

Vitek

Lily

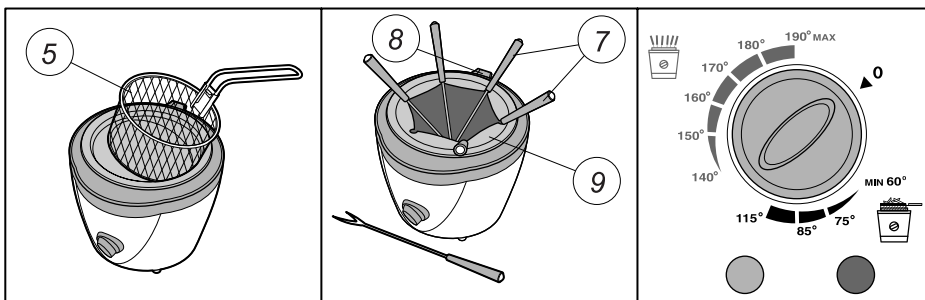
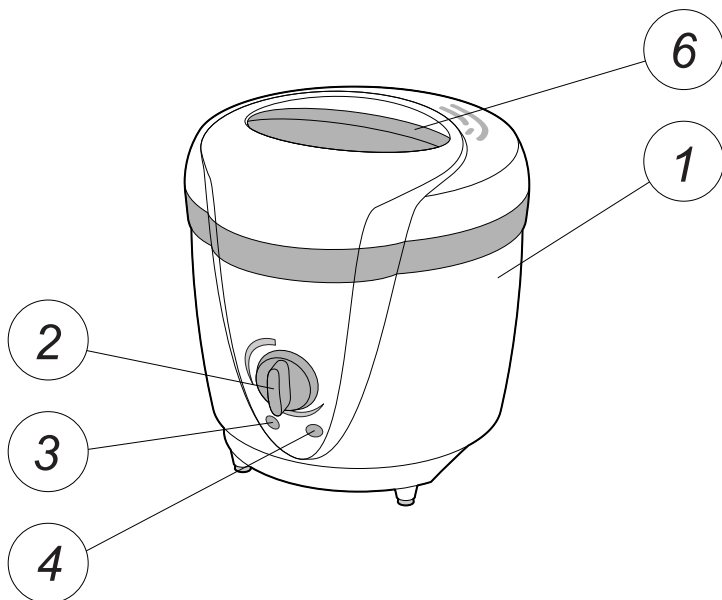
VT-1535 VT

VT-1535 Y



MANUAL INSTRUCTION

GB	MANUAL INSTRUCTION	1
DE	DIE BETRIEBSANWEISUNG	5
RUS	ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
FR	NOTICE D'UTILISATION	14
IT	ISTRUZIONI D' USO	18
E	INSTRUCCIONES DE USO	22
BG	ИНСТРУКЦИЯ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ	26
HU	HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ	31
SCG	UPUSTVO ZA UPOTREBU	35
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	39
CZ	NÁVOD K POUŽITÍ	43
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ	47
BEL	ІНСТРУКЦЫЯ ПА ЭКСПЛУАТАЦЫІ	51
AR	تعليمات الاستخدام	55



РУССКИЙ

ОПИСАНИЕ ФРИТЮРНИЦЫ

1. Корпус
2. Ручка регулировки температуры
3. Лампочка - индикатор включения в сеть
4. Лампочка - индикатор термостата
5. Корзинка
6. Верхняя крышка с постоянным фильтром
7. Вилки для Фондю
8. Сливной носик
9. Устройство для Фондю

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Перед тем, как использовать фритюрницу в первый раз, внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте ее до конца срока службы прибора.
- Прежде чем включить прибор в сеть убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на основании фритюрницы. Рекомендуется использовать розетку с заземлением.
- Запрещается погружать электрические части прибора в воду или любую другую жидкость.
- Перед тем, как включить прибор, убедитесь, что все части полностью сухие и на дне чаши нет остатков воды.
- Прежде чем включить прибор в сеть следует наполнить его растительным маслом или жиром. Уровень жира или растительного масла должен поддерживаться постоянным между отметками минимального и максимального уровней.
- Перед началом каждой жарки или приготовления фондю, следует убедиться в наличии достаточного количества растительного масла, жира или соуса в приборе.
- В режиме работы фритюрницы используйте только растительное масло или жир, рекомендуемый для фритюрниц. При добавлении новых порций кусочков жира, его следует предварительно растопить в отдельной посуде и добавить во фритюрницу перед тем, как включить ее.
- Не следует перегружать корзинку, так как горячие растительное масло или жир могут перелиться через край прибора.
- Храните прибор вне доступа для детей. Не оставляйте включенный прибор без присмотра.

- Не перемещайте включенную фритюрницу.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей
- Не закрывайте вентиляционную решетку верхней крышки.
- После окончания использования фритюрницы, установите ручку регулировки температуры в позицию "0", отключите ее из сети и дайте ей полностью остыть.
- Перед тем, как удалить растительное масло или соусы, необходимо дать прибору полностью остыть.
- При неиспользовании прибора и перед проведением его чистки, следует отключать его из сети.
- При отключении прибора из сети не дергайте за электрический шнур. Не оставляйте электрический шнур свисающим.
- Не располагайте прибор и электрический шнур вблизи горячих поверхностей.
- Запрещается использовать прибор не по назначению.
- В целях безопасности не используйте прибор с поврежденным электрическим шнуром или вилкой. Ремонт прибора и замену электрического шнура должен осуществлять авторизованный сервисный центр.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях.

НАЗНАЧЕНИЕ

Данный прибор предназначен для работы в режиме фритюрницы и в режиме Фондю.

РЕЖИМ "ФРИТЮРНИЦА"

Перед тем как использовать фритюрницу в первый раз, следует хорошо вымыть корзинку, чашу, верхнюю крышку в горячей воде с мылом, промыть чистой водой и высушить.

1. Поместите прибор на горизонтальной, устойчивой поверхности и размотайте полностью электрический шнур, контролируя, чтобы он не касался горячих поверхностей.
2. Откройте крышку и извлеките корзинку.
3. Налейте растительное масло в чашу, не превышая максимальный уровень (0,5 литров).
Уровень растительного масла или жира должен постоянно поддерживаться между отметками минимального и максимального уровня.

	<i>max</i>	<i>min</i>
<i>Масло</i>	<i>0,5л</i>	<i>0,45л</i>
<i>Жир</i>	<i>0,4кг</i>	<i>0,37кг</i>

- Установите ручку регулировки температуры в положение "0" и включите прибор в сеть. Загорится лампочка - индикатор включения в сеть (красная лампочка).
- Выберите температуру, необходимую для жарки вашего продукта. Лампочка - индикатор термостата (зеленого цвета) загорится по достижении заданной температуры. При работе прибора зеленая лампочка индикатора будет периодически загораться и отключаться, в процессе поддержания заданной температуры.
- Установите съемную ручку на корзинку и убедитесь, что она хорошо вставлена.
- Поместите продукты внутрь корзинки.
- Осторожно погрузите корзинку внутрь чаши, не допуская разбрызгивания.
- По окончании жарки поместите корзинку в позицию для стекания масла или жира, чтобы удалить их излишки.
- Установите переключатель в позицию "0" и отключите прибор от сети.

Примечание:

Для жарки продуктов с закрытой крышкой, следует снять ручку корзинки, и по окончании жарки вновь вставить ее.

При повторной жарке следует дожидаться нагрева растительного масла или жира до необходимой температуры при каждой новой порции продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ

VITEK рекомендует использовать в данном приборе в режиме фритюрницы растительное масло вместо жира. При использовании твердого жира необходимо соблюдать следующие меры предосторожности, для предотвращения разбрызгивания жира при его растапливании.

- Перед первой жаркой, следует растопить кусочки жира в отдельной посуде, на медленном огне.
- Перелейте растопленный жир в чашу фритюрницы. Не допускайте разбрызгивания жира.
- Убедитесь, что уровень растопленного жира совпадает с минимальной отметкой.

Включите прибор и приступайте к жарке продукта.

При использовании жира, застывшего в чаше для жарки, поступайте следующим образом:

- Проколите застывший жир в нескольких местах колющим предметом.
- Закройте крышку фритюрницы и установите низкую температуру жарки для постепенного растопления жира.
- Когда жир растопится, можете установить более высокую температуру жарения.

Примечание: Если во фритюрнице остался застывший жир, следует хранить ее при температуре окружающей среды.

ЗАМЕНА МАСЛА

Срок годности растительного масла или жира зависит от количества и вида жарки. Рекомендуется периодически фильтровать растительное масло для удаления образующихся примесей.

Следует хранить фритюрницу с закрытой крышкой, чтобы предотвратить попадание пыли в масло или жир, что ухудшает их качество.

Рекомендуется заменять масло при его потемнении, появлении запаха или неприятного привкуса продуктов.

Не следует добавлять свежие масло или жир в уже использованные. Сливайте масло через сливной носик.

Непригодные растительное масло или жир не следует выливать в унитаз или раковину. Слейте их в закрытую посуду и поместите в соответствующий контейнер для отходов.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Продукты должны быть полностью сухими перед их погружением в растительное масло или жир.
- Чтобы картофель не прилипал, следует вымыть его перед жаркой.
- Продукты с высоким содержанием воды такие, как картофель, рекомендуется жарить в два приема:
Нагрейте растительное масло до максимальной температуры и поместите картофель в масло на пять минут. Затем, выньте картофель, дождитесь нагрева растительного масла вновь до максимальной температуры, и поместите опять картофель в масло до окончания подрумянивания.
- Нет необходимости размораживать

РУССКИЙ

замороженные продукты, но рекомендуется жарить их в два приема.

РЕЖИМ ФОНДЮ ОПРЕДЕЛЕНИЕ И ТИПЫ

Можем определить в качестве Фондю все те продукты, которые потребляются вместе и чьи ингредиенты смазываются различными соусами, приготовленными заранее. Это определение включает следующие типы Фондю.

Традиционные Фондю: (+60°C-140°C)

- Фондю с сыром
- Фондю с шоколадом
- Фондю с соусом

Фондю по-Бургундски (+140°C-Max°C)

- Фондю с мясом 170°C
- Фондю с рыбой 180°C

Чтобы приготовить блюдо Фондю следует установить устройство для фондю, для поддержания вилки над чашей таким образом, как показано на рисунке.

Примечание: В процессе функционирования прибора не дотрагивайтесь до устройства для фондю. Можно обжечься.

Для приготовления Традиционного Фондю, то есть с сыром, шоколадом или соусом, необходимо установить на регуляторе температуры более низкую температуру, свойственную для этого типа Фондю (от 60 °C до 140°C). Для приготовления Фондю по-Бургундски, то есть с мясом или рыбой, следует установить регулятор температуры на более высокой температуре, свойственной для обычного процесса жарки (от 140°C до Max°C).

УХОД И ЧИСТКА

Перед тем как убрать фритюрницу на хранение после ее использования, следует дождаться остывания растительного масла, жира или соуса. Опустите ручку корзинки и поместите ее внутрь чаши, смотайте электрический шнур и закройте крышку. Боковые ручки облегчают транспортировку прибора.

Прежде чем приступить к чистке прибора убедитесь, что он полностью остыл, отключен от сети и электрический шнур полностью смотан.

Чистка чаши, корзинки и крышки

При каждой замене растительного масла рекомендуется проводить чистку чаши, корзинки в горячей воде, с применением моющих средств для посуды.

Прежде чем вновь наполнить чашу растительным маслом, жиром или соусом, убедитесь, что она полностью сухая.

Чистка корпуса

Протрите корпус влажной тряпочкой или бумагой, не применяя моющие средства, ни абразивные продукты. Не допускается контакт данной части с водой или любой другой жидкостью.

Чистка крышки и фильтра для жира

Ваш прибор снабжен постоянным фильтром пара. Рекомендуется регулярно проводить чистку этого фильтра. Для этого:

1. Снимите крышку.
2. Поместите крышку полностью в горячую мыльную воду на десять минут.
3. Затем, тщательно промойте водой крышку и высушите ее.

Примечание: Запрещается погружать прибор в воду или любую другую жидкость. Не рекомендуется мыть корзинку в посудомоечной машине.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

В продолжение приводим несколько основных советов и некоторые рецепты для приготовления различных типов Фондю:

• ФОНДЮ ПО-БУРГУНДСКИ ИЛИ ФОНДЮ С РАСТИТЕЛЬНЫМ МАСЛОМ

Приготовление:

Оптимальная температура: В зависимости от продукта для Фондю.

Овощи 160 °C

Мясо 170°C

Морепродукты 180 °C

Фондю на растительном масле основывается на добавлении в горячее масло небольших кусочков мяса, рыбы, морепродуктов или других продуктов для жарки.

• ФОНДЮ С МЯСОМ

Оптимальная температура: 180° C.

Не добавлять приправу в мясо до его жарки. Добавление соли вызывает разбрызгивание масла.

РУССКИЙ

Перец загрязняет растительное масло. Травы подгорают в масле и придают мясу горелый привкус. Обычно используют 2 вилки. Когда на одной из них жарится мясо, с другой его едят.

• ФОНДЮ С РЫБОЙ

Оптимальная температура: 190° С.

Использовать рыбу, которая не крошится на вилке, такую как форель или треска. Рыба с плотным мясом: Угорь, камбала, палтус, тунец, рыба-меч, кефаль. Ракообразные (Лангусты, креветки, омары и подобные) используются свежие. Моллюски (Мидии и т.д.) предварительно варятся.

• ФОНДЮ С БУЛЬОНОМ

Приготовление:

Оптимальная температура: 100° С. Фондю с бульоном основывается на приготовлении домашнего бульона по вкусу потребителя и затем, добавлении в него небольших кусочков мяса, рыбы, моря продуктов или других ингредиентов, чтобы отварить их.

Примечание:

Сухие травы следует добавлять в бульон вначале. Свежие травы подаются отдельно или добавляются в бульон при подаче на стол. Куски продуктов можно приправлять до их макания в соусы; таким образом, бульон будет с каждым разом крепче.

• ФОНДЮ С СЫРОМ

Ингредиенты:

200 г. сыра Грюйер
100 г. сыра Эмменталь
100 г. сыра Чеддэр
0,2 л. полусухого белого вина
1 зубчик чеснока
1 столовая ложка лимонного сока
3 столовые ложки кукурузной муки
перец по вкусу
1 рюмка вишневого ликера

Приготовление:

Оптимальная температура: 85° С. Фондю с сыром основывается на приготовлении смеси плавящихся сыров и намазывании полученной смеси на небольшие кусочки белого хлеба, на вареный картофель и также на сосиски.

Поместить 3 сорта предварительно натертых сыров с добавленным белым вином. Затем добавить кукурузную муку, сок лимона и ликер. Хорошо перемешать в форме восьмерок, чтобы сыр растопился полосками.

Примечание:

Корка сыра не должна превышать 1/3 количества всего употребленного сыра. Когда закончится сыр, на дне образуется слой, который не должен подгорать. Следует добавлять сок лимона, чтобы подкислить вино, так как кислота необходима для хорошего растапливания сыра.

• ФОНДЮ С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

1/4 л жидких сливок.
1 плитка шоколада.
1 рюмка рома.

Приготовление:

Оптимальная температура: 70° С. Фондю с шоколадом заключается в приготовлении смеси растопленного шоколада и намазывании полученной смеси на небольшие кусочки фруктов, бисквита и т.д. Сначала добавить сливки, затем шоколад кусочками. Хорошо перемешать, до получения однородной смеси. Добавить рюмку рома и вновь хорошо перемешать.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение питания	220-230 В ~ 50 Гц
Мощность	950 Вт
Вместимость масла	0,5 л.
Максимальный вес продуктов	400 г.

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

СРОК СЛУЖБЫ ФРИТЮРНИЦЫ НЕ МЕНЕЕ 5-ТИ ЛЕТ



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

Производитель: АН-ДЕР ПРОДАКТС ГмБХ, Австрия
Йеневайнгассе, 10/10, 1210, Вена, Австрия