

Vitek®

**MANUAL INSTRUCTION
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**

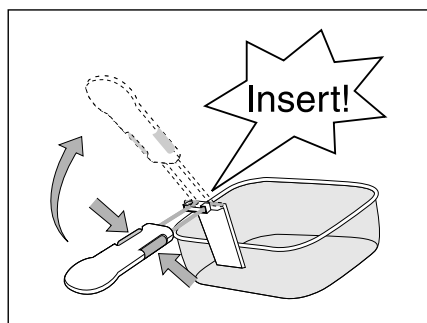
**DEEP FRYER
ФРИТЮРНИЦА**



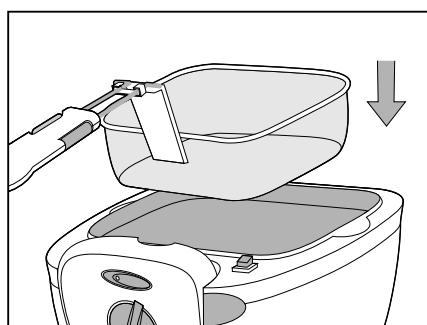
МОДЕЛЬ VT-1532

ENGLISH

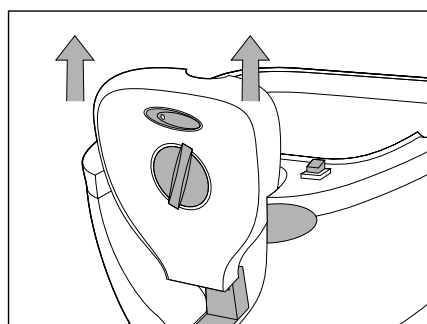
РУССКИЙ



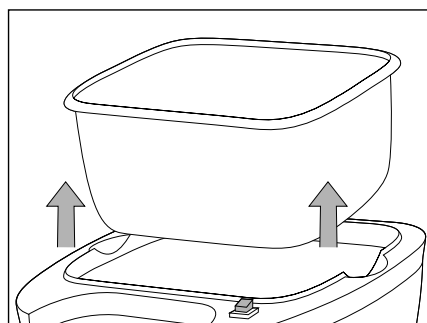
1



2



3



4

2

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ПРОБЛЕМА	ВЕРОЯТНАЯ ПРИЧИНА	ПОПРОБУЙТЕ ЭТО РЕШЕНИЕ
Прибор не нагревает масло	1. Повреждение в электрической цепи прибора	1. Обратитесь в Сервисный Центр
Продукты не приобретают золотистого цвета	1. Слишком много продуктов в сетчатом контейнере или температура слишком низкая.	1. Уменьшите количество продуктов в сетчатом контейнере. 2. Установите более высокую температуру.
Масло выходит за пределы масляного контейнера	1. Максимальный уровень масла превышен. 2. Продукты содержали воду при погружении в масло. 3. Есть избыток продуктов в сетчатом контейнере.	1. Уменьшите уровень масла. 2. Просушите продукты кухонным полотенцем или другой впитывающей тканью. 3. Не заполняйте сетчатый контейнер более чем на три четверти его объема.
Плохой запах	1. Масло испортилось 2. Масло не подходит для данного прибора.	1. Замените масло, промойте масляный и сетчатый контейнер. 2. Используйте качественное масло, пригодное для данного прибора и не смешивайте разные сорта масел.

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Напряжение:	230 В
Частота:	50 Гц
Мощность:	1500 Ватт
Максимальная вместимость масла:	2.5 литра
Минимальное количество масла:	Уровень минимального количества масла отмечен на внутренней стороне масляного контейнера.

СРОК СЛУЖБЫ ФРИТЮРНИЦЫ НЕ МЕНЕЕ 5-ТИ ЛЕТ

РУССКИЙ

ENGLISH

Поместите фильтрующую бумагу или тонкую хлопковую ткань в металлическое сито или дуршлаг.

Перелейте масло из масляного контейнера через дуршлаг или сито с фильтром в другую емкость.

Если Вы использовали жир для жарки, не давайте ему окончательно остыть и затвердеть. Однако, когда будете фильтровать его, убедитесь, что жир остыл достаточно, чтобы избежать риска обжечься.

- Регулярно меняйте масло и никогда не добавляйте новое масло к уже использованному.
- Никогда не разогревайте масло более чем это необходимо. Устанавливайте регулятор температуры на минимальное значение, если Вы собираетесь ждать довольно долго между приготовлением разных порций или блюд. Иначе, Вам придется слишком часто менять масло.
- Вообще, масло или жир становятся более темными быстрее, когда Вы жарите пищевые продукты, богатые белком (такие как мясо, рыба и др.).
- Если Вы используете прибор, чтобы жарить чипсы (французский картофель) и Вы удаляете любые оставшиеся частицы после каждого приготовления, то масло может быть использовано от 10 до 15 раз. В любом случае, не используйте это масло больше чем 6 месяцев. После этого отрезка времени, оно должно быть заманено.
- В любом случае, замените масло, если оно начинает пузыриться при нагревании, если оно пахнет или имеет неприятный вкус, если оно стало темным или не очень жидким.
- Если Вы не используете прибор очень часто, лучшее держать масло или жир в закрытых стеклянных контейнерах, предпочтительно в холодильнике. Это - не хорошая идея оставлять масло в приборе слишком надолго.
- Продукты с большим содержанием воды, типа картофеля, лучше жарить дважды, с небольшим интервалом между циклами.

Чипсы (французский картофель)

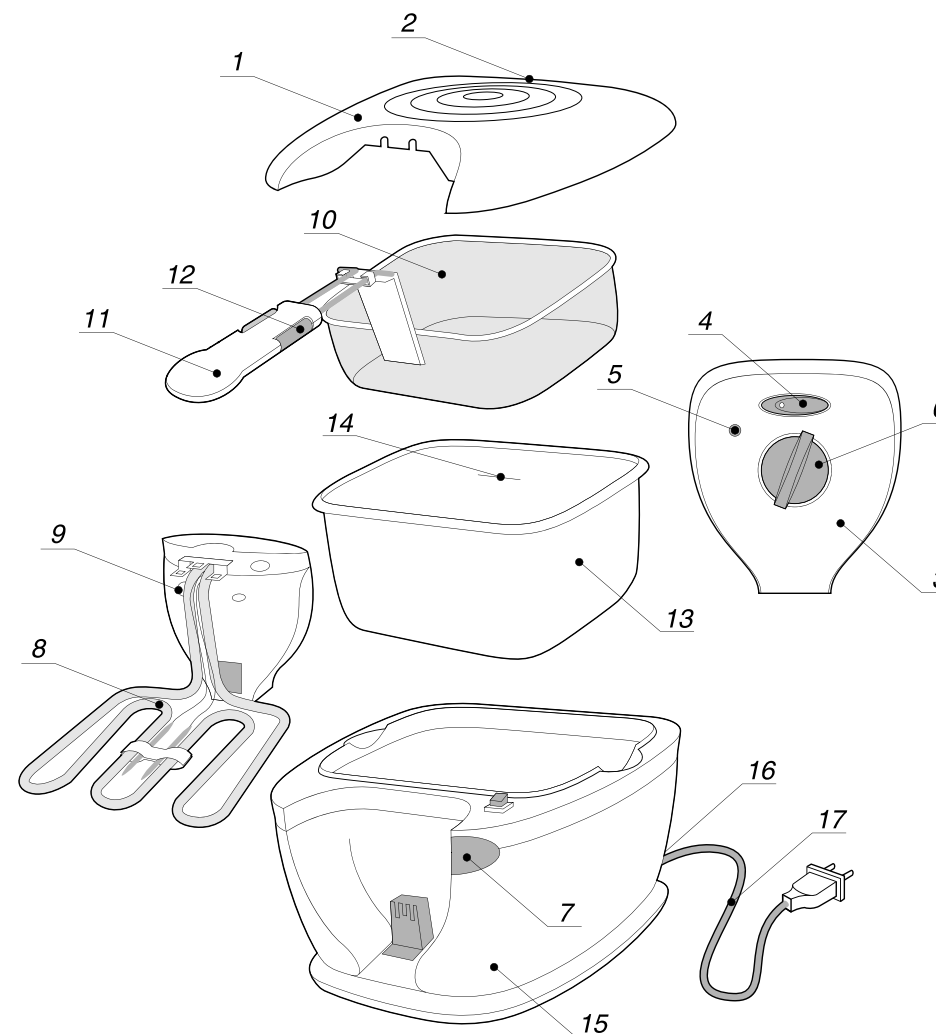
Чтобы получить вкусные, хрустящие чипсы (французский картофель), имейте в виду следующие рекомендации:

- Не используйте молодой картофель (вообще молодой картофель не дает очень хороших результатов). Нарезайте его в форме соломки.
- Ополосните нарезанный картофель под струей воды - это предотвратит слипание отдельных кусочков во время приготовления.
- Просушите нарезанный и промытый картофель чистым кухонным полотенцем.

Замороженные продукты

- Замороженные продукты снизят температуру масла весьма значительно при их погружении во фритюрницу.
- Поэтому, не помещайте одновременно большое количество замороженных продуктов во фритюрницу.
- Позвольте прибору восстановить исходную температуру (дождитесь, когда лампа термодатчика погаснет), прежде чем добавить следующую порцию продуктов.
- Установите регулятор температуры согласно маркировке на упаковке продукта. Если нет никаких указаний, установите на самую высокую температуру (190°C).
- Замороженные продукты часто покрыты большим количеством льда, который желателно удалить. Замороженные продукты не требуют разморозки перед приготовлением, но их необходимо жарить в два цикла.

IDENTIFICATION OF PARTS



DESCRIPTION

- | | |
|---|-------------------------------------|
| (1) - Deep fryer lid | (9) - Thermal safety switch |
| (2) - Lid hinge | (10) - Basket |
| (3) - Control panel | (11) - Basket handle |
| (4) - Start/stop switch with fryer ON pilot light | (12) - Basket handle release button |
| (5) - Thermostat pilot light | (13) - Oil pan |
| (6) - Temperature regulator control | (14) - Oil/fat level indicator |
| (7) - Lid open button | (15) - Outer casing |
| (8) - Heating element | (16) - Cable storage space |
| | (17) - Cable |

ENGLISH

РУССКИЙ

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety measures should be respected to reduce the risk of fire, electric shock and/or injury. These safety measures include the following:

- Read all the instructions in this manual and ensure that you understand them before using the appliance for the first time.
- Keep the manual in a safe place for future reference.
- Before use, ensure that the voltage on the specifications plate is same as that in your home.
- Ensure that the oil is within the maximum and minimum marks in the deposit when in use.
- Do not add any fluid other than cooking oil.
- Never immerse the electrical components in water.
- Ensure that the wall socket in your house is adequately earthed.
- Unplug when not in use.
- Keep out of the reach of children.
- Do not leave the deep fryer unattended while in use.
- The deep fryer has a thermo-control system that a thermostat (expansion) will keep the oil temperature at user-selected level automatically, and another one is designed to limit the oil temperature to ensure no over-heating and fire risks.
- Do not use if the jack or cord are found damaged. If the cord is damaged, the repairing should be done by the authorized service center. Special tooling is required to examine and repair it.
- Make sure to turn the power switch off before take out the electric unit. Turn on the power switch ONLY after put in the electric unit.
- Never pull on the power cord when unplugging. Do not leave the plug hanging freely.
- Never move or reposition the appliance when in use.
- Do not obstruct or cover-up the ventilation grids in the lid.

HOW TO OPERATE

Before first use:

- Press the lid opening Button and the lid opens automatically.
- The Basket and the Oil Tank should be cleaned before first use: Take the basket from inside the oil tank and lift the electrical unit out vertically. Wash the oil tank and the basket with detergent and water. Rinse and dry them.

Warning: Never wet the electrical unit.

- Refit all the components.
- Fill the oil tank with oil or liquid fat to levels between the minimum and maximum level marks on the inside wall of the oil tank (2.5 L).

Using fresh solid frying fat:

- Melt the fat in a saucepan over a low heat.
- **Warning: Supervise at all times and keep out of the reach of children.**
- Switch power off as soon as the fat is melted. Place the deep fryer in the sink and carefully pour the melted fat into the oil tank.
- Carefully carry the deep fryer to the place where it is to be used.

Using solid fat which has hardened in the fryer:

- Make holes in the fat first.
- **Warning: Take care not to damage the element.**
- Close the fryer cover to prevent spitting and set the temperature control to 160°. The temperature can be further increased once the fat has melted.
- **Warnig: Do not use other melting procedures.**
- Place the basket handle vertically and press the two buttons at the same time to fit it into the basket openings, pressing it down until correctly in position.
- Plug in and turn the temperature control to the required setting, depending on the food to be fried.

- Закройте крышку фритюрницы, чтобы предотвратить разбрызгивание и установите регулятор температуры на 160°, когда жир растает, температуру можно увеличить.

Предупреждение: Не используйте других методов.

- Держа ручку сетчатого контейнера вертикально, и одновременно нажимая две кнопки на боковой поверхности последней, вставьте сетчатый контейнер в пазы расположенные на внутренней поверхности масляного контейнера.
 - Включите в электрическую сеть прибор и установите регулятор температуры в нужное положение, в зависимости от типа приготавливаемого продукта.
 - Закройте крышку фритюрницы, нажмите клавишу ВКЛ/ВЫКЛ., разогрейте масло, индикатор ВКЛ/ВЫКЛ и лампа термо-датчика загорятся. Когда масло достигнет выбранной температуры, лампа термо-датчика погаснет, она будет гаснуть и вновь загораться согласно циклу работы термостата в течение всего цикла жарки.
 - Выньте сетчатый контейнер для жарки и поместите в него продукты.
- Предупреждение:** Не заполняйте сетчатый контейнер более чем на три четверти.
- Откройте крышку фритюрницы, аккуратно опустите сетчатый контейнер в масло, укрепив его в низком положении, убедитесь, что масло достигло нужной температуры.

Предупреждение:

- 1). Убедитесь, что продукты полностью погружены в масло.
 - 2). Ничем не загораживайте стекло крышки фритюрницы во время приготовления, чтобы избежать вытекания масла и пережаривания продуктов.
- Погружение продуктов в масло вызывает его охлаждение, поэтому лампа терморегулятора загорается.
 - Когда еда приготовлена, поднимите сетчатый контейнер и укрепите его в высоком положении, чтобы дать маслу стечь с приготовленных продуктов.
 - Извлеките сетчатый контейнер из фритюрницы и выложите из него приготовленную пищу.
 - Когда прибор не используется, установите переключатель ВКЛ/ВЫКЛ. в положение ВЫКЛ. Даже если переключатель находится в положении ВЫКЛ., подача электроэнергии прекращается только при отключении прибора из сети. Поэтому настоятельно рекомендуется отключать фритюрницу от сети после окончания ее работы.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

- Перед чисткой прибора, выключите его из сети и дождитесь полного остывания.
 - Отсоедините электрический блок.
- Предупреждение: Никогда не погружайте электрический блок в воду, не мойте его под струей воды. Чистка возможна только при помощи слегка увлажненной мягкой ткани.**
- Крышка фритюрницы, контейнер для масла и сетчатый контейнер для продуктов могут быть очищены теплой водой с моющим средством. Ополосните их и тщательно просушите.
 - Регулярно чистите верхнюю крышку фритюрницы, чтобы не дать антижировому фильтру забиться застывшим маслом. Производите это следующим образом: Удалите полностью крышку, поворачивая и поднимая ее под нужным углом, и вымойте водой с моющим средством, вытрите мягкой слегка влажной тканью, просушите и установите обратно.
 - Не используйте разъедающие или абразивные моющие средства для чистки данного прибора.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Масло и жир

- Используйте масло или жир, подходящий для жарки при высоких температурах. А именно, полиненасыщенные масла или растительные маргарины.
- Всегда фильтруйте масло, при его достаточном загрязнении. Это необходимо делать после нескольких раз использования, в зависимости от вида продуктов, которые Вы готовили. Производите это следующим образом:
После приготовления пищи, отключите от сети прибор и дайте маслу остыть достаточное время.

РУССКИЙ

ENGLISH

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрических приборов, основные меры по обеспечению безопасности должны соблюдаться, чтобы уменьшить риск пожара, поражения электрическим током и/или травматизма. Эти меры по обеспечению безопасности включают следующее:

- Прочитайте все инструкции в этом руководстве перед использованием прибора впервые.
- Храните данное руководство в удобном месте для дальнейшего его использования.
- Перед использованием, убедитесь, что напряжение, указанное на данном приборе, соответствует напряжению электрической сети в вашем доме.
- Убедитесь, что во время использования уровень масла в контейнере не опускается ниже минимального и не превышает максимально рекомендованного уровня для данной модели.
- Используйте только растительное масло.
- Не допускайте контакта данного прибора с водой.
- Перед использованием, убедитесь, что используемая Вами электрическая сеть надежно заземлена.
- Отключайте прибор от источника питания, когда он не используется.
- Храните прибор в недоступном для детей месте.
- Не оставляйте открытой крышку фритюрницы, во время её работы.
- Фритюрница имеет систему термо-контроля, поэтому термостат будет поддерживать температуру масла на выбранном пользователем уровне автоматически, а также не допустит перегрева прибора и возможность возникновения пожара.
- Не используйте прибор, если его вилка или шнур повреждены. Если шнур поврежден, его ремонт должен быть произведен авторизованным сервисным центром, т.к. для этого необходим специальный набор инструментов.
- Убедитесь, что прибор отключен от электрической сети, прежде чем извлекать из него приготовленную пищу.
- Никогда не тяните непосредственно за шнур электропитания, при выключении из сети.
- Никогда не двигайте и не перемещайте прибор во время его использования.
- Никогда не закрывайте вентиляционные отверстия в крышке прибора.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

Перед началом эксплуатации:

- Нажмите кнопку открывания крышки и крышка откроется автоматически.
- Сетчатый контейнер для продуктов и контейнер для масла должны быть чистыми, прежде чем начать эксплуатацию: Возьмите за ручку сетчатого контейнера и вертикально вверх вытащите его из масляного контейнера. Вымойте контейнер для масла и сетчатый контейнер водой с моющим средством. Ополосните и просушите их.

Предупреждение: Не допускайте попадания воды на электрический блок прибора.

- Установите все компоненты.
- Заполните масляный контейнер растительным маслом до уровня между минимальной и максимальной отметкой уровня на внутренней стенке масляного контейнера (2.5 литров).

Использование нежидкого масла или жира:

- Растопите масло или жир в кастрюле при низкой температуре.
- **Предупреждение: Не оставляйте без присмотра и держите в недосягаемости для детей.**
- Выключите, как только жир растает. Разместите фритюрницу в раковине, и аккуратно перелейте расплавленный жир в масляный контейнер.
- Аккуратно отнесите фритюрницу к месту ее дальнейшего использования.

Использование застывшего жира во фритюрнице:

- Сделайте отверстие в застывшем жире.
- **Предупреждение: Делайте это аккуратно, чтобы не повредить контейнер.**

- Close the lid, turn on the Power ON/OFF switch and heat-up the oil/fat. The ON/OFF switch light and temperature control light will come on. When the oil/fat have reached the temperature selected, the temperature control light goes out. It will continue to come on and go off according to the thermostat cycles, during the whole frying time.
- With the basket outside the deep fryer, add the food to be fried.
Warning: Do not fill to more than three-quarters.
- Open the lid, place the basket gently into the oil by hooking the basket at the lower position, and ensure that the oil/fat have reached to the required temperature.
Warning: 1). Ensure the food is covered by oil.
2). Keep the lid open during frying to avoid overflowing and over frying.
- When food is placed in the appliance, this will cool the oil and the temperature control light will turn on.
- Once the food is fried, lift the basket and hook the basket at the upper position to drain the oil thoroughly.
- Take the basket off the deep-fryer and turn out the food.
- When not in use, set the ON/OFF switch to OFF. Even though the switch is turned off, the power supply will be dis-connected only when the appliance is unplugged. It is highly recommended to unplug the appliance after finish using.

MAINTENANCE AND CLEANING

- Before cleaning the appliance, unplug it and wait for it to cool down completely.
- Remove the electrical unit.
Warning: Never submerge the electrical unit into water or wash it under the tap. Clean it with a damp dry cloth.
- The lid, the baskets, the oil tank of the deep fryer can be cleaned with detergent and warm water. Rinse and dry them well.
- Clean the wholly lid periodically to prevent anti-grease filter from becoming obstructed by a build-up grease. Proceed as following:
Remove the wholly lid by turning and lifting at proper angle, and clean with water and detergent, wipe over with a soft damp-dry cloth, once thoroughly dry, refit the wholly lid to the unit as previous.
- Do not use solvent or abrasive products to clean.

HINTS and TIPS

Oil and fat

- Use oil-fat suitable for frying at high temperatures. Namely, polyunsaturated oils or vegetable margarines.
- Always filter the oil/fat if it is dirty. This will occur after it has been used several times, depending on the type of food fried. Proceed as follows:
Unplug the appliance when you finish frying and let the oil/fat cool down during a reasonable time. Put a piece of cellulose or fine cotton cloth in a metal sieve or colander. Pour the oil/fat from the tank through the sieve or colander into a container. If you have used fat for frying, do not let it go completely cold, as it will then go hard. However, when filtering, ensure that the fat has cooled down enough to avoid the risk of burns.
- Change the oil or fat regularly. Never add new oil to used oil.
- Never leave oil/fat at a high temperature for longer than necessary. Set the temperature control knob to a low temperature if you are going to wait a fairly long time before frying again. Otherwise you will have to change the oil/fat more frequently.
- In general, the oil or fat goes darker quicker when you fry foods rich in protein (meat or fish).
- If you use it to fry chips (french fries) and you remove any loose particles after each use, the oil/fat should be able to used from 10 to 15 times. In any case, do not use it for more than 6 months. After this length of time, it must be thrown away.
- In any case, change the oil if it begins to bubble when it is heated up, if it smells or tastes rancid, if it has gone dark or if it is not very fluid.
- If you do not use the appliance very often, it is best to keep the oil or fat in closed glass containers,

ENGLISH

preferably in the fridge. It is not a good idea to leave oil in the appliance too long.

- Foods with a high water content, such as potatoes, are best fried twice with an interval in between.

Chips (french fries)

To get tasty, crisp chips (french fries), bear in mind the following recommendations:

- Do not use very new potatoes (generally new potatoes do not give very good results). Cut them into stick shapes.
- Rinse the cut chips (french fries) under the tap. This will prevent them from sticking during frying.
- Dry them with a clean cloth or absorbent kitchen paper.

Frozen food

- Frozen food will bring down the temperature of the oil quite a lot when put it into the oil.
- Therefore, do not put big quantities of frozen food into the fryer.
- Let the fryer get back to the optimum frying temperature, before putting any more frozen food in (when the temperature control light goes out).
- Set the temperature control according to the indications given on the frozen food pack. If there are no such indications, set it to the highest temperature (190°C).
- Frozen food often has a lot of ice on it. It is best to remove this before frying. It does not need defreezing, but should be cooked twice as above.

TROUBLESHOOTING GUIDE

PROBLEM	LIKELY CAUSED BY	TRY THIS SOLUTION
The appliance does not heat the oil	1. At some point the electric circuit has malfunction.	1. Contact your Technical Service.
The food does not turn golden.	1. There is too much food in the basket. 2. The temperature is too low.	1. Adjust the quantity of food to the size of the basket. 2. Set a higher temperature.
The oil is overflowing	1. The maximum level of the oil has been passed. 2. The food contained water on being submerged into the oil. 3. There is an excess of food.	1. Adjust the Oil level. 2. Dry the food with a cloth or absorbent paper. 3. Do not fill to more than three-quarters.
A bad smell	1. Deteriorated oil. 2. Oil inappropriate for the appliance.	1. Change the oil and clean the container. 2. Use quality oil and do not mix different types of oils.

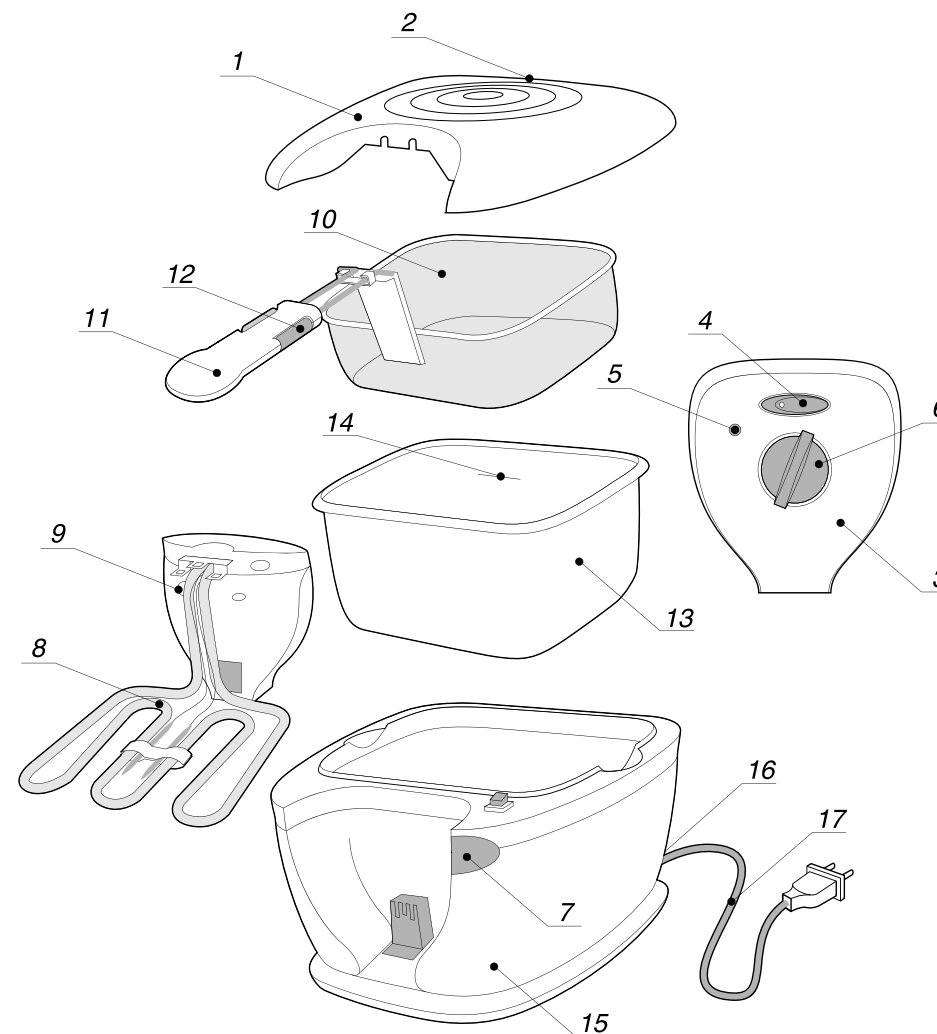
SPECIFICATION

Voltage:	230 V
Frequency:	50 Hz
Power:	1500 W
Maximum amount of oil:	2.5 L
Minimum amount of oil:	The height of Oil/Fat at the minimum level marked inside the oil tank.

SERVICE LIFE OF THE DEEP FRYER NOT LESS THAN 5 YEARS

РУССКИЙ

СХЕМА ПРИБОРА



СОСТАВНЫЕ ЧАСТИ:

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Крышка фритюрницы | 9. Защитный выключатель |
| 2. Крепежное соединение крышки | 10. Корзина |
| 3. Панель управления | 11. Ручка корзины |
| 4. Переключатель Старт/Стоп с индикатором работы | 12. Кнопка-фиксатор ручки корзины |
| 5. Индикатор термостата | 13. Емкость для масла |
| 6. Регулятор температуры | 14. Индикатор уровня масла |
| 7. Кнопка-фиксатор крышки | 15. Внешняя часть корпуса |
| 8. Нагревательный элемент | 16. Место хранения сетевого шнура |
| | 17. Сетевой шнур |