

Vitek®

**MANUAL INSTRUCTION
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**DEEP FRYER
ФРИТЮРНИЦА**

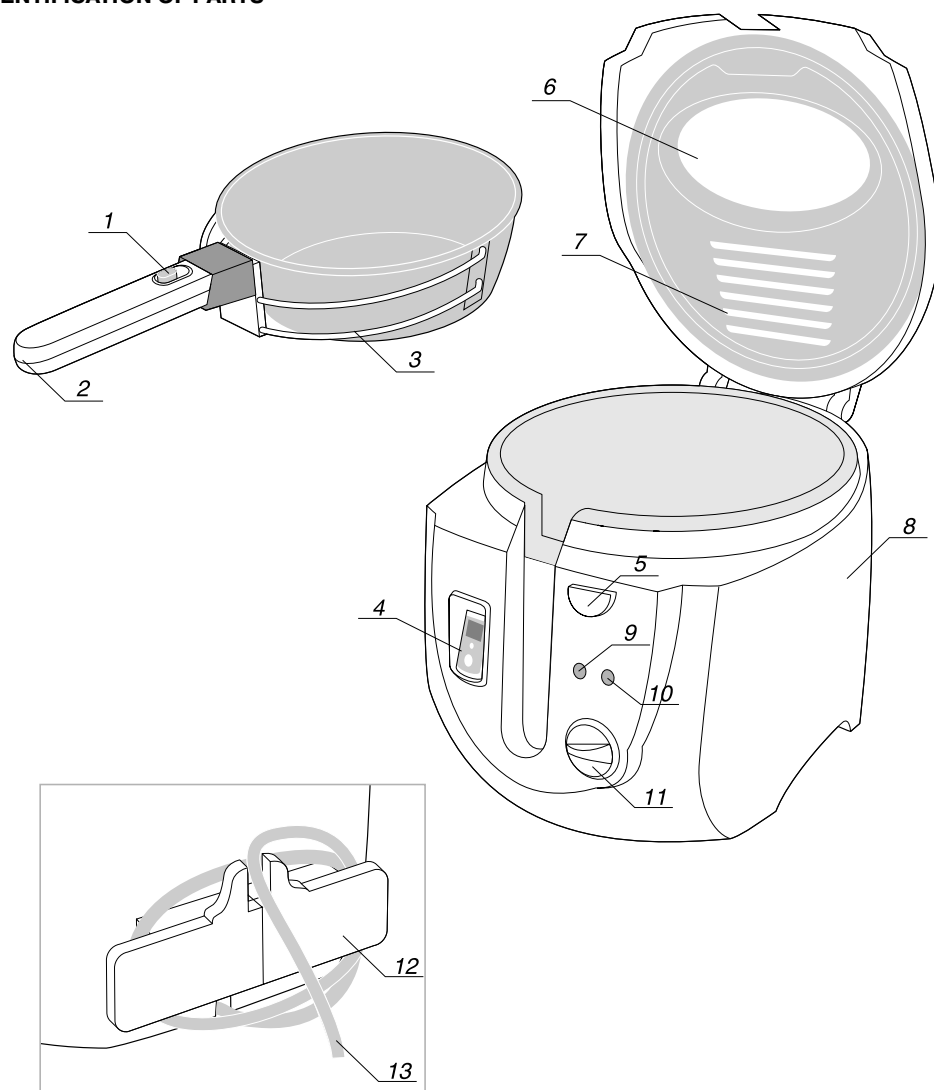


МОДЕЛЬ VT-1531

ENGLISH

РУССКИЙ

IDENTIFICATION OF PARTS



PARTS NAME

- | | |
|--------------------------|-----------------------------|
| 1. BUTTON | 7. FILTER SYSTEM |
| 2. BASKET HANDLE CONTROL | 8. HOUSING |
| 3. BASKET FRY | 9. POWER PILOT LIGHT |
| 4. TIMER | 10. TEMPERATURE PILOT LIGHT |
| 5. LID-RELEASE BUTTON | 11. VARIABLE THERMOSTAT |
| 6. VIEWING WINDOW | 12. REAR CABLE SHELL |
| | 13. AC CORD |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УХОДУ И ЧИСТКЕ

1. Всегда отключайте прибор от сети перед чисткой
2. Дайте маслу полностью остыть. Масло и жир долгое время остаются горячими после жарки. Не перемещайте прибор, пока масло полностью не остынет
3. Масло можно использовать несколько раз. Использованное масло можно хранить до следующей жарки в резервуаре фритюрницы, закрыв крышку для защиты масла от пыли
4. После каждого использования масло следует фильтровать
5. После использования резервуар фритюрницы следует протереть впитывающей бумагой, затем влажной тканью с небольшим количеством моющего средства и, наконец, вытереть насухо мягкой тканью. Не используйте для чистки абразивные средства или острые предметы
6. Снаружи фритюрницу следует протирать влажной тканью. Не используйте для чистки абразивные средства и очищающие губки
7. Корзину допускается промывать в теплой мыльной воде.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Питание	230/240 В ~ 50 Гц
Максимальная мощность	2000 Вт
Вместимость масла	2,5 л.
Вместимость продуктов	1 кг.

СРОК СЛУЖБЫ ФРИТЮРНИЦЫ НЕ МЕНЕЕ 5-ТИ ЛЕТ

РУССКИЙ

ENGLISH

ТЕРМОСТАТ И ИНДИКАТОР ПИТАНИЯ

Термостат (регулятор температуры) имеет разметку 150°, 170° и 190° Цельсия, что предоставляет Вам широкие возможности для приготовления любых продуктов.

ТЕМПЕРАТУРА: Индикатор температуры автоматически загорается, когда происходит повышение температуры до заданного уровня. Как только этот уровень достигается, индикатор гаснет.

ПИТАНИЕ: Индикатор питания автоматически загорается, как только прибор подключается к сети.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ

Указанное ниже время жарки является приблизительным и может варьироваться в зависимости от требуемой степени обжаривания продуктов:

ПРОДУКТЫ	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ
Грибы	150°C	3-5 мин.
Курица	170°C	12-14 мин.
Креветки	170°C	2-4 мин.
Рыба	170°C	3-5 мин.
Филе	170°C	5 мин.
Лук	190°C	2-4 мин.
Френч фри	170°C	8-10 мин.
	190°C	2-4 мин.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

1. Налейте во фритюрницу 2-2,5 литра масла. Уровень масла должен находиться между отметками MIN/MAX на стенке резервуара (рис. 7).
2. Используйте растительное масло только хорошего качества. Жарка на животном масле / жире, маргарине или оливковом масле не рекомендуется, т.к. они имеют низкую температуру горения.
3. Смажьте внутреннюю сторону смотрового окна небольшим количеством масла.
4. Вставьте вилку в розетку и с помощью термостата установите требуемое значение температуры (см. рекомендации по приготовлению продуктов). Как только нужная температура будет достигнута, индикатор термостата погаснет.
5. Загрузка продуктов в корзину (продукты должны быть как можно более сухими).
 - Слишком большое количество продуктов при жарке на малых температурах может впитать масло, что повлечет некачественное прожаривание. Не перегружайте корзину.
 - Перед закладкой продуктов в корзину, порежьте их на приблизительно равные части, чтобы они прожарились равномерно
 - Убедитесь, что вы тщательно просушили продукты перед жаркой
6. Установите корзину в резервуар. Сложите ручку и закройте крышку. Обязательно **СЛОЖИТЕ РУЧКУ КОРЗИНЫ** чтобы корзина с продуктами опустилась в масло.
 - Не закладывайте в корзину влажные продукты и не заливайте воду в масло, т.к. даже из-за малого количества воды масло начинает разбрызгиваться
7. После окончания жарки поднимите корзину, чтобы дать маслу стечь. Нажмите кнопку-фиксатор, чтобы открыть крышку.

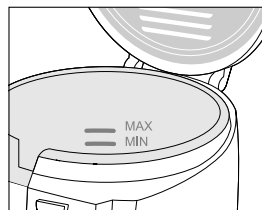


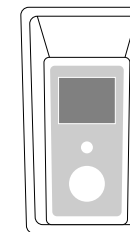
Рис. 7

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ

1. При работе с горячим маслом пользуйтесь только металлическими кухонными принадлежностями с теплоизолированными ручками.
2. Будьте особенно осторожны во время жарки, если поблизости находятся дети
3. Выбирайте температуру жарки, учитывая время приготовления продукта. Как правило, продукты, уже подвергшиеся термической обработке в той или иной степени требуют более высокой температуры жарки, но меньшего времени, чем сырые.

DIGITAL TIMER OPERATION:

1. To press the button for Timer switch on (unit: minute).
2. To set up the time by sustain ability pressing button or continuously pressing the button one by one touch (should press button in 2 seconds, otherwise the timer is started.).
3. Timer will be started to work in 2 sec. after setting up.
4. To switch off the timer by pressing button again during working and the screen displayed "0".
5. There will be 2 times alarm to remind the user when time's up. Last 10 seconds for each alarm, 20 seconds rest between 2 alarms. To press the button to stop the alarm.



DO NOT DRAPE CORD! KEEP AWAY FROM CHILDREN!

WARNING

SERIOUS HOT-OIL BURNS MAY RESULT FROM A DEEP FAT FRYER BEING PULLED OFF OF A COUNTERTOP. DO NOT ALLOW THE CORD TO HANG OVER THE EDGE OF THE COUNTER WHERE IT MAY BE GRABBED BY CHILDREN OR BECOME ENTANGLED WITH THE USER.

DO NOT USE WITH AN EXTENSION CORD

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all instructions.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against electric shock do not immerse cord, plug and fryer in water or other liquid.
4. It is necessary to close supervision, especially when any appliance is used by or near children.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow cooling before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorised service facility or examination, repair or adjustment, as special tools are needed for the repair.
7. The use of accessory attachments is not recommended by the appliance manufacturer as it may cause injuries.
8. Do not use outdoors.
9. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
10. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
11. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
12. Do not use appliance for other than intended use.

This appliance complies to CE-Directives for EMC and LVD and is engineered to the latest safety technical requirements. Subject to technical changes w/o notice.

KEEP THIS INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE! THIS PRODUCT IS FOR HOUSEHOLD USE ONLY.

NOTE

Plug cord into a 230 Volt AC outlet.

Before using fryer for first time wash aluminium pot and basket thoroughly with warm, soapy water, carefully dry aluminum pot to maintain the good aesthetic appearance. Do not use fryer with out oil or fat. Fryer will be severely damaged if heated dry. This fryer has a thermal safety device. In case of thermostat failure, the electrical circuit has an automatic cutout, thus preventing overheating. Should the fryer leak contact your nearest Service Centre or Authorised Dealer. To assure safe operation, excessive food or utensils must not be inserted into the fryer. Do not press the heating element connector and keep it clean for better electric conduction. (FIG. 1). The pot need to be replaced if it became deformed.

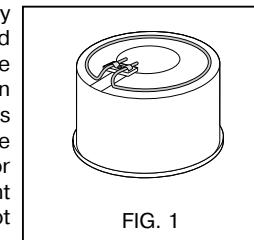


FIG. 1

ENGLISH

BASKET CONTROL HANDLE

The convenient BASKET CONTROL HANDLE allows you to raise/lower the basket when the fryer lid closed. (FIG.2)

Move handle in horizontal level: basket up.

Move handle knob down: basket down.

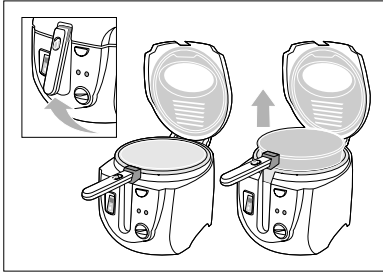
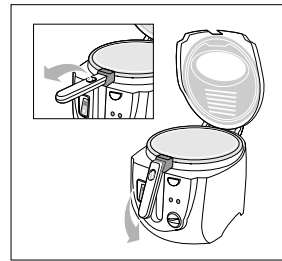


FIG. 2



LID-RELEASE BUTTON

The special designed LID-RELEASE BUTTON helps you open the lid much more easily and safely. Push the button, and fry lid will release from housing automatically. Thus the steam will escape from the deep fryer when fried well to avoid scalding fingers. (FIG.3)

TO REMOVE THE LID

For removing the lid, life the lid to a vertical position and remove with a straight pull upwards. (FIG.4)

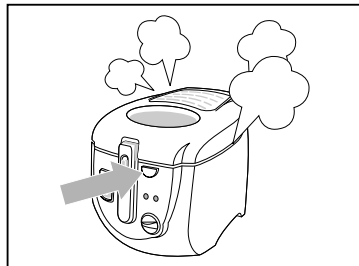


FIG. 3

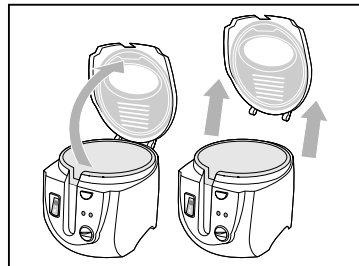


FIG. 4

FILTER SYSTEM

The lid is fitted with mental filter system, which collects drops of oil from the steam as it passes through the filter. After several cooking sessions, the metal filter can be washed with the cover lid in the washing machine. (FIG.5)

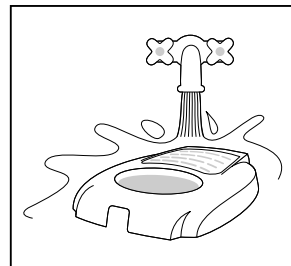


FIG. 5

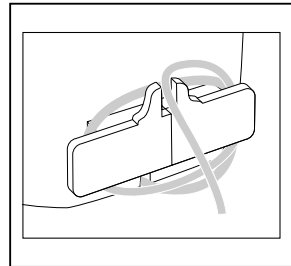


FIG. 6

РУССКИЙ

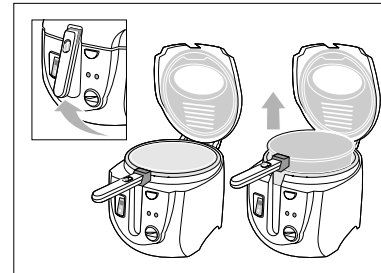
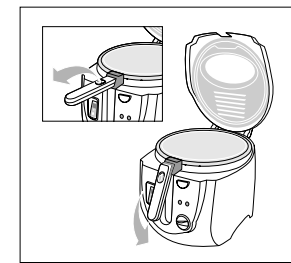


Рис. 2



КНОПКА-ФИКСАТОР КРЫШКИ

Специально сконструированная кнопка-фиксатор крышки обеспечивает более безопасное и легкое ее открывание. При нажатии на нее крышка автоматически открывается. При этом отсутствует опасность обжечь руки горячим паром, образовавшимся во время жарки (рис. 3).

ДЛЯ ТОГО ЧТОБЫ СНЯТЬ КРЫШКУ:

Для того чтобы снять крышку, поднимите ее и потяните вверх (рис. 4).

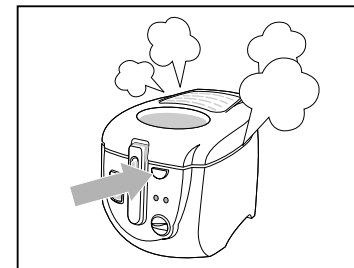


Рис. 3

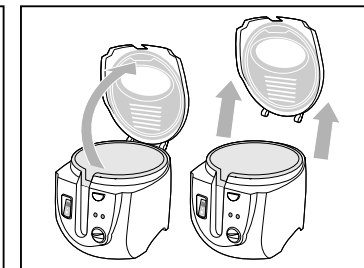


Рис. 4

ФИЛЬТР

Крышка оборудована фильтром для задержки капель масла и неприятных запахов. После нескольких использований металлический фильтр можно промыть вместе с крышкой в посудомоечной машине (рис. 5).

ХРАНЕНИЕ ШНУРА

На корпусе имеется приспособление для хранения шнура. Когда прибор не используется, просто намотайте шнур на крепление (рис. 6).

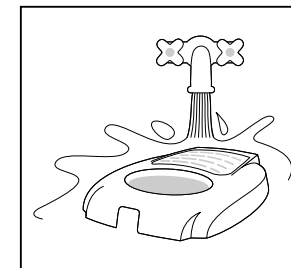


Рис. 5

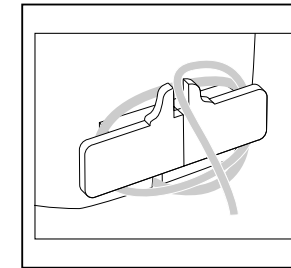


Рис. 6

ОКНО ДЛЯ КОНТРОЛЯ

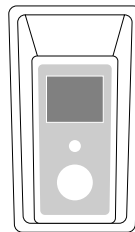
Перед использованием фритюрницы смажьте маслом внутреннюю сторону окна, чтобы предотвратить образование на нем конденсата, который может помешать наблюдению за процессом жарки.

РУССКИЙ

ENGLISH

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЦИФРОВОГО ТАЙМЕРА

1. Нажмите кнопку включения таймера.
2. Для установки времени нажмите кнопку несколько раз, либо держите ее, не отпуская до тех пор, пока на экране не появится нужное значение времени.
3. Таймер запустится через 2 сек. после установки времени.
4. Для отключения таймера нажмите кнопку снова, при этом на экране появится цифра "0".
5. По истечению установленного времени раздастся первый звуковой сигнал, который длится 10 сек. Повторный сигнал раздастся через 20 сек. Для отключения сигнала нажмите кнопку.



НЕ ПЕРЕКРУЧИВАЙТЕ ШНУР! ХРАНИТЕ ПРИБОР ВДАЛИ ОТ ДЕТЕЙ!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

В СЛУЧАЕ ОПРОКИДЫВАНИЯ ФРИТЮРНИЦЫ ГОРЯЧЕЕ МАСЛО МОЖЕТ ПРИЧИНИТЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ОЖОГИ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ШНУРУ СВИСАТЬ С КРАЕВ СТОЛА В МЕСТАХ, ГДЕ ДО НЕГО МОГУТ ДОТЯНУТЬСЯ ДЕТИ. НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ УДЛИНИТЕЛИ!

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При пользовании электроприборами следует соблюдать основные требования безопасности, включая следующие:

1. Прочитайте полностью инструкцию.
2. Не касайтесь горячих поверхностей. Пользуйтесь рукоятками и кнопками.
3. Во избежание электрошока не погружайте в воду сетевой шнур, штепсельную вилку или сам прибор.
4. Не оставляйте прибор вне поля зрения, если он используется вблизи детей, либо детьми.
5. Отключайте прибор от сети, если он не используется и перед чисткой. Дайте прибору остыть, прежде чем устанавливать или снимать принадлежности.
6. Не пользуйтесь прибором при повреждении сетевого шнура, штепсельной вилки, либо самого прибора. Обратитесь в ближайший сервисный центр для проверки и, если необходимо, ремонта.
7. Не используйте какие-либо дополнительные приспособления, т.к. это может привести к порче прибора.
8. Не используйте вне помещения.
9. Не позволяйте сетевому шнуру свисать с краев стола, либо касаться горячих поверхностей.
10. Не располагайте прибор вблизи горящих горелок газовых плит, электроприборов или печей.
11. Проявляйте особую осторожность при перемещении прибора, наполненного горячим маслом.
12. Используйте прибор только по назначению.

Данное изделие соответствует требованиям сертификации и отвечает последним требованиям безопасности. В конструкцию прибора могут быть внесены изменения без предварительного уведомления. СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ НА ВЕСЬ ПЕРИОД ПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОРОМ. ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ТОЛЬКО ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ.

ВНИМАНИЕ!

- Подсоединяйте прибор к сети напряжением 230В.
- Перед тем, как использовать фритюрницу в первый раз, тщательно промойте резервуар для масла и корзину теплой мыльной водой и просушите.
- Не используйте фритюрницу без масла или жира, т.к. это может привести к ее порче.
- Фритюрница является термобезопасным изделием. При критической температуре прибор автоматически отключится, чтобы избежать перегрева.
- В случаях протекания масла обращайтесь в ближайший сервисный центр.
- Не перегружайте фритюрницу продуктами.
- Избегайте давления на контакты нагревательного элемента и содержите его в чистоте для лучшей электропроводности (рис 1).
- При деформации резервуара замените его.

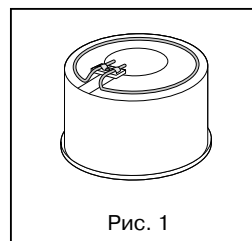


Рис. 1

РУЧКА КОРЗИНЫ

Удобная ручка позволяет приподнимать и опускать корзину при закрытой крышке (рис. 2). Переведите ручку в горизонтальное положение: корзина приподнимается. Переведите ручку в вертикальное положение: корзина опускается.

CORD STORAGE

There is a cord storage compartment in the base. When not in use, the cable can be easily put around the holder storage. (FIG.6)

VIEWING WINDOW

Smear the inner face of the viewing window with the oil to prevent condensation forming and to enable cooking process to be checked.

THERMOSTATS PILOT LIGHT

The thermostat is calibrated in steps marked, 150°C, 170°C, and 190°C, with offers you the best temperature to suit the food to be fried.

TEMP

TEMPERATURE PILOT LIGHT it will light automatically while the temperature keeps raising, and go out when the set temperature is reached.

POWER

POWER PILOT LIGHT it will light automatically when the cord plug to AC electric outlet.

REFERENCE MENU

The frying times given in this chart are a guide only and should be adjusted to suit the quantity fried.

FOOD	Degree °C	Time
Mushroom	150°C	3-5min
Chicken crumbs	170°C	12-14min
Shrimp whole	170°C	2-4min
Fish balls	170°C	3-5min
Fillets	170°C	5min
Onions	190°C	2-4min
French fries	170°C	8-10min
	190°C	2-4min

USING YOUR DEEP FAT FRYER

1. Pour between 2-2.5 litres of oil into the fryer. The level of the oil must be between the two marks marked. MAX&MIN on the wall of the vessel (FIG.7)
2. Use only a good quality vegetable oil or all purpose shortening for deep frying. Deep frying foods in butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended because of lower smoking temperatures.
3. Smear the viewing window with a little oil.
4. Plug in to the mains and set the thermostat to the required temperature (see the reference menu). The temperature pilot light will go out when the set temperature is reached.

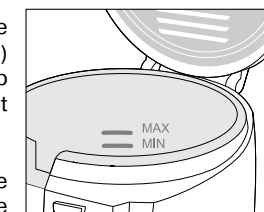


FIG. 7

5. Adding the food (as dry as possible) into the basket first.
 - Too many items lower the oil temperature causing food to absorb oil and/or cooking improperly. Do not overload basket.
 - Place uniform sized pieces of food into the basket so that they will cook evenly.
 - Be sure to dry all foods before frying.
6. Place the basket back into the fryer. Remove the handle and close the lid. Turn the BASKET CONTROL HANDLE DOWN to have the basket and food immersed in the oil.
 - Do not add water or wet foods to the cooking oil, even small amounts of water will cause oil to spatter.
7. After the cooking time has elapsed, lift the basket out of the oil to drain. Push the LID-RELEASE BUTTON to open the lid.

ENGLISH

РУССКИЙ

HINTS

1. Use only metal kitchen utensils with insulated handles in hot oil.
2. As is usual practice care should be exercised when frying, especially when children are about.
3. Select the temperature for frying taking into account the food to be cooked. As a general guide, foods that have been precooked in some way need a higher temperature and less cooking time than those foods, which are completely raw.

MAINTENANCE AND CLEANING

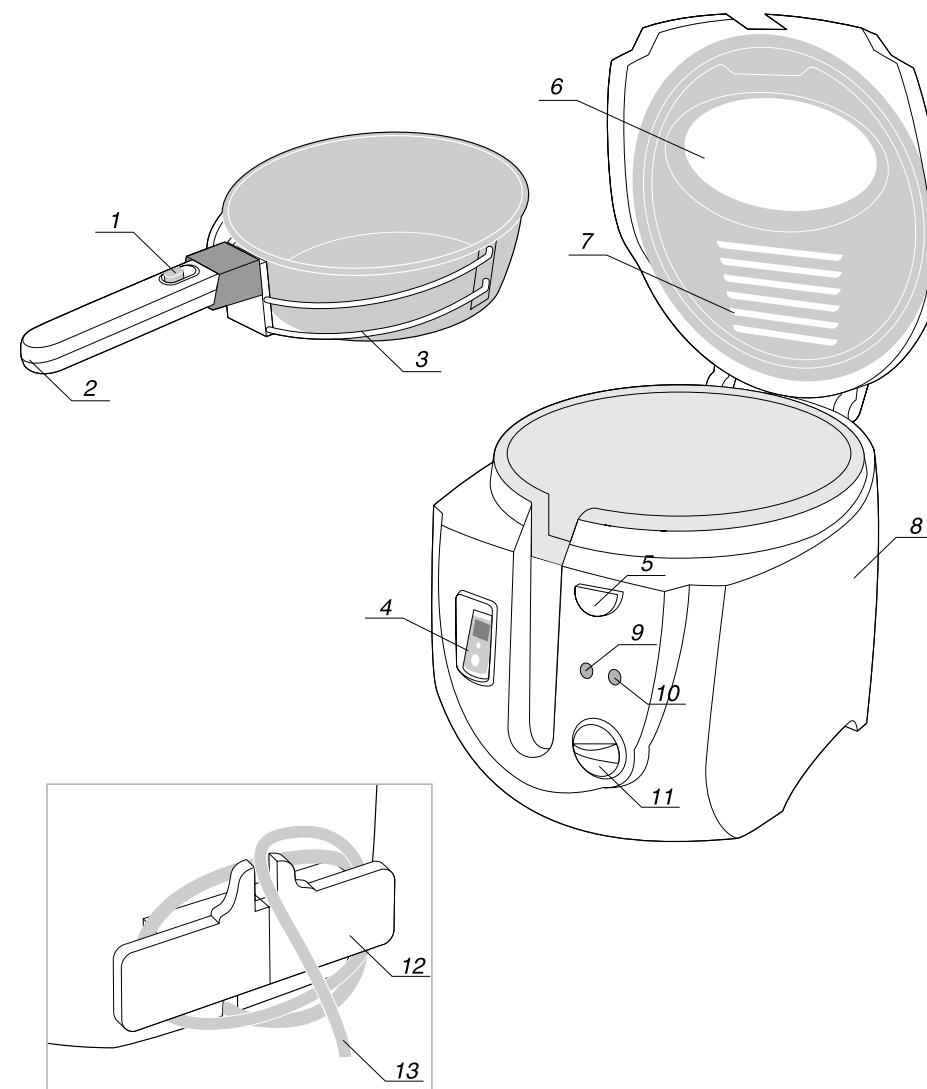
1. The power supply must be disconnected before cleaning.
2. Cool the oil completely. Oil or fat retains its temperature for a long while after use. Do not attempt to move or carry the fryer while it is still hot.
3. Oil can be reused several times. Get the maximum use from your Fryer by always having it ready of use. One way of doing this is to keep the cooled and strained oils inside ready for use. One way of doing this is to keep the cooled and strained oils inside ready for the next frying session with the lid acting as a dust cover.
4. Oil should be filtered after each use.
5. After draining the oil, the fryer should be wiped out with absorbent paper then with a damp cloth and a little washing up liquid and finally with a dry clothe. The interior of the fryer has a plain aluminium surface. To avoid damage, no abrasives or sharp instruments should be used.
6. The exterior can be cleaned with a damp cloth. Never use abrasives or scouring pads.
7. The basket can be washed in warm soapy water.

SPECIFICATION

Power requirement	230/240 V ~ 50 Hz
Max. power	2000 W
Oil capacity	2,5 l.
Food capacity	1 kg.

SERVICE LIFE OF THE DEEP FRYER NOT LESS THAN 5 YEARS

СХЕМА ПРИБОРА



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ:

- | | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| 1. Кнопка | 7. Фильтр |
| 2. Ручка корзины | 8. Корпус |
| 3. Корзина | 9. Индикатор питания |
| 4. Таймер | 10. Индикатор температуры |
| 5. Кнопка-фиксатор крышки | 11. Ручка регулировки температуры |
| 6. Окно для контроля | 12. Место хранения шнура |
| | 13. Сетевой шнур |