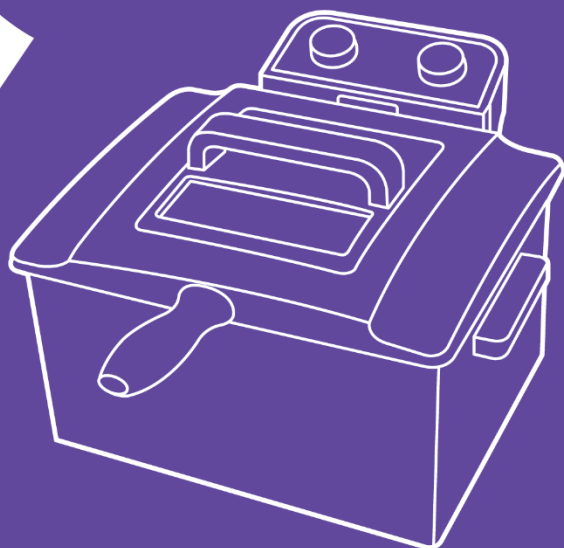


**Қытырлақ
болғанға
дейін!**



**КТ-2025
фритюр
қуырғышы**

Егер біздің жабдықты пайдалануда сізде қиындықтар туындаса, дүкенге хабарласпас бұрын Kitfort жедел желісіне қоңырау 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
Жиынтықтылығы.....	4
Қуырғыштың құрылғысы.....	5
Жұмысқа дайындық және пайдалану.....	7
Рецепттер.....	11
Тазалау, күту және сақтау.....	22
Ақаулықтарды жою.....	23
Техникалық сипаттамалары.....	24
Сақтық шаралары.....	25

Жалпы мәліметтер

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

Фритюрде қуырылған тағамдар барлық жағынан жоғары температураның қысқа әсерінен табаға қарағанда тезірек дайындалады. Өнімдер майда жүзіп жүріп дайындалатынына қарамастан, фритюрде қуырылған өнімдерде табада қуырылғандарға қарағанда май әдетте азырақ болады. Фритюрде жақсы қуырылған өнімдер қытырлақ қабықпен жабылған, оның астында май жоқ.

Фритюрде фри картопты және ауылдағыдай картопты, чипстерді, көкөністерді, балықты, ет пен құсты, тауық еті мен қанаттарын, асшаяндарды, шиені, алманы дайындауға болады. Мұның бәрін сұйық камырға аунатып және камырсыз қуыруға болады. Бұдан басқа, котлеттер, чебуректер, тұшпара, ет, тәтті нандар, бәліш, көпірген нан, пончик және пияз сақиналарын, кальмар сақиналары, саңырауқұлақтар және тіпті тұздамалар сияқты тағы басқаларды қуыруға болады.

КТ - 2025 қуыруға арналған үш себетпен жабдықталған — бір үлкен және екі кішкентай. Кішкене себеттерді қуырғышқа бір уақытта орнатуға болады. Егер сіз екі түрлі тағам дайындағыңыз келсе, бұл ыңғайлы.

Қуырғышта "суық аймақ" бар - бұл тостағанның түбі мен жылытқыштың арасындағы саңылау. Қуырғыштағы қыздырғыш алынбалы батырмалы және оны ыдысқа орнатқан кезде түбіне жетпейді. Сондықтан өнімдер тұнбасы түбінде ең суық жерде орналасқан, олар күймейді және жағымсыз иіс пен дәм шығармайды. Өнімдерді келесі салар алдында мезгіл-мезгіл майды сүзгілеу немесе қуырғыштың ыдысы түбінен тұнбаны алып тастау ұсынылады.

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

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

Жиынтықтылығы

Фритюр қуырғыш:

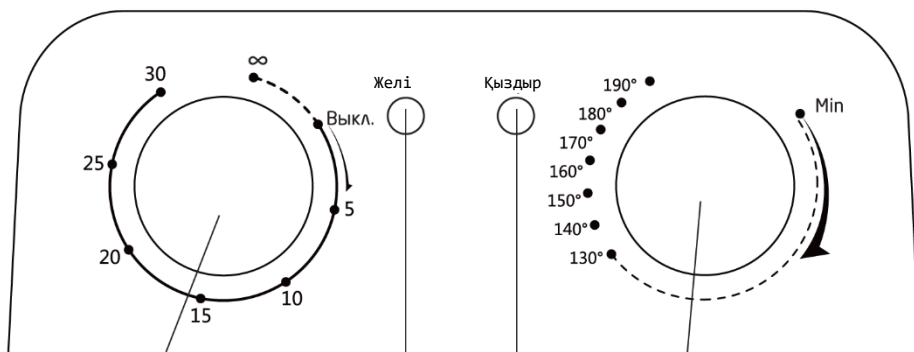
- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Корпус - 1 дана. | дана |
| 2. Қақпақ - 1 дана. | 8. Пайдалану жөніндегі нұсқаулық — 1 дана |
| 3. Үлкен себет - 1 дана | дана |
| 4. Кіші себет - 2 дана | 9. Кепілдік талоны — 1 дана |
| 5. Тостаған - 1 дана. | 10. Коллекциялық магнит — 1 дана* * |
| 6. Себеттің тұтқасы - 3 дана | Опция түрінде |
| 7. Қыздырғышы бар басқару блогы - 1 | |

Қуырғыштың құрылғысы



Басқару панелі

Басқару элементтері



Таймер

Қуырғышты қосу және пісіру уақытын орнату үшін сағат тілімен бұраңыз.

Таймерді орнатпай қуырғышты қосу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз

Температура реттегіші

Температураны орнату үшін сағат тілі бойынша бұраңыз

Жұмыс кезінде индикатор жанады

Желіге қосылған кезде индикатор жанады

Температура реттегіші (термостат) Реттегіш тұтқасымен пісіру температурасы таңдалады. Min-ден 130 °C-қа дейінгі диапазонда температураны орнату дәлдігі басқа диапазонға қарағанда аз. Егер сіз температураны 130 °C-тан төмен орнатсаңыз, бірақ жылу қосылмаған болса, сәл жоғары температураны орнатыңыз.

Таймер. Таймер тұтқасы қыздыруды қосады және дайындау уақытын белгілейді.

Таймерді орнатпай қуырғышты қосу үшін сағат тіліне қарсы бұраңыз Бұл жағдайда ауа қуырғыш автоматты түрде өшпейді, оны өшіру үшін таймердің тұтқасын "өшіру" күйіне бұру керек.

Қуырғышты қосу және дайындау уақытын орнату үшін тұтқаны сағат тілімен бұраңыз. Белгіленген уақыттан кейін қоңырау соғылып, қуырғыштар өшеді. Механикалық таймер алдын-ала орнатуды қажет етеді, сондықтан алдымен сәл үлкенірек мәнді орнатыңыз (10-15 минут), содан кейін тұтқаны артқа бұрып, қажетті уақыты орнатыңыз. Бұл әсіресе 10 минуттан аз уақытты орнатқан кезде дұрыс, өйткені алдын-ала таймер зауытынсыз ауа қуырғыш қосылмауы мүмкін.

Қуырғышты өшіру үшін таймердің тұтқасын "өшіру" күйіне бұраңыз.

Жұмысқа дайындық және пайдалану

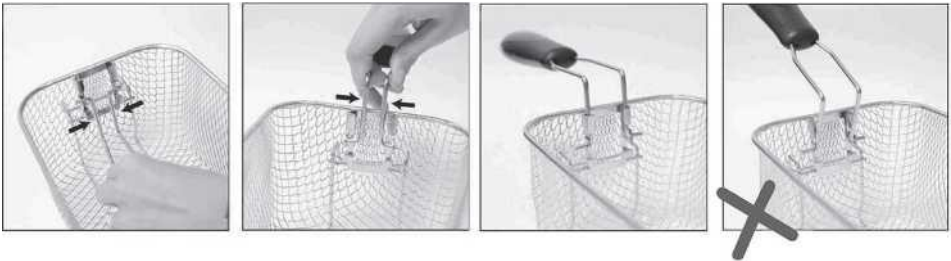
Қуырғышты қаптамадан шығарып, барлық қаптауыш материалдарды алып тастаңыз. ТЭН түріндегі қыздырғышы бар басқару блогын бағыттағыштардан шығарып алыңыз, блокты жоғары қарай тартыңыз. Қыздырғышты сумен және ыдыс жуатын сұйықтықпен ақырын жуыңыз, суды басқару блогына тигізбеңіз, қыздырғышты құрғатыңыз. Ыдысты сумен және ыдыс жуатын сұйықтықпен жуыңыз, құрғатыңыз және корпуска орнатыңыз. Қыздырғышы бар басқару блогын корпустағы бағыттағыштарға орнатыңыз және бекітілгенге дейін төмен басыңыз. Қыздырғыш толығымен суда болатындай етіп тостағанға су құйыңыз.

Қуырғышты қосыңыз, температура реттегішін 130 °C күйіне бұраңыз және су қайнағанға дейін қыздырыңыз. Қыздыру процесінде судың бетінде аз мөлшерде май пайда болуы мүмкін - бұл қалыпты жағдай. Қуырғышты өшіріп, суытыңыз, содан кейін тостағанды және қыздырғышы бар басқару блогын алып тастап, қайтадан жуыңыз. Қуырғыш 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 тұрғанына көз жеткізіңіз. Әйтпесе, себет дайындау кезінде тұтқадан сырғып кетуі мүмкін.

Ұсынымдар

Қуырғышты қолданған кезде абай болыңыз және күйіп қалмаңыз! Ыстық май 190 °C дейін қызады, майдың күйіп қалуы өте ауыр және ұзақ уақыт жазылады. Есіңізде болсын, дайындау кезінде ыстық май шашырауы мүмкін.

Майды тек құрғақ ыдысқа 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 істің шығуы ықтимал. Бұл қалыпты және зиянсыз құбылыс.

Дайынду кезінде ыстық майдың шашырауынан қорғау үшін қуырғышты қақпақпен жабыңыз. Қақпақта себеттің тұтқасына арналған ойық бар, оны мүмкіндігінше тығыз жабуға болады. Қақпақтың жоғарғы жағында будың шығатын тесіктер бар. Тесіктер олар арқылы майдың шашырауын болдырмайтындей етіп жасалады. шығып тұрған бумен күйіп қалмау үшін қақпақты ақырын ашыңыз. Ас үй қолғаптарын немесе ұстағыштарды қолданыңыз.

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 бұраңыз, 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 әкелуі мүмкін.

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

Ескерту. Себетті суық майға батырған дұрыс, ал қыздыру индикаторы сөнгеннен кейін өнімдерді салыңыз.

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

Майдың төгілуіне жол бермеу үшін қуырғышты ыстық маймен тасымаңыз немесе жылжытпаңыз.

Қуырғышпен жұмыс істеу тәртібі

1. Қуырғышты тұрақты көлденең бетке үстелдің шетінен және басқа заттардан кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Жоғарғы жағында жеткілікті бос орын болуы керек, өйткені пісіру кезінде қуырғыш көп бу шығарады.
2. Майдың деңгейі Min және Max белгілері арасында болуы үшін, тостағанға құйыңыз (минимум 4,3 л, максимум 5 л).
3. Қуырғышты қуат көзіне қосыңыз. Қуат индикаторы жанады. Температура реттегішін қажетті күйге бұраңыз. Таймерді "∞" күйіне аударыңыз немесе уақытты таңдаңыз. Қыздыру индикаторы жанады. Қажетті температураға жеткенде, қыздыру индикаторы сөнеді (қыздыру индикаторы жұмыс кезінде бірнеше рет қосылып, өшеді, бұл қалыпты жағдай және температура термостатта бақыланады және сақталады).

Ескерту. Себетті суық майға батырған дұрыс. Қыздыру индикаторы сөнгеннен кейін өнімнің жаңа порциясын салыңыз.

4. Азық-түлік салынған себетті абайлап ыстық майға батырыңыз.

Ескерту. Фритюрде қуырудың дәстүрлі нәтижесіне жету үшін өнімдерді қазірдің өзінде қызған майға батырған жөн. Егер өнімдерді суық майға батырып, содан кейін ғана қыздыруды қосса, онда олар мерзімінен бұрын дайындала бастайды, ал "фирмалық" қытырлақ алтын қабық шықпауы мүмкін.

5. Қалыпты жағдайда себет ыдыстағы жылытқышта жатыр. Қуырғышты қақпақпен жабыңыз.
6. 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. Егер үлкен себет қолданылса, онда дайын өнімді салған кезінде абай болыңыз, тұтқа түсіп кетуі мүмкін.
7. Жаңа порцияны салмас бұрын, себеттің торынан өтіп кетуі мүмкін өнімдер кесектерін саңылаулы қасықпен немесе кәкірмен алыңыз. Әйтпесе, бұл кесектер күйіп кетеді және жаңа порцияға жағымсыз дәмін береді. Содан кейін майдың белгіленген температураға дейін қызуын күтіңіз — қыздыру индикаторы сөніп қалады, содан кейін ғана жаңа порцияны салыңыз.

Жұмыстың аяқталуы

Таймерді "0" күйіне, ал температура реттегішін "Min" күйіне ауыстырыңыз. Қуырғышты розеткадан ажыратыңыз. Салқындауға қалдырыңыз.

Кеңестер

Май

Тостағанның максималды жұмыс көлемі 5 л, минималды - 4,3 л. Ыдысқа 5 литр май құю ұсынылады, майдың тұтынылғанына қарай жаңасын қосыңыз. Май деңгейінің минималды белгіден төмен түсуіне жол бермеңіз.

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

Дайындау аяқталғаннан кейін май салқындағанша күтіңіз, содан кейін оны арнайы май сүзгісі арқылы немесе тоқыма емес материал қабаты арқылы сүзіңіз. Бұл жағдайда майдан өнімдердің қалқымалы бөлшектері жойылады. Егер қуырғышта күн бойы дайындаса және бөлшектерді жоймаса, кейінгі қыздыру кезінде олар күйе бастайды және жағымсыз дәм мен иіс береді.

Фритторде қуыру үшін тазартылған және иіссіздендірілген өсімдік майларын; фритторде қуыруға арналған майларды пайдаланыңыз. Қажет болса, қайнау температурасы жоғары жануарлар майларын аздап қосуға болады. Күнбағыс, рапс немесе мақта майын қолдану ұсынылады. Фри картобын қуыру үшін рапс, жүгері және соя майларының қоспасын қолдануға болады. Поликанықпаған май қышқылдарына бай майлар ұзақ уақыт қуыру кезінде аз тұрақты және оңай тотығады. Антиоксиданттардың болуы майды тез тотығудан қорғайды. Тазартылмаған майларды және хош иісімен немесе дәмімен құнды майларды, мысалы, бірінші сығымдалған майларды пайдаланбаңыз, өйткені бұл жағдайда тура осы хош иісті заттар фритюр ластағыштары болып табылады. Сары май мен кілегей маргариндерін пайдаланбаңыз.

Майды қатты қыздырмаңыз, оны қайнағанына немесе түгін шығарғанына жол бермеңіз. Майдың қайнау температурасы немесе максималды қыздыру температурасы оның қаптамасында көрсетілуі мүмкін. 130 °C температурада қуыруға жақсы жарайтын май 190 °C температураға 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 қайнауы мүмкін.

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

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

Дайындау

Майға ылғалды немесе суланған өнімдерді батырған кезде, май өте тез қайнап, көбіктенеді, сондықтан мұндай өнімдерді мұқият және кішкене порциялармен батырыңыз. Қатты қайнау кезінде май деңгейі жоғарылайды, 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 батырған жөн. Өнім тереңге батып, себетке жеткенше, ылғал оның бетінен буланып кетуге үлгереді, және жабысуға кедергі жасайтын жұқа қабық пайда болады.

Өнімдерді батырған кезде майдың температурасы төмендейді және қыздырғыш майды бастапқы температураға дейін қыздыруға біраз уақыт кетеді. Өнімдер неғұрлым көп болса және олардың ылғалдылығы неғұрлым көп болса, май соғұрлым қатты суиды.

Майдың температурасы соншалықты күрт төмендемеуі үшін аз мөлшерде өнімді салу немесе өнімдерді біртіндеп кішкене порциямен салу ұсынылады.

Себетті оның сыйымдылығының 2/3 бөлігінен артық өнімдермен толтырмаңыз.

Себет өнімдерді тостағанға ыңғайлы түрде батыруға және одан шығаруға мүмкіндік береді. Себеттегі өнімдер май көлемінде ілініп тұрады және ыдыстың қабырғалары мен түбіне тимейді. Сіз себетсіз де дайындай аласыз, алайда бұл аз ыңғайлы болады, бұл жағдайда өнімдерді мезгіл-мезгіл араластырып, тостағанның түбіне немесе қабырғаларына жабысып қалмауы керек. Себетсіз, мысалы, бәліштерді, котлеттерді, пончиктерді, тауық қанаттарын және себетке сыймайтын, бірақ себетсіз қуырғыш ыдысқа сыятын үлкен кесектерді қуыруға болады.

Дайындау үшін дұрыс температураны орнатыңыз. Температура сәл төмен болса - және өнім қуырылмай, бұқтырыла бастайды. Сондай-ақ, өнімдерді майға батырған кезде оның салқындайтынын және оны қайтадан белгіленген температураға дейін қыздыру үшін біраз уақыт кететінін есте сақтаңыз. Сондықтан тым көп өнімді салмаңыз. Ылғал немесе дымқыл өнімдерді азырақ салыңыз, өйткені булану кезінде су майдың температурасын айтарлықтай төмендетеді.

"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 салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс салқындатылады, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Рецепттер

Шикі картоптан "фри" картобын жасау

Картоп - 3-4 дана.

Су — 1л

Қант - 1 ас қасық

Тұз - 0,5 ас қасық.

Дәмдеуіштер - дәміне қарай.

Қатты картопты қолданыңыз. Жұмсақ картоп қатты картопқа қарағанда көп май сіңіреді. 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.

Қалыңдығы бірдей тілімдер жасауға тырысыңыз, 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. Туралған картопты алынған ерітіндіге 15-20 минутқа жібітіңіз. Содан кейін картопты алыңыз, қалған суды шайқаңыз және мұздату үшін мұздатқышқа салыңыз. Картопты кептірудің немесе қағаз

сүлгімен суын алудың қажеті жоқ. Картоп мұздап қалғаннан кейін (бұл 1-1,5 сағатты қажет етеді), сіз қуыруға 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 қуырсаңыз, қабығы соғұрлым қытырлақ болады және оның түсі қаралау болады, бірақ картоп майдың көп мөлшерін сіңіреді.

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 батырғаннан кейін бірден беткі қабаттар қуырылып, бетінде қыртыс пайда болады, бұл майдың тілімдерге енуіне жол бермейді.

Егер сіз "фри" картопын мұздатпай қуырсаңыз, 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 үлдірі бірден буланып кетеді.

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 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 °C температурасын орнатыңыз және алтын түске дейін 5-7 минут қуырыңыз. Картопты алдын-ала жібіту қажет емес, мұздатылған тілімдерді салыңыз. Дайындау кезінде картоп қаптамасындағы ақпаратқа 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 ағызыңыз. Содан кейін картопты таяз контейнерге салыңыз, дәміне қарай тұз бен дәмдеуіштерге себіңіз, 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

Қуркума - 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

Жібітуге 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 бөліңіз, содан кейін әр бөлігін ортасынан бөліңіз; 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 °С температурада 5-7 минут қуырыңыз. Содан кейін картопты алыңыз да, оны 10 минут суытыңыз. Майдың температурасын 180-190 °С-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 салсаңыз, онда салғаннан кейін май бірден шамадан тыс суиды, ал картоп дұрыс дайындалмайды.

Дайындау аяқталғаннан кейін себетті ыдыстың шегіне 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 пісіргеннен кейін бірден 10 минут ыстық күйінде ұсыныңыз. Картоп суығаннан 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 ыдысқа салыңыз, оларды үгітілген пармезанмен араластырыңыз. Ұнды үшінші ыдысқа құйыңыз. 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 төселген қаңылтыр табаға салыңыз. Қаңылтыр табаны тоңазытқышқа жарты сағатқа қойыңыз. Қуырғышты қыздырыңыз, ірімшік таяқшаларын қызартып қуырыңыз. Дайын таяқшаларды артық майды сіңіретін қағаз сүлгіге салыңыз.

Майға қуырылған қамырдағы шұжықшалар

Ұн — 380 г

Қант -130 г

Сұлы ұны - 50 г

Тұз -10 г

Қопсытқыш - 6 г

Жұмыртқа - 3 дана.

Сүт - 290 г

Шұжықшалар - 800 г (8 дана)

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

Жұмыртқаларды бөлек ыдыста сындырып, оларды тегіс консистенцияға дейін батырмалы блендермен жақсылап шайқаңыз. Бұл маңызды кезең — жұмыртқаларды өте жақсы шайқау керек, бұл керемет нәтиже береді.

Осыдан кейін, жұмыртқаға сүт құйып, бәрін қайтадан жақсылап шайқаңыз.

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

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

Шұжықшаларды тазалаңыз, әрқайсысына ағаш таяқшаны немесе семсерді салыңыз.

Қуырғышты 190 °С дейін қыздырыңыз.

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

Қамырдағы дайын шұжықтарды артық майды сіңіру үшін қағаз сүлгімен жабылған кең ыдысқа салыңыз.

Мұндай шұжықшаларды 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

Жұмыртқа - 1 дана.

Ұн - 4 ас қасық

Тұз - дәміне қарай

Картопқа арналған дәмдеуіш - дәміне қарай

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

Фритюрде қуырылған картоп шарлары

Картоп - 1 кг

Жұмыртқа - 1 дана.

Сары май - 50 г

Құрғақ дәмдеуіштер - дәміне қарай

Тұз - дәміне қарай

Ұн — 50 г

Картоп поресін дайындаңыз. Пюреге май, жұмыртқа, дәмдеуіштер, тұз қосыңыз. Барлығын жақсылап араластырыңыз. Пюреден шарлар жасаңыз. Шарларды ұнға аунатыңыз. Алтын қоңыр түске дейін қуырғышта 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

Сүт - 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 мұқият бөліңіз.

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

Ыдыстың ішіндегісін бұрыштаңыз және тұзданыз, аздап маринадтаңыз, 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 өсімдік майына қуырыңыз.

Үлкен ыдысқа салып, дәм татыңыз!

Пияз сақиналарына сүйікті тұздығыңызды қосыңыз және достарыңызды таң қалдырыңыз.

Пияз сақиналары

Пияз - 200 г
Бидай ұны - 40 г
Тұз - дәміне қарай

Пиязды тазалаңыз, сақиналарға кесіңіз (тым жіңішке емес, әйтпесе сынатын болады). Әр сақинаны мұқият бөліңіз. Ұнға аунатыңыз, тұзданыз, бұрыш қосыңыз, қуыруға жіберіңіз. Қуырғыштағы температура 180 °C болуы керек, содан кейін дайындау екі-төрт минутқа созылады. Май ағып кеткеннен кейін, сақиналарды тұзданыз және дастарқанға қойыңыз.

Шалғам чипстері

Шалғам - 20 дана
Тұз — 0,5 ш. қ.
Дәмдеуіш - дәміне қарай

Шалғамды жақсылап жуыңыз және жұқа тілімдерге кесіңіз. Туралған шалғамды кішкене кастрюльге салыңыз, сумен толтырыңыз және қайнағанша күтіңіз. Қайнағаннан 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 майлыққа салыңыз. Дастарқанға қояр алдында тұзданыз, қаласаңыз, сүйікті дәмдеуішті қосуға болады.

Ірімшік шарлары

Эмменталь ірімшігі - 250 г

Су — 3 стақан

Жұмыртқа - 1 дана.

Сары май - 50 г

Ұн - 3 стақан

Нан үгіндісі - 0,5 стақан

Сорпа текшесі - 2 дана

Кәстрөлге май, сорпа текшелерін тастаңыз, су құйыңыз, қайнағанша күтіңіз. Содан кейін плитадан алыңыз, ұн салыңыз, араластырыңыз және қамыр илеңіз. Оны салқынлатыңыз. Ірімшікті өте үлкен емес текшелерге кесіңіз. Қамырдың кесектерін жұқа егіп жайыңыз, үстіне ірімшік кесектерін салып, шарлар немесе таяқшалар жасаңыз. Барлық шарларды жасағаннан кейін, оларды мұздатқышқа бірнеше сағатқа (жақсырақ бір түнге) салыңыз, сонда олар қатып қалады. Шарлар қатып 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 - бір салым

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

Сұйық қамырдағы саңырауқұлақтар

Қозықұйрық - 1 кг

Сұйық қамыр үшін:

Жұмыртқа - 1 дана.

Бидай ұны - 100 г

Тұз - дәмге қарай

Өсімдік майы-1 ас қасық

Сүт - 150 мл

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

"Мас" 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 °С дейін қыздырылған қуырғышқа жіберіңіз. Балықты дайындауға 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 стақан
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 болатындай етіп жасаңыз. Алынған шарларды ұнға аунатыңыз. Осыдан кейін, оларды ұн, сүт, тұз және өсімдік майының қоспасынан жасалған, соңында шайқалған ақуыздар құйылған жұмыртқа қамырына батырыңыз. Қамырға аунатқаннан кейін фрикаделькаларды нан үгіндісіне, содан кейін бес минутқа қуырғышқа жіберіңіз. Майды 180 °С дейін қыздыру керек.

Бренди қосылған тауық еті

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

Тауық төстерін дайын болғанға дейін пісіріңіз. Осыдан кейін қамырды дайындауға кірісіңіз. Ол үшін Сізге келесі ингредиенттер қажет: екі ас қасықтан сүт пен ұн, екі жұмыртқа және бірнеше грамм бренди. Тауық етін қоспаға салыңыз, дәмденіз және араластырыңыз. Қасықпен етті жаңғақтай өлшемдегі кесектерге бөліп, қуырғышқа салыңыз. Тағам шамамен бес минут ішінде 170 °С температурада дайындалады. Дастарқанға 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. Араластырыңыз және 15-20 минутқа қалдырыңыз. Тұмшاپешті 180 градусқа дейін қыздырыңыз. Қолайлы ыдыста жұмыртқаны шайқаңыз.

Тауық қанаттарын ұнға, содан кейін жұмыртқа мен нан үгіндісіне батырыңыз. Фольгамен жабылған және аздап майланған пісіру парағына салыңыз, пешке жіберіңіз және шамамен 25 минут пісіріңіз, сенімді алтын қоңырға 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 ысқылаңыз. Массаға ұн, кокос жоңқасын, ванилин қосыңыз, бәрін жақсылап араластырыңыз. Қуырғышқа май құйыңыз, қыздырыңыз. Өлшемі жаңғақ сияқты кішкентай шарларды жасаңыз. Алтын қыртыс пайда болғанша шарларды майға қуырыңыз. Артық майды кетіру үшін қағаз сүлгіге салыңыз.

Хворост

Жұмыртқа - 2 дана.
Қант — 0,5 ст.
Сүт - 1,5 ас қасық.
Тұз — 0,5 ш. к.
Өсімдік майы - 1,5 ас қасық
Бидай ұны — 3 ст.
Қант ұнтағы - үстінен себіңіз

Тостағанға жұмыртқаны жарып салыңыз, қант, сүт, май және тұз қосыңыз. Көпіршіктер пайда болғанша шайқаңыз. Ұнды қосыңыз және қамыр илеңіз. Егер қамыр сұйық болса, тағы ұн қосыңыз. Қатты қамыр шығуы керек. Қамырды 2-3 мм жұқа қабатқа жайыңыз. Қамырдың қабатынан әр түрлі геометриялық фигураларды кесіңіз. Әр фигураның ортасында кесік жасаңыз. Бұйра шығуы үшін кесікке қамырдың шетін өткізіңіз. Тура осылай қарама-қарсы 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 ұны - 350 г
Тұз - дәміне қарай
Қант - дәміне қарай
Арақ - 2 ас қасық
Қант ұнтағы - үстінен себіңіз

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

Пончиктер

Су немесе сүт - 300 мл

Жұмыртқа - 2 дана.

Құрғақ ашытқы - 5 г

Ұн — 515 г

Тұз — 5 г

Қант - 85 г

Сары май - 65 г

Қант ұнтағы - үстінен себіңіз

150 мл сүтті (немесе суды) аздап қыздырыңыз, ашытқыны аз мөлшерде қант пен ұнмен араластырыңыз, содан кейін сүтке қосыңыз. Ыдысты 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 рөмке көмегімен тесік жасаңыз. Алтын қоңыр түске дейін қуырғышта қуырыңыз. Дайын тағамға ұнтақ қант себіңіз.

Сұйық 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, салқындатыңыз, содан кейін жұмыртқаны жарып қосыңыз, қайтадан араластырыңыз. Қоспаға қаймақ, ұн және арақ қосыңыз, араластырыңыз. Қамырдың консистенциясы құймаққа арналған сияқты сұйық болуы керек.

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

Фритюрде қуырылған шиe

Шиe - 0,5 кг ірі сұрыпты жидектер

Жұмыртқа - 2 дана.

Қант ұнтағы - үстінен себіңіз

Жидектердің сүйіектерін 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 жұмыртқаға, содан кейін ұнға аунатыңыз.

Тазалау, күту және сақтау

Назар аударыңыз!

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

Корпусты құрғақ немесе дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Майды ағызғаннан кейін, ішіндегі ыдысты құрғақ, содан кейін дымқыл қағаз сүлгімен сүртіңіз. 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 тигізбеңіз. Жылытқыштың жұқа түтіктерін де мұқият жуыңыз, тартпаңыз немесе майыстырмаңыз. Қуырғыштың корпусын суға немесе басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.

Қуырғыштың қақпағын және тұтқасы бар себетті су ағынының астында жөке мен жуғыш затты қолдана отырып жууға болады. Егер өнімдер себеттің қабырғаларына жабысып қалса, оны ыдыс жууға арналған арнайы щеткамен жууға болады. Азық-түлік 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 қосылмайды

Ықтимал себебі	Шешімі
Электр желісіне қосылу болмауы мүмкін	Электр желісіне қосылуды тексеріңіз
Таймердің орны "Өшіру" режиміне орнатылған болуы мүмкін	Таймердің орнын тексеріңіз
Қуырғыш қатты қызып кетуі мүмкін, қуырғышты қуат көзінен ажырататын термостат жұмыс істеген болуы мүмкін	Өнімділікті қалпына келтіру үшін термостатты механикалық түрде қалпына келтіру керек. Мұны істеу үшін, қағаз қыстырғыш сияқты жұқа затты алып, қуат сымның жанында орналасқан басқару блогындағы Restart түймесін басыңыз

Қуырғыш жұмыс істемейді

Ықтимал себебі	Шешімі
Сақтандырғыш күйіп кетті	Сервис орталығына хабарласыңыз

Майдың жағымсыз иісі

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

Май көбіктеніп, шетінен құйылады

Ықтимал себебі	Шешімі
Майдың мөлшері максималды деңгейден асады	Ыдысқа 5 литр май құю ұсынылады
Себетте тым көп өнімдер бар	Себетке азырақ өнім салыңыз

Қытырлақ емес өнімдер

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

Бақылау терезесі ішінен конденсат

Ықтимал себебі	Шешімі
Қақпақ дұрыс жабылмаған	Қақпақтың мықтап жабылғанына көз жеткізіңіз

Техникалық сипаттамалары

1. Кернеу: ~ 220-240 В, 50/60 Гц
2. Қуаты: 2740-3270 Вт
3. Тостағанның сыйымдылығы: 10 л
4. Тостағанның жұмыс сыйымдылығы:
 - минимум 4,3 л
 - максимум 5 л
5. Себеттің сыйымдылығы:
 - үлкен: 4,7 л
 - кіші: 2 л
6. Электр тогымен зақымданудан қорғау сыныбы: I
7. Құрылғы өлшемі: 355 x 470 x 250 мм
8. Қаптама өлшемі: 376 x 376 x 273 мм
9. Таза салмағы: 3,7 кг
10. Жалпы салмағы: 4,8 кг

Қызмет мерзімі: 2 жыл

Кепілдік мерзімі: 1 жыл

Тауар сертификатталған:



Өндіруші: Гуандун Жуншэн Илектрик Холдинг Ко., Лтд. № 8 Цяодун Роуд, Жунгуи Таун, Шуньдэ Дистрикт, Фошань Сити, Гуандун, Қытай.

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

Шығарылған елі: Қытай.

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

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

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

Ерекше кәдеге жарату талап етіледі. Қоршаған ортаға зиян келтірмеу үшін бұл объектіні қарапайым қалдықтардан бөліп алып, оны қауіпсіз түрде жою керек, мысалы, арнайы кәдеге 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-жарақтардың немесе құрылғының құрамдас бөліктерінің механикалық зақымдануы кепілдік жағдайы болып табылмайды.

Сақтық шаралары

Пайдалану жөніндегі нұсқаулықты мұқият оқып шығыңыз. Сақтық шараларына ерекше назар аударыңыз. Нұсқаулықты әрқашан қолыңызда ұстаңыз.

1. Құрылғы үйде пайдалануға арналған және оны пәтерлерде, қала сыртындағы үйлерде, қонақ үй бөлмелерінде, кеңселерде және басқа да осындай 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. Құрылғыны мақсатсыз пайдалану тиісті пайдалану шарттарын бұзу болып саналады.
3. Құрылғыны розеткаға қоспас бұрын, онда көрсетілген қуат параметрлері пайдаланылған қуат көзінің параметрлеріне сәйкес келетініне көз жеткізіңіз.
4. Электр тогының соғуын болдырмау үшін құрылғыны суға және басқа сұйықтықтарға батырмаңыз.
5. Қуат сымын ұстап, қуырғыштың орнын ауыстырмаңыз. Штепсельді розеткадан ажыратқан кезде қуат сымын тартпаңыз.
6. Егер қуат сымы, ашасы немесе құрылғының басқа бөліктері зақымдалған болса, құрылғыны пайдаланбаңыз. Электр тогының соғуын болдырмас үшін құрылғыны өзіңіз бөлшектемеңіз — оны жөндеу үшін білікті маманға хабарласыңыз. Есіңізде

болсын, құрылғыны дұрыс құрастырмау 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 ойнауға рұқсат бермеңіз.
8. Жақын жерде балалар немесе үй жануарлары болған кезде қуырғыштың жұмысын бақылаңыз.
9. Аспапты 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 қолыңызбен ұстамаңыз. Сақ болыңыз! Күйіп қалу қаупі бар!
12. Қуырғышты тек тұрақты көлденең бетке қабырға мен үстелдің шетінен кемінде 10 см қашықтықта орнатыңыз. Балалар аспаптың ыстық беттеріне кездейсоқ тиіп кетпеуі үшін аспапты орнатыңыз.
13. Құрылғының қуат құлпын айналып өтуге тырыспаңыз.
14. Қуырғыштың құлауына жол бермеңіз және оны ұрмаңыз.
15. Құрылғыны балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз.
16. Өндіруші ұсынған керек-жарақтарды немесе толымдаушыларды ғана пайдаланыңыз. Басқа қосымша керек-жарақтарды пайдалану құрылғының бұзылуына немесе жарақат алуға әкелуі мүмкін.

ИМ-3



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! Мыңдаған пайдаланушылар біздің жаңартулар мен әлеуметтік желілердегі лотереяларды бақылайды. Сіз де бізге қосылыңыз!

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

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

Жазылыңыз Kitfort-пен бірге істе болыңыз!