

**До хрустящей
корочки!**



**Фритюрница
КТ-4078**

Если у вас возникнут трудности с использованием нашей техники, перед обращением в магазин просим позвонить на горячую линию Kitfort:

8-800-775-56-87

(пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени)

info@kitfort.ru

Мы расскажем про особенности работы прибора и проконсультируем по любым другим вопросам

Содержание

Общие сведения.....	4
Комплектация	4
Устройство фритюрницы.....	5
Подготовка к работе и использование	6
Рецепты	14
Чистка и обслуживание	20
Уход и хранение	20
Устранение неполадок	21
Технические характеристики	22
Меры предосторожности.....	23
Другие товары Kitfort.....	26

Общие сведения

Фритюрница КТ-4078 предназначена для приготовления продуктов в слое горячего масла. Прибор позволит вам приготовить любимые блюда, такие как картофель фри, пончики, чебуреки и куриные крылышки, в домашних условиях. Также можно жарить овощи, рыбу, мясо и морепродукты в кляре или без него.

Готовка во фритюре имеет ряд преимуществ по сравнению с готовкой на сковороде. Во-первых, процесс приготовления происходит быстрее, так как продукт обжаривается со всех сторон. Во-вторых, в жаренных во фритюре продуктах масла обычно содержится меньше, чем в жаренных на сковороде. Хорошо зажаренные во фритюре продукты покрыты хрустящей корочкой, под которой почти нет масла.

Две ручки по бокам прибора позволяют легко переносить фритюрницу. Для удобства хранения корзина для жарки имеет съемную ручку, в разобранном виде корзина и ручка помещаются внутрь фритюрницы.

Фритюрница имеет «холодную зону» — это зазор между чашей и нагревателем. У фритюрницы съемный нагреватель, который при погружении в чашу не достаёт до дна. Поэтому остатки продуктов на дне чаши находятся в зоне с пониженной температурой масла, они не будут гореть и давать неприятный запах и привкус.

Благодаря большому объёму чаши фритюрницы можно приготовить сразу 4–5 порций. С фритюрницей КТ-4078 вы без труда сможете пожарить закуски на компанию.

Фритюрница имеет съемную чашу, поэтому вам будет легко мыть прибор.

В крышке фритюрницы имеется смотровое окно, через которое вы сможете следить за готовностью блюда, не поднимая крышку. Съемная крышка и блок управления с нагревательным элементом упрощают уход за фритюрницей. На крышке расположены отверстия для выхода пара с фильтром. Благодаря фильтру брызги масла не проходят через отверстия.

Фритюрница оснащена пятью автоматическими программами. При необходимости вы можете вручную установить время работы от 1 до 99 минут с шагом 1 минута. Также вы можете устанавливать температуру приготовления от 130 до 190 °С с шагом 5 °С.

У фритюрницы есть защита от перегрева. Электронная система контролирует температуру и отключает нагрев прибора, если температура превысит допустимое значение. При нарушении работы электроники предусмотрено аварийное отключение — во фритюрницу установлены два термопредохранителя.

Комплектация

1. Фритюрница — 1 шт.
 - Блок управления с нагревательным элементом — 1 шт.
 - Чаша — 1 шт.
 - Корпус фритюрницы — 1 шт.
2. Крышка фритюрницы с фильтром и крышкой фильтра — 1шт.
3. Корзина — 1шт.
4. Ручка корзины — 1 шт.
5. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
6. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство фритюрницы



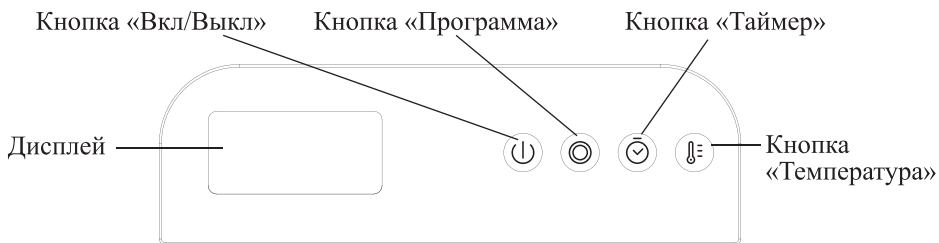
Боковые ручки фритюрницы, ручки крышки и корзины выполнены из термостойкого пластика. Корпус, крышка и корзина выполнены из сочетания нержавеющей стали и пластика.

Для удобства ухода и хранения блок управления с нагревательным элементом, крышка фритюрницы, фильтр и крышка фильтра, а также ручка корзины съемные.

Нагреватель у фритюрницы соединен с блоком управления и погружается в чашу фритюрницы. Такая конструкция обеспечивает наличие «холодной зоны» — места между нагревателем и дном чаши, где температура масла меньше, чем в зоне погружения корзины. Остатки продуктов оседают на дно чаши, попадают в «холодную зону» и не горят. Благодаря этому масло дольше остается чистым, а готовящиеся продукты не приобретают посторонних запахов.

На задней стороне блока управления находится отсек для хранения шнура питания.

Панель управления



Дисплей на панели управления показывает температуру, время или программу приготовления в режиме ожидания. При нагреве дисплей отображает текущую температуру нагрева, а при приготовлении — таймер обратного отсчета.

Кнопка «Вкл/Выкл» запускает и прекращает работу устройства.

Кнопка «Таймер» циклически переключает время приготовления от 1 до 99 минут с шагом 1 минута.

Кнопка «Температура» циклически переключает температуру приготовления от 130 до 190 °С с шагом 5 °С.

Кнопка «Программа» циклически переключает пять программ приготовления.

Подготовка к работе и использование

Достаньте фритюрницу из коробки и удалите весь упаковочный материал. Перед первым использованием снимите крышку с фритюрницы и вытащите блок управления с нагревателем в виде ТЭНа, потянув блок вверх. Затем выньте чашу из корпуса. Снимите крышку фильтра и достаньте фильтр. Для этого нажмите на ручку крышки фильтра, потяните крышку фильтра в сторону смотрового окна, а затем — вверх. Вымойте все части прибора кроме корпуса и блока управления с нагревательным элементом в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Это устранил следы пыли, появившейся во время хранения. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки. После мытья тщательно высушите все части прибора.

Протрите корпус фритюрницы и блок управления влажной, а затем сухой тканью и тщательно высушите перед включением. Аккуратно вымойте нагревательный элемент теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды, избегая попадания воды в блок управления. Высушите нагревательный элемент.

Внимание. Избегайте попадания воды в корпус прибора, на блок управления и на шнур питания!

Не погружайте шнур питания и фритюрницу в воду или любые другие жидкости.

Установите чашу фритюрницы в корпус. Установите блок управления в корпус фритюрницы так, чтобы нагревательный элемент оказался в чаше. При этом шнур питания должен быть сложен в отсек для хранения шнура питания (при хранении прибора) или полностью извлечен оттуда (при использовании прибора). Если вы достанете шнур наполовину, блок управления не установится в корпус.

Внимание! Фритюрница не включится, если блок управления с нагревателем не установлен на корпус или установлен неправильно — прибор оборудован защитным переключателем.

Поместите фильтр в крышку фритюрницы и закройте крышкой фильтра. Следите, чтобы фильтр располагался напротив отверстий в крышке фритюрницы. После того, как вы установили крышку фильтра на место (отверстия в крышке фильтра должны быть напротив фильтра и отверстий в крышке фритюрницы), надавите на крышку фильтра до щелчка. Иначе она может упасть при открывании крышки прибора, и вы можете обжечься, если конденсат с крышки фильтра попадет вам на руки. Если вы установите фильтр неправильно, это может привести к разбрызгиванию масла во время работы и выходу масляных испарений, которые должен удерживать фильтр.

Установите ручку корзины на корзину, как описано в пункте «Установка ручки корзины». Погрузите корзину в чашу так, чтобы ручка корзины была направлена в противоположную сторону от блока управления.

Закройте фритюрницу крышкой. Крышка устанавливается так, чтобы фильтр находился рядом с блоком управления. Следите, чтобы выступ на блоке управления вошел в паз на крышке. Со стороны смотрового окна на крышке также есть пазы, которые должны надеваться на прутья ручки корзины.

Перед использованием рекомендуется прокипятить воду во фритюрницу, чтобы избавиться от следов грязи или моющих средств. Дайте воде немного прокипеть, затем выключите прибор от сети питания и дайте ему остыть. Затем слейте воду и просушите все детали устройства.

Установка ручки корзины

1. Сожмите металлические прутья ручки и вставьте их в петли внутри корзины.



2. Потяните ручку в противоположную сторону от корзины.





3. Убедитесь, что ручка зафиксирована. Иначе корзина может соскочить с ручки во время готовки.
4. Чтобы снять ручку, потяните ее в сторону корзины, затем сожмите металлические прутья и выньте их из петель.

Рекомендации перед использованием

При использовании фритюрницы соблюдайте осторожность и не обожгитесь! Масло нагревается до 190 °С. Помните, что во время готовки горячее масло может разбрызгиваться. Ожоги от масла очень болезненны и долго заживают.

Конденсат, образующийся на крышке и металлических прутьях корзины во время работы прибора, может стекать на стол, поэтому стол вокруг прибора рекомендуется застелить бумажными полотенцами или плотной тканью.

Наливайте масло только в сухую чашу. Если в чаше есть капли воды, то после нагрева масла вода начнет кипеть, от этого масло будет разбрызгиваться.

Чаша должна быть заполнена маслом не ниже отметки MIN (3,7 л) и не выше отметки MAX (4,2 л). Отметки расположены внутри чаши на задней стенке. Если заполнить чашу меньше минимального объема, фритюрница перегреется и может выйти из строя. Если вы залете масло выше отметки MAX, масло начнет выливаться за края чаши, когда вы погрузите в чашу продукты.

Во время готовки закрывайте фритюрницу крышкой, чтобы защититься от брызг горячего масла. В крышке есть смотровое окно для наблюдения за процессом готовки. Однако при сильном парообразовании, которое происходит во время готовки некоторых продуктов, смотровое окно запотевает.

Сверху в крышке находятся отверстия для выхода пара с фильтром. Благодаря фильтру брызги масла не проходят через отверстия. Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься выходящим паром. Используйте защитные варежки или прихватки (в комплект не входят).

На крышке может скапливаться конденсат. Если во время открывания крышки капли конденсата попадут в горячее масло в чаше, вода мгновенно закипит, и масло начнет разбрызгиваться. Во избежание этого открывайте крышку медленно, чтобы избежать бурного кипения.

Корзину лучше погрузить в холодное масло, а после нагрева приподнять корзину, установить на край чаши при помощи специального крепления и положить в нее продукты. Погружайте корзину с продуктами в масло плавно, не допуская расплескивания масла. При готовке без корзины также погружайте продукты в масло плавно, используйте для этого кулинарные шипцы, ложку или другие приспособления, выполненные из термостойкого материала (в комплект не входят).

Не кладите слишком много продуктов, в противном случае масло может выплеснуться через край. Не заполняйте корзину более чем на 2/3. Если продукты влажные, предварительно просушите их. Для этого можете промокнуть их бумажным полотенцем. Иначе при контакте с водой масло начнет разбрызгиваться.

При работе с фритюрницей предусмотрите место, куда вы будете класть крышку фритюрницы во время закладывания продуктов. Кладите крышку только на поверхности, устойчивые к высоким температурам.

Не переносите и не двигайте фритюрницу с горячим маслом, чтобы не обжечься.

Использование

1. Установите фритюрницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства, так как во время готовки из-под крышки фритюрницы выходит много пара.
2. Снимите крышку фритюрницы и выньте корзину.
3. Снимите блок управления и достаньте шнур питания из отсека для хранения шнура питания.
4. Установите блок управления на фритюрницу так, чтобы нагревательный элемент оказался в чаше.

Внимание! Фритюрница не включится, если блок управления с нагревателем не установлен на корпус или установлен неправильно — прибор оборудован защитным переключателем.

5. Убедитесь, что чаша сухая. Налейте масло в чашу так, чтобы его уровень был между отметками MIN и MAX внутри чаши. Минимальный объем масла — 3,7 литра, максимальный — 4,2 литра. Не смешивайте масла с разной температурой кипения.

Внимание! При заполнении чаши ниже отметки MIN или без масла прибор перегреется и может выйти из строя. При превышении отметки MAX масло будет переливаться через края прибора во время работы.

6. Погрузите корзину в чашу и закройте чашу крышкой. Корзину лучше опускать в холодное масло и греть вместе с ним. Погружайте в масло только сухую корзину!

Внимание! Используйте корзину только вместе с ручкой. Ручка позволяет безопасно доставать корзину из чаши фритюрницы.

Внимание! Следите, чтобы фильтр располагался напротив отверстий в крышке фритюрницы, а крышка фильтра плотно прилегала к крышке фритюрницы. Иначе крышка фильтра может упасть при открывании крышки прибора, и вы можете обжечься, если конденсат с крышки фильтра попадет вам на руки. Если вы установите фильтр неправильно, это может привести к разбрызгиванию масла во время работы и выходу масляных испарений, которые должен удерживать фильтр.

7. Подключите фритюрницу к сети электропитания. Прибор подаст звуковой сигнал и перейдет в режим ожидания. По умолчанию выбрана первая программа — «P001». Выберите одну из пяти программ работы с помощью кнопки «Программа». Пока вы переключаете программы, кнопка продолжает мигать.

Программы отличаются временем готовки.

Программа	Температура, °C	Время, мин	Блюдо
P001	190	7	Картофель «Фри» (замороженные ломтики)
P002	190	5,5	Картофель «Фри» (сырой картофель)
P003	190	3	Наггетсы
P004	190	12	Куриные крылышки
P005	190	5	Крокеты

Примечания.

Консистенция, размер, свежесть и количество загружаемых продуктов влияют на время готовки. Поэтому иногда для лучшего результата необходимо вручную отрегулировать время. Вы можете прекратить готовку раньше, чем закончится установленное время, нажав кнопку «Вкл/Выкл». Если по истечении установленного времени продукты недостаточно обжарились, возобновить готовку можно нажатием на кнопку «Вкл/Выкл». При этом сохраняются температура и время, которые были установлены во время последнего приготовления.

8. Вы также можете устанавливать время и температуру приготовления вручную из режима ожидания, не используя программы.
 - Нажмите на кнопку «Температура», чтобы установить температуру приготовления от 130 до 190 °С с шагом 5 °С. По умолчанию выбрана температура 190 °С. Для быстрого изменения температуры нажмите и удерживайте кнопку «Температура». Выбранное значение будет мигать на дисплее.
 - Нажмите на кнопку «Таймер», чтобы установить время приготовления от 1 до 99 минут с шагом 1 минута. По умолчанию выбрано время 7 минут. Для быстрого изменения времени нажмите и удерживайте кнопку «Таймер». Выбранное значение будет мигать на дисплее.

Примечание. Вы можете менять время и температуру в рамках любой программы. По умолчанию после включения прибора устанавливается первая программа, и при нажатии кнопки «Таймер» на дисплее отобразится время предустановленного для этой программы (7 минут). Когда вы продолжите нажимать кнопку «Таймер», время начнет увеличиваться. Время таймера, температуру и программу можно выбрать только в режиме ожидания.

9. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл». Фритюрница подаст звуковой сигнал и начнет нагрев, показывая текущую температуру масла. В режиме нагрева нельзя изменить время, температуру или программу приготовления. По завершении нагрева до заданной температуры фритюрница будет подавать звуковые сигналы в течение 1 минуты.

Примечание. Устройство перейдет в режим ожидания по прошествии 1 минуты после нагрева, если в течение этого времени не было произведено никаких действий с панелью управления.

10. Откройте крышку и положите ее на поверхность, устойчивую к высоким температурам.
11. Вытащите корзину и установите ее на специальное крепление на краю чаши. Загрузите продукты в корзину не более чем на 2/3. Если вы положите слишком много продуктов, масло может перелиться через край фритюрницы.

Примечание. Чтобы не обжечься паром или брызгами масла, не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в крышке. Используйте кухонные варежки или прихватки (в комплект не входят). Не используйте пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения покрытия чаши.

12. Осторожно погрузите корзину с продуктами в горячее масло. Продукты нужно погружать в уже раскаленное масло. Если продукты погрузить в холодное масло и только затем включить нагрев, то они начнут преждевременно вариться, и хрустящая золотистая корочка может не получиться.

Внимание! Используйте корзину только вместе с ручкой. Ручка позволяет безопасно доставать корзину из чаши фритюрницы.

13. Закройте фритюрницу крышкой.

Внимание! Снимайте крышку плавно, чтобы избежать сильного разбрызгивания масла при контакте с конденсатом, который скапливается на внутренней стороне крышки. Также во время приготовления горячий пар выходит через отверстия в крышке.

14. Нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы начать приготовление. Если загрузка продуктов заняла больше минуты, нажмите на кнопку «Вкл/Выкл» 1 раз после того, как фритюрница подаст звуковой сигнал об окончании нагрева. Запустится таймер обратного отсчета.

15. Периодически снимайте крышку и помешивайте продукты, чтобы они не прилипали к стенкам и дну корзины или чаши.

16. По завершении заданного времени прибор будет подавать звуковые сигналы в течение 20 секунд, затем перейдет в режим ожидания. Снимите крышку и установите корзину на край чаши при помощи специального крепления. Дайте маслу стечь с поджаренного продукта, затем снимите корзину и выложите блюдо в тарелку или другую емкость.

17. Перед закладыванием новой порции выловите шумовкой кусочки продуктов, которые могли пройти сквозь сетку корзины. В противном случае эти кусочки начнут подгорать и дадут неприятный привкус новой порции продуктов. Подождите, пока масло прогреется до установленной температуры, и только после этого закладывайте новую порцию.

18. По завершении приготовления отключите фритюрницу от электросети и дайте прибору остыть. Выливайте масло из фритюрницы только тогда, когда оно остынет.

Внимание! Совершайте все действия с включенным прибором с использованием кухонных рукавиц или прихваток, чтобы не обжечься паром и брызгами масла. Не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в крышке, оттуда выходит горячий пар. Не двигайте фритюрницу до тех пор, пока она не остыла.

Советы

Масло

Максимальный рабочий объем чаши — 4,2 л, минимальный — 3,7 л. Рекомендуется залить в чашу 4 л масла, по мере расхода масла доливать новое. Не допускайте, чтобы уровень масла опускался ниже минимальной отметки.

Масло можно использовать несколько раз повторно. Меняйте масло после 10–15 использований или по мере необходимости, если оно потемнело и приобрело неприятный привкус. После жарки рыбы масло пропитается рыбным вкусом, поэтому повторно готовьте в нем только рыбу, а перед готовкой других продуктов смените его.

Не допускайте попадания воды в горячее масло! Это приведет к разбрызгиванию горячего масла и вы можете получить ожог.

По окончании готовки дождитесь, пока масло остынет, затем профильтруйте его через специальный масляный фильтр, который приобретается отдельно, или через слой нетканого материала. При этом из масла будут удалены взвешенные частич-

ки продуктов. Если готовить во фритюрнице постоянно и частички не удалять, при последующем нагреве они начнут гореть и дадут неприятный привкус и запах. Отфильтрованное масло можно использовать снова.

Для жарки во фритюре используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла, а также масла, специально предназначенные для готовки во фритюре. Рекомендуется использовать подсолнечное, рапсовое или хлопковое масло. Для приготовления картофеля фри можно использовать смесь рапсового, кукурузного и соевого масел. Масла, богатые полиненасыщенными жирными кислотами, менее стабильны при длительной жарке и легче окисляются. Присутствие антиоксидантов защищает масло от быстрого окисления. Не стоит использовать нерафинированные масла и те, которые ценны своим ароматом или вкусом, например, масла первого отжима, так как именно ароматические вещества и являются в данном случае загрязнителями фритюра. Не используйте сливочное масло и сливочные маргарины.

Не перегревайте масло, не допускайте, чтобы оно кипело или дымило. Температура кипения или максимальная температура нагрева масла может быть указана на его упаковке. Масло, хорошо подходящее для жарки при 130 °С, может оказаться неподходящим для температуры 190 °С.

При погружении продуктов масло начинает «кипеть». На самом деле это кипит и испаряется вода, содержащаяся в продуктах. Если масло кипит без погруженных в него продуктов, то, возможно, масло перегрето, либо в нем плавают остатки продуктов, которые выделяют воду и кипят, либо кипят примеси, содержащиеся в масле.

После использования фритюрницы, дождитесь, пока масло остынет, профильтруйте масло и перелейте его в бутылку (желательно из темного стекла) с плотно закрывающейся пробкой. Храните масло в прохладном темном месте (в холодильнике). Если перерывы между использованиями фритюрницы небольшие (вы используете ее 4–5 раз в неделю или даже чаще), можно хранить масло прямо во фритюрнице.

Не выливайте масло в раковину или унитаз, частицы жира осядут на трубах и образуется засор. Рекомендуется выливать масло, которое уже не подлежит использованию, в бутылку и затем выбрасывать.

Приготовление

При погружении в масло влажных или мокрых продуктов масло будет очень бурно кипеть и вспениваться, поэтому погружайте такие продукты осторожно и небольшими порциями. По возможности удалите лишнюю влагу, промокнув продукты бумажным полотенцем. Перед погружением замороженных продуктов стряхивайте лед. Во время бурного кипения уровень масла повышается, поэтому следите, чтобы оно не выплеснулось через край.

Чтобы продукты из теста или в кляре не прилипали к корзине, рекомендуется вначале опустить корзину в масло, а потом аккуратно погрузить в масло продукты. Пока продукты погрузятся на дно корзины, влага с их поверхности успеет испариться, и образуется тонкая корочка, которая будет препятствовать прилипанию.

При погружении продуктов температура масла падает, и требуется некоторое время, чтобы нагреватель подогрел масло до первоначальной температуры. Чем больше продуктов и чем больше их влажность, тем сильнее охладится масло. Чтобы температура масла не падала резко, рекомендуется закладывать меньше продуктов, либо класть продукты постепенно небольшими порциями.

Не заполняйте корзину продуктами более чем на 2/3 ее емкости. Во время жарки перемешивайте продукты, чтобы они не слипались друг с другом и прожаривались равномерно.

Корзина позволяет удобно погружать и вынимать продукты из чаши. Продукты в корзине подвешены в объеме масла и не касаются стенок и дна чаши. Вы можете готовить и без корзины, однако, это будет менее удобно, и в этом случае продукты надо периодически помешивать и следить, чтобы они не прилипли ко дну или стенкам чаши. Без корзины можно, к примеру, жарить пирожки, котлеты, пончики, куриные крылышки и крупные куски продуктов, которые не помещаются в корзину, но помещаются в чашу фритюрницы без корзины.

Не подвергайте прибор резким перепадам температуры, это может привести к отслоению покрытия чаши. Старайтесь не касаться стенок и дна чаши металлическими вилками или лопатками, это может повредить поверхность чаши.

Для готовки выставляйте правильную температуру. Чуть ниже температура — и продукт начинает тушиться, а не обжариваться. Также учитывайте, что погружение продуктов в масло влияет на его температуру. Влажных или мокрых продуктов кладите меньше, т.к. вода при испарении существенно понижает температуру масла.

Для приготовления картофеля фри рекомендуемое соотношение картофеля и масла составляет 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно остынет, и картофель будет готовиться неправильно.

Рекомендуется солить и приправлять продукты после обжарки во фритюре.

После приготовления выложите блюдо на бумажное полотенце, которое впитает лишнее масло. Полотенце должно быть плотными, чтобы еда не прилипла.

Сравнительная таблица определения температуры и продолжительности готовки различных продуктов представлена ниже.

Тип продукта	Температура масла, °С	Продолжительность жарки, мин
Картофель «Фри»	190	8–10
Куриные крылышки	170–190	8–10
Рыба	160–180	5–10
Куриные ножки	170–190	5–10
Наггетсы	190	4–5
Креветки	170	3–5
Луковые кольца	180–190	2–4
Грибы	160–170	4–6

Примечание. Данные, приведенные в таблице, являются условными, так как продукты различаются по консистенции, размеру и свежести. Количество загружаемых продуктов также влияет на время готовки.

Рецепты

Сыр в кляре

Сыр твердый любой или сырные палочки — 250 г

Яйца — 2 шт.

Мука — 3 ст. л.

Панировочные сухари — 3 ст. л.

Пармезан — 40 г

Снимите обертку с сырных палочек или нарежьте сыр брусочками. Взбейте в миске яйца. В отдельную миску насыпьте панировочные сухари, смешайте их с тертым пармезаном. В третью миску насыпьте муку. Каждую палочку обваляйте в муке, затем опустите во взбитые яйца, после чего хорошенько обваляйте в смеси сухарей и пармезана. Повторите все то же самое второй раз. Выкладывайте палочки на противень, застеленный пекарской бумагой. Поставьте противень в холодильник на полчаса. Нагрейте фритюрницу, обжаривайте сырные палочки до румяной корочки. Готовые палочки выкладывайте на бумажное полотенце, которое впитает лишнее масло.

Сосиски в тесте

Мука — 380 г

Сахар — 130 г

Овсяная мука — 50 г

Соль — 10 г

Разрыхлитель — 6 г

Яйца — 3 шт.

Молоко — 290 г

Сосиски — 8 шт.

Просейте оба вида муки в большую емкость, затем добавьте к мучной смеси сахар, соль и разрыхлитель. Все тщательно перемешайте.

В отдельную миску разбейте яйца, хорошо их взбейте погружным блендером до однородной консистенции. Это важный этап — яйца должны быть очень хорошо взбиты, что обеспечит в итоге превосходный результат.

После этого в яйца влейте молоко и снова хорошо взбейте все вместе.

Теперь объедините обе смеси: сухую и влажную. Тщательно взбейте их до однородной консистенции.

Сосиски очистите, в каждую вставьте деревянную палочку или шпажку.

Разогрейте фритюрницу до 190 °С.

Погружайте сосиски в тесто, затем отправляйте их в кипящее масло примерно на 4 минуты, пока не зарумянится тесто.

Готовые сосиски в тесте выкладывайте на широкое блюдо, застеленное бумажными полотенцами, чтобы впиталось лишнее масло.

Есть такие сосиски нужно горячими, а подавать к столу — с любимыми соусами. Также не помешает свежая зелень и свежие овощи, которые можно порезать кусочками.

Сосиски в картофельном тесте

Сосиски — 4 шт.
Картошка средних размеров — 6 шт.
Яйца — 1 шт.
Мука — 4 ст. л.
Соль — по вкусу
Приправа для картофеля — по вкусу

Картошку сварите и разомните в пюре, остудите. Добавьте яйца и муку, размешайте. Из полученной массы сделайте небольшие лепешки и заверните в них сосиски, края залепите. Обжарьте, затем выложите на салфетки, чтоб стек лишний жир.

Шарики из картошки во фритюре

Картошка — 1 кг
Яйца — 1 шт.
Сливочное масло — 50 г
Специи сухие — по вкусу
Соль — по вкусу
Мука — 50 г

Приготовьте картофельное пюре. Добавьте в пюре масло, яйцо, специи, соль. Все хорошо перемешайте. Сформируйте из пюре шарики. Запанируйте шарики в муке. Обжарьте во фритюрнице до золотистой корочки. Выложите готовые шарики на некоторое время на салфетку. Подавайте как гарнир к мясу, рыбе, птице или как самостоятельное блюдо с соусом, салатом.

Луковые кольца в панировке

Лук репчатый — 200 г
Молоко — 40 мл
Табаско — 15 мл
Перец черный молотый — 5 г
Соль — по вкусу
Перец красный молотый — 10 г
Пшеничная мука — 40 г
Панировочные сухари — 150 г

Лук очистите, нарежьте на кольца (не слишком тонко, а то будут ломаться). Аккуратно разделите каждое колечко.

Молоко влейте в глубокую посудину, выложите в него луковые кольца, добавьте соус Табаско (так как он острый, не добавляйте сразу много, лучше точно отмерить и регулировать по вкусу).

Перчите и солите содержимое емкости, дайте помариноваться около 10 минут (следите, чтобы лук был полностью покрыт маринадом).

В одной емкости смешайте муку и красный перец, в другую насыпьте панировочные сухари.

Каждое колечко лука панируйте в муке, затем возвращайте в маринад, окуная, и снова панируйте со всех сторон, только уже в сухарях.

Обжарьте луковые кольца в хорошо разогретом растительном масле с обеих сторон.

Сырные шарики

Сыр Эмменталь — 250 г
Вода — 3 ст.
Яйца — 1 шт.
Масло сливочное — 50 г
Мука — 3 ст.
Сухари панировочные — 0,5 ст.
Кубик бульонный — 2 шт.

Положите в кастрюлю масло, бульонные кубики, залейте водой, подождите пока закипит. Потом снимите с плиты, засыпьте мукой, помешайте и замесите тесто. Охладите его. Сыр нарежьте не очень крупными кубиками. Кусочки теста раскатайте, кладите на них кусочки сыра и формируйте шарики. Взбейте яйцо, обмакивайте в него шарики, а потом в панировку (в нее можно добавить немного специй). Обжарьте шарики во фритюрнице.

Приправа из петрушки

Петрушка — 1 пучок
Соль — щепотка

Для приготовления во фритюре понадобится чистая, свежая трава петрушки. Промойте и обсушите петрушку, а затем мелко нарежьте. Готовьте петрушку во фритюре несколько минут до такой степени, чтобы подсохли листья. Только следите за тем, чтобы они не подгорели. Затем посолите петрушку и посыпайте ею другие приготовленные блюда, например, пирожки.

Грибы в кляре

Шампиньоны — 1 кг
Для кляра:
Яйцо — 1 шт.
Пшеничная мука — 100 г
Соль — по вкусу
Растительное масло — 1 ст. л.
Молоко — 150 мл

Шляпки шампиньонов отделите от ножек и промойте в воде с лимоном, после чего обсушите. Для кляра смешайте один желток с мукой, добавьте соль и ложку растительного масла, залейте все это молоком и влейте отдельно взбитый белок. Все перемешайте и кляр готов. Теперь грибы полейте кляром и отправьте во фритюрницу на 8–10 минут. При этом температура должна быть около 170 °С.

«Пьяная» рыба

Рыба любая — 0,4 кг
Для кляра:
Яйцо — 1 шт.
Пшеничная мука — 150 г

Соль — по вкусу
Растительное масло — 1 ст. л.
Пиво — 150 мл

Рыбу разделите на порции и приправьте. Затем приготовьте пивной кляр. Для этого смешайте яйцо и муку, добавьте соль, ложку растительного масла и 150 мл пива. Обмакивайте рыбу и отправляйте ее во фритюрницу, нагретую до 160 °С. На приготовление рыбы уйдет 5–7 минут.

Изысканные фрикадельки

Фарш — 0,5 кг
Яйцо — 1 шт.
Лук — 1 шт.
Соль — по вкусу
Сахар — по вкусу
Соевый соус — 1 ст. л.
Сухари панировочные — 0,5 ст.
Для кляра:
Пшеничная мука — 100 г
Молоко — 150 мл
Соль — по вкусу
Растительное масло — 1 ст. л.
Взбитые белки

Сделайте фрикадельки привычным способом, чтобы их диаметр был примерно равен 2 см. Обваляйте получившиеся шарики в муке. После этого искупайте их в яичном кляре, который сделайте из смеси муки, молока, соли и растительного масла, с влитыми в конце взбитыми белками. Уже после кляра фрикадельки отправьте в панировочные сухари, а затем во фритюрницу на пять минут. Нагреть масло следует до 180 °С.

Курица с бренди

Куриные грудки — 2 шт.
Для кляра:
Пшеничная мука — 2 ст. л.
Молоко — 2 ст. л.
Яйцо — 2 шт.
Бренди — 20 г

Отварите куриные грудки до готовности. После этого приступайте к приготовлению кляра. Для него понадобятся следующие ингредиенты: по две столовые ложки молока и муки, два яйца и несколько грамм бренди. Поместите в смесь курицу, приправьте и смешайте. Ложкой разделите мясо на куски размером с орехи укладывайте во фритюрницу. Блюдо готовится при температуре 170 °С около пяти минут. Для сервировки рекомендуется посыпать петрушкой.



Банановые шарики во фритюре

Бананы — 10 шт.
Кокосовая стружка — 1 стакан (200 мл)
Мука — 3 ст. (200 мл)
Сахар — 1 ст.
Ванилин — 0,5 ч. л.

Бананы разотрите с сахаром до получения однородной массы. Добавьте в массу муку, кокосовую стружку, ванилин, все хорошо перемешайте. Во фритюрницу вылейте масло, нагрейте. Сформируйте небольшие шарики, величиной с грецкий орех. Жарьте шарики в масле до появления золотистой корочки. Выложите на бумажное полотенце для удаления лишнего масла.

Хворост

Яйца — 2 шт.
Сахар — 0,5 ст.
Молоко — 1,5 ст.
Соль — 0,5 ч. л.
Масло растительное — 1,5 ст. л.
Пшеничная мука — 3 ст.
Сахарная пудра — посыпать сверху

В миску разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте еще муки. Должно получиться крутое тесто. Раскатайте тесто тонким слоем в 2–3 мм. Вырежьте из пласта теста всевозможные геометрические фигурки. В каждой фигурке сделайте надрез посередине. В надрез просуньте краешек теста, чтобы получился завиток. Так же поступите и с противоположным краем. В разогретое масло опустите изделия. Они мгновенно увеличатся в размерах и станут золотистыми. Готовый хворост выньте, дайте стечь маслу. Посыпьте хворост сахарной пудрой и подайте к столу.

Сладкий хворост

Молоко — 0,5 ст.
Сливки — 1 ст. л.
Желтки яиц — 3 шт.
Пшеничная мука — 250 г
Соль — по вкусу
Сахар — по вкусу
Водка — 2 ст. л.
Сахарная пудра — посыпать сверху

Молоко смешайте с большой ложкой сливок, добавьте желтки от трех яиц, муку, соль, сахар и две большие ложки водки. Замесите из всего этого тесто и тонко-тонко его раскатайте. Получившийся пласт разрежьте на полоски по 10 см. Прорезав их вдоль, перевивайте хворост и отправьте его жариться (при 170 °С) на три минуты. После того как он будет готов, обсушите, посыпьте сахарной пудрой и подайте к столу.

Пончики

Вода или молоко — 300 мл
Яйца — 2 шт.
Дрожжи сухие — 5 г
Мука — 515 г
Соль — 5 г
Сахар — 85 г
Масло сливочное — 65 г
Сахарная пудра — посыпать сверху

Слегка подогрейте 150 мл молока (или воды), смешайте дрожжи с маленьким количеством сахара и муки и затем добавьте к молоку. Накройте миску чистой кухонной салфеткой и поместите в теплое место. Как только смесь прибавит в объеме в 2 раза, залейте в нее остальное молоко (или воду), с предварительно добавленными в него яйцом, сахаром и солью. Перемешайте и всыпьте оставшуюся муку. Замесите тесто и в конце добавьте в него растаявшее сливочное масло. Поставьте в теплое место, не забудьте обмять 1–2 раза.

Сформируйте из теста шарики, плюсните их немного и сделайте в каждом дырку с помощью рюмки. Жарьте во фритюрнице до золотистой корочки. Готовое блюдо посыпьте сахарной пудрой.

Яблоки в кляре

Яблоки — 6–7 шт.
Мука — 60 г
Масло сливочное — 25 г
Сахар — 25 г
Яйца — 1 шт.
Сметана — 3 ст. л.
Соль — щепотка
Водка, коньяк или ром — 4 ст. л.
Цедра 1 лимона

Растопите сливочное масло, положите в него соль, сахар и лимонную цедру. Хорошо перемешайте, остудите, после этого вбейте яйцо и снова перемешайте. Добавьте в смесь сметану, муку и водку, помешайте. Консистенция теста должна быть жидкой, как на блины.

Почистите яблоки от сердцевинки и нарежьте дольками. Обмакивайте их в приготовленный кляр и отправляйте во фритюрницу. Готовое блюдо посыпьте сахарной пудрой.

Вишня, обжаренная во фритюре

Вишня — 0,5 кг ягод крупных сортов
Яйца — 2 шт.
Сахарная пудра — посыпать сверху

Ягоды освободите от косточек и насадите на шпажки. Затем ягоды смочите в яичном кляре и готовьте во фритюре около пяти минут при средней температуре (170 °С). Перед подачей блюдо посыпьте сахарной пудрой и подайте горячим.

Если ягоды замороженные, то сначала обваляйте ягоды в яйце, а потом в муке.

Чистка и обслуживание

Перед чисткой отключите прибор от сети и дождитесь, пока прибор и масло полностью остынут.

Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой. Аккуратно мойте нагревательный элемент теплой водой с использованием мягкой губки и средства для мытья посуды, избегая попадания воды в блок управления.

Вымойте все элементы прибора кроме блока управления с нагревательным элементом и корпуса в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки, чтобы не повредить покрытие.

Крышку фритюрницы и корзину с ручкой можно мыть под струей теплой воды с применением мягкой губки и моющих средств. Не используйте для мытья посудомоечную машину или абразивные моющие средства.

После мытья тщательно высушите все элементы прибора.

Если к стенкам корзины прилипли продукты, ее можно помыть специальной щеткой для мытья посуды. В случае сильного прилипания продуктов к корзине, прокипятите ее в чаше с водой при температуре 130 °С, а после этого сполосните корзину под струей воды.

По мере необходимости очищайте фильтр. Откройте крышку фильтра и снимите фильтр. Очистите фильтр, используя мягкую щетку. Затем установите фильтр и крышку обратно.

Уход и хранение

Перед длительным хранением очистите устройство как описано в главе «Чистка и обслуживание». Соберите прибор, затем отсоедините ручку корзины и поместите ее в корзину, а корзину вложите внутрь устройства для экономии места. Уберите фритюрницу в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните фритюрницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Не допускайте попадания прямых солнечных лучей на фритюрницу.

Устранение неполадок

Фритюрница не включается, кнопка «Вкл/Выкл» не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Блок управления не установлен или установлен неправильно	Вставьте блок управления в корпус фритюрницы и следите, чтобы шнур питания был полностью извлечен из отсека для хранения шнура питания и не мешал установке блока управления
Перегорел термopедохранитель	Обратитесь в сервисный центр

Прибор включен, но нагрев не начался

Возможная причина	Решение
Кнопка «Вкл/Выкл» не была нажата	В режиме ожидания нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы начать нагрев. После окончания нагрева снова нажмите на кнопку «Вкл/Выкл», чтобы начать приготовление

Неприятный запах масла

Возможная причина	Решение
Масло во фритюрнице долго не менялось	Меняйте масло после 10–15 использований
Оставшиеся в масле кусочки продуктов подгорели	Выключите прибор и дождитесь его полного остывания. Вылейте масло и налейте новое
Масло не подходит для фритюрницы	Используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла; масла, специально предназначенные для готовки во фритюре

Масло пенится и переливается через край

Возможная причина	Решение
Количество масла превышает максимальный допустимый уровень	Не заливайте масло выше отметки MAX
В корзине слишком много продуктов	Кладите в корзину меньше продуктов. Не заполняйте корзину больше чем на 2/3

Продукты без хрустящей корочки

Возможная причина	Решение
Температура масла слишком низкая	Погружайте продукты в уже раскалившееся масло. Также стоит класть во фритюрницу меньше продуктов, либо класть продукты постепенно небольшими порциями

Если ваша ситуация не отображена выше, пишите нам на адрес info@kitfort.ru, приложив фотографии или видеофайлы, фиксирующие вашу проблему. Пришлите также фотографию наклейки с серийным номером, расположенную на дне или на задней части корпуса устройства.

По вопросам приобретения расходных материалов или аксессуаров пишите нам на info@kitfort.ru.

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2740–3270 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 7,6 л
5. Рабочая емкость чаши:
 - максимум: 4,2 л
 - минимум: 3,7 л
6. Емкость корзины: 2,4 л
7. Рабочая температура: 130–190 °С
8. Размер устройства с разложенной ручкой: 263 × 493 × 234 мм
9. Размер упаковки: 400 × 279 × 251 мм
10. Длина шнура: 1 м
11. Вес нетто: 3,2 кг
12. Вес брутто: 3,8 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован



Производитель: Гуандун Жуншэн Илектрик Холдинг Ко., Лтд. №8 Цяодун Роуд, Жунгуй Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, Инструментальная ул., д. 3, лит. X, офис 1.

Горячая линия производителя: 8-800-775-56-87 (пн-пт с 9:30 до 17:30 по московскому времени), info@kitfort.ru.

Адреса сервисных центров вы можете узнать у оператора горячей линии или на сайте kitfort.ru

Требуется особая утилизация. Во избежание нанесения вреда окружающей среде необходимо отделить данный объект от обычных отходов и утилизировать его наиболее безопасным способом, например, сдать в специальные места по утилизации.

Месяц и год изготовления указаны на нижней стороне упаковочной коробки.

Производитель имеет право на внесение изменений в дизайн, комплектацию, а также в технические характеристики изделия в ходе совершенствования своей продукции без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Условия гарантии

Механическое повреждение корпуса и частей устройства не является гарантийным случаем.

Повреждение фритюрницы и покрытия чаши вследствие чистки абразивными мощными средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Не включайте фритюрницу без масла. Включение фритюрницы без масла может привести к выгоранию защитного термопредохранителя. Это является негарантийным случаем.

Резкий перепад температуры может привести к отслоению покрытия чаши. Это является негарантийным случаем. Повреждение покрытия чаши устройства вследствие использования металлических вилок, лопаток и прочих кухонных приборов из металла не является гарантийным случаем.

Выход фритюрницы из строя при попадании жидкости в корпус прибора, на блок управления или шнур питания не является гарантийным случаем.

Меры предосторожности

Пожалуйста, внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации. Обратите особое внимание на меры предосторожности. Всегда держите инструкцию под рукой.

1. Устройство предназначено для использования в бытовых условиях и может применяться в квартирах, загородных домах, гостиничных номерах, офисах и других подобных местах для непромышленной и некоммерческой эксплуатации.
2. Используйте устройство только по назначению и в соответствии с указаниями, изложенными в данном руководстве. Нецелевое использование устройства будет считаться нарушением условий надлежащей эксплуатации.
3. Перед подключением устройства к электрической розетке убедитесь, что параметры электропитания, указанные на нем, совпадают с параметрами используемого источника питания.
4. Для предотвращения поражения электрическим током не погружайте устройство в воду и другие жидкости.
5. Не переносите прибор, взявшись за шнур питания. Не тяните за шнур питания при отключении вилки от розетки.
6. Не используйте устройство, если шнур питания, вилка или другие части прибора повреждены. Во избежание поражения электрическим током не разбирайте

устройство самостоятельно — для его ремонта обратитесь к квалифицированному специалисту. Помните, неправильная сборка устройства повышает опасность поражения электрическим током при эксплуатации.

7. Детям, людям с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицам, не обладающим достаточными знаниями и опытом, разрешается пользоваться прибором только под контролем лиц, ответственных за их безопасность, или после инструктажа по эксплуатации устройства. Не позволяйте детям играть с прибором.
8. Контролируйте работу фритюрницы, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не оставляйте фритюрницу, подключенную к сети, без присмотра. Выключите ее и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
10. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
11. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
12. Храните устройство в недоступных детям местах.
13. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.
14. Шнур фритюрницы не должен висеть над горячей поверхностью. Располагайте шнур в таком положении, при котором он не будет мешать вашему свободному передвижению, иначе вы можете задеть шнур и перевернуть фритюрницу.
15. Отключайте фритюрницу от сети перед установкой или снятием деталей.
16. Устанавливайте прибор вдали от греющих источников.
17. Используйте прибор по назначению.
18. Не двигайте фритюрницу во время работы и до полного ее остывания, неосторожные движения могут привести к ожогам.
19. Наливайте масло не ниже минимальной и не выше максимальной отметки. Несоблюдение этого условия может привести к повреждению прибора в первом случае и разливу горячего масла — во втором.
20. Установите фритюрницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства, так как во время готовки из-под крышки фритюрницы выходит много пара.
21. Не включайте прибор без масла, это приведет к его повреждению.
22. Помните, что во время работы прибора его корпус, масло и пар становятся очень горячими!
23. Горячий пар выходит через отверстия в крышке и из чаши при открытии крышки, поэтому крышку необходимо брать только за ручку и с использованием кухонных рукавиц, чтобы не получить ожог. Открывайте крышку осторожно, на ней скапливается конденсат, который при попадании в масло приводит к разбрызгиванию горячего масла.
24. Не наклоняйтесь над работающей фритюрницей и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.

25. Не допускайте, чтобы вода попадала в корпус фритюрницы, а также на шнур питания и регулятор температуры.
26. Не допускайте, чтобы образующийся во время готовки конденсат стекал по корпусу прибора и попадал на панель управления. Протирайте прибор тканью; помните, что корпус прибора горячий.
27. Используйте для накладывания продуктов и их перемешивания кулинарные щипцы на длинной ручке из термостойкого материала и держите их в кухонных рукавицах, чтобы не получить ожог.
28. Сливайте масло из фритюрницы только после его остывания.
29. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
30. При повреждении шнура питания его замену во избежание опасности должны производить изготовитель, сервисная служба или подобный квалифицированный персонал.

IM-1

Другие товары Kitfort



Аэрогриль КТ-2235

- 5 автоматических программ + ручные настройки
- емкость корзины — 2,6 л
- мощность 1300 Вт

Вертикальный пылесос КТ-5105

- 2 в 1: вертикальный и ручной пылесос
- емкость пылесборника — 900 мл
- мощность 600 Вт



Настольные часы КТ-3309

- беспроводная зарядка Qi
- 3 режима подсветки
- встроенный будильник

Вакууматор КТ-1526

- автоматическая упаковка
- вакуумирует сухие и влажные продукты
- режим вакуумирования в контейнеры





Всегда что-то новенькое!

Kitfort — современный и креативный бренд, который предлагает покупателям не только качественные товары по выгодной цене, но и радует подарками, конкурсами и живым интерактивом! Тысячи пользователей следят за нашими обновлениями и розыгрышами в социальных сетях. Присоединяйтесь к нам и вы!

Приветствуем вас в нашей группе «ВКонтакте»! Каждую неделю мы разыгрываем там десятки призов бытовой техники Kitfort. Участвуйте в морских боях, лотереях, творческих конкурсах и делайте репосты. Адрес группы: vk.com/kitfort

Если вы любите смотреть видео, введите в поиске YouTube: «Kitfort Show» и наслаждайтесь веселыми скетчами на нашем канале. В каждом новом выпуске мы разыгрываем самые популярные товары и новинки компании за комментарии от подписчиков. А содержание видеороликов заставит вас от души посмеяться и стать нашим другом и ценителем того, что мы делаем.

Подписывайтесь и будьте в деле вместе с Kitfort!

info@kitfort.ru

8-800-775-56-87