

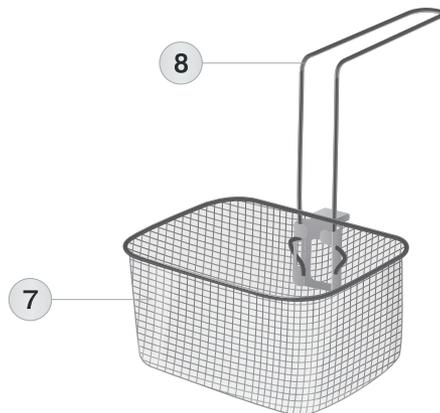
**VT-1538 B**

Deep fryer

Фритюрница

# Инструкция по эксплуатации

<b>GB</b> Manual instruction	<b>3</b>
<b>DE</b> Die betriebsanweisung	<b>7</b>
<b>RUS</b> Инструкция по эксплуатации	<b>11</b>
<b>KZ</b> Пайдалану нұсқасы	<b>15</b>
<b>ROM/MD</b> Instrucțiune de exploatare	<b>19</b>
<b>CZ</b> Návod k použití	<b>23</b>
<b>UA</b> Інструкція з експлуатації	<b>27</b>
<b>BEL</b> Инструкция па эксплуатацыі	<b>31</b>
<b>UZ</b> Foydalanish qoidalari	<b>35</b>



## ФРИТЮРНИЦА

Фритюрница предназначена для обжаривания разнообразных продуктов (преимущественно картофеля, овощей, мяса, рыбы, теста, грибов) в горячем фритюре, в качестве фритюра может использоваться растительное масло или кулинарный жир. Дополнительная возможность данной фритюрницы - приготовление фондю.

## ОПИСАНИЕ

1. Корпус
2. Съёмная крышка
3. Ручки крышки
4. Съёмная ёмкость для масла
5. Регулятор температуры
6. Индикатор работы
7. Корзина для продуктов
8. Съёмная ручка корзины
9. Защитное кольцо при приготовлении фондю
10. Вилочки для фондю

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

**В СЛУЧАЕ ПАДЕНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧЕЕ МАСЛО МОЖЕТ ПРИЧИНИТЬ СЕРЬЁЗНЫЕ ОЖОГИ, ПОЭТОМУ СЛЕДИТЕ ЗА ТЕМ, ЧТОБЫ СЕТЕВОЙ ШНУР НЕ СВИСАЛ С КРАЯ РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТИ СТОЛА 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 фритюрницу только по её прямому назначению, как изложено в данной инструкции. Неправильное обращение с фритюрницей может привести к её поломке, причинению вреда пользователю или его имуществу.

- Перед включением в электрическую сеть убедитесь в том, что рабочее напряжение прибора соответствует напряжению электрической сети.
- Сетевой шнур снабжён «евровилкой»; включайте её в электрическую розетку, имеющую надёжный контакт заземления.
- 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 предметов, бумаги, картона или пластика.
- Не допускайте свисания сетевого шнура со стола, а также его контакта с горячими поверхностями и острыми кромками 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 том случае, если масло в ёмкости ещё не остыло.

- Во избежание ожога паром не наклоняйтесь над прибором.
- Не оставляйте открытой крышку фритюрницы, во время её работы, данное ограничение не относится к режиму приготовления фондю.
- Будьте осторожны: во время работы корпус прибора и крышка сильно нагреваются, не дотрагивайтесь до горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы уровень масла во фритюрнице был не ниже минимальной отметки и не выше максимальной.
- При работе с горячим маслом используйте только термостойкие кухонные принадлежности с теплоизолированными ручками.
- Никогда не сливайте масло, пока 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 отключите прибор от электрической сети и накройте плотной, по возможности негорючей, тканью.

## **НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ЗАЛИВАЙТЕ ОГОНЬ ВОДОЙ!**

- Не перемещайте прибор, пока масло для жарки полностью не остыло. Фритюрница должна быть отключена от электрической сети перед чисткой и в тех случаях, когда вы не пользуетесь устройством.
- При отключении вилки сетевого шнура из электрической розетки не тяните за сетевой шнур, а держитесь за вилку сетевого шнура рукой.
- Не беритесь за вилку сетевого шнура мокрыми руками.
- Не пользуйтесь устройством в непосредственной близости от кухонной раковины, не подвергайте фритюрницу 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 доставать прибор из воды. Обратитесь в авторизованный (уполномоченный) сервисный центр для проверки или ремонта прибора.
- Периодически проверяйте целостность сетевого шнура и электрической вилки.
- Запрещается использовать устройство при наличии повреждений сетевой вилки или электрического шнура, если устройство 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, если только лицом, отвечающим за их безопасность, им не даны соответствующие и понятные им инструкции о безопасном использовании устройством и тех опасностях, которые могут возникнуть при его неправильном использовании.
- Из соображений безопасности детей не оставляйте полиэтиленовые пакеты, используемые в качестве упаковки, без надзора.

# РУССКИЙ

- **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 лубые 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.
- Откройте крышку (2) и извлеките ёмкость для масла (4).
- Все съёмные детали, а именно крышку (2), ёмкость для масла (4), корзину (7), ручку (8), защитное кольцо (9) и вилочки (10) тщательно промойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Тщательно просушите ёмкость для масла (4) перед установкой её в корпус фритюрницы (1).
- Внешнюю поверхность корпуса (1) протрите мягкой влажной тканью, затем вытрите насухо.

**Предупреждение: не допускайте попадания воды внутрь корпуса прибора и на нагревательный элемент.**

## Регулятор температуры

Регулятор температуры (5) обеспечивает поддержание температуры масла в ёмкости (4). Диапазон температур - от 130 до 190°C предоставляет широкие возможности для приготовления различных продуктов.

## Индикатор работы

Красный цвет индикатора (6) указывает на то, что устройство находится в режиме разогрева. Синий цвет индикатора указывает на достижение установленной температуры масла в ёмкости (4).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОДУКТОВ

- Установите фритюрницу на сухую устойчивую теплоустойчивую поверхность.
- Вставьте ёмкость для масла (4) в корпус фритюрницы (1).

**Внимание: Запрещается использовать фритюрницу без установленной ёмкости для масла (4).**

- Залейте в ёмкость для масла (4) около 0,8 литра растительного масла 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.
- Установите температуру нагрева, повернув регулятор температуры (5) до необходимого цифрового обозначения (см. пункт «Рекомендации по приготовлению»), устройство начнёт разогреваться, индикатор (6) будет гореть красным цветом.
- Сожмите ручку (8) и вставьте её в держатель на корзине (7).
- Загрузите в корзину (7) необходимое количество продуктов (продукты должны быть сухими, если продукты замороженные, то постарайтесь стряхнуть с них как можно больше льда).
- Осторожно откройте крышку (2), взявшись за ручки (3).
- Наденьте кухонные рукавицы, осторожно погрузите корзину (7) в разогретое масло.
- Сожмите ручку (8) и извлеките её из держателя корзины (7).
- Закройте крышку (2).
- Когда продукты будут готовы, откройте крышку (2).
- Наденьте кухонные рукавицы, сожмите ручку (8) и вставьте её в держатель на корзине (7).
- Установите корзину на край ёмкости (4) и дайте маслу стечь.
- Выложите готовые продукты из корзины (7) в подходящую посуду.
- Перед приготовлением следующей порции продуктов дождитесь нагрева масла до установленной температуры (индикатор (6) горит синим цветом).
- Для выключения устройства поверните регулятор (5) влево до упора и извлеките вилку сетевого шнура из электрической розетки.
- Дайте устройству остыть, затем произведите его чистку.

### Примечание:

- Следите за процессом приготовления продуктов через слегка приподнятую крышку (2). Соблюдайте осторожность, чтобы не обжечься горячим паром или брызгами масла.
- Во избежание получения ожога не наклоняйтесь над фритюрницей и не располагайте руки или другие открытые участки тела над ёмкостью с маслом (4).

## 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 масла.
- При длительных интервалах между приготовлением порций продуктов выключайте фритюрницу, повернув регулятор (5) влево до упора.

- 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 в том случае, 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

- 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 (6) будет гореть синим 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 продуктам.

#### Чипсы

Чтобы получить вкусные хрустящие чипсы, выполняйте нижеследующие рекомендации.

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

#### Время приготовления

Продукты	Температура °С	Вес (г)	Приблизительное время жарки (мин.)
Креветки	130	200	3~5
Лук	140	100	3~4
Грибы	140	150	6~8
Рыбное филе	150	200	5~6
Рыбное филе в кляре	150	200	6~8
Рыбные котлеты	150	200	7~10
Мясо кусковое	170	200	7~10
Стейк	170	250	8~10
Кусочки куриного филе в сухарях	180	250	10~12
Картошка фри	190	250	10~12

**Примечание:** Следите за процессом приготовления и корректируйте время приготовления самостоятельно.

#### 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°C.
- Прежде чем приступить к приготовлению следующей порции продуктов, дождитесь, пока масло нагреется до установленной температуры и индикатор (6) будет гореть синим цветом.

#### Фондю

Используйте фритюрницу для приготовления шоколадного, сырного фондю, а также фондю с использованием растительного масла и бульона.

#### Общие рекомендации

- Продукты нарежьте на небольшие кусочки одинакового размера. Мясо, креветки или рыбу Вы можете заранее замариновать.
- Запрещается использовать для фондю замороженные продукты.
- Перед включением прибора снимите крышку (2) с корпуса, потянув её вверх.
- Установите ёмкость (4) в рабочую камеру.
- Заполните ёмкость (4) продуктами, следуя рецептам, указанным ниже. Уровень жидкости в ёмкости (4) не должен превышать отметки «MAX».
- Установите на ёмкость (4) защитное кольцо (9).
- Регулятором (5) установите необходимую температуру нагрева.
- Смесь для фондю помешивайте деревянной или пластиковой лопаткой, пригодной для использования с антипригарным покрытием.
- Подготовленные продукты накалывайте на вилочки (10) и опускайте в полученную смесь.
- Завершив приготовление, выключите устройство регулятором (5) и выньте сетевую вилку из розетки.
- Дайте устройству остыть, затем произведите его чистку.

# РУССКИЙ

## Фондю с бульоном или маслом

- Наполните ёмкость (4) растительным маслом или заранее приготовленным бульоном (мясным, рыбным или овощным).
- Когда масло/бульон нагреется, индикатор (6) будет гореть синим цветом.

**Примечание:** Не допускайте бурного кипения бульона/масла. Если необходимо, уменьшите температуру регулятором (5).

- Продукты, нанизанные на вилочки (10), опустите в горячее масло на 1,5-2 минуты, в бульон – на 3-4 минуты.

## Сырное фондю

Классическое фондю состоит из нескольких сортов сыра, вина и вишневой водки (кирша), приправленных чесноком и мускатным орехом. Небольшие кусочки хлеба, овощей, готового мяса окунайте в расплавленную сырную массу.

### Ингредиенты:

750 гр. сыра (твердых сортов)

200 мл сухого белого вина

1 зубчик чеснока, мелко нарезанный

20 гр. кукурузной муки

перец по вкусу

**Примечание:** Масса корки не должна превышать 1/3 от общего количества сыра. **Приготовление:**

- Натрите сыр, поместите его в ёмкость (4), добавьте вино и перемешайте.
- Добавьте кукурузную муку и чеснок, перемешайте.
- На ёмкость (4) установите защитное кольцо (9).
- Регулятором (5) установите температуру 85 °С.
- Тщательно помешивайте смесь, пока сыр не растопится полностью.

**Примечание:** Сырную массу размешивайте деревянной или пластиковой лопаткой, пригодной для использования с антипригарным покрытием. Не допускайте подгорания смеси.

- Продукты не просто окунайте в сырное фондю, а помешивайте ими растопленный сыр. В этом случае фондю дольше сохранит свою однородность.

## Шоколадное фондю

Шоколадное фондю состоит из расплавленного черного, молочного и белого шоколада, в который окунают кусочки фруктов, зефира, бисквита и других сладостей.

### Ингредиенты:

300 мл молока.

3 плитки шоколада.

### Приготовление:

- Налейте молоко в ёмкость (4). Шоколад поломайте на небольшие кусочки, добавьте в молоко.
- Регулятором (5) установите температуру 70 °С.
- Помешивайте молоко до получения однородной смеси.

**Примечание:** Помешивайте шоколадную смесь деревянной или пластиковой лопаткой, пригодной для использования с антипригарным покрытием.

## 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 (1) и масла.
- Извлеките ёмкость для масла (4), использованное масло слейте в подходящую посуду.

### Важные замечания:

- Не сливайте масло в раковину, а утилизируйте его вместе с другими бытовыми отходами.
- Масло, пригодное для дальнейшего применения, необходимо профильтровать и сохранить для следующего использования.
- Снимите крышку (2).
- Съёмные части промойте тёплой водой с использованием нейтрального моющего средства.
- Не используйте абразивные моющие средства и металлические щётки.
- Корпус (1) 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, сетевой шнур 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 сухом прохладном месте недоступном для детей.

## КОМПЛЕКТ ПОСТАВКИ

Фритюрница с ёмкостью для масла – 1 шт.

Корзина для продуктов с ручкой – 1 шт.

Вилочки для фондю – 6 шт.

Инструкция – 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Электропитание: 220-240 В ~ 50 Гц

Потребляемая мощность: 750 Вт

Максимальный объём масла: 0,8 л

Температура нагрева: 70°С–190°С

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

## Срок службы прибора 5 лет



Данное изделие соответствует всем требованиям 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.

