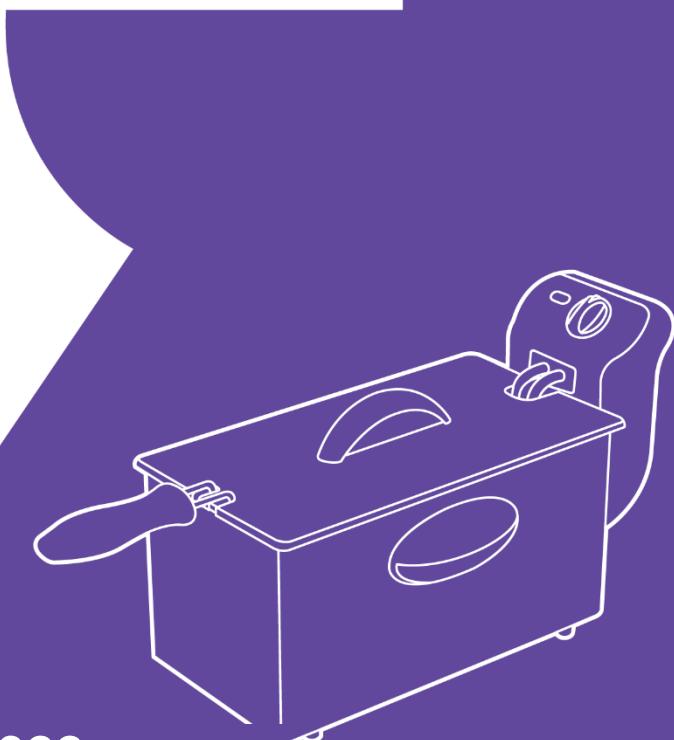


**Қытырлақ  
болғанға  
дейін!**



**КТ-2022  
фритюр  
құырғышы**

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қонырау шалуды сұраймыз:

**8-800-775-56-87**

(дс-жм Мәскеу уақыты бойынша 9:30-дан 17:30-ға дейін)

**info@kitfort.ru**

Біз құрылғының ерекшеліктері туралы айтып береміз және кез-келген басқа мәселелер бойынша кеңес береміз

## **Мазмұны**

Жалпы мәліметтер .....	4
Жиынтықтылғы .....	4
Құырғыштың құрылғысы .....	5
Жұмысқа дайындық және пайдалану .....	6
Рецепттер .....	11
Тазалау, күту және сақтау .....	21
Ақаулықтарды жою .....	22
Техникалық сипаттамалары .....	23
Сақтық шаралары .....	24
«Китфорт» басқа тауарлары .....	26

## Жалпы мәліметтер

Фритюр қуырғышында өнімдер ыстық майдың терең қабатында қуырылады. Реттегіштің көмегімен сіз пісіру температурасын біртіндеп орната аласыз.

Фритюрде қуырылған тағамдар барлық жағынан жогары температураның қысқа әсерінен табаға қарғанда тезірек дайындалады. Өнімдер майда жүзіп жүріп дайындалатынына қарамастан, фритюрде қуырылған өнімдерде табада қуырылғандарға қарағанда май әддете азырақ болады. Фритюрде жақсы қуырылған өнімдер қытырлақ кабықпен жабылған, оның астында май жок.

Фритюрде фри картопты және ауылдағыдан картопты, чипстерді, көкөністерді, балықты, ет пен құсты, тауық еті мен қанаттарын, асшаяндарды, шиені, алманы дайындауға болады. Мұның бәрін сүйік қамырға аунатып және қамырсыз қуыруға болады. Бұдан басқа, котлеттер, чебуректер, тұшпара, ет, тәтті нандар, бәліш, көпірген нан, пончик және пияз сакиналарын, кальмар сақиналары, саңырауқұлактар және тіпті тұздамалар сияқты тағы басқаларды қуыруға болады.

КТ-2022 қуыруға арналған себетпен жабдықталған. Қуырғышта "сүйік аймак" бар - бұл тостаганның түбі мен жылдықтың арасындағы саңылау. Қуырғыштағы қыздырғыш алынбалы батырмалы және оны ыдысқа орнатқан кезде түбіне жетпейді. Сондықтан өнімдер тұнбасы түбінде ең сүйік жерде орналасқан, олар күймейді және жағымсыз иіс пен дәм шыгармайды. Өнімдерді келесі салар алдында мезгіл-мезгіл майды сүзгілеу немесе қуырғыштың ыдысы түбінен тұнбаны алып тастау ұсынылады.

Бүйірлік тұтқалар, қақпак тұтқалары мен себеттер ыстыққа төзімді пластиктен жасалған.

Қуырғышта қызып кетуден қорғаныс бар. Қызып кету кезінде термостат істеп кетеді, ол қуырғышты қуат көзінен ажыратады.

## Жиынтықтылығы

Фритюр қуырғыш:

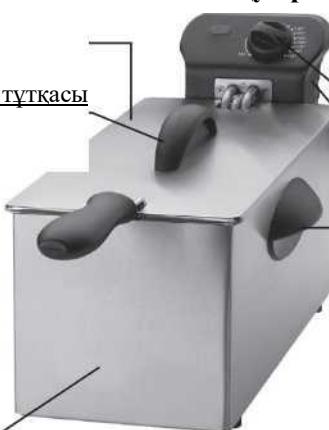
1. Корпус - 1 дана.
2. Тостаган - 1 дана.
3. Қақпак - 1 дана.
4. Қоржын — 1 дана
5. Себеттің тұтқасы - 1 дана
6. Қыздырғышы бар басқару блогы - 1 дана
7. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана
8. Кепілдік талоны — 1 дана
9. Коллекциялық магнит — 1 дана\*

\*Опция түрінде

### Қуырғыштың құрылғысы

Қақпак

Қақпак тұтқасы



Температура реттегіші

Кыздыргышы бар басқару блогы

Бүйірлік тұтқалар

Себет

Корпус

Себет тұтқасы

Тостаган



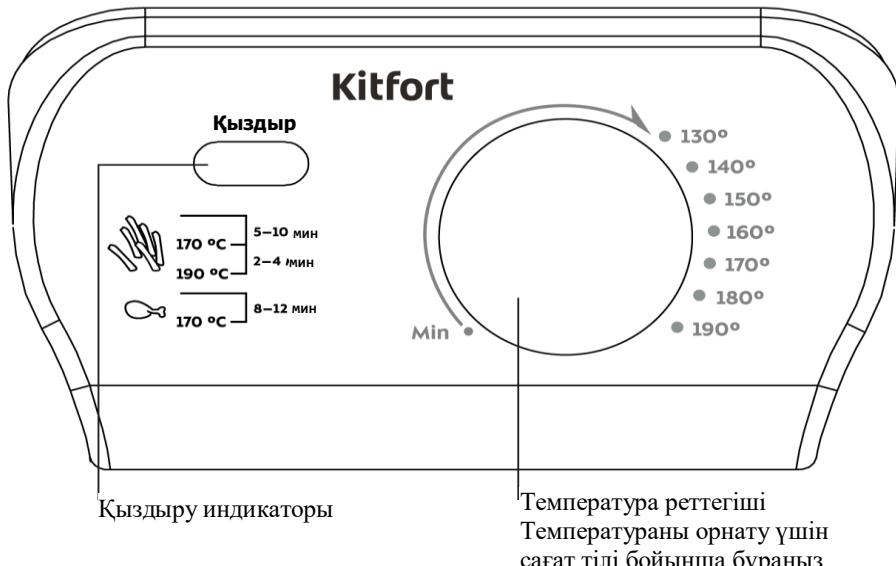
Restart батырмасы

Тостаган болуын көрсететін датчик

Желілік сымға арналған бөлімше



## Басқару панелі



## Басқару элементі

**Температура реттегіші (термостат)** Реттегіш тұтқасымен пісіру температуrasesы таңдалады. Min-ден 130 °C-қа дейінгі диапазонда температуралы орнату дәлдігі баска диапазонға қарағанда аз. Егер сіз температуралы 130 °C-тан төмен орнатсаныз, бірақ жылу қосылмаған болса, сәл жоғары температуралы орнатыныз.

## Жұмысқа дайындық және пайдалану

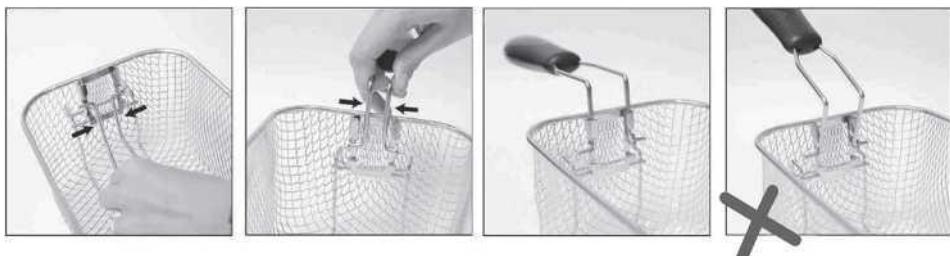
Куырғышты қантамадан шығарып, барлық қанттауыш материалдарды алып тастаңыз. ТЭН түріндегі қыздырғышы бар басқару блогын бағыттағыштардан шығарып алыңыз, блокты жоғары карай тартыңыз. Қыздырғышты сүмен және ыдыс жуатын сұйықтықпен ақырын жуыңыз, суды басқару блогына тигізбеніз, қыздырғышты құргатыңыз. Іздісты сүмен және ыдыс жуатын сұйықтықпен жуыңыз, құргатыңыз және корпусқа орнатыңыз. Қыздырғышы бар басқару блогын корпустағы бағыттағыштарға орнатыңыз және бекітілгенге дейін төмен басыңыз. Қыздырғыш толығымен суда болатындей етіп тостаганға су құйыңыз.

Куырғышты қосыңыз, температура реттегішін 130 °C күйіне бұраныз және су қайнаганға дейін қыздырыңыз. Қыздыру процесінде судың бетінде аз мөлшерде май пайда болуы мүмкін - бұл қалыпты жағдай. Куырғышты өшіріп, сұтыңыз, содан кейін тостаганды және қыздырғышы бар басқару блогын алып тастап, қайтадан жуыңыз. Куырғыш пайдалануға дайын.

## Себет тұтқасын орнату

Тұтқаны себетке орнатыңыз.

1. Тұтқаның шыбықтарын қысып алыңыз және оларды себеттің ішіндегі ілмектерге салыңыз.



2. Себеттегі тұтқаны бекітіңіз.

Тұтқаның мықтап түрганына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, себет дайындау кезінде тұтқадан сырып кетуі мүмкін.

## Ұсынымдар

Құырғышты қолданған кезде абай болыңыз және күйіп қалманыз! Істық май 190 °C дейін қыздады, майдың күйіп қалуы өте ауыр және ұзақ уақыт жазылады. Есінізде болсын, дайындау кезінде ыстық май шашырауы мүмкін.

Майды тек күрғак ыдыска құйыңыз. Егер ыдыста су тамшылары болса, онда майды қыздырғаннан кейін су қайнай бастайды, одан май шашырайды.

Қыздырғыш маймен жабылуы керек. Әйтпесе, ол қызып кетеді және бүлінеді.

**Ескерту.** Алғаш рет пайдаланған кезде ерекше иістің шығуы ықтимал. Бұл қалыпты және зиянсыз құбылыс.

Дайынду кезінде ыстық майдың шашырауынан қорғау үшін құырғышты қақпақпен жабыңыз. Қақпақта себеттің тұтқасына арналған ойық бар, оны мүмкіндігінше тығыз жабуға болады.

Қақпақта конденсат жиналуы мүмкін. Егер қақпақты ашу кезінде конденсат тамшылары ыдыстағы ыстық майға түссе, су бірден қайнайды және бұл қатты шашырауға әкеледі. Бұған жол бермеу үшін қақпақты көлденең ұстап, қуырғыштан алыңыз. Егер сіз қақпақты еңкейтсеңіз немесе оны тігінен бұрсаңыз, жинақталған конденсат бірден ағып кете бастайды. Алынған қақпақты қандай да бір ыдыстың үстіне немесе раковинаның үстіне қойыңыз, оны тігінен бұраңыз және конденсатты шайқаңыз. Қақпақты қайта орнатпас бұрын, одан міндетті түрде конденсатты сілкіп тастаңыз, әйтпесе ол майға түсіп, оның шашырауына әкеліу мүмкін.

**Ескерту.** Себетті сұық майға батырған дұрыс, ал қыздыру индикаторы сөнгеннен кейін онімдерді салыңыз.

Себетті майға жайлап батырыңыз, бұл майдың шашырауына жол бермейді. Себетсіз пісіру кезінде өнімдерді майға жайлап батырыңыз, ол үшін пісіру қыстырығыштарын, қасықты немесе басқа құрылғыларды қолданыңыз.

Майды максималды деңгейден жоғары құйманың және өнімдерді тым көп салмаңыз, әйтпесе май шетінен төгіліп кетуі мүмкін.

Майдың төгілугіне жол бермеу үшін құырғышты ыстық маймен тасымаңыз немесе жылжытпаңыз.

### **Құырғышпен жұмыс істеу тәртібі**

1. Құырғышты тұрақты қөлденен бетке үстелдің шетінен және басқа заттардан кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Жоғарғы жағында жеткілікті бос орын болуы керек, ейткени пісіру кезінде құырғыш көп бу шыгарады.
2. Майдың деңгейі Min және Max белгілері арасында болуы үшін, тостағанға құйыңыз (минимум 2,8 л, максимум 3,3 л).
3. Құырғышты қуат көзіне қосыңыз. Температура реттегішін қажетті күйге бұраныз. Қыздыру индикаторы жанады. Қажетті температурага жеткенде, қыздыру индикаторы сөнеді (қыздыру индикаторы жұмыс кезінде бірнеше рет қосылып, өshedі, бұл қалыпты жағдай және температура термостатта бақыланады және сақталады).
4. **Ескерту.** Себетті сұық майға батырган дұрыс. Қыздыру индикаторы сөнгеннен кейін өнімнің жана порциясын салыңыз. Азық-тұлік салынған себетті айналап ыстық майға батырыңыз. Қалыпты жағдайда себет ыдыстағы жылдықтыша жатыр. Құырғышты қақпакпен жабыңыз. **Ескерту.** Фритюрде құырудың дәстүрлі нәтижесіне жету үшін өнімдерді қазірдің өзінде қызған майға батырган жон. Егер өнімдерді сұық майға батырып, содан кейін гана қыздыруды қосса, онда олар мерзімінен бұрын дайындала бастайды, ал "firmalық" қызырлақ алтын қабық шықпауы мүмкін.
5. Дайындау уақыты аяқталғаннан кейін себетті алыңыз. Майды қуырылған өнімнен ағызыңыз, ол үшін себетті ыдыстың шетіне арнайы бекітпемен орнатуға болады. Бірнеше секундтан кейін май төгілген кезде, себетті алып тастап, өнімді табаққа немесе басқа ыдысқа салыңыз.
6. Жаңа порцияны салмас бұрын, себеттің торынан өтіп кетуі мүмкін өнімдер кесектерін саңылаулы қасықпен немесе кәкпірмен алыңыз. Әйтпесе, бұл кесектер күйіп кетеді және жаңа порцияға жағымсыз дәмін береді. Содан кейін майдың белгіленген температурага дейін қызғанын күтіңіз, содан кейін гана жаңа порцияны салыңыз.

## **Жұмыстың аяқталуы**

Температура реттегішін "Min" күйіне ауыстырыңыз. Қуырғышты розеткадан ажыратыңыз. Салқындауга қалдырыңыз.

### **Кеңестер**

#### **Май**

Тостағанның максималды жұмыс көлемі - 3,3 л, минималды - 2,8 л. Ідиска 3,3 литр май құю ұсынылады, майдың тұтынылғанына қарай жаңасын қосыңыз. Май деңгейінің минималды белгіден төмөн түсіне жол берменіз.

Бірнеше ұсыныстарды сактаған кезде, майды бірнеше рет қайта пайдалануга болады. Майды 10-15 рет қолданғаннан кейін немесе қажет болған жағдайда, егер ол қарайып, жағымсыз дәмге ие болса, ауыстырыңыз. Балыкты қуырганнан кейін майға балық дәмі сіңіп кетеді, сондықтан оған тек балықты қайта дайындаңыз, ал басқа өнімдерді дайындау алдында оны ауыстырыңыз.

Дайында аяқталғаннан кейін май салқындағанша күтініз, содан кейін оны арнайы май сүзгісі арқылы немесе тоқыма емес материал қабаты арқылы сузініз. Бұл жағдайда майдан өнімдердің қалқымағы болшектері жойылады. Егер қуырғышта күн бойы дайындаса және болшектерді жоймаса, кейінгі қыздыру кезінде олар күйе бастайды және жағымсыз дәм мен ііс береді.

Фритюрде қуыру үшін тазартылған және іссіздендірілген өсімдік майларын; фритюрде қуыруға арналған майларды пайдаланыңыз. Қажет болса, қайнау температурасы жоғары жануарлар майларын аздал қосуға болады. Құнбағыс, рапс немесе мақта майын қолдану ұсынылады. Фри картобын қуыру үшін рапс, жүгері және соя майларының қоспасын қолдануга болады. Полиқанықпаган май қышқылдарына бай майлар үзак уақыт қуыру кезінде аз тұрақты және оңай тотығады. Антиоксиданттардың болуы майды тез тотығудан қоргайды. Тазартылмаған майларды және хош іісімен немесе дәмімен құнды майларды, мысалы, бірінші сығымдалған майларды пайдаланбандыз, ейткені бұл жағдайда тұра осы хош іісті заттар фритюр ластағыштары болып табылады. Сары май мен кілегей маргариндерін пайдаланбандыз.

Майды қатты қыздырмандыз, оны қайнағанына немесе тұтін шығарғанына жол берменіз. Майдың қайнау температурасы немесе максималды қыздыру температурасы оның қаптамасында көрсетілуі мүмкін. 130 °C температурада қуыруға жақсы жарайтын май 190 °C температурага сәйкес келмеуі мүмкін.

Өнімдерді батырған кезде май "қайнай" бастайды. Шын мәнінде, бұл тамақ құрамындағы су қайнап, буланып кетеді. Егер май оған батырылған өнімдерсіз қайнаса, онда май қатты қызып кетуі мүмкін, немесе онда су шығарып қайнайтын өнімдер қалдықтары немесе май құрамындағы қоспалар қайнанауы мүмкін.

Пайдаланулар арасындағы үзілісте майды салқын, қараңғы жерде сақтаңыз. Қуырғышты қолданғаннан кейін майды сұзіген өткізіп, оны тығыз жабылатын тығынмен бөтелкеге құйыныз (жаксырақ шыны, қара шыны), майды тоназытқышта сақтаңыз. Егер қуырғышты пайдалану арасындағы үзілістер аз болса (сіз оны аптасына 4-5 рет немесе одан да жиі қолданасыз), майды тікелей қуырғышта сақтауга болады.

Жарықта және ауамен байланыста май тез бүлінеді, сондықтан оны қаранғы, салқын жерде (тоназытқышта) тығыз жабық контейнерде сақтаңыз.

## Дайындау

Майға ылгалды немесе суланған өнімдерді батырган кезде, май өте тез қайнап, көбіктенеді, сондықтан мұндағы өнімдерді мұқият және кішкене порциялармен батырыңыз. Катты қайнава кезінде май деңгейі жогарылайды, сондықтан оның шетінен шашырамайтынына көз жеткізіңіз.

Қамырдан жасалған немесе сұйық қамырға батырылған өнімдер себетке жабысып қалмас үшін алдымен себетті майға батырып, содан кейін өнімді майға ақырын батырган жөн. Өнім тереңге батып, себетке жеткенше, ылғал оның бетінен булаңып кетуге үлгереді, және жабысуға кедергі жасаітын жұка қабық пайда болады.

Өнімдерді батырган кезде майдың температурасы төмендейді және қыздырғыш майды бастанкы температурага дейін қыздыруға біраз уақыт кетеді. Өнімдер негұрлым көп болса және олардың ылғалдылығы негұрлым көп болса, май соғұрлым катты сүиді. Майдың температурасы соншалықты күрт төмендемеуі үшін аз мөлшерде өнімді салу немесе өнімдерді біртіндеп кішкене порциямен салу ұсынылады.

Себетті оның сыйымдылығының 2/3 болігінен артық өнімдермен толтырманыз.

Себет өнімдерді тостағанға ыңғайлы түрде батыруға және одан шығаруға мүмкіндік береді. Себеттегі өнімдер май көлемінде ілініп түрады және ыдыстың қабыргалары мен түбіне тимейді. Сіз себетсіз де дайындаі аласыз, алайда бұл аз ыңғайлы болады, бұл жағдайда өнімдерді мезгіл-мезгіл араластырып, тостағаның түбіне немесе қабыргаларына жабысып қалмауы керек. Себетсіз, мысалы, бәліштерді, котлеттерді, пончиктерді, тауық канаттарын және себетке сыймайтын, бірақ себетсіз қуырғыш ыдысқа сыйтын үлкен кесектерді қуыруға болады.

Дайындау үшін дұрыс температураны орнатыңыз. Температура сәл төмен болса - және өнім қуырылмай, бұқтырыла бастанады. Сондай-ақ, өнімдерді майға батырган кезде оның салқындастынын және оны қайтадан белгіленген температурага дейін қыздыру үшін біраз уақыт кететінін есте сақтаңыз. Сондықтан тым көп өнімді салмаңыз. Ылғал немесе дымқыл өнімдерді азырақ салыңыз, ейткені булаңу кезінде су майдың температурасын айтарлықтай төмendetеді.

"Фри" картобын дайындау үшін картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4 құрайды. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаныз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс салқындастылады, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

## Рецепттер

### **Шикі картоптан "фри" картобын жасау**

Картоп - 3-4 дана.

Су — 1 литр;

Қант - 1 ас қасық;

Тұз - 0,5 ас қасық;

Дәмдеуіштер - дәміне қарай.

Қатты картопты қолданыңыз. Жұмсақ картоп қатты картопқа қарағанда көп май сініреді. Түйнектер үлкен немесе ұзартылған пішінді болуы керек, сондықтан кесілгеннен кейін жеткілікті ұзындықтағы "сабан" (тілімдер) алынады. Тілімдердің ұсынылатын ұзындығы 5-7 см.

Картопты аршып, оны жағы 5-8 мм ұзын тілімдерге (жолақтарға) кесіңіз. Қалындығы бірдей тілімдер жасауға тырысының, айырмашылық 2 мм-ден аспауы керек, әйтпесе қуыру кезінде қалың тілімдер әлі дайын болмайды, ал жұқа тілімдер қуырылып кетеді.

Бөлме температурасында суда тұз бен қантты араластырыңыз. Тураған картопты алынған ерітіндіге 15-20 минутқа жібітіңіз. Содан кейін картопты альыңыз, қалған суды шайқаңыз және мұздату үшін мұздатқышқа салыңыз. Картопты кептірудің немесе қағаз сұлғімен сүйн аладың қажеті жоқ. Картоп мұздап қалғаннан кейін (бұл 1-1,5 сағатты қажет етеді), сіз қуыруга кірісе аласыз. Картоптың бір порциясын себетке салыңыз да, алдын ала қыздырылған майға 190 °C температурада алтын түсіне дейін қуырыңыз. Қуыру уақыты шамамен 10-15 минутты құрайды. Картопты неғұрлым ұзақ қуырсаның, қабығы соғұрлым қытырлақ болады және оның түсі қаралау болады, бірақ картоп майдың көп мөлшерін сініреді.

Картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс суиды, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Картопты мұздату ортасы жұмсақ, ал қабығы қытырлақ болуы үшін қажет. Картопты майға батырганнан кейін бірден беткі қабаттар қуырылып, бетінде қыртыс пайда болады, бұл майдың тілімдерге енүіне жол бермейді.

Егер сіз "фри" картоптың мұздатпай қуырсаның, онда бетінде қытырлақ пайда болған кезде тілім ішінен құрғап, ортасы қатты болады. Әйткенмен, егер сізде уақыт шектеулі болса, мұздату кезеңін өткізіп жіберуге болады. Бұл жағдайда, малынғаннан кейін, картоп тілімдерін кептірудің қажеті жоқ, қыздырылған майға батырылғаннан кейін, тілімдердің бетіндегі су үлдіріп бірден буланып кетеді.

Дайындау аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шетіне көтеріп, майды бірнеше секунд ағызыныз. Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз беріп дәмдеуіштерге себініз, дәмдеуіштерді біркелкі тарату үшін дереу араластырыңыз.

Дайын картопты пісіргеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. "Фри" картобы суығаннан кейін оның дәмі нашарлайды, қабығы қытырлақ болмайды.

### Тез дайындалатын "фри" картобы

Алдын ала мұздатылған дайындалған картоп тілімдерін қолданыңыз. 175-180 °с температурасын орнатыңыз және алтын түске дейін 5-7 минут қуырыңыз. Картопты алдын ала жібіту қажет емес, мұздатылған тілімдерді салыңыз. Дайындау кезінде картоп қантамасындағы ақпаратта назар аударыңыз.

Картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс суиды, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Дайындау аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шетіне көтеріп, майды бірнеше секунд ағызыныз. Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз беріп дәмдеуіштерге себініз, дәмдеуіштерді біркелкі тарату үшін дереу араластырыңыз.

Дайын картопты пісіргеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. "Фри" картобы суығаннан кейін оның дәмі нашарлайды, қабығы қытырлақ болмайды.

### Ауылда жасалғандай картоп

Картоп - 5 дана

Куркума - 1/2 шай қасық

Карри - 1/2 шай қасық

Тәтті паприка — 1/2 шай қасық.

Ұнтақталған кориандр — 1/2 шай қасық.

Бұрыштар қоспасы — 1/2 шай қасық.

Майоран - 1/2 шай қасық

Тұз - дәміне қарай

Зәйтүн майы - 4 ас қасық

Жібітүге арналған ерітінді:

Су — 1 литр;

Қант - 1 ас қасық;

Тұз - 0,5 ас қасық.

Өлшемі ірі емес картопты алыңыз да жақсылап жуыңыз. Оны аршудың қажеті жоқ. Түйнектерді тілімдерге кесіңіз: алдымен ортасынан белінің, содан кейін әр бөлігін ортасынан белінің; егер түйнектер үлкен болса, көбірек тілімдерге кесіңіз. Тілімдер қалыңдығы шамамен 1 см болуы керек.

Қант пен тұзды жылы суға сұйылтып, туралған картопты алынған ерітіндіге 15-20 минутқа жібітіңіз. Содан кейін картопты алыңыз, қалған суды сілкіп жіберіңіз және 135 °C температурада 5-7 минут қуырыңыз. Содан кейін картопты алыңыз да, оны 10 минут сұтыңыз. Майдың температурасын 180-190 °C-қа дейін көтеріп, картопты дайын болғанға дейін 8-10 минут қуырыңыз.

Картоп пен майдың ұсынылатын қатынасы 1:4. Яғни, 1 литр майға 250 г артық емес картоп салыңыз. Егер көбірек картоп салсаныз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс сүиді, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Дайындау аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шетіне көтеріп, майды бірнеше секунд ағызыңыз. Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз бен дәмдеуіштерге себіңіз, дәмдеуіштерді біркелкі тарату үшін дереу араластырыңыз.

Дайын картопты пісрігеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. Картоп сұығаннан кейін оның дәмі нашарлайды, қабығы қытырлақ болмайды.

### **Сұйық қамырдағы ірімшік**

Кез келген қатты ірімшік немесе ірімшік таяқшалары - 250 г

Жұмыртқа - 2 дана.

Ұн - 3 ас қасық

Нан үгіндісі - 4 ас қасық

Пармезан — 40 г

Ірімшік таяқшаларынан орауышын алыңыз немесе ірімшікті текшелерге кесіңіз. Табақта жұмыртқа шайқаңыз. Нан үгіндісін бөлек ыдыска салыңыз, оларды үгітілген пармезанмен араластырыңыз. Ұнды үшінші ыдыска күйіңіз. Әр таяқшаны ұнға аунатып, содан кейін шайқалған жұмыртқаға батырыңыз, содан кейін нан үгіндісі мен пармезан қоспасына мұқият аунатыңыз. Барлығын екінші рет қайталаңыз. Таяқшаларды найбайханалық қағаз төсеген қаңылтыр табаға салыңыз. Қаңылтыр табаны тоңазытқышқа жарты сағатқа қойыңыз. Күйрышты қыздырыңыз, ірімшік таяқшаларын қызартып қуырыңыз. Дайын таяқшаларды артық майды сініретін қағаз сұлғіге салыңыз.

### **Майға қуырылған қамырдағы шұжықшалар**

Ұн — 380 г

Қант - 130 г

Сұлы ұны - 50 г

Тұз — 10 г

Қопсытқыш - 6 г

Жұмыртқа - 3 дана.

Сұт - 290 г

Шұжықшалар - 800 г (8 дана)

Ұнның екі түрін де үлкен контейнерге илеп салыңыз, содан кейін ұн қоспасына қант, тұз және қосытқыш қосыңыз. Барлығын мұқият араластырыңыз.

Жұмыртқаларды бөлек ыдыста сыйндырып, оларды тегіс консистенцияга дейін батырмалы блендермен жақсылаپ шайқаңыз. Бұл маңызды кезең — жұмыртқаларды ете жақсы шайқау керек, бұл керемет нәтиже береді.

Осыдан кейін, жұмыртқаға сұт құйып, бәрін қайтадан жақсылаپ шайқаңыз.

Енді екі қоспаны біріктіріңіз: құргақ және дымқыл. Оларды біркелкі консистенцияға дейін мұқият шайқаңыз.

Сұйық қамырды биік ыдысқа құйыңыз. Оның қабыргалары жұқа пластиктен жасалған болса жақсы. Шұжықшаны толығымен батыру үшін қамыр жеткіліксіз болған кезде, ыдыстың қабыргаларын қысуға болады. Бұл қамырды көтереді - осындай кішкентай айла бар.

Шұжықшаларды тазалаңыз, әрқайсысина ағаш таяқшаны немесе семсерді салыңыз.

Күрығышты 190 °C дейін қыздырыңыз.

Шұжықшаларды қамырға батырыңыз, содан кейін қамыр қызарғанша шамамен 4 минут қайнаған майға жіберіңіз.

Қамырдағы дайын шұжықтарды артық майды сініру үшін қағаз сұлгімен жабылған кең ыдысқа салыңыз.

Мұндай шұшықшаларды ыстық күйінде жеу керек, ал дастарханға - сүйікті тұздықтармен қою керек. Сондай-ақ, туралған көк шөп пен жаңа піскен көкөністер де кедергі жасамайды.

## **Картоп қамырындағы шұжықшалар**

Шұжықшалар - 4 дана

Орташа картоп - 6 дана

Жұмыртка - 1 дана.

Ұн - 4 ас қасық

Тұз - дәміне қарай

Картопқа арналған дәмдеуіш - дәміне қарай

Картопты пісіріп алыңыз және пиреге езіңіз, салқыннатыңыз. Жұмыртқа мен ұн қосыңыз, араластырыңыз. Алынған массадан кішкене шелпектер жасап, оларға шұжықшаларды орап, шеттерін жабыңыз. Қуырыңыз, содан кейін артық майды жинау үшін майлыштарға салыңыз.

## **Фритюрде қуырылған картоп шарлары**

Картоп - 1 кг

Жұмыртка - 1 дана.

Сары май - 50 г

Құрғақ дәмдеуіштер - дәміне қарай

Тұз - дәміне қарай

Ұн — 50 г

Картоп пюресін дайындаңыз. Пюореге май, жұмыртқа, дәмдеуіштер, тұз қосыңыз. Барлығын жақсылап араластырыңыз. Пюореден шарлар жасаңыз. Шарларды ұнға аунатыңыз. Алтын қоңыр түске дейін қуыргышта қуырыңыз. Дайын шарларды майлыққа біраз уақытқа салыңыз. Ет, балық, құс етіне гарнир ретінде немесе тұздық, салат қосылған тәуелсіз тағам ретінде дастарханға қойыңыз.

### **Сұйық қамырдағы пияз сақиналары**

Пияз - 200 г

Сұт - 40 г

Табаско —15 мл

Ұнтақталған қара бұрыш - 5 г

Тұз - дәміне қарай

Ұнтақталған қызыл бұрыш - 10 г

Бидай ұны - 40 г

Нан үгіндісі - 150 г

Пиязды тазалаңыз, сақиналарға кесіңіз (тым жіңішке емес, әйтпесе сынатын болады). Әр сақинаны мүқият бөліңіз.

Сұтті терең ыдысқа құйыңыз, оған пияз сақиналарын салыңыз, Табаско тұздығын қосыңыз (ол аңы болғандықтан, бірден көп қоспаңыз, дәміне қарай дәл өлшеп, реттеген дұрыс).

Іідистің ішіндеғісін бұрыштаның және тұзданың, аздал маринадтаның, 10 минут (пияздың тұздықпен толығымен жабылғанына көз жеткізіңіз).

Бір ыдыста ұн мен қызыл бұрышты араластырыңыз, екіншісіне нан үгіндісін салыңыз.

Пияздың әр сақинасын ұнға аунатыңыз, содан кейін маринадқа қайтарып, барлық жағынан қайтадан аунатыңыз, бірақ енді нан үгіндісінде.

Пияз сақиналарын екі жағынан жақсы қыздырылған осімдік майына қуырыңыз.

Үлкен ыдысқа салып, дәм татыңыз!

Пияз сақиналарына сүйікті тұздығынызды қосыңыз және достарыңызды таң қалдырыңыз.

### **Пияз сақиналары**

Пияз - 200 г

Бидай ұны - 40 г

Тұз - дәміне қарай

Пиязды тазалаңыз, сақиналарға кесініз (тым жінішке емес, әйтпесе сынатын болады).

Әр сақинаны мұқият бөліңіз. Ұнға аунатыңыз, түзданыңыз, бұрыш қосыңыз, қуыруға жіберіңіз. Қуырғыштағы температура 180 °C болуы керек, содан кейін дайындау екі-төрт минутқа созылады. Май ағып кеткеннен кейін, сақиналарды түзданыңыз және дастарқанға қойыңыз.

## Шалғам чипстері

Шалғам - 20 дана

Тұз — 0,5 ш. қ.

Дәмдеуіш - дәміне қарай

Шалғамды жақсылап жуыңыз және жұқа тілімдерге кесініз. Тураған шалғамды кішкене кастрюльгे салыңыз, сумен толтырыныңыз және қайнаганша күтіңіз.

Қайнаганнан кейін оны тағы 4-5 минут пісіріңіз, содан кейін суды төгіңіз. Қуырғышта қаныққан қоңыр түске дейін шамамен 8-10 минут қуырыңыз.

Артық майды кетіру үшін дайын чипстерді қағаз майлышқа салыңыз. Дастарқанға кояр алдында түзданыңыз, қаласаңыз, сүйікті дәмдеуішті қосуға болады.

## Ірімшік шарлары

Эмменталь ірімшігі - 250 г

Су — 3 стакан

Жұмыртқа - 1 дана.

Сары май - 50 г

Ұн - 3 стакан

Нан үгіндісі - 0,5 стакан

Сорпа текшесі - 2 дана

Кестрөлге май, сорпа текшелерін тастаңыз, су құйыңыз, қайнаганша күтіңіз. Содан кейін плитадан алыңыз, ұн салыңыз, арапастырыныңыз және қамыр илеңіз. Оны салқындастыңыз. Ірімшікті өте ұлken емес текшелерге кесініз. Қамырдың кесектерін жұқа етіп жайыңыз, устіне ірімшік кесектерін салып, шарлар немесе таяқшалар жасаңыз. Барлық шарларды жасағаннан кейін, оларды мұздатқышқа бірнеше сағатқа (жақсырақ бір түнге) салыңыз, сонда олар катып қалады. Шарлар катып қалғаннан кейін, жұмыртқаны шайқаңыз, оған, содан кейін нан үгіндісіне шарларды батырыңыз (оған бірнеше дәмдеуіш қосуға болады). Шарларды қуырғышқа қуырыңыз. Шарларды майда көп ұстамаңыз, өйткені ірімшік қамырдан ағып кетуі мүмкін.

## Ақжелкен дәмдеуіші

Ақжелкен - 1 байлам

Тұз - 1 салым

Фритюрде қуыру үшін сізге таза, жаңа піскен ақжелкен шөбі қажет. Ақжелкенді жуыныз және құргатыныз, содан кейін майдалап тураңыз. Ақжелкенді жапырақтары кебетіндей дәрежеде бірнеше минут фритюрда дайындаңыз. Тек олардың құйіп қалмауын қадағалаңыз. Содан кейін ақжелкенді тұздап, оны басқа пісірілген тағамдарға, мысалы, бәліштерге себіңіз.

### **Сұйық қамырдағы саңырауқұлактар**

Қозықұйрық - 1 кг

Сұйық қамыр үшін:

Жұмыртқа - 1 дана.

Бидай ұны - 100 г

Тұз - дәміне қарай

Өсімдік майы-1 ас қасық

Сүт - 150 мл

Қозықұйрық бастарын аяқтарынан бөліп, лимонмен суда жуыныз, содан кейін құргатыныз. Сұйық қамыр үшін бір жұмыртқа сарысын ұнмен араластырыңыз, тұз бен бір қасық өсімдік майын қосып, бәріне сүт қойып, шайқалған акуызды бөлек құйыңыз. Барлығын араластырыңыз және сұйық қамыр дайын. Енді саңырауқұлактарға қамыр құйып, 8-10 минутқа қуырғышқа жіберіңіз. Бұл жағдайда температура шамамен 170 °C болуы керек. Дайындалған тағамды құргатыныз және қонақтарға беріңіз.

### **"Mac" балық**

Кез келген балық - 0,4 кг

Сұйық қамыр үшін:

Жұмыртқа - 1 дана.

Бидай ұны - 150 г

Тұз - дәміне қарай

Өсімдік майы-1 ас қасық

Сыра - 150 мл

Балықты порцияларға бөліп, дәмдеңіз. Содан кейін сыра қамырын дайындаңыз. Мұны істеу үшін жұмыртқа мен ұнды араластырыңыз, тұз, бір қасық өсімдік майы және 150 мл сыра қосыңыз. Балықты батырып, оны 160 °C дейін қыздырылған қуырғышқа жіберіңіз. Балықты дайындауга 5-7 минут кетеді.

### **Керемет фрикаделькалар**

Тартылған ет - 0,5 кг

Жұмыртқа - 1 дана.

Пияз - 1 дана.

Тұз - дәміне қарай

Қант - дәміне қарай  
Соя соусы - 1 ас қасық  
Нан үгіндісі - 0,5 стакан  
Сұйық қамыр үшін:  
Бидай ұны - 100 г  
Сүт - 150 мл  
Тұз және дәмдеуіштер — дәміне қарай  
Өсімдік майы-1 ас қасық  
Шайқалған ақуыздар

Фрикаделькаларды әдеттегі тәсілмен диаметрі шамамен 2 см болатындағай етіп жасаңыз. Алынған шарларды ұнға аунатыңыз. Осыдан кейін, оларды ұн, сүт, тұз және өсімдік майының қоспасынан жасалған, соңында шайқалған ақуыздар құйылған жұмыртқа қамырына батырыңыз. Қамырга аунатқаннан кейін фрикаделькаларды нан үгіндісіне, содан кейін бес минутқа қуырғышқа жіберіңіз. Майды 180 °C дейін қыздыру керек.

### **Бренді қосылған тауық еті**

Тауықтың төс еті - 2 дана.  
Сұйық қамыр үшін:  
Бидай ұны - 2 ас қасық  
Сүт - 2 ас қасық  
Жұмыртқа - 2 дана.  
Бренді — 20 г

Тауық төстерін дайын болғанға дейін пісіріңіз. Осыдан кейін қамырды дайындауга кірісіңіз. Ол үшін Сізге келесі ингредиенттер қажет: екі ас қасыктан сүт пен ұн, екі жұмыртқа және бірнеше грамм бренді. Тауық етін қоспаға салыңыз, дәмдеңіз және арапастырыңыз. Қасықпен етті жаңғақтай өлшемдегі кесектерге бөліп, қуырғышқа салыңыз. Тагам шамамен бес минут ішінде 170 °C температурада дайындалады. Дастантарқанға қою үшін ақжелкен себу ұсынылады.

### **Тауық қанаттары**

Тауық қанаттары - 12 дана.  
Сарымсақ - 3 тіс  
Дәміне қарай тұз  
Паприка — 1 шай қасық.  
Дәміне қарай қызыл ұнтақталған бұрыш  
Өсімдік майы  
Сұйық қамыр үшін:  
Жұмыртқа - 2 дана.

Бидай ұны - 4-6 ас қасық  
Нан үгіндісі - 4-6 ас қасық

Тауық қанаттарын ыдысқа салыңыз да, дәміне қарай паприка, тұз және қызыл бұрыш, сығылған сарымсақ қосыңыз. Арапастырыңыз және 15-20 минутқа калдырыңыз.

Тұмшапешті 180 градусқа дейін қыздырыңыз. Қолайлы ыдыста жұмыртқаны шайқаңыз.

Тауық қанаттарын ұнға, содан кейін жұмыртқа мен нан үгіндісіне батырыңыз. Фольгамен жабылған және аздап майланған пісіру парагына салыңыз, пешке жіберіңіз және шамамен 25 минут пісіріңіз, сенімді алтын қоңырга түске дейін.

### **Фритюрде қуырылған банан шарлары**

Банан -10 дана.

Кокос жоңқасы - 1 стакан (200 мл)

Ұн — 3 ас қасық (200 мл)

Қант — 1 ст.

Ванилин — 0,5 шай қасық

Банандарды қантпен біртекті масса алынғанша ықсылаңыз. Массага ұн, кокос жоңқасын, ванилин қосыңыз, бәрін жақсылап арапастырыңыз. Қуырғышқа май құйыңыз, қыздырыңыз. Өлшемі жаңғақ сияқты кішкентай шарларды жасаңыз. Алтын қыртыс пайда болғанша шарларды майға қуырыңыз. Артық майды кетіру үшін қағаз сұлғіге салыңыз.

### **Хворост**

Жұмыртқа - 2 дана.

Қант — 0,5 ст.

Сүт - 1,5 ст.

Тұз — 0,5 ш. қ.

Өсімдік майы - 1,5 ас қасық

Бидай ұны — 3 ст.

Қант ұнтағы - ұстінен себіңіз

Тостағанға жұмыртқаны жарып салыңыз, қант, сүт, май және тұз қосыңыз.

Көпіршіктер пайда болғанша шайқаңыз. Ұнды қосыңыз және қамыр илеңіз. Егер қамыр сүйіқ болса, тағы ұн қосыңыз. Катты қамыр шығуы керек. Қамырды 2-3 мм жұқа қабатқа жайыңыз. Қамырдың қабатынан әр түрлі геометриялық фигуralарды кесіңіз. Әр фигураның ортасында кесік жасаңыз. Бұйра шығуы үшін кесікке қамырдың шетін өткізіңіз. Тура осылай карама-карсы шетпен жасаңыз. Қыздырылған майға бұйымдарды түсіріңіз. Олар бірден мөлшерін арттырады және алтын түске айналады. Дайын хворостты алыңыз, майды ағызыңыз. Хворостқа қан ұнтағын себіңіз және үстелге қойыңыз.

## Тәтті хворост

Сүт — 0,5 ст.

Кілегей - 1 ас қасық

Жұмыртқаның сарысы - 3 дана.

Бидай ұнны - 350 г

Тұз - дәміне қарай

Қант - дәміне қарай

Арақ - 2 ас қасық

Қант ұнтағы - ұстінен себініз

Сүтті бір үлкен қасық кілегеймен араластырыңыз, үш жұмыртқаның сарысын, ұнды, тұзды, кантты және екі үлкен ас қасық арақ қосыңыз. Осының бөрінен қамыр илеңіз және оны жұқа етіп жайыңыз. Алынған қабатты 10 см жолақтарға кесініз. Оларды бойынан кескеннен кейін, хворостты орап, оны үш минутқа (170 °C температурада) қуыруға жіберіңіз. Ол дайын болғаннан кейін, құрғатып алыңыз. қан ұнтағын себініз және дастарқанға қойыңыз.

## Пончиктер

Су немесе сүт - 300 мл

Жұмыртқа - 2 дана.

Құрғак ашытқы - 5 г

Ұн — 515 г

Тұз — 5 г

Қант - 85 г

Сары май - 65 г

Қант ұнтағы - ұстінен себініз

150 мл сүтті (немесе суды) аздап қыздырыңыз, ашытқыны аз мөлшерде қант пен ұнмен араластырыңыз, содан кейін сүтке қосыңыз. Үйдісты таза ас үй сүлгісімен жауып, жылы жерге қойыңыз. Қоспаның көлемі 2 есе арттыра салысымен, оған жұмыртқа, қант және тұз алдын ала қосылған қалған сүтті (немесе суды) құйыңыз. Араластырыңыз және қалған ұнды салыңыз. Қамырды илеңіз және соңында оған еріген сары май қосыңыз. Жылы жерге қойыңыз, 1-2 рет илеуді ұмытпаңыз.

Қамырдан шарларды жасаңыз, оларды аздап жалпайтыңыз және әрқайсысында рөмкө көмегімен тесік жасаңыз. Алтын қоңыр түске дейін қуырғышта қуырыңыз. Дайын тағамға ұнтақ қант себініз.

## Сүйиқ қамырдағы алма

Алма - 6-7 дана, өлшемі орташа

Ұн - 60 г

Сары май - 25 г

Қант - 25 г

Жұмыртқа - 1 дана.

Қаймақ - 3 ас қасық

Тұз - 1 салым

Арақ, коньяк немесе ром - 4 ас қасық

1 лимон цедрасы

Сары майды ерітіп, оған тұз, қант және лимон цедрасын тастаңыз.

Жақсылап араластырыңыз, салқындастырыңыз, содан кейін жұмыртқаны жарып қосыңыз, қайтадан араластырыңыз. Қоспаға қаймақ, ұн және арақ қосыңыз, араластырыңыз.

Қамырдың консистенциясы құймаққа арналған сияқты сүйік болуы керек.

Алманың ортасын алып, тілімдерге кесіңіз. Оларды дайындалған қамырға батырып, құыргышқа жіберіңіз. Дайын тағамға ұнтақ қант себіңіз.

### **Фритюрде құырылған шие**

Шие - 0,5 кг ірі сұрыпты жиเดктер

Жұмыртқа - 2 дана.

Қант ұнтағы - үстінен себіңіз

ЖиДЕктердің сүйектерін алыңыз және таяқшаларға қондырыңыз. Содан кейін жиДЕктерді жұмыртқа қамырына батырып, орташа температурада (170 °C) шамамен бес минут фритюрде дайындаңыз. Қояр алдында тағамға қан ұнтағын себіңіз және ыстық күйінде қойыңыз.

Егер жиДЕктер мұздатылған болса, алдымен жиДЕктерді жұмыртқага, содан кейін ұнға аунатыңыз.

### **Тазалау, құту және сақтау**

#### **Назар аударыңыз!**

Тазаламас бұрын, әрқашан штепсельді розеттадан шығарып, құрылғы салқындағанша күтіңіз. Құрылғыны суга батыруға тыйым салынады. Бұл пайдаланса, ток соғуы мүмкін немесе өрт тудыруы мүмкін. Тазалау алдында құыргыштың салқындағанын күтіңіз.

Корпусты құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сұртіңіз. Майды ағызғаннан кейін, ішіндегі ыдысты құрғақ, содан кейін дымқыл қағаз сұлғімен сұртіңіз. Қажет болған жағдайда тостағанның ішін жуғыш заттармен жөкемен жуып алыңыз. Жабынға зақым келтірмеу үшін агрессивті және абразивті жуғыш заттар мен қатты жуғыш заттарды пайдаланбаңыз. Қыздырғышты щеткамен мұқият жуыңыз, басқару блогына су тигізбеніз. Жылытықштың жұқа түтігін де мұқият жуыңыз, тартпаңыз немесе майыстырманыз. Құыргыштың корпусын суга немесе басқа сүйіктіктарға батырмаңыз.

Қуырғыштың қақпағын және тұтқасы бар себетті су ағынының астында жөке мен жуғыш затты қолдана отырып жууга болады. Егер өнімдер себеттің қабыргаларына жабысып қалса, оны ыдыс жууга арналған арнайы щеткамен жууга болады. Азық-тулік себетке қатты жабысып қалған жағдайда, оны 130 °C температурада су ыдысына қайнатыңыз, содан кейін себетті ағынды судың астында шайыңыз. Агрессивті және абразивті жуғыш заттар мен қатты жөкелерді пайдаланбаңыз.

Қуырғышты балалардың қолы жетпейтін құрғақ және салқын жерде сақтаңыз.

### **Ақаулықтарды жою**

#### **Қуырғыш жұмыс істемейді**

Үқтимал себебі	Шешімі
Сақтандырғыш күйіп кетті	Сервис орталығына хабарласыңыз

#### **Майдың жағымсыз ісі**

Үқтимал себебі	Шешімі
Ескі май	10-15 рет қолданғанинан кейін майды ауыстырыңыз
Май қуырғышқа жарамайды	Фритюрға жарамды сапалы өсімдік майын қолданыңыз

#### **Қуырғыш қосылмайды**

Үқтимал себебі	Шешімі
Электр желісіне қосылу жоқ	Электр желісіне қосылуды тексеріңіз
Куырғыш қызып кетті, термостат істеп кетеді, ол қуырғышты қуат көзінен ажыратты.	Өнімділікті қалпына келтіру үшін термостатты механикалық түрдө қалпына келтіру керек. Мұны істеге үшін, қағаз қыстырғыш сияқты жұқа затты алып, қуат сымының жанында орналасқан басқару блогындағы Restart түмесін басыңыз

**Май қөбіктеніп, шетінен құйылады**

Ықтимал себебі	Шешімі
Майдың мөлшері максималды деңгейден асады	Ыдысқа 3,3 литр май қую ұсынылады
Себетте тым көп өнімдер бар	Себетке азырак өнім салыныз

**Қытырлақ емес өнімдер**

Ықтимал себебі	Шешімі
Майдың температурасы тым төмен	Фритюрде күүрүдьың дәстүрлі нәтижесіне жету үшін өнімдерді қазірдің өзінде қыздырылған майға батырыңыз

**Техникалық сипаттамалары**

1. Кернеу: ~ 220-240 В, 50/60 Гц
2. Куаты: 1830-2180 Вт
3. Тостаганның сыйымдылығы: 5,8 л
4. Тостаганның жұмыс сыйымдылығы:
  - минимум 2,8 л
  - максимум 3,3 л
5. Себеттің сыйымдылығы: 2,5 л
6. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: I
7. Құрылғы өлшемі: 518 x 220 x 246 мм
8. Қаптама өлшемі: 427 x 225 x 257 мм
9. Таза салмағы: 2,4 кг
10. Жалпы салмағы: 3,1 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар сертификатталған:



Өндіруші: Гуандун Жуншэн Илектрик Холдинг Ко., Лтд. № 8 Цядун Роуд, Жунгуй Таун, Шунъэй Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Қытай.

Импорттаушы: «Аэро-Трейд» ЖШК. 197022, Санкт-Петербург к., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. X, офис 1.

Шығарылған елі: Қытай.

Ресей Федерациясының аумағында талаптарды қабылдауға арналған уәкілетті ұйым: «Аэро-Трейд» ЖШК. 197022, Санкт-Петербург к., Инструментальная к-сі, 3-үй, лит. X, офис 1.

Өндірушінің жедел желісі: 8-800-775-56-87 (Мәскеу уақытымен 9:30-дан 17:30-га дейін), info@kitfort.ru.

Қызмет көрсету орталықтарының мекенжайларын жедел желі операторынан немесе сайттан біле аласыз kitfort.ru

Ерекше қадеге жарату талап етіледі. Қоршаган ортага зиян келтірмей үшін бұл обьектіні қарапайым қалдықтардан боліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы қадеге жарату орындарына тапсыру керек.

Шығарылған айы мен жылы қаптауыш қораптың төменгі жағында көрсетілген.

Өндірушінің өз өнімін жетілдіру барысында осы өзгерістер туралы қосымша хабарламай-ақ бұйымның дизайнына, жинақтамасына, сондай-ақ техникалық сипаттамаларына өзгерістер енгізуге құқығы бар.

## Кепілдік шарттары

Корпустың, керек-жараптардың немесе құрылғының құрамдас боліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

## Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыныз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыныз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кенселерде және басқа да осындағы жерлерде өнеркәсіптік емес және коммерциялық емес пайдалану үшін пайдалануға болады.
2. Құрылғыны тек мақсаты бойынша және тек мақсаты бойынша жазылған нұсқауларға сәйкес және осы нұсқаулықта көрсетілген нұсқауларға сәйкес пайдаланыңыз.
3. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмая үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмады.
5. Қуат сымын ұстап, қуырғыштың орнын ауыстырманыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Егер қуат сымы, ашасы немесе құрылғының басқа боліктегі зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектеменіз — оны жөндеу үшін білікті мамандарға хабарласыңыз. Есінде болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмая жұмыс кезінде электр тогының соғу қаупін арттырады.
7. Балаларға, дене, сенсорлық немесе ақыл-ой қабілеті шектеулі адамдарға, сондай-ақ жеткілікті білімі мен тәжірибесі жоқ адамдарға қуырғышты олардың қауіпсіздігіне

- жауапты адамдардың бақылауымен немесе құрылғыны пайдалану жөніндегі нұсқаулықтан кейін ғана пайдалануға рұқсат етіледі. Балаларға қуырғышпен ойнауга рұқсат берменіз.
8. Жакын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде қуырғыштың жұмысын бақылаңыз.
  9. Қуырғышты майсыз қоспаңыз. Бұл құрылғыны зақымдауы мүмкін.
  10. Жұмыс істеп тұрған қуырғышты қараусыз қалдырмаңыз. Аспапты ұзақ уақыт пайдаланбасаңыз немесе техникалық қызмет көрсетер алдында оны өшіріп, желіден ажыратыңыз.
  11. Құрылғының корпусы жұмыс кезінде қатты қызуы мүмкін. Ыстық беттерді қолыңызben ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
  12. Қуырғышты тек тұракты қолденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Балалар қуырғыштың ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін қуырғышты орнатыңыз.
  13. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
  14. Қуырғыштың құлауына жол берменіз және оны ұрмаңыз.
  15. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сактаңыз.
  16. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жаракат алуға әкелуі мүмкін.

IM-3

## «Китфорт» басқа тауарлары



### Kitfort KT-1343 планеталық миксері

- планеталық айналу жүйесі
- Куаты: 1000 Вт
- тостаганның сыйымдылығы: 5 л
- Қамырды тиімді илеуге арналған 2 ілмек



### Kitfort KT-537 қол автомобильдік шансорғышы

- тазалау түрлері: күргак және сұйықтықты жинау
- Куаты: 75 Вт
- шаң жинағыш: 0,4 л
- темекі тұтатқыштан жұмыс істейді
- 3 қосымша саптама



### Kitfort KT-714 кофе қайнатқышы

- куаты: 950-1150 Вт
- тамшылатып кофе дайындау
- электрондық басқару
- LED дисплей
- екі қыздыру режимі
- автоматты түрде өшіру



### Ет тартқыш KT-2101

- Артемий Лебедев студиясы
- ұсынған дизайн
- шұжық пен кеббеге арналған саптамалар
- Куаты: 1500 Вт
- өнімділігі: 1,2 кг/мин





## Әрқашан жаңа нәрсе болады!

Kitfort - бұл клиенттерге жоғары сапалы өнімдерді тиімді бағамен ғана ұсынып қана қойма, сонымен қатар сыйлықтармен, конкурстармен және тірі интерактивпен қуантатын заманауи және креативті бренд! Мындаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен өлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Сіз де бізге қосылыңыз!

Біздің Вконтакте тобына қош келдіңіз! Әр апта сайын біз онда Kitfort тұрмыстық техникасының ондаған жүлдөлерін ұтысқа саламыз. Тәңіз шайқастарына, лотереяларға, шығармашылық байқауларына қатысыңыз және репосттар жасаңыз. Топтың мекен-жайы: [vk.com/kitfort](https://vk.com/kitfort)

Егер сіз видео көруді ұнатсаңыз, YouTube іздеу жолында «Kitfort Show» енгізіліз және біздің арнамыздагы кеңілді скетчтерден рахам алышыз. Әрбір жаңа шығарылымда біз компанияның ең танымал тауарлары мен жаңалықтарын абоненттердің түсініктемелері үшін ұтысқа саламыз. Ал видеороликтердің мазмұны сізді шын жүректен құлдіртіп, біздің досымызға және біздің істеген ісіміздің білгіріне айналдырады.

Жазылыңыз Kitfort-пен бірге істе болыңыз!