

VT-1537 W

Deep fryer

Фритюрница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	4
DE Die betriebsanweisung	8
RUS Инструкция по эксплуатации	12
KZ Пайдалану нұсқасы	16
RO/MD Instrucțiune de exploatare	20
CZ Návod k použití	24
UA Інструкція з експлуатації	28
BEL Інструкцыя па эксплуатацыі	32
UZ Foydalanish qoidalari	36



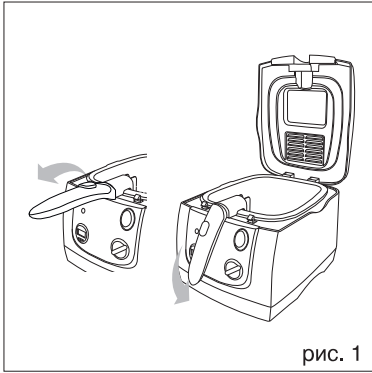


рис. 1

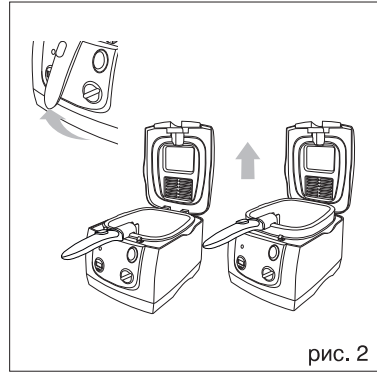


рис. 2

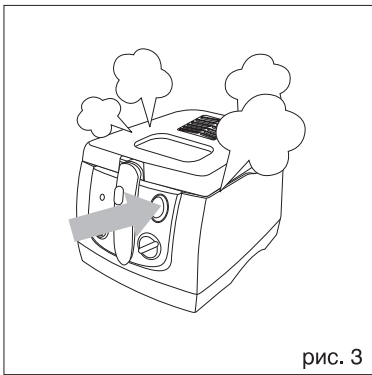


рис. 3

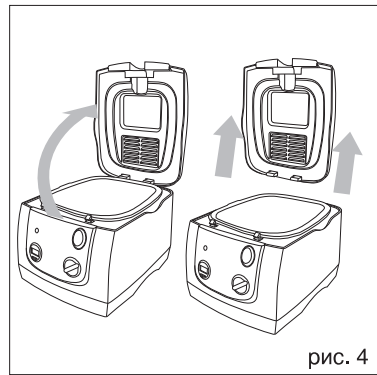


рис. 4

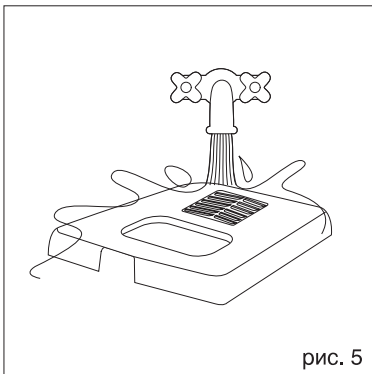


рис. 5

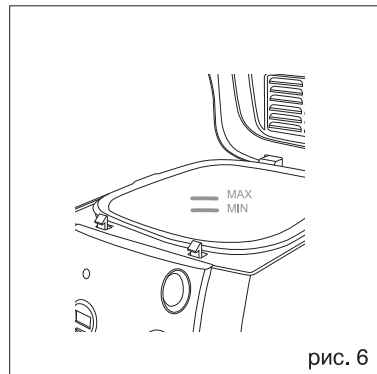


рис. 6

РУССКИЙ

ФРИТЮРНИЦА

Фритюрница предназначена для обжарки различных продуктов (преимущественно картофеля, овощей, мяса, рыбы, теста, грибов) в горячем жире или в растительном масле (во фритюре).

ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Съёмная крышка
3. Смотровое окно
4. Съёмная ёмкость для масла
5. Индикатор работы
6. Таймер
7. Регулятор температуры
8. Кнопка открытия крышки
9. Корзина для продуктов
10. Складная ручка корзины
11. Кнопка-фиксатор ручки

ВНИМАНИЕ:

В СЛУЧАЕ ПАДЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧЕЕ МАСЛО МОЖЕТ ПРИЧИНИТЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ, ПОЭТОМУ СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ СЕТЕВОЙ ШНУР НЕ СВИСАЛ С КРАЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ И БЫЛ НА НЕДОСЯГАЕМОМ ДЛЯ ДЕТЕЙ РАССТОЯНИИ.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед использованием фритюрницы внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и сохраняйте её в течение всего срока эксплуатации. Используйте устройство только по его прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с прибором может привести к его поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электросети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- Во избежание риска возникновения пожара не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Во избежание риска возникновения пожара или поражения электрическим током не используйте переходники при подключении устройства к электрической розетке.
- Размещайте устройство на ровной, устойчивой теплостойкой поверхности так, чтобы доступ к сетевой розетке был свободным.
- Используйте устройство в местах с хорошей вентиляцией. Во избежание возгорания ни в коем случае не размещайте устройство рядом со шторами или занавесками и не накрывайте его во время работы.
- Не располагайте прибор вблизи легковоспламеняющихся веществ, бумаги, картона или пластика.

- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, сетевой шнур не должен контактировать с горячими поверхностями или острыми краями кухонной мебели.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не включайте прибор при отсутствии масла в ёмкости.
- Никогда не оставляйте без присмотра прибор в процессе работы, а также в случае, если масло для жарки ещё не остыло.
- Во избежание ожога паром не наклоняйтесь над прибором.
- Не оставляйте открытой крышку фритюрницы во время её работы.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора сильно нагревается, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы уровень масла во фритюрнице был не ниже минимальной отметки и не выше максимальной отметки.
- При работе с горячим маслом используйте только термостойкие кухонные принадлежности с теплоизолирующими ручками.
- Никогда не сливайте масло, если оно горячее, дайте ему остыть.
- По возможности загружайте во фритюрницу сухие продукты, поскольку попадание даже небольшого количества влаги в горячее масло приводит к разбрызгиванию масла.
- Не перегружайте фритюрницу продуктами. Это может привести к их возгоранию.
- В случае возгорания масла немедленно отключите прибор от электросети и накройте плотной, по возможности негорючей, тканью.

НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!

- Не перемещайте прибор до тех пор, пока масло для жарки полностью не остыло. Для переноса устройства используйте ручки на корпусе.
- Обязательно отключайте устройство от электрической сети перед чистой или в случае, если вы фритюрницей не пользуетесь.
- При отключении вилки сетевого шнура от электрической розетки не тяните за шнур, а держитесь за вилку рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте прибор воздействию влаги.
- Во избежание удара электрическим током не погружайте сетевой шнур, сетевую вилку или сам прибор в воду или в любые другие жидкости. Если это произошло, НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к прибору, немедленно отключите его от электросети и только после этого можно достать прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномо-

ченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.

- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и вилки.
- Запрещается использовать устройство при повреждении сетевой вилки или шнура, если оно работает с перебоями, а также после его падения. Не пытайтесь самостоятельно ремонтировать устройство. По всем вопросам ремонта обращайтесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями.
- Данное устройство не предназначено для использования детьми и людьми с ограниченными возможностями, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном пользовании устройством и тех опасностях, которые могут возникать при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.
- Внимание! Не разрешайте детям играть с полиэтиленовыми пакетами или упаковочной плёнкой. Опасность удушья!
- Храните устройство в местах, недоступных для детей.

УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ТОЛЬКО ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

После транспортировки или хранения устройства при пониженной температуре необходимо выдержать его при комнатной температуре не менее двух часов.

- Полностью распакуйте фритюрницу и удалите любые наклейки, мешающие работе устройства.
- Проверьте целостность устройства, при наличии повреждений не пользуйтесь устройством.
- Перед включением убедитесь в том, что напряжение электрической сети соответствует рабочему напряжению устройства.
- Внешние и внутренние поверхности корпуса (1) протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.

Предупреждение: не допускайте попадания воды на нагревательный элемент прибора.

- Придерживая крышку (2) рукой, откройте её, нажав на кнопку (8).
- Съёмные детали - крышку (2), ёмкость для масла (4), корзину (9) - тщательно промойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Тщательно просушите ёмкость для масла (4) и установите её в рабочую камеру.

Смотровое окно

Во избежание запотевания смотрового окна (3) смажьте внутреннюю поверхность стекла растительным маслом.

Регулятор температуры

Регулятор температуры (7) обеспечивает поддержание температуры масла в ёмкости (4), диапазон температур от 130 до 190° С предоставляет широкие возможности для приготовления различных продуктов.

Индикатор работы

Красный цвет индикатора (5) указывает на то, что устройство находится в режиме разогрева. Зелёный цвет индикатора указывает на достижение установленной температуры масла в ёмкости (4).

Таймер

Используйте кнопку таймера (6) для настройки времени работы и остановки процесса приготовления. Время работы отражается на дисплее таймера.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите фритюрницу на сухой устойчивой теплостойкой поверхности.
- Вставьте ёмкость для масла (4) в корпус фритюрницы (1).

Внимание: Использовать прибор без ёмкости для масла строго запрещено.

- Залейте в ёмкость (4) около 2,5 литров масла хорошего качества так, чтобы уровень масла находился между минимальной и максимальной отметками на внутренней стороне ёмкости (4), и закройте крышку (2).

Примечание:

- **Рекомендуется использовать только высококачественные рафинированные растительные масла (подсолнечное, кукурузное) и не использовать маргарин или сливочное масло, так как они не выдерживают повышенной температуры.**
- **В качестве фритюра можно использовать смесь животных и растительных жиров в соответствии с рекомендуемыми рецептами.**
- Вставьте вилку сетевого шнура в электрическую розетку, раздастся звуковой сигнал, загорится подсветка дисплея таймера (6).
- Установите температуру нагрева, повернув ручку регулятора температуры (7) до необходимого цифрового обозначения (см. пункт «Рекомендации по приготовлению»).
- Установите время работы, последовательно нажимая на кнопку таймера (6). Через несколько секунд после установки устройство начнет разогреваться, индикатор (5) будет гореть красным цветом, а показания на дисплее будут мигать.
- Когда масло нагреется до установленной температуры, индикатор (5) будет гореть зелёным цветом.
- Раскройте ручку (10) корзины для продуктов.

РУССКИЙ

- Загрузите в корзину (9) необходимое количество продуктов (продукты должны быть сухими, если продукты замороженные, то постарайтесь стряхнуть с них как можно больше льда).
- Придерживая крышку (2) рукой, откройте её, нажав на кнопку (8).
- Осторожно погрузите корзину (9) в ёмкость с маслом (4) и плотно закройте крышку (2).
- Опустите корзину (9) в масло. Для этого нажмите на кнопку-фиксатор (11) и плавно переведите ручку (10) в вертикальное положение.
- Повторяющийся звуковой сигнал сообщит о том, что установленное время приготовления истекло и устройство выключилось.

Примечание:

- Если необходимо продолжить приготовление, повторите настройку таймера с помощью кнопки (6).
- Если вы хотите выключить устройство раньше установленного времени, нажмите и удерживайте кнопку (6) до обнуления показаний на дисплее (индикатор (5) погаснет).
- Поднимите корзину (9), переведя ручку (10) в вертикальное положение, и дайте излишкам масла стечь.
- Придерживая крышку (2) рукой, откройте её, нажав на кнопку (8). Во избежание ожога горячим паром не наклоняйтесь над фритюрницей и не держите руки над ёмкостью с маслом (4).
- Держась за ручку (10), извлеките корзину с готовыми продуктами, выложите готовые продукты в соответствующую посуду.
- Поверните регулятор температуры (7) влево до упора и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте устройству остыть.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Масло

Используйте растительное масло высокого качества, предпочтительно рафинированное.

- Наливайте масло в ёмкость (4) до включения прибора.
- Фильтруйте масло после каждого использования.

Производите фильтрацию масла следующим способом:

- После приготовления продуктов отключите прибор от электрической сети и дайте маслу полностью остыть.
- Поместите фильтрующую бумагу или тонкую хлопковую ткань в металлическое сито или дуршлаг и процедите масло.
- Не смешивайте разные виды масел.
- При длительных интервалах между приготовлением порций продуктов выключайте фритюрницу, нажав и удерживая кнопку (6) до обнуления показаний на дисплее (при этом индикатор (5) погаснет).
- Продукты с большим содержанием воды (например, картофель) лучше жарить с небольшими

интервалами, периодически вынимая корзину и встряхивая содержимое корзины.

- После жарки порции продуктов удаляйте остатки продуктов из масла сразу, таким образом можно продлить срок службы масла.
- Регулярно производите замену масла (приблизительно после 8-12 применений).
- Масло необходимо заменить, если оно начинает пузыриться при нагревании, имеет неприятный вкус или запах, а также, если оно потемнело или стало густым.
- Если Вы используете фритюрницу редко, храните масло или жир в закрытых пластиковых или стеклянных ёмкостях в прохладном месте (предпочтительно в холодильнике).
- Не храните масло во фритюрнице.

Рекомендации по приготовлению

- Используйте высококачественное рафинированное растительное масло (например, подсолнечное или кукурузное).
- При жарке нескольких видов продуктов в первую очередь загружайте продукты, требующие меньшей температуры обработки.
- Перед жаркой новой порции продуктов подождите 3-5 минут для того, чтобы масло нагрелось до нужной температуры. Когда индикатор (5) будет гореть зелёным цветом, приступайте к приготовлению новой порции продуктов.
- Если продукты подвергались предварительной термической обработке, как правило, им требуется более высокая температура жарки и меньшее время приготовления, чем сырым.

Время приготовления

Продукты	Температура, °C	Вес (в граммах)	Приблизительное время жарки (в минутах)
Креветки	130	250	3-5
Лук	140	150	3-4
Грибы	140	300	6-8
Рыбное филе	150	250	5-6
Рыбное филе в кляре	150	250	6-8
Рыбные котлеты	150	250	6-8
Мясо кусковое	170	400	7-10
Стейк	170	250	7-10
Кусочки куриного филе в сухарях	180 190	300 300	7-10 8-10
Картошка фри	190	700	10-12

Примечание: В таблице указано время приготовления продуктов в разогретом масле (индикатор (5) горит зелёным цветом). Следите за процессом приготовления и корректируйте время приготовления самостоятельно.

Чипсы

Чтобы получить вкусные хрустящие чипсы, выполните следующие рекомендации:

- Нарезьте картофель кружками толщиной приблизительно 0,5 мм. Не используйте молодой картофель.
- Ополосните нарезанный картофель под струёй холодной воды (это предотвратит слипание отдельных кусочков во время приготовления).
- Просушите нарезанный и промытый картофель, промокнув его чистым кухонным полотенцем.

Замороженные продукты

- Замороженные продукты необходимо предварительно полностью разморозить, чтобы избежать брызг горячего масла.
- Установите температуру нагрева масла согласно маркировке на упаковке продукта. Если подобных указаний нет, установите температуру приготовления 190° С.
- Прежде чем приступить к приготовлению следующей порции продуктов, дождитесь, пока масло нагреется до установленной температуры и индикатор (5) будет гореть зелёным цветом.

ЧИСТКА И УХОД

- Следите за чистотой нагревательного элемента и дна ёмкости для масла (4), в противном случае возможно появление дыма и специфического запаха горящего масла.
- Отключите устройство от электрической сети и дождитесь полного остывания корпуса фритюрницы (1) и масла.
- Извлеките корзину (9).
- Извлеките ёмкость для масла (4), использованное масло слейте в подходящую посуду.

Важно:

- Не сливайте масло в раковину, а утилизируйте его вместе с другими бытовыми отходами.
- Масло, пригодное для дальнейшего использования, необходимо профильтровать и сохранить для последующего использования.
- Снимите крышку (2).
- Съёмные части - крышку (2), ёмкость для масла (4) и корзину (9) - вымойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Не используйте абразивные моющие средства и металлические щетки.

- Корпус (1) с внешней и внутренней стороны протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.
- Крышку (2) вытрите насухо и установите на фритюрницу.
- Следите за тем, чтобы вода не попадала на нагревательный элемент устройства.
- Запрещено мыть крышку (2) в посудомоечной машине.

Предупреждение:

Никогда не погружайте корпус фритюрницы, сетевого шнура или вилку сетевого шнура в воду или в любые другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

- Перед тем как убрать прибор на хранение, произведите его чистку.
- Храните прибор в сухих прохладных местах, недоступных для детей.

КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Фритюрница с ёмкостью для масла – 1 шт.

Корзина для продуктов – 1 шт.

Инструкция – 1 шт.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Мощность: 1800–2000 Вт

Объём масла: 2,5 л

Температура нагрева: 130-190°С

Производитель оставляет за собой право изменять характеристики прибора без предварительного уведомления.

Срок службы прибора – 5 лет



Данное изделие соответствует всем требуемым европейским и российским стандартам безопасности и гигиены.

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмбХ, Австрия
Нойбаугюртель 38/7А, 1070 Вена, Австрия

Сделано в Китае.

GB

A production date of the item is indicated in the serial number on the technical data plate. A serial number is an eleven-unit number, with the first four figures indicating the production date. For example, serial number 0606xxxxxxx means that the item was manufactured in June (the sixth month) 2006.

DE

Das Produktionsdatum ist in der Seriennummer auf dem Schild mit technischen Eigenschaften dargestellt. Die Seriennummer stellt eine elfstellige Zahl dar, die ersten vier Zahlen bedeuten dabei das Produktionsdatum. Zum Beispiel bedeutet die Seriennummer 0606xxxxxxx, dass die Ware im Juni (der sechste Monat) 2006 hergestellt wurde.

RUS

Дата производства изделия указана в серийном номере на табличке с техническими данными. Серийный номер представляет собой одиннадцатизначное число, первые четыре цифры которого обозначают дату производства. Например, серийный номер 0606xxxxxxx означает, что изделие было произведено в июне (шестой месяц) 2006 года.

KZ

Бұйымның шығарылған мерзімі техникалық деректері бар кестедегі сериялық нөмірде көрсетілген. Сериялық нөмір он бір саннан тұрады, оның бірінші төрт саны шығару мерзімін білдіреді. Мысалы, сериялық нөмір 0606xxxxxxx болса, бұл бұйым 2006 жылдың маусым айында (алтыншы ай) жасалғанын білдіреді.

RO/MD

Data fabricării este indicată în numărul de serie pe tabelul cu datele tehnice. Numărul de serie reprezintă un număr din unsprezece cifre, primele patru cifre indicând data fabricării. De exemplu, dacă numărul de serie este 0606xxxxxxx, înseamnă că produsul dat a fost fabricat în iunie (luna a asea) 2006.

CZ

Datum výroby spotřebiče je uveden v sériovém čísle na výrobním štítku s technickými údaji. Sériové číslo je jedenáctimístní číslo, z nichž první čtyři číslice znamenají datum výroby. Například sériové číslo 0606xxxxxxx znamená, že spotřebič byl vyroben v červnu (šestý měsíc) roku 2006.

UA

Дата виробництва виробу вказана в серійному номері на табличці з технічними даними. Серійний номер представляє собою одинадцятизначне число, перші чотири цифри якого означають дату виробництва. Наприклад, серійний номер 0606xxxxxxx означає, що виріб був виготовлений в червні (шостий місяць) 2006 року.

BEL

Дата вытворчасці вырабу паказана ў серыйным нумары на таблічце з тэхнічнымі дадзенымі. Серыйны нумар прадстаўляе сабою адзінаццацатае чысло, першыя чатыры лічбы якога абазначаюць дату вытворчасці. Напрыклад, серыйны нумар 0606xxxxxxx азначае, што выраб быў зроблен ў чэрвені (шосты месяц) 2006 года.

UZ

Mahsulot ishlab chiqarilgan muddat texnik xususiyatlari yozilgan yorliqdagi seriya raqamida ko'rsatilgan. Seriya raqami o'n bitta raqamdan iborat bo'ladi, birinchi to'rtta son ishlab chiqarilgan sanani bildiradi. Misol uchun, seriya raqami 0606xxxxxxx bo'lsa, mahsulot iyun (oltinchi oy) 2006 yili ishlab chiqarilgan bo'ladi.

