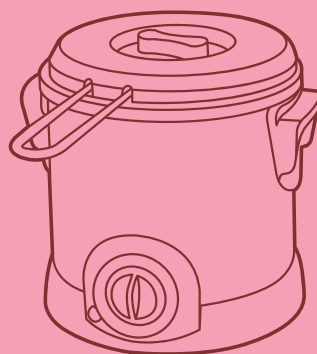




**KIT
FORT**



Фритюрница
КТ-2011

Руководство
по эксплуатации

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

8-812-339-22-15

8-499-400-23-34

(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..... | 4 |
| Подготовка к работе и использование..... | 5 |
| Чистка, уход и хранение | 11 |
| Устранение неполадок | 11 |
| Технические характеристики | 11 |
| Меры предосторожности..... | 12 |
| Другие товары «Китфорт»..... | 14 |



Общие сведения

Во фритюрнице продукты жарятся в глубоком слое горячего масла. С помощью термостата вы можете плавно регулировать температуру приготовления. Чаша фритюрницы несъемная, покрыта антипригарным покрытием.

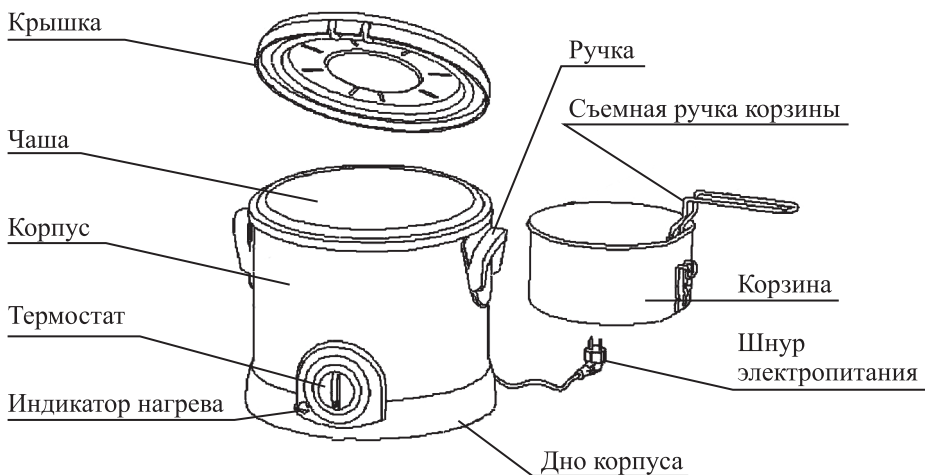
Продукты во фритюре готовятся быстрее, чем на сковороде из-за короткого воздействия высокой температуры со всех сторон. Несмотря на то, что продукты готовятся в масле, в жаренных во фритюре продуктах масла обычно содержится меньше, чем в жаренных на сковороде. Хорошо зажаренные во фритюре продукты покрыты хрустящей корочкой, под которой почти нет масла.

Во фритюре можно готовить картофель фри и картофель по-деревенски, чипсы, овощи, рыбу, мясо и птицу, куриные окорочка и крылышки, креветки. Все это можно жарить в кляре и без кляра. Кроме этого, можно жарить котлеты, чебуреки, пельмени, фрикадельки, пирожки, беляши, пышки, пончики и многое другое, например, луковые кольца, кольца кальмаров, грибы и даже соленья.

Комплектация

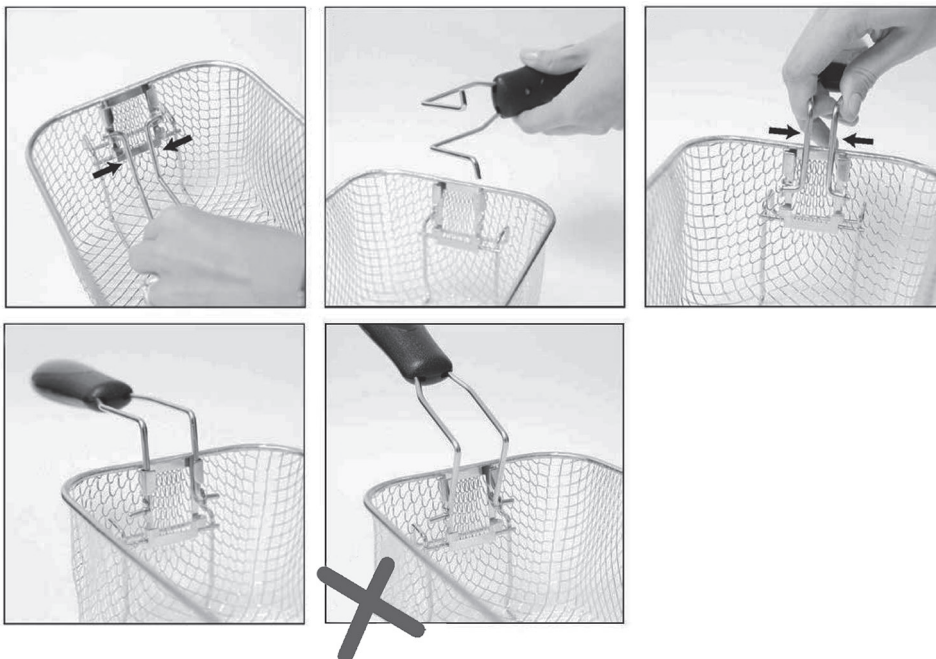
1. Фритюрница – 1 шт.
 - Крышка – 1 шт.
 - Корзина – 1 шт.
 - Ручка корзины – 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации – 1 шт.
3. Гарантийный талон – 1 шт.

Устройство фритюрницы



Установка ручки корзины

Вставьте концы ручки в отверстия держателя, затем немного сожмите прутки ручки и заведите их внутрь скоб держателя. Убедитесь, что ручка держится прочно. В противном случае корзина может соскочить с ручки во время готовки.



Индикатор нагрева горит во время работы нагревателя и гаснет, когда температура достигнет значения, выставленного термостатом. Когда масло остынет, нагреватель включится вновь и загорится индикатор нагрева, а после прогрева вновь погаснет. Таким образом, в процессе приготовления индикатор нагрева периодически загорается и гаснет.

Термостат проградуирован в диапазоне от 130 до 190 °С.

Подготовка к работе и использование

Перед первым использованием вымойте чашу изнутри, корзину и крышку. Корпус фритюрницы протрите влажной тряпкой.

Меры предосторожности

Внимание!

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

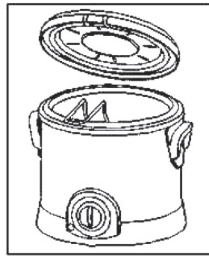
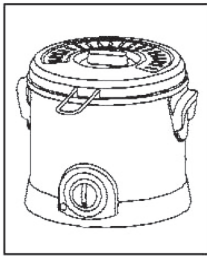


Наливайте масло только в сухую чашу. Если в чаше есть капли воды, то после нагрева масла вода начнет кипеть, от этого масло будет разбрызгиваться.

Не включайте фритюрницу без масла. В противном случае она перегреется и испортится.

Во время готовки закрывайте фритюрницу крышкой, чтобы защититься от брызг горячего масла. В крышке есть прорези для ручки корзины, чтобы ее можно было закрыть максимально плотно. Сверху в крышке есть отверстия для выхода пара. Отверстия сделаны таким образом, чтобы предотвратить вылет через них брызг масла.

Открывайте крышку осторожно, чтобы не обжечься выходящим паром. Используйте кухонные варежки или прихватки.



На крышке может скапливаться конденсат. Если во время открывания крышки капли конденсата попадут в горячее масло в чаше, вода мгновенно закипит, и это вызовет бурное брызгообразование. Во избежание этого снимайте с фритюрницы крышку, держа ее горизонтально. Если наклонить крышку или повернуть ее вертикально, скопившийся конденсат тут же начнет стекать.

Снятую крышку поместите над какой-нибудь емкостью или над раковиной, поверните ее вертикально и стряхните конденсат. Перед установкой крышки обязательно стряхните с нее конденсат, в противном случае он может попасть в масло и вызвать его разбрызгивание.

Погружайте корзину в масло плавно, не допуская расплескивания масла. При готовке без корзины продукты в масло также погружайте плавно, используйте для этого кулинарные щипцы, ложку или другие приспособления.

Не наливайте масла выше максимального уровня и не кладите продуктов слишком много, в противном случае масло может выплеснуться через край.

Не переносите и не двигайте фритюрницу с горячим маслом во избежание расплескивания масла.

Включение и использование

Установите фритюрницу на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от края стола и других предметов. Сверху должно быть достаточно свободного пространства, так как во время готовки фритюрница выделяет много пара.

Налейте масло в чашу, чтобы его уровень был между отметками Min и Max. Подключите фритюрницу к сети электропитания. Поверните ручку термостата по часовой стрелке и установите температуру приготовления. Загорится индикатор нагрева.

Установите ручку в корзину.

Когда масло нагреется, индикатор нагрева погаснет. Выложите продукты в корзину, затем погрузите корзину в масло. В нормальном положении корзина висит в чаше, опираясь на ручку корзины. Закройте фритюрницу крышкой.

Когда продукт готов, снимите крышку, выньте корзину за ручку и повесьте ее за специальный крючок на край чаши, чтобы стекли остатки масла. Через несколько

секунд, когда масло стечет, снимите корзину и выложите продукт в тарелку или другую емкость.

Если вы готовите без корзины, выловите продукты из масла шумовкой, дырявой ложкой или кулинарными щипцами.

Перед закладыванием новой порции выловите дырявой ложкой или шумовкой кусочки продуктов, которые могли пройти сквозь сетку корзины. В противном случае эти кусочки начнут подгорать и дадут неприятный привкус новой порции продуктов. Затем подождите, пока масло прогреется до установленной температуры — индикатор нагрева погаснет, и только после этого закладывайте новую порцию.

По окончании приготовления выключите фритюрницу. Для этого поверните ручку термостата против часовой стрелки до упора, затем отключите фритюрницу от сети электропитания.

Советы

Масло

При соблюдении нескольких рекомендаций 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.

По окончании готовки дождитесь, пока масло остынет, затем профильтруйте его через специальный масляный фильтр или через слой нетканого материала. При этом из масла удалятся взвешенные частички продуктов. Если эти частички не удалить, при последующем нагреве они начнут гореть и дадут неприятный привкус и запах.

Для жарки во фритюре используйте рафинированные и дезодорированные растительные масла; масла, специально предназначенные для готовки во фритюре. При желании можно добавлять немного животных жиров с высокой температурой кипения. 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.

По мере расхода масла доливайте новое. Не допускайте, чтобы уровень масла опускался ниже минимальной отметки.

При погружении продуктов в масло оно 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.

При готовке продуктов, дающих много осадков, например, продуктов в кляре или продуктов из теста, рекомендуется периодически, перед очередной закладкой продуктов, фильтровать масло или удалять осадки со дна чаши фритюрницы. Нагреватель расположен в дне чаши, фритюрница не имеет «холодной зоны», поэтому осадки на дне находятся в самом горячем месте, они могут начать гореть и давать неприятный запах и привкус.

В перерыве между использованиями храните масло в прохладном темном месте. После использования фритюрницы профильтруйте масло и перелейте его в бутылку с плотно закрывающейся пробкой, храните масло в холодильнике. Если перерывы между использованиями фритюрницы небольшие (вы используете ее 4-5 раз в неделю или чаще), можно хранить масло прямо во фритюрнице.

На свету и в присутствии воздуха масло портится быстрее, поэтому храните его в темном прохладном месте (в холодильнике) в плотно закрытой емкости.

Готовка

При погружении в масло влажных или мокрых продуктов масло будет очень бурно кипеть и вспениваться, поэтому погружайте такие продукты осторожно и небольшими порциями. 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 продукт. Пока продукт погрузится в глубину и достигнет корзины, влага с его поверхности успеет испариться, и образуется тонкая корочка, которая будет препятствовать прилипанию.

При погружении продуктов в масло его температура 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 падала меньше, рекомендуется закладывать меньшее количество продуктов, либо закладывать продукты постепенно небольшими порциями.

Не заполняйте корзину продуктами более, чем на 2/3 ее емкости.

Корзина позволяет удобно погружать и вынимать продукты из чаши. Продукты в корзине висят в толще 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. Например, без корзины можно жарить пирожки, котлеты, пончики, куриные крылья и крупные куски продуктов, которые не помещаются в корзину, но помещаются в чашу фритюрницы без корзины.

Для готовки выставляйте правильную температуру. Чуть ниже температура — и продукт начинает тушиться, а не обжариваться. Также учитывайте, что при погружении продуктов в масло оно охлаждается, и требуется некоторое время, чтобы оно вновь нагрелось до установленной температуры. Поэтому не кладите слишком много продуктов. Влажных или мокрых продуктов кладите меньше, т.к. вода при испарении сильно понижает температуру масла.

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

Рецепты

Картофель фри из сырого картофеля

Ингредиенты:

- картофель — 3–4 штуки;
- вода — 1 литр;
- сахар — 1 столовая ложка;
- соль — 0,5 столовой ложки;
- специи по вкусу.

Используйте твердый картофель. Мягкий картофель будет впитывать больше масла, чем твердый. Клубни должны быть большие или удлиненной формы, чтобы после нарезки получилась «соломка» (ломтики) достаточной длины. Рекомендуемая длина ломтиков 5–7 см.

Очистите картофель, нарежьте его длинными ломтиками (соломкой) со стороны 5–8 мм. Старайтесь делать ломтики одинаковой толщины, разница не должна превышать 2 мм, в противном случае при жарке толстые ломтики будут еще не готовы, а тонкие уже пережарятся.

В воде комнатной температуры размешайте соль и сахар. Замочите нарезанную картошку на 15–20 минут в полученном растворе. Затем выньте картофель, отряхните от остатков воды и поместите в морозилку для заморозки. Нет необходимости обсушивать картофель или промокать его бумажными полотенцами. После того как картофель заморозится (на это требуется 1–1,5 часа), можно приступать к жарке. Выложите порцию картофеля в корзину и жарьте до золотистого цвета при температуре 190 °С в предварительно разогретом масле. Время жарки составляет примерно 10–15 минут. Чем дольше вы жарите картофель, тем более хрустящая получается корочка и темнее ее цвет, но при этом картофель впитывает большее количество масла.

Рекомендуемое соотношение картофеля и масла 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно охладится, и картофель будет готовиться неправильно.

Заморозка картофеля требуется для того, чтобы получить хрустящую корочку при мягкой сердцевине. Сразу после погружения картофеля в масло поверхностные слои зажариваются, и на поверхности образуется корочка, препятствующая проникновению масла внутрь ломтиков.

Если жарить картошку фри без заморозки, то к моменту, когда на поверхности образуется хрустящая корочка, внутри ломтик высохнет и мякоть станет жесткой. Тем не менее, если вы ограничены во времени, стадию заморозки можно пропустить. В этом случае после замачивания также нет необходимости обсушивать ломтики картофеля, после погружения в нагретое масло пленка воды на поверхности ломтиков тут же испарится.

По окончании готовки поднимите корзину на край чаши и дайте стечь маслу в течение нескольких секунд. После чего выложите картофель в неглубокую ем-



кость, посыпьте солью и специями по вкусу, тут же перемешайте для равномерного распределения специй.

Подавайте готовый картофель в горячем виде в течение 10 минут сразу после приготовления. После остывания картофеля фри его вкусовые качества ухудшаются, корочка перестает быть хрустящей.

Картофель фри быстрого приготовления

Используйте предварительно замороженные подготовленные ломтики картофеля. Выставьте температуру 175–180 °С и жарьте до золотистого цвета 5–7 минут. Предварительно размораживать картофель не требуется, закладывайте замороженные ломтики. При готовке ориентируйтесь на информацию на упаковке картофеля.

Рекомендуемое соотношение картофеля и масла 1:4. То есть на 1 л масла кладите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно охладится, и картофель будет готовиться неправильно.

По окончании готовки поднимите корзину на край чаши и дайте стечь маслу в течение нескольких секунд. После чего выложите картофель в неглубокую емкость, посыпьте солью и специями по вкусу, тут же перемешайте для равномерного распределения специй.

Подавайте готовый картофель в горячем виде в течение 10 минут сразу после приготовления. После остывания картофеля фри его вкусовые качества ухудшаются, корочка перестает быть хрустящей.

Картофель по-деревенски

- картофель — 5 шт.
- куркума — 1/2 ч. л.
- карри — 1/2 ч. л.
- паприка сладкая — 1/2 ч. л.
- кориандр молотый — 1/2 ч. л.
- смесь перцев — 1/2 ч. л.
- майоран — 1/2 ч. л.
- соль — по вкусу
- масло оливковое — 4 ст. л.

Раствор для замачивания:

- вода — 1 литр;
- сахар — 1 столовая ложка;
- соль — 0,5 столовой ложки;

Возьмите картофель некрупных размеров и хорошо вымойте. Чистить его не нужно. Нарезьте клубни дольками: сначала пополам, потом каждую часть еще напополам; если клубни большие, режьте на большее количество долек. Толщина долек должна быть около 1 см.

Разведите в теплой воде сахар и соль и замочите в полученном растворе нарезанный картофель на 15–20 минут. Затем выньте картофель, отряхните от остатков воды и жарьте при температуре 135 °С в течение 5–7 минут. Затем выньте картофель и дайте ему остыть в течение 10 минут. Увеличьте температуру масла до 180–190 °С и жарьте картофель 8–10 минут до готовности.

Рекомендуемое соотношение картофеля и масла 1:4. То есть на 1 л масла кла-

дите не более 250 г картофеля. Если положить картофеля больше, то сразу после закладки масло чрезмерно охладится, и картофель будет готовиться неправильно.

По окончании готовки поднимите корзину на край чаши и дайте стечь маслу в течение нескольких секунд. После чего выложите картофель в неглубокую емкость, посыпьте солью и специями по вкусу, тут же перемешайте для равномерного распределения специй.

Подавайте готовый картофель в горячем виде в течение 10 минут сразу после приготовления. После остывания картофеля его вкусовые качества ухудшаются, корочка перестает быть хрустящей.

Чистка, уход и хранение

Протирайте корпус сухой или влажной тряпкой. После слива масла чашу внутри протрите сухими, а затем влажными бумажными полотенцами. При необходимости вымойте чашу изнутри мочалкой с моющими средствами. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки, чтобы не повредить антипригарное покрытие. Мойте чашу аккуратно, не допускайте попадания воды на корпус прибора и в щель между корпусом и чашей. Не погружайте корпус фритюрницы в воду и другие жидкости.

Крышку фритюрницы и корзину с ручкой можно мыть под струей воды с применением мочалки и моющих средств. Не используйте агрессивные и абразивные моющие средства и жесткие мочалки.

Корзину и ручку корзины можно мыть в посудомоечной машине.

Храните фритюрницу в сухом и прохладном месте, недоступном для детей.

Устранение неполадок

Фритюрница не включается.

1. Проверьте напряжение в сети электропитания.
2. Возможно, сгорел термopредохранитель. Обратитесь на горячую линию или в сервисный центр.

Технические характеристики

1. Напряжение: 230 В, 50 Гц
2. Мощность: 1200 Вт
3. Емкость: 1,5 л
4. Класс защиты от поражения электрическим током: I
5. Размер прибора: 250 × 260 × 230 мм
6. Вес нетто: 2,2 кг
7. Вес брутто: 2,6 кг



**KIT
FORT** Фритюрница
КТ-2011

Срок службы: 2 года
Срок гарантии: 1 год
Товар сертифицирован



Производитель: Хуаюй Электрикал Эплаинс Ко, ЛТД. 168 Хуань Чэн Дун Лу, Чжоусян Таун, Цыси Сити, Нинбо, Китай.

Импортер: ЗАО «ВЭД Агент». Адрес: 630048, г. Новосибирск, пл. К. Маркса, 7.
Страна происхождения: Китай.

Уполномоченная организация для принятия претензий на территории РФ:
ООО «Аэро-Трейд», СПб, Аптекарская набережная, д. 12.

Горячая линия производителя: 8-812-339-22-15, 8-499-400-23-34 (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.

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 прибора, когда рядом находятся дети или домашние животные.
9. Не включайте прибор без масла. Это может привести к повреждению устройства.
10. Не оставляйте работающий прибор без присмотра. Выключите его и отключите от сети, если не используете прибор длительное время или перед проведением обслуживания.
11. Корпус прибора может сильно нагреваться во время работы. Не касайтесь горячих поверхностей руками. Будьте осторожны! Возможен риск получения ожога!
12. Устанавливайте прибор только на устойчивую горизонтальную поверхность на расстоянии не менее 10 см от стены и края стола. Устанавливайте прибор так, чтобы дети не могли случайно дотронуться до горячих поверхностей прибора.
13. Не пытайтесь обойти блокировку включения устройства.
14. Не допускайте падения прибора и не подвергайте его ударам.
15. Храните устройство в недоступных детям местах.
16. Используйте только предлагаемые производителем аксессуары или комплектующие. Использование иных дополнительных принадлежностей может привести к поломке устройства или получению травм.

ИМ-1



**KIT
FORT**

Фритюрница
КТ-2011

Другие товары «Китфорт»



Вакууматор КТ-1501

- Ручной вакуумный упаковщик
- Работает от батареек и сети
- Мощность 12,5 Вт
- Скорость откачки: 8 л/мин
- В комплекте многоцветные пакеты с застежкой и крышки для вакуумирования
- Дополнительные наборы контейнеров и пакетов

Блендер КТ-1307

- Стационарный
- Стеклопластиковая чаша 1 л
- Мощность 450 Вт
- Скоростей: 2
- Импульсный режим
- Механическое управление
- Корпус из нержавеющей стали



Вертикальный пылесос КТ-513

- «2 в 1» — есть ручной пылесос
- Циклонный фильтр
- Моющийся пылесборник
- Мощность 500 Вт
- Шнур 5 м
- Дополнительные насадки в комплекте



Стеклоочиститель КТ-514

- «3 в 1» распылитель, моющая насадка и мини-пылесос для сбора влаги
- Позволяет быстро помыть окна
- Не оставляет потеков и разводов
- Ширина скребка 28 см
- На аккумуляторах
- Время работы: 30 минут

Кит-руководство

Наш слоган «Всегда что-то новенькое!» отражает саму суть бренда. Ведь марка обладает позитивным любопытством, у нее настоящий нюх на полезные новинки. В ассортименте всегда появляются интересные товары с новыми возможностями.

Не случайно символом бренда стал кит — любопытный, умный и безусловно полезный. Так и наши товары — любопытные, умные и безусловно полезные, они верой и правдой будут помогать вам готовить, наводить чистоту и ухаживать за вещами.

Если вам понравилось пользоваться нашими бытовыми приборами — будем рады прочесть ваши отзывы и истории, присылайте их по адресу info@kitfort.ru или оставьте на сайте www.kitfort.ru.

Если же что-то не понравилось — тем более напишите нам, и мы обязательно учтем ваши пожелания и наблюдения.

И тогда кит обязательно станет самым полезным другом вашего дома!

