



Kitfort

ДО ХРУСТЯЩЕЙ
КОРОЧКИ!



Penguin Pack
Фритюрница
КТ-6240
kitfort.ru



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	12
Чистка и обслуживание	19
Уход и хранение.....	20
Устранение неполадок	20
Технические характеристики	21
Меры предосторожности.....	22
Другие товары Kitfort.....	25



Общие сведения

Фритюрница КТ-6240 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 и без.

Готовка во фритюре имеет ряд преимуществ в сравнении с готовкой на сковороде. Во-первых, процесс приготовления происходит быстрее, так как продукт обжаривается со всех сторон сразу. 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.

С помощью регулятора температуры вы можете устанавливать желаемые температуру приготовления. Индикатор нагрева показывает, когда масло нагрелось до выбранной температуры.

В комплекте три корзины для жарки: одна большая и две малые. Для удобства хранения корзины для жарки имеют съемные ручки. Две ручки по бокам прибора позволяют легко переносить фритюрницу.

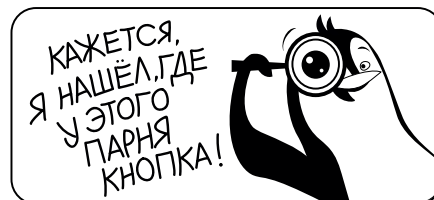
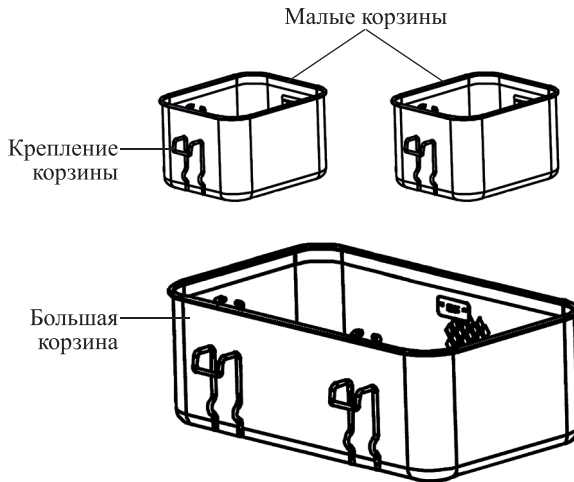
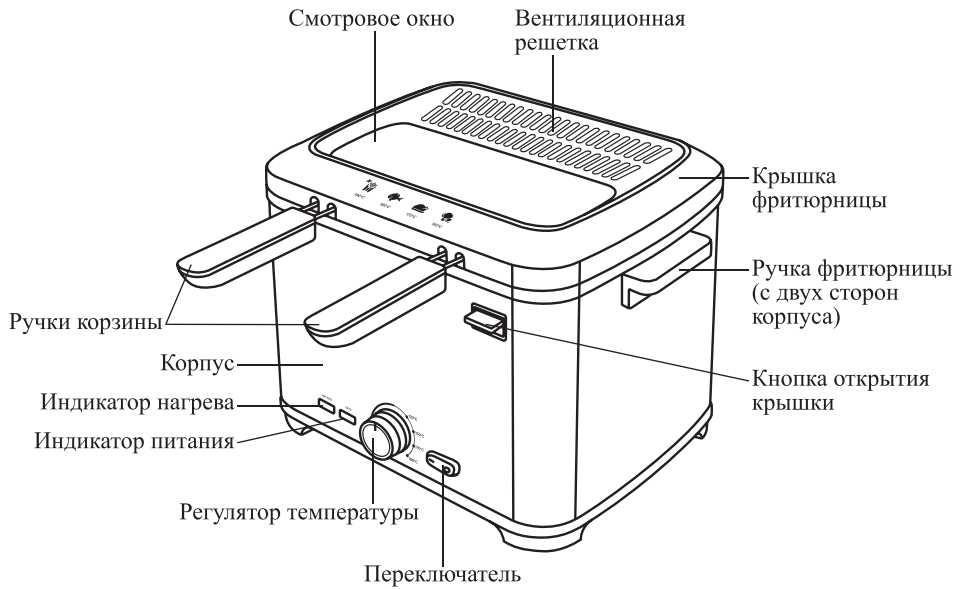
В крышке фритюрницы имеется смотровое окно, через которое вы сможете следить за готовностью блюда не поднимая крышку. Крышка прибора съемная, что упрощает уход за фритюрницей, а также в крышке находится фильтр. Фильтр сдерживает распространение запаха и маслянистых испарений во время жарки. На задней части корпуса есть держатели шнура питания.

Комплектация

1. Фритюрница — 1 шт.
 - Корпус с крышкой и фильтром — 1 шт.
 - Большая корзина — 1 шт.
 - Малая корзина — 2 шт.
 - Ручка корзины — 2 шт.
2. Руководство по эксплуатации — 1 шт.
3. Коллекционный магнит — 1 шт.*

*опционально

Устройство фритюрницы





Смотровое окно в крышке позволяет наблюдать за процессом жарки.

На передней стороне прибора расположены регулятор температуры, индикаторы питания и нагрева, а также кнопка открывания крышки.

На задней части корпуса расположены держатели для смотки шнура.

Крышка прибора открывается после нажатия на **кнопку открывания крышки**.

Индикатор питания горит, когда прибор включен.

Индикатор нагрева загорается, когда температура масла в чаше нагрелось до установленной температуры. По достижении установленной температуры нагревательный элемент отключается. Когда масло в чаше остывает, индикатор гаснет, нагреватель начинает работать снова. Таким образом, индикатор загорается и гаснет в процессе работы фритюрницы.

Переключатель включает и выключает устройство. Переведите переключатель в положение «I», чтобы включить фритюрницу, и в положение «O» — чтобы выключить.

Регулятором температуры можно регулировать температуру приготовления от 130 до 190 °С. Чтобы начался нагрев фритюрницы, поверните регулятор температуры по часовой стрелке и установите отметку на регуляторе напротив выбранной температуры. Имейте в виду, фритюрница начнет нагреваться, только если установить температуру 130 °С или больше.

Подготовка к работе и использование

Достаньте фритюрницу из коробки и удалите весь упаковочный материал.

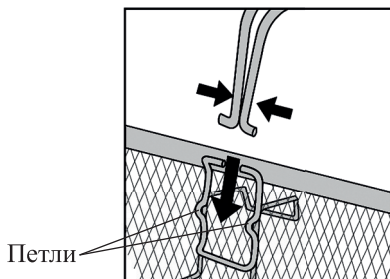
Перед первым использованием протрите корпус с крышкой влажной, а затем сухой мягкой тканью. Вымойте все чаши и ручки в теплой воде, используя средство для мытья посуды и мягкую губку. Осторожно вымойте чашу фритюрницы мягкой губкой, смоченной в теплой воде, используя средство для посуды. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не используйте абразивные моющие средства и губки. После очистки тщательно высушите все части прибора.

Внимание! Избегайте попадания воды в корпус, органы управления и на шнур питания!

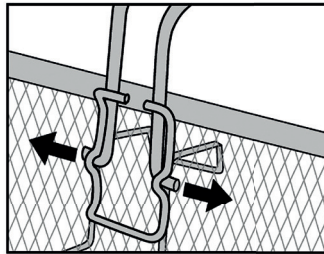
Установите одну ручку корзины на каждую малую корзину или обе ручки на большую корзину, как описано в пункте «Установка ручки корзины».

Установка ручки корзины

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



2. Перестаньте сжимать прутья ручки — ручка зафиксируется на корзине.



3. Убедитесь, что ручка зафиксирована. Иначе корзина может соскочить с ручки во время готовки.
4. Чтобы снять ручку с корзины, сожмите прутья и достаньте их из петель.

Рекомендации перед использованием

При использовании фритюрницы соблюдайте осторожность и не обожитесь! Помните, что во время готовки горячее масло может разбрызгиваться. Ожоги от масла очень болезненны и долго заживают.

Внимание! Не включайте фритюрницу без масла. Это может привести к повреждению прибора.

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 л) и не выше отметки MAX (4 л). Отметки расположены внутри чаши. Если заполнить чашу меньше минимального объема, фритюрница перегреется и может выйти из строя. Если вы залите масла больше 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 запотеет.

В вентиляционной решетке находятся отверстия для выхода пара, однако открывайте крышку фритюрницы осторожно, чтобы не обжечься выходящим паром. Используйте кухонные рукавицы или прихватки. Не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в вентиляционной решетке, чтобы не обжечься.

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 попадания воды в масло. Не допускайте попадания капель конденсата в корпус устройства и органы управления.

Корзину опускайте в холодное масло перед включением прибора. После того как прибор нагрел масло до установленной температуры, откройте крышку и достаньте корзину. Установите корзину на край чаши при помощи специального крепления так, чтобы ручка корзины находилась со стороны панели управления, крепление корзины было надето на край чаши, а сама корзина оставалась во фритюрнице. Затем положите



в корзину продукты и опустите корзину в масло. Погружайте корзину с продуктами в масло плавно, не допуская расплескивания масла. Также при готовке без корзины погружайте продукты в масло плавно, используйте для этого кулинарные щипцы, ложку или другие приспособления, выполненные из термостойкого материала.

Не кладите продуктов слишком много, 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.

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. Нажмите на кнопку открывания крышки, крышка приподнимется. Затем откройте крышку до конца вручную.

3. Убедитесь, что чаша сухая. Налейте масло в чашу, чтобы его уровень был между отметками MIN и MAX. Не смешивайте масла с разной температурой кипения.

Внимание! Если вы заполните чашу маслом меньше, чем на минимальный объем, прибор перегреется и может выйти из строя. При превышении максимально допустимого объема масла оно будет переливаться через края прибора во время работы.

Не включайте фритюрницу без масла. Это может привести к повреждению прибора.

4. Погрузите корзину (одну большую корзину, одну малую корзину или две малые корзины одновременно) в чашу и плотно закройте крышку.

Внимание! Используйте корзины только вместе с ручками. Ручки позволяют безопасно доставать корзину из чаши фритюрницы. Используя большую корзину, всегда беритесь за обе ручки.

Погружайте в масло только сухие корзины!

Примечание. Корзину лучше опускать в холодное масло и греть вместе с ним.

5. Подключите фритюрницу к сети электропитания и переведите переключатель в положение «I». Загорится индикатор питания.
6. Установите регулятор температуры на желаемое значение (от 130 до 190 °C).

Примечание. Фритюрница начнет нагреваться, только если установить температуру 130 °C или больше.

7. После того как загорелся индикатор нагрева, откройте крышку, нажав на кнопку открывания крышки. Затем достаньте корзину, установите ее на край чаши при помощи специального крепления так, чтобы ручка корзины находилась со стороны панели управления, крепление корзины было надето на край чаши, а сама корзина оставалась во фритюрнице.



8. Положите продукты в корзину. Не заполняйте корзину продуктами более чем на 2/3 ее емкости. Если вы положите слишком много продуктов, масло может перелиться через край фритюрницы. Будьте осторожны, корзина очень горячая.
9. Осторожно погрузите корзину с продуктами в горячее масло. При погружении корзины во фритюрницу, следите, чтобы выступ на корпусе оказался между прутьев ручки корзины, иначе крышка не закроется.

Примечание. Продукты нужно погружать в уже раскаленное масло для достижения традиционного результата зажаривания во фритюре. Если продукты погрузить в холодное масло и только затем включить нагрев, то они начнут преждевременно вариться, и хрустящая золотистая корочка может не получиться.

10. Если для готовки вы не используете корзину, то погружайте продукты в чашу с помощью кулинарных щипцов, выполненных из термостойкого материала. Периодически помешивайте продукты, чтобы они не прилипали к стенкам, дну чаши и нагревательному элементу. Будьте осторожны, чтобы не обжечься и не повредить нагревательный элемент и поверхность чаши.
11. Плотно закройте крышку фритюрницы.

Внимание! Открывайте и закрывайте крышку осторожно, используя кухонные прихватки! Не наклоняйтесь над фритюрницей. Помните, что при открытии крышки из фритюрницы выходят горячий пар и брызги горячего масла. Также во время приготовления горячий пар выходит через отверстия в крышке вентиляционной решетки.

Открывайте крышку плавно, чтобы избежать сильного разбрызгивания масла при контакте с конденсатом, который скапливается на внутренней стороне крышки. Конденсат может стекать по стенкам прибора. Не допускайте этого, при необходимости протирайте прибор тканью. Помните, что корпус прибора горячий.

12. Когда продукты достаточно зажарились, откройте крышку фритюрницы, нажав на кнопку открытия крышки. Затем достаньте корзину. Дайте маслу стечь с продуктов, для этого вы можете установить корзину на край чаши при помощи специального крепления так, чтобы ручка корзины находилась со стороны панели управления, а крепление корзины было надето на край чаши. Когда масло стечет, снимите корзину и выложите продукты в тарелку или другую емкость. Будьте осторожны, корзина и продукты очень горячие.

Примечание. Перед закладыванием новой порции выловите шумовкой кусочки продуктов, которые могли пройти сквозь сетку корзины. Некоторые кусочки могут не осесть на дно и подгореть, что даст неприятный привкус новой порции продуктов. Не забывайте использовать прихватки, масло очень горячее! Затем подождите, пока масло прогреется до установленной температуры — индикатор нагрева загорится, и только после этого закладывайте новую порцию.

Не используйте для извлечения кусочков продуктов пластиковые предметы, нестойкие к высокой температуре, а также металлические и острые предметы во избежание повреждения покрытия чаши.

13. По завершении приготовления поверните регулятор температуры против часовой стрелки до упора и переведите переключатель в положение «○». Индикатор питания погаснет.



14. Отключите устройство от сети питания. Дождитесь полного остывания устройства и только после этого смотайте шнур питания на держатели на задней части корпуса фритюрницы.
15. Дождитесь, когда масло остынет, и слейте его. Не сливайте горячее масло!
Внимание! Совершайте все действия с прибором с использованием кухонных рукавиц или прихваток, чтобы не обжечься паром и брызгами масла. Не наклоняйтесь и не держите руки над отверстиями в вентиляционной решетке, оттуда выходит горячий пар. Не двигайте фритюрницу до тех пор, пока она не остыла.

Советы

Масло

Не заливайте масла выше максимальной отметки. 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 приобретет специфический привкус, 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 фильтр, который приобретается отдельно, или через слой нетканого материала. При этом из масла будут удалены взвешенные частички 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. 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. Не смешивайте масла с разной температурой кипения.

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 меньшее количество продуктов либо закладывайте 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	6–9
Рыба	150	3–5
Куриные ножки	170	13–20
Грибы	150	3
Луковые кольца	150	3
Креветки	150	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 — 4 ст. л.

Пармезан — 40 г

Приготовление:

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

Пшеничная 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.

Приготовление:

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.

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

Приготовление:

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 стекло лишнее масло.



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

Приготовление:

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

Приготовление:

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

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

Поперчите и посолите содержимое емкости, дайте немного помариноваться, минут 10 (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.

Приготовление:

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 достаточно тонко, кладите на них кусочки сыра и формируйте шарики или палочки. После того как сделаете все шарики, на несколько часов (лучше на ночь) поместите их в морозилку, чтобы они замерзли. Как только шарики заморозятся, взбейте яйцо, обмакивайте в него шарики, а потом в панировку (в нее можно добавить немного специй). Обжарьте шарики во фритюрнице. Не передержите шарики в масле, т.к. сыр может вытекать из теста.

Приправа из петрушки

Петрушка — 1 пучок
Соль — щепотка

Приготовление:

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

Приготовление:

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



Приготовление:

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.

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 и специи — по вкусу

Растительное масло — 1 ст. л.

Взбитые белки

Приготовление:

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 взбитыми 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

Приготовление:

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 орех и 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 ст.
Мука — 3 ст.
Сахар — 1 ст.
Ванилин — 0,5 ч. л.

Приготовление:

Бананы разотрите с сахаром до получения однородной массы. Добавьте в массу муку, кокосовую стружку, ванилин, все хорошо перемешайте. Во фритюрницу влейте 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

Приготовление:

В миску разбейте яйца, добавьте сахар, молоко, масло и соль. Взбейте до появления пузырьков. Добавьте муку и замесите тесто. Если тесто получается жидким, добавьте муки еще. 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 — 350 г
Соль — по вкусу
Сахар — по вкусу
Водка — 2 ст. л.
Сахарная пудра — посыпать сверху



Приготовление:

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 хвост 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

Приготовление:

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 увеличится 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, сплюсните 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 — 4–5 шт. среднего размера
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

Приготовление:

Растопите сливочное масло, добавьте 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

Приготовление:

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 посыпьте блюдо сахарной пудрой и подайте горячим.

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

Чистка и обслуживание

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

Протирайте корпус и крышку влажной, а затем сухой мягкой тканью. После слива масла вымойте чашу внутри мягкой губкой, смоченной в теплой воде, с моющим средством для посуды. Запрещено погружать корпус фритюрницы с крышкой в воду или другие жидкости. Не допускайте попадания воды в корпус, в органы управления и на шнур питания. Это может привести к поражению электрическим током или вызвать пожар. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки, чтобы не повредить покрытие.

Внимание! Чаша прибора не съемная.

Вымойте корзины и ручки в теплой воде, используя средство для посуды и мягкую губку. Не используйте для мытья посудомоечную машину. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие губки.

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.

Для удобства очистки крышку фритюрницы можно снять. Для этого откройте крышку, нажав на кнопку открывания крышки, и полностью раскройте ее. Затем отодвиньте крышку немного в сторону от корпуса и потяните ее вверх. При установке крышки обратно на фритюрницу расположите крышку вертикально и вставьте ее в пазы на задней стенке корпуса фритюрницы.





По мере необходимости очищайте фильтр. Для этого сначала открутите дно крышки отверткой с крестообразным шлицем. Очистите фильтр мягкой щеткой с моющим средством и тщательно высушите. Затем установите фильтр и дно крышки обратно.

Уход и хранение

Перед длительным хранением очистите устройство, как описано в главе «Чистка и обслуживание». Для компактного хранения отсоедините ручки от корзины и положите их в малые корзины, затем малые корзины поместите в большую корзину, а ее — в чашу. Уберите фритюрницу в пакет или коробку для защиты от пыли. Храните фритюрницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Фритюрница не включается, индикатор питания не горит

Возможная причина	Решение
Нет напряжения в сети	Проверьте наличие напряжения в сети
Сработала защита от перегрева	Отключите фритюрницу от сети питания. Дождитесь, когда фритюрница полностью остынет. Затем снова включите прибор

Неприятный запах масла

Возможная причина	Решение
Масло во фритюрнице долго не менялось	Меняйте масло после 10–15 использований
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

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, расположенной на дне или на задней части корпуса устройства.

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

Технические характеристики

1. Напряжение: ~220–240 В, 50/60 Гц
2. Мощность: 2000 Вт
3. Класс защиты от поражения электрическим током: I
4. Емкость чаши: 6 л
5. Рабочая емкость чаши:
 - максимум: 4 л
 - минимум: 3 л
6. Емкость большой корзины: 4,8 л
7. Емкость малой корзины: 2,2 л
8. Рабочая температура: 130–190 °С
9. Длина шнура: 0,9 м
10. Размер устройства: 388 × 291 × 252 мм
11. Размер упаковки: 410 × 330 × 266 мм
12. Вес нетто: 4,3 кг
13. Вес брутто: 5,3 кг

Срок службы: 2 года

Срок гарантии: 1 год

Товар сертифицирован:



Производитель: Гуан Дун Синьбао Илектрикэл Эплаенсис Холдингс Ко., Лтд. Чжэнхэ Саус Роуд, Лэлю Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Китай.

Импортер: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ: ООО «Аэро-Трейд». 197022, г. Санкт-Петербург, ул. Инструментальная, д. 3, литера П, помещ. 3-Н.

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 моющими средствами и жесткими или металлическими предметами не является гарантийным случаем.

Не включайте фритюрницу без масла. Включение фритюрницы без масла может привести к повреждению прибора. 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, порошков или посторонних предметов в корпус фритюрницы, на органы управления и 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 питания, дожидаясь полного остывания устройства перед установкой или снятием деталей.
16. Устанавливайте прибор вдали от источников тепла.
17. Не двигайте фритюрницу во время работы и пока она не остыла, неосторожные движения могут привести к ожогам.
18. Следите, чтобы уровень масла во фритюрнице не превышал максимальный и не опускался ниже минимального значения. Несоблюдение этого условия может привести к разливу горячего масла в первом случае и повреждению прибора — во втором.
19. Устанавливайте фритюрницу на ровную устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 15 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства.
20. Не включайте прибор без масла, это приведет к его повреждению!
21. Помните, что во время работы прибора его корпус, масло и пар становятся очень горячими!
22. Горячий пар выходит через отверстия в вентиляционной решетке и из чаши при открытии крышки, поэтому крышку необходимо открывать только 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.
23. Не наклоняйтесь над работающей фритюрницей и не держите над ней руки, это может привести к ожогам.



24. Избегайте попадания жидкостей, порошков и посторонних предметов внутрь корпуса устройства, на шнур питания и органы управления.
25. Не допускайте, чтобы образующийся во время готовки конденсат стекал по корпусу прибора. Протирайте прибор тканью; помните, что корпус прибора горячий.
26. Используйте для накладывания продуктов и их перемешивания кулинарные щипцы на длинной ручке из термостойкого материала и держите их в кухонных перчатках, чтобы не получить ожог.
27. Сливайте масло из фритюрницы только после его остывания.
28. Прибор имеет нагреваемую поверхность. Лица, не чувствительные к нагреву, должны быть осторожны при пользовании прибором.
29. 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





Инфракрасная плита КТ-139

- инфракрасный нагрев
- 5 автоматических программ + ручные настройки
- мощность 2000 Вт

Ручной отпариватель КТ-9108

- 2 в 1: отпаривание и сухая глажка
- ворсовая и тканевая насадки в комплекте
- складная конструкция
- мощность 1500 Вт



Сушилка для овощей и фруктов КТ-1919

- температура сушки 35–70°C с шагом 1°C
- регулировка высоты поддонов
- 5 вместительных поддонов в комплекте
- таймер до 24 часов

Настольная лампа КТ-3326

- 3 уровня яркости
- встроенная RGB-подсветка
- удобная регулировка наклона





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!

8-800-775-56-87
info@kitfort.ru

