

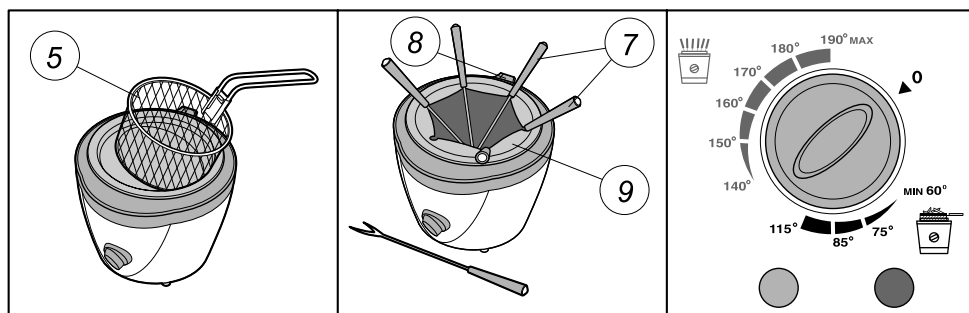
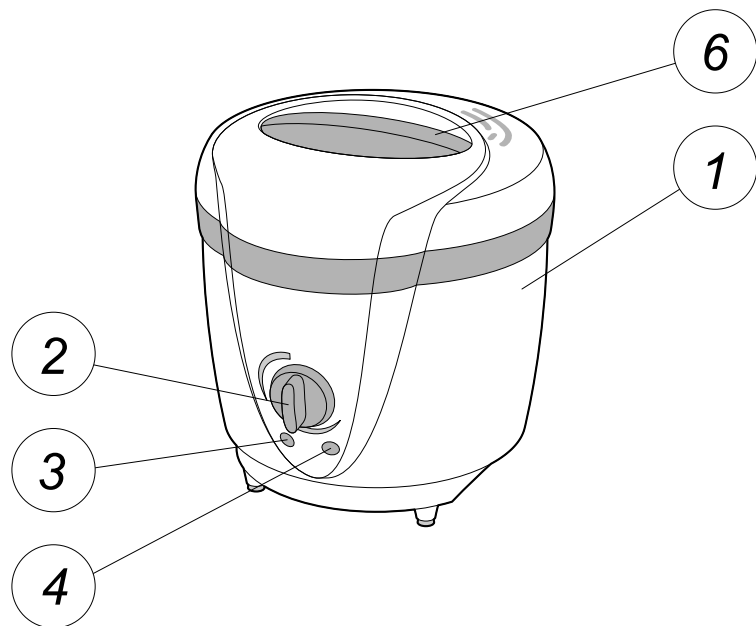
VT-1535 Y/VT

Deep fryer

Фритюрница

Инструкция по эксплуатации

GB Manual instruction	3
DE Die betriebsanweisung	7
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 Инструкция па эксплуатацыі	32
UZ Foydalanish qoidalari	36



DEEP FRYER

Deep fryer description:

1. Body
2. Temperature control
3. Power indicator
4. Thermostat indicator
5. Basket
6. Upper lid with permanent filter
7. Fondue forks
8. Spout
9. Fondue unit

IMPORTANT NOTES

- Before using the unit for the first time read these instructions carefully.
- Keep them during the whole operation period.
- Before plugging the unit in make sure that the operating voltage of the unit corresponds to voltage of your mains. It is recommended to use socket with secure grounding.
- Do not immerse the electric parts of the unit in water or other liquids.
- Before plugging the unit in make sure that all its parts are dry and there is no remaining water on the bottom of the bowl.
- Before plugging the unit in fill it with vegetable oil or fat. Fat or vegetable oil level must be always between the minimum and maximum marks.
- Before you start frying or cooking fondue, make sure that there is enough vegetable oil, fat or sauce inside the unit.
- In deep fryer mode use only vegetable oil and fat recommended for deep fryer. When adding new portions of fat pieces, preliminary melt the fat in a separate dish and put it into the deep fryer before switching the unit on.
- Do not overload the basket with food, as hot oil or fat can spill out or the unit.
- Keep unit away from children. Never leave the operating unit unattended.
- Do not move switched on unit.
- Do not touch hot surfaces of the unit.
- Do not close the upper lid ventilation grid.
- After you finish using the unit, set the temperature control to the "0" position, unplug it and let it cool down completely.
- Before you remove vegetable oil or sauces, let the unit cool down completely.
- Unplug the unit when you do not use it or before cleaning.

- When disconnecting the unit from the mains do not pull the power cord. Do not leave the power cord hanging.
- Do not place the unit and power cord near hot surfaces.
- Use unit only for intended purposes.
- For safety reasons do not use the unit if the power cord or the power plug is damaged. Apply to the authorized service center for unit repair and replacement of the power cord.
- This unit is intended for household usage only.
- This unit is not intended for usage with external timer or remote control systems.

Purpose

This unit is intended for operation in deep fryer and fondue modes.

DEEP FRYER MODE

Before using the unit for the first time, thoroughly wash the basket, the bowl, the upper lid in hot water with soap, then rinse them with clean water and dry.

1. Place the unit on a horizontal steady surface and unwind the power cord completely. Make sure that the power cord does not touch hot surfaces.
2. Open the lid and take out the basket.
3. Pour vegetable oil into the bowl; do not exceed the maximum level (0.5 L). Fat or vegetable oil level must be always between the minimum and maximum marks.
4. Set the temperature control to the "0" position and plug unit in. Power indicator will light up (red lamp).

	<i>max</i>	<i>min</i>
<i>Oil</i>	<i>0.5 L</i>	<i>0.45 L</i>
<i>Fat</i>	<i>0.4 kg.</i>	<i>0.37 kg.</i>

5. Select the temperature necessary for frying your food. Thermostat indicator (green lamp) will light up when the desired temperature level is reached. When the unit is operating, the green light will periodically light up and go out in the process of maintaining the desired temperature level.
6. Attach the removable handle to the basket and make sure that it is properly fixed.

7. Put the food products into the basket.
8. Carefully put the basket into the bowl; avoid splashing.
9. After you finish frying, let the excess oil and fat drip off the basket.
10. Set the switch to the "0" position and disconnect the unit.

Note:

Remove the handle from the basket to start frying with closed lid; attach it again when you finish frying.

During the repeated frying wait until vegetable oil or fat reach the desired temperature level each time you put a new portion of food into the unit.

RECOMMENDATIONS

VITEK recommends to use vegetable oil instead of fat if the unit operates in deep frying mode. When using solid fat, it is necessary to observe the following safety measures to prevent splashing of fat during melting.

1. Before first frying, melt pieces of fat in a separate cookware at low heat.
2. Pour the melted fat into the bowl of the deep fryer. Avoid fat splashing.
3. Make sure that the melted fat level matches the minimum mark. Switch the unit on and start frying. If you use fat congealed in the frying bowl, do the following:
 - Puncture the congealed fat in several place with a piercing object.
 - Close the deep fryer lid and set low frying temperature to gradually melt the fat.
 - When the fat is melted, you can set higher frying temperature.

Note: *If there is congealed fat left in the deep fryer, store it at ambient temperature.*

OIL REPLACEMENT

Expiry date of vegetable oil or fat depends on the amount and type of frying. It is recommended to filter vegetable oil from time to time to remove appearing admixtures. Store the deep fryer with closed lid to prevent oil or fat from dust pollution that deteriorates them.

It is recommended to replace oil in case of darkening, appearance of odor or bad taste of products.

Do not add fresh oil or fat to the already used oil or fat. Pour out oil through the spout.

Do not pour used vegetable oil or fat into a toilet bowl or sink. Pour them into a closed dish and put them into the waste container.

PRACTICAL ADVICE

- Make sure that your products are dry before putting them into vegetable oil or fat.
- To prevent sticking of potatoes, wash them before frying.
- It is recommended to fry products with high content of water, such as potatoes, in two stages:
 - Warm vegetable oil up to the maximum temperature and put potatoes into it for five minutes. Then take out the potatoes, wait until the vegetable oil warms up to the maximum temperature again and put the potatoes into the oil again till the browning finishes.
- It is not necessary to defrost frozen products but it is recommended to fry them in two stages.

Fondue MODE DEFINITION AND TYPES

You can define as fondue all foods that are taken together and the ingredients of such products are smeared with various preliminary cooked sauces. Such definition includes the following fondue types.

Traditional fondue:

- (+60°C - 140°C)
- Cheese fondue
 - Chocolate fondue
 - Sauce fondue

Fondue a la Bourguignonne

- (+140°C – Max °C)
- Meat fondue 170°C
 - Fish fondue 180°C

To cook fondue, place the fondue unit for supporting forks above the bowl as shown in the picture.

Note:

Do not touch the Fondue unit when the unit is operating. You can get burnt.

To cook Traditional fondue, i.e. with cheese, chocolate or sauce, it is necessary to set the temperature control to lower temperature typical for this type of Fondue (from 60°C to 140°C). To cook Fondue a la Bourguignonne, i.e. with meat or fish, set the temperature control to higher temperature typical for regular frying (from 140°C to Max°C).

CLEANING AND CARE

Before you put deep fryer for storage after use, wait until vegetable oil, fat or sauce cool down. Lower the basket handle and put it inside the bowl, wind the power cord and close the lid. Side handles make it easier to transport the unit. Before you start cleaning the unit, make sure that it has cooled down completely, is unplugged and the power cord is wound entirely.

Cleaning the bowl, the basket and the lid

Every time you replace oil it is recommended to clean the bowl and the basket with hot water using detergents for cookware. Before you fill the bowl with vegetable oil, fat or sauce again, make sure it is completely dry.

Cleaning the body

Wipe the body with a wet cloth or paper; do not use detergents or abrasive products. Avoid contact with water or any other liquid.

Cleaning the lid and the fat filter

Your unit is equipped with permanent steam filter. It is recommended to regularly clean this filter. For this:

1. Remove the lid.
2. Immerse the lid completely in hot soapy water for ten minutes.
3. Then wash the lid thoroughly with water and dry it.

Note: *Do not immerse the unit into water or other liquids. Do not wash the basket in a dish wash machine.*

PRACTICAL ADVICE

Here are several principal pieces of advice and some recipes for different fondue types:

- **FONDUE a la Bourguignonne OR VEGETABLE OIL FONDUE**

Cooking:

Optimal temperature: Depending on food products used for fondue.

- Vegetables 160 °C
- Meat 170°C
- Seafood 180 °C

To cook vegetable oil Fondue, add small pieces of meat, fish, seafood or other products for frying to hot oil.

- **MEAT FONDUE**

Optimal temperature: 180° C.

Do not add spices to meat before frying. Adding salt causes oil splashing. Pepper pollutes vegetable oil. Herbs get burned in oil and add burnt taste to meat.

It is common to use 2 forks. One fork is used for frying meat, another one – for eating.

- **FISH FONDUE**

Optimal temperature: 190° C.

Use fish that does not crumble on the fork, such as trout or cod.

Firm flesh fish: Eel, plaice, halibut, tuna fish, swordfish, grey mullet. Crustacea (Craw fish, shrimps, lobsters, etc.) should be fresh. Mollusks (Mussels, etc.) are boiled preliminarily.

- **BOUILLON FONDUE**

Cooking:

Optimal temperature: 100° C. To cook Bouillon fondue, cook home-made bouillon to taste, then add small pieces of meat, fish, seafood and other ingredients to the bouillon to boil them.

Note:

Add dry herbs to the bouillon at the beginning. Fresh herbs are served separately or are added to the bouillon when it is served on the table. You can spice pieces of products before dipping them in sauces; the bouillon will therefore get stronger each time.

- **CHEESE FONDUE**

Ingredients:

- 200 g. Gruyere cheese
- 100 g. Emmental cheese
- 100 g. Cheddar cheese

0.2 L semi-dry white wine
1 garlic clove
1 tbs. of lemon juice
3 tbl. spoons of corn flour
pepper to taste
1 shot glass of cherry liqueur

Cooking:

Optimal temperature: 85° C.

Cheese fondue is based on preparing melted cheese mix and spreading this mix on small slices of white bread, boiled fries and sausages.

Put 3 sorts of preliminarily grated cheese with the addition of white wine. Then add corn flour, lemon juice and liquor. Mix well in the shape of figure 8, so that the cheese melts in stripes.

Note:

The cheese crust should not exceed 1/3 of the amount of all cheese used. After the cheese is used, the layer appeared on the bottom should not burn. Add lemon juice to acidify wine, since acid is necessary for proper melting of cheese.

• **CHOCOLATE FONDUE**

Ingredients:

1/4 L of liquid cream.
1 chocolate bar
1 shot glass of rum

Cooking:

Optimal temperature: 70° C.

Chocolate fondue is based on preparing melted chocolate mix and spreading in on small pieces of fruit, cake, etc. Add cream first, then pieces of chocolate. Mix well until the mass becomes homogeneous. Add 1 shot glass of rum and mix well again.

Specifications


Power supply 220-240 V ~ 50/60 Hz
Power 910-1100 W
Capacity for oil 0.5 L
Maximal food weight 400 g.

The manufacturer preserves the right to change specifications of the unit without preliminary notice.

Service life of the unit is 5 years

Guarantee

Details regarding guarantee conditions can be obtained from the dealer from whom the appliance was purchased. The bill of sale or receipt must be produced when making any claim under the terms of this guarantee.

 This product conforms to the EMC-Requirements as laid down by the Council Directive 89/336/EEC and to the Low Voltage Regulation (73/23 EEC)

Frittiergerät

Spezifikation:

1. Gehäuse
2. Temperaturregelung
3. Betriebskontrollleuchte
4. Temperatur-Kontrollleuchte
5. Fritierkorb
6. Deckel mit Filter
7. Fonduegabeln
8. Tülle
9. Fondue-Topf

Sicherheitsmaßnahmen

- Lesen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Frittiergerätes die Bedienungsanleitung sorgfältig durch.
- Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung während der ganzen Betriebsdauer auf.
- Achten Sie darauf, dass die Netzspannung mit der Angabe auf dem Leistungsschild übereinstimmt. Es ist empfehlenswert, eine Schutzkontaktsteckdose zu benutzen.
- Es ist nicht gestattet das Gerät ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit einzutauchen.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes prüfen Sie, ob alle Bestandteile völlig trocken sind und es auf dem Boden des Bechers kein Wasser gibt.
- Bevor Sie das Gerät am Netzschalter einschalten, sollen Sie es mit Öl oder Fett befüllen. Der Füllstand muss ständig zwischen den MIN- und MAX- Teilmarken liegen.
- Vor Frittieren oder Zubereitung eines Fondues soll man prüfen, ob es genug Öl, Fett oder Sauce im Gerät gibt.
- Verwenden Sie zum Frittieren Fritieröl oder Frittierfett, die zum Benutzen mit Frittiergerät empfohlen sind. Wenn Sie die neuen Portionen des Fettes hinzufügen wollen, sollen Sie es im gesonderten Geschirr vorschmelzen. Gießen Sie das geschmolzene Fett ins Frittiergerät, bevor Sie es einschalten.
- Beim Befüllen des Fritierkorbes überschreiten Sie die Max-Teilmarke nicht, weil heißes Öl oder Fett überfließen können.
- Lassen Sie Kinder das Gerät unbeaufsichtigt nicht nutzen. Lassen Sie auch das Frittiergerät nicht ohne Aufsicht in Betrieb.
- Wenn Öl oder Fett noch heiß sind, dürfen Sie das Frittiergerät nicht tragen oder bewegen

- Fassen Sie nicht die heißen Flächen des Gerätes.
- Decken Sie das Lüftungsgitter nicht ab.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Einstellung (0), schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus und lassen Sie das Fritieröl längere Zeit abkühlen.
- Prüfen Sie, ob das Gerät völlig abgekühlt ist, bevor Sie mit dem gefüllten Frittieropf weiter umgehen.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker ab vor der Reinigung oder wenn Sie Frittiergerät nicht benutzen.
- Beim Ausschalten des Gerätes ziehen Sie den Stecker nicht aus der Steckdose, indem Sie am Kabel ziehen. Das Kabel nicht herunterhängen lassen.
- Stellen Sie das Gerät und das Netzkabel in der Nähe von heißen Oberflächen nicht.
- Es ist verboten, das Gerät nicht bestimmungsgemäß zu verwenden.
- Zur Sicherheit soll das beschädigte Gerät und Netzkabel nicht benutzt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist für die Arbeit im Frittier- und Fondue-Betrieb bestimmt.

Frittierbetrieb

Wir empfehlen Ihnen den Deckel, das Gehäuse, den Behälter und den Fritierkorb, in heißem Wasser mit Seife zu waschen und trocknen zu lassen.

1. Stellen Sie das Gerät auf die horizontale standfeste Oberfläche und wickeln Sie das Kabel ab. Vergewissern Sie sich, dass das Kabel nicht die heißen Oberflächen berührt.
2. Öffnen Sie den Deckel und entnehmen Sie den Fritierkorb.
3. Füllen Sie Öl in den Frittierfettbehälter (maximal 0,5 l). Der Füllstand muss zwischen den MIN- und MAX-Teilmarken liegen.
4. Stellen Sie den Temperaturregler auf die

minimale Einstellung (0) und schalten Sie das Gerät am Netzschalter ein. Betriebskontrolleuchte leuchtet (rote Leuchte).

	max	min
Öl	0,5 l	0,45 l
Fett	0,4 kg	0,37 kg

- Stellen Sie die gewünschte Temperatur am Temperaturregler ein. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Temperaturkontrolleuchte (grün). Die Temperaturkontrolleuchte schaltet sich während des Fritierens mehrmals ein und aus. Dies ist normal und zeigt an, dass die Temperatur thermostatisch kontrolliert und beibehalten wird.
- Stellen Sie den abnehmbaren Griff auf den Korb fest und prüfen, ob sie gut eingestellt ist.
- Befüllen Sie den Fritierkorb mit Fritiergut.
- Öffnen Sie den Deckel und stellen Sie den Fritierkorb vorsichtig hinein.
- Nach Ablauf der Frittierzeit öffnen Sie vorsichtig den Deckel, entnehmen Sie nun den Fritierkorb. Lassen Sie das Öl vom Fritiergut etwas abtropfen.
- Stellen Sie den Temperaturregler auf die minimale Einstellung (0) und schalten Sie das Gerät am Netzschalter aus.

Hiweise:

Wenn Sie die Fritiergut mit geschlossenem Deckel braten wollen, sollen Sie den Griff lösen und nach Ablauf der Fritierzeit wieder einstellen.

Beim mehrmaligen Braten soll man Öl oder Fett jedes Mal bis zur gewünschten Temperatur aufheizen.

Empfehlungen:

Vitek empfiehlt im Frittierbetrieb Öl statt Fett zu verwenden. Sollten Sie festes Fett benutzen, beachten Sie folgende Sicherheitsmaßnahmen, um die Aussprengung des Fettes beim Aufheizen zu vermeiden.

- Vor erster Inbetriebnahme soll man das Fett in anderem Geschirr bei schwachem Feuer schmelzen.
- Gießen Sie das geschmolzene Fett in den Fritierkorb. Lassen Sie die Aussprengung des fettes nicht zu.

3. Prüfen Sie, ob der Füllstand mit der Min-Teilmarke übereinstimmt. Bei der Verwendung des im Fritierkorb erstarrten Fettes machen Sie folgendes:

- Stechen Sie das erstarrte Fett an einigen Stellen mit einem stechenden Gegenstand durch.
- Schließen Sie den Deckel und stellen Sie niedrige Temperatur ein, um das Fett allmählich zu schmelzen.
- Danach können Sie eine höhere Temperatur einstellen.

Hinweis: Das im Fritierkorb erstarrte Fett soll man bei der Umgebungstemperatur aufbewahren.

Ölwechsel

Die Aufbrauchfrist des Öles oder des fettes hängt davon ab, was und wie viel Mal man gebraten hat. Es ist empfehlenswert, Öl von Zeit zu Zeit zu filtern, um die entstehenden Verunreinigungen zu lösen. Man soll das Frittiergerät mit geschlossenem Deckel aufbewahren, um das Treffen des Staubes ins Öl oder das Fett zu vermeiden. Das verschlechtert ihre Qualität.

Es ist empfehlenswert, das Öl bei seiner Verdunkelung, Erscheinen des Geruchs oder einem unangenehmen Beigeschmackes der Lebensmittel zu ersetzen. Man soll die frischen Öle oder Fett in die schon verwendeten nicht zu ergänzen. Gießen Sie das Öl durch die Tülle ab. Man soll nicht das untaugliche Öl ins Klosettbecken oder Spülbecken ausgießen. Ziehen Sie sie ins geschlossene Geschirr zusammen und unterbringen Sie in den entsprechenden Container für die Abfälle.

Ratschläge:

- Vor ihrem Eintauchen ins Öl oder ins Fett sollen die Lebensmittel vollständig trocken sein.
- Kartoffeln soll man waschen, damit sie beim Frittieren nicht anbacken.
- Lebensmittel, die an Wasser reich sind, z.B. Kartoffeln, soll man folgenderweise frittieren:
 - Wärmen Sie das Öl bis zur maximalen Temperatur auf und unterbringen Sie die Kartoffeln ins Öl für fünf Minuten. Dann nehmen Sie die Kartoffeln heraus, erwärmen Sie das Öl wieder bis zur maximalen Temperatur, und unterbringen Sie die Kartoffeln noch einmal ins Öl bis sie goldgelb werden.

- Es ist unnötig, das Fritiergut aufzutauen, aber es soll zweimal frittiert werden.

Fondue-Betrieb Begriff und Arten

Mittlerweile wird der Begriff „Fondue“ allgemein für Gerichte verwendet, bei denen mundgerechte Nahrungsmittelstücke in verschiedene im voraus zubereitete Saucen getunkt werden. Dazu gehören folgende Typen von Fondue:

Traditionelles Fondue:

- (+60°C–140°C)
- Käsefondue
 - Schokoladenfondue
 - Fondue mit Sauce

- Burgunder-Fondue
(+140°C–Max °C)
- Fleischfondue 170°C
 - Fischfondue 180°C

Für Fonduezubereitung legen Sie die Gabelnbehälter auf (sieh das Bild).

Hinweis:

Bei der Inbetriebnahme fassen Sie niemals die heißen Flächen des Gerätes. Man kann sich verbrennen.

Für die Zubereitung eines traditionellen Fondues, d.h. mit Käse, Schokolade oder Sauce, stellen Sie die zu dieser Art von Fondue geeignete Temperatur (von 60°C bis 140°C) ein. Für die Zubereitung eines Burgunder-Fondues, d.h. mit Fleisch oder Fisch, stellen Sie die höhere Temperatur (von 140°C bis Max °C).

Pflege und Reinigung

Möchten Sie den Betrieb beenden, lassen Sie das Fritieröl, Fett oder Sauce längere Zeit abkühlen. Senken Sie den Griff und unterbringen Sie sie in den Korb, wickeln Sie die elektrische Schnur ab und schließen Sie den Deckel. Die Seitengriffe erleichtern die Transportierung des Gerätes. Bevor Sie das Reinigen des Gerätes beginnen, überzeugen Sie sich, dass es vollständig abgekühlt, vom Netz abgeschaltet ist und das Kabel vollständig abgewickelt ist.

Reinigung des Bechers, des Fritierkorbes und des Deckels

Nach jedem Ölwechsel soll man den Fritierkorb und den Becher mit Hilfe von Spülmitteln reinigen. Vergewissern Sie sich, dass das Gerät trocken ist, bevor Sie den Fritierkorb mit Öl, Fett oder Sauce wieder befüllen.

Reinigung des Gehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder Papier ohne Spülmittel und Drahtbürste. Das Gerät auf keinen Fall mit Wasser oder anderer Flüssigkeit waschen.

Reinigung des Deckels und des Fettfilters

Ihr Gerät ist mit dem stationärem Dampffilter versorgt. Es ist empfehlenswert, regelmäßig das Reinigen dieses Filters durchzuführen. Dazu:

- Nehmen Sie den Deckel ab.
- Unterbringen Sie den Deckel ins heißes seifiges Wasser für zehn Minuten.
- Dann waschen Sie den Deckel sorgfältig mit Wasser aus und trocknen Sie ihn aus.

Hinweis: es ist verboten, das Gerät ins Wasser oder jede andere Flüssigkeit einzutauchen. Es ist nicht empfehlenswert, den Korb in der Geschirrspülmaschine zu waschen.

Ratschläge:

Hier ein paar Ratschläge und Rezepte von Fondue:

• Burgunder-Fondue oder Fondue mit Öl Zubereitung:

Optimale Temperatur: Je nach dem Produkt für Fondue.
Gemüse 160 °C
Fleisch 170 °C
Meeresprodukte 180 °C

Fondue mit Öl erfordert das Garen des Fleisches, des Fisches, der Meeresprodukte und anderer Produkte.

• Fleischfondue

Optimale Temperatur: 180 °C.
Schmecken Sie das Fleisch vor dem Frittieren mit Gewürz nicht ab.
Salz verursacht das Aussprengung des Öles.
Pfeffer verschmutzt das Öl.

Kräutergewürze haften an und Fleisch hat dann angebrannten Beigeschmack.

Gewöhnlich verwendet man 2 Gabeln. Wenn auf einem davon das Fleisch gebraten wird, wird es von dem zweiten gegessen

- **Fischfondue**

Optimale Temperatur: 190° C.

Es ist empfehlenswert solche Fischarten verwenden wie Forelle oder Dorsch.

Festes Fischfleisch: der Aal, die Scholle, Heilbutt, den Thunfisch, den Schwertfisch, die Meeräsche.

Krustentiere (Langusten, Schrimps, Hummer und andere) werden frisch verwendet.

Die Mollusken (die Miesmuschel usw.) werden vorgekocht.

- **Fondue mit Kochbrühe**

Zubereitung:

Optimale Temperatur: 100° C. Fondue mit Kochbrühe erfordert die Vorbereitung der häuslichen Brühe nach dem Geschmack des Konsumenten und dann, das Zusetzen darin der kleinen Stückchen des Fleisches, des Fisches, der Meeresprodukte oder anderer Zutaten, um sie abzukochen.

Hinweis:

Trockene Kräutergewürze mischt man am Anfang ein. Frische Kräutergewürze werden einzeln serviert.

Die Stücke der Lebensmittel kann man vor dem Eintunken in die Soßen würzen; so wird die Brühe jedes Mal fester sein.

- **Käsefondue**

Zutaten:

200 g. Gruyere-Käse
100 g. Käse Emmentaler
100 g. Käse Cheddar
0,2 l. süßer Weißwein
1 Zehe Knoblauch
1 El Zitronensaft
3 El Maismehl
Der Pfeffer nach dem Geschmack
1 Glas des Kirschlikörs

Zubereitung:

Optimale Temperatur: 85° C.

Käsefondue erfordert die Mischung der

Schmelzkäse und deren Einstreichen auf die kleinen Stückchen des Weißbrots, auf die Salzkartoffeln und auch auf die Würstchen. 3 Sorten der vorläufig geriebenen Käsen mit dem beigefügten Weißwein zu unterbringen. Dann das Maismehl, den Zitronensaft und den Likör hinzufügen. Es ist gut, in Form von den Achten zu vermischen, damit der Käse in der Form der Streifen angeheizt wurde.

Hinweis:

Die Schale des Käses soll 1/3 des ganzen angewendeten Käses nicht übertreten. Wenn der Käse zu Ende gehen wird, bildet sich auf dem Grund die Schicht, die nicht anbacken soll. Es ist nötig den Zitronensaft einzumischen, um den Wein saurer zu machen, da die Säure für gutes Schmelzen des Käses notwendig ist.

- **Schokoladenfondue**

Zutaten:

1/4 l Sahne.
1 Tafel Schokolade.
1 Gl. Rum

Zubereitung:

Optimale Temperatur: 70° C.

Käsefondue erfordert die Mischung der angeheizten Schokolade und deren Einstreichen auf die kleinen Stückchen der Früchte, des Biskuites usw. Erstens die Sahne, dann die Stückchen Schokolade hinzufügen. Es ist bis zum Erhalten der gleichartigen Mischung zu vermischen. Noch ein Glas des Rums und es ist wieder gut zu vermischen.

Spezifikation

Stromversorgung: 220–240 V ~ 50/60 Hz

Leistung: 910-1100 W

Fassungsvermögen: Pflanzenöl - 0,5 l;

Nahrungsmittel - 400 g.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, Design und technische Eigenschaften des Geräts ohne Vorbenachrichtigung zu verändern.

Die Nutzungsdauer des Geräts beträgt 5 Jahre

Gewährleistung

Ausführliche Bedingungen der Gewährleistung kann man beim Dealer, der diese Geräte verkauft hat, bekommen. Bei beliebiger Anspruchserhebung soll man während der Laufzeit der vorliegenden Gewährleistung den Check oder die Quittung über den Ankauf vorzulegen.



Das vorliegende Produkt entspricht den Forderungen der elektromagnetischen Verträglichkeit, die in 89/336/EWG -Richtlinie des Rates und den Vorschriften 73/23/EWG über die Niederspannungsgeräte vorgesehen sind.

ФРИТЮРНИЦА

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 держите 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 авторизированный сервисный центр.
- Данный прибор предназначен исключительно для использования в домашних условиях.
- Данное устройство не предназначено для использования с внешним таймером или с системой дистанционного управления.

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, кон-

тролируя, 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.
4. Установите ручку регулировки температуры в положение "0" и включите прибор в сеть. Загорится лампочка – индикатор включения в сеть (красная лампочка).

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

5. 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.
6. Установите съемную ручку на корзинку и убедитесь, что она хорошо вставлена.
7. Поместите продукты внутрь корзинки.
8. Осторожно погрузите корзинку внутрь чаши, не допуская разбрызгивания.
9. По окончании жарки поместите корзинку в позицию для стекания масла или жира, чтобы удалить их излишки.
10. 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.

1. Перед первой жаркой, следует растопить кусочки жира в отдельной посуде, на медленном огне.
2. Перелейте растопленный жир в чашу фритюрницы. Не допускайте разбрызгивания жира.
3. 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 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 при-

готовления 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.

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° C.

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° C. 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° C.

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° C.

Фондю с шоколадом заключается в приготовлении смеси расплавленного 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 220-240 В ~ 50/60 Гц
Мощность 910-1100 Вт
Вместимость масла 0,5 л.
Максимальный вес продуктов 400 г.

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

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.

Фритюр пісіруге арналған ыдыс

Фритюр пісіруге арналған ыдыстың сипаттамасы:

1. Корпусы
2. Температураны реттеу сабы
3. Желіге қосылу шам - көрсеткіші
4. Термостат шам - көрсеткіші
5. Көрзеңке
6. Тұрақты сүзгіші бар жоғарғы қақпақ
7. Фондюге арналған шанышқылар
8. Төгетін шүмек
9. Фондюге арналған құрылғы

МАҢЫЗДЫ ЕСКЕРТУЛЕР

- Фритюр пісіруге арналған ыдысты алғашқы рет пайдалану алдында, пайдалану бойынша нұсқаулықты зейін қойып оқып шығыңыз.
- Оны аспапты пайдалану мерзімі біткенге дейін сақтаңыз.
- Аспапты желіге қосқанға дейін, сіздің желіңіздің кернеуі фритюр пісіруге арналған ыдыстың негізінде көрсетілген кернеуге сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Жерлендіруі бар ашалықты пайдалану ұсынылады.
- Аспаптың электрлік бөліктерін суға немесе кез-келген басқа сұйықтықтарға матыруға тыйым салынады.
- Аспапты іске қосқанға дейін, барлық бөліктердің құрғақ екеніне және тостаған түбінде судың қалдықтары жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- Аспапты іске қосу алдында, оны өсімдік майымен немесе жануар майымен толтыру керек. Жануар майының немесе өсімдік майының деңгейі минималды және максималды деңгейлер арасында тұрақты болуы керек.
- Әрбір қуыру немесе фондю жасау алдында, аспапта өсімдік майының, жануар майының немесе тұздықтың жеткілікті көлемі бар екеніне көз жеткізу керек.
- Фритюр пісіруге арналған ыдыс режимінде жұмыс істегенде фритюр пісіруге арналған ыдыстарға арналған өсімдік майын немесе жануар майын

пайдаланыңыз. Жануар майының жаңа үлестерін қосқан кезде, оны жеке ыдыста алдын-ала ерітіп алу және фритюр пісіруге арналған ыдысты іске қосқанға дейін, оған салу керек.

- Көрзеңкені асыра жүктемеу керек, себебі ыстық өсімдік майы немесе жануар майы аспаптың шетінен төгілуі мүмкін.
- Аспапты балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Іске қосылған аспапты қараусыз қалдырмаңыз.
- Іске қосылған фритюр пісіруге арналған ыдысты қозғамаңыз.
- Ыстық беттерге қолыңызды тигізбеңіз.
- Жоғарғы қақпақтың желдетіс торын жаппаңыз.
- Фритюр пісіруге арналған ыдысты пайдаланып болғаннан кейін, температураны реттеу сабын “0” күйіне белгілеңіз, оны желіден ажыратыңыз және оған толық салқындауға уақыт беріңіз.
- Өсімдік майын немесе тұздықтарды төгу үшін, аспаптың толық салқындауына уақыт беру керек.
- Аспапты пайдаланбаған кезде және оны тазалау алдында, оны желіден ажырату керек.
- Аспапты желіден ажыратқан кезде электрлік бауынан тартпаңыз. Электрлік бауды салбыратып қалдырмаңыз.
- Аспапты және электрлік бауды ыстық беттердің қасында орналастырмаңыз.
- Аспапты міндеті бойынша пайдалану керек.
- Қауіпсіздік мақсатында аспапты бүлінген электрлік баумен немесе айыртетікпен пайдаланбаңыз. Аспапты жөндеу мен электрлік бауды ауыстыруды туындыгерлес қызмет көрсету орталығы жүзеге асыруы керек.
- Берілген аспап тек үй жағдайларында пайдалануға арналған.
- Берілген құрылғы сыртқы таймермен немесе қашықтан басқару жүйесімен пайдалануға арналмаған.

МІНДЕТІ

Берілген аспап фритюр пісіруге арналған ыдыс режимінде және Фондю режимінде жұмыс істеуге арналған.

“ФРИТЮР ПІСІРУГЕ АРНАЛҒАН ЫДЫС” РЕЖИМІ

Фритюр пісіруге арналған ыдысты алғашқы рет пайдалану алдында, кәрзеңкені, тостағанды, жоғарғы қақпақты суда сабынмен жақсылап жуу, таза сумен шаю және құрғату керек.

1. Аспапты көлденең, тұрақты бете орналастырыңыз және электрлік баудың ыстық беттерге тимеуін бақылап, оны толық тарқату керек.
2. Қақпақты ашыңыз және кәрзеңкені шығарыңыз.
3. Майды тостағанға құйыңыз, максималды деңгейден (0,5 литрден) асырмаңыз. Жануар майының немесе өсімдік майының деңгейі минималды және максималды деңгейлер арасында тұрақты болуы керек.
4. Температураны ретету сабын “0” күйіне белгілеңіз және аспапты желіге қосыңыз. Желіге қосылу шам – көрсеткіші жанады (қызыл шам).

	<i>max</i>	<i>min</i>
<i>Май</i>	<i>0,5 л</i>	<i>0,45 л</i>
<i>Жануар майы</i>	<i>0,4 кг</i>	<i>0,37 кг</i>

5. Сіздің тағамыңызды қуыруға қажет температураны таңдаңыз. Термостат шам - көрсеткіші (жасыл түсті) белгіленген температураға жеткенде жанады. Аспап жұмыс істеген кезде температураны сақтау процесінде кезекпен жанып және сөніп тұрады.
6. Шешілмелі қолсапты кәрзеңкеге орнатыңыз және ол жақсылап салынғанына көз жеткізіңіз.
7. Тағамдарды кәрзеңкенің ішіне салыңыз.
8. Кәрзеңкені тостағанның ішіне шашырауға жол бермей, абайлап салыңыз.
9. Қуырып болғаннан кейін, майдың немесе жануар майының артығын жою үшін

кәрзеңкені майдың немесе жануар майының ағуы күйіне орнатыңыз.

10. Ауыстырғышты “0” күйіне белгілеңіз және аспапты желіден сөндіріңіз.

Ескерту:

Тағамдарды жабық қақпақпен қуыру үшін, кәрзеңкенің қолсабын шешу керек, және қуырып болғаннан кейін оны қайтадан орнату керек.

Қайта қуыру кезінде тағамдардың әрбір жаңа үлесі сайын өсімдік майының немесе жануар майының қажетті температураға дейін қызуын күту керек.

ҰСЫНЫСТАР

VITEK берілген аспапта фритюр пісіруге арналған ыдыс режимінде жануар майының орнына өсімдік майын пайдалануды ұсынады. Қатты жануар майын пайдаланған кезде оны еріткен кезде жануар майының шашырауына жол бермеу үшін келесі сақтандыру шараларын сақтау қажет.

1. Алғашқы қуыру алдында, жануар майының бөліктерін жеке ыдыста, ақырын отта еріту керек.
2. Еріген жануары майын фритюр пісіруге арналған ыдыстың тостағанына құйыңыз. Майдың шашырауына жол бермеңіз.
3. Еріген жануар майының деңгейі минималды белгімен сәйкес келетініне көз жеткізіңіз. Аспапты іске қосыңыз және тағамды қуыруға кірісіңіз. Қуыруға арналған тостағанда қатып қалған жануар майын пайдаланған кезде, келесі әрекеттерді орындаңыз:

- Қатып қалған жануар майын бірнеше жерден тесетін затпен тесіңіз.
- Фритюр пісіруге арналған ыдыстың қақпағын жабыңыз және жануар майының баяу еруі үшін қуырудың төмен температурасын белгілеңіз.
- Жануар майы еріген кезде, қуырудың неғұрлым жоғары температурасын белгілеуге болады.

Ескерту: Егер фритюр пісіруге арналған ыдыста қатып қалған жануар майы қалса,

оны қоршаған орта температурасында сақтау керек.

МАЙДЫ АЛМАСТЫРУ

Өсімдік майының немесе жануар майының жарамдылық мерзімі қуырудың санына және түріне байланысты болады. Пайда болған тұнбаларды жою үшін өсімдік майын мезгілімен сүзіп тұру ұсынылады. Майға немесе жануар майына шаңның түсуіне жол бермеу үшін, бұл майдың сапасын төмендетеді, фритюр пісіруге арналған ыдысты жабық қақпақпен сақтау керек. Май қарайғанда, иіс немесе тағамдардың жағымсыз дәмі пайда болғанда оны оны алмастыру ұсынылады.

Жаңа майды немесе жануар майын ескі майға қоспау керек. Майды төгетін шүмек рақылы төгіңіз.

Жарамсыз өсімдік майын немесе жануар майын унитазға немесе қолжұғышқа төкпеу керек. Оларды жабық ыдысқа төгіңіз және сәйкес қоқысқа арналған сауытқа салыңыз.

ТӘЖІРИБЕЛІК КЕҢЕСТЕР

- өсімдік майына немесе жануар майына салынатын тағамдар толық құрғақ болуы керек.
- Картоп жабыспауы үшін оны қуыру алдында жуу керек.
- Картоп сияқты суы көп тағамдарды екі кезекпен қуыру керек:
- Өсімдік майын максималды температураға дейін қыздырыңыз және картопты майға бес минутқа матырыңыз. Содан кейін, картопты шығарыңыз, өсімдік майының максималды температураға дейін қызуын қайталап күтіңіз, және картопты майға қызарғанға дейін қайталап салыңыз.
- Мұздатылған тағамдарды ерітудің қажеті жоқ, бірақ оларды екі кезекпен қуыру ұсынылады.

Фондю РЕЖИМІ

АНЫҚТАУЛАРЫ МЕН ТҮРЛЕРІ

Фондю ретінде құрамдас бөліктері бірге тұтыналатын және олардың құрамдас

бөліктері алдын-ала жасалған тұздықтармен майланатын барлық тағамдарды атауымызға болады. Бұл анықтау Фондюдің келесі түрлерін қосады.

Дәстүрлі Фондю:

- (+60°C–140°C)
- Ірімшігі бар Фондю
- Шоколады бар Фондю
- Тұздығы бар Фондю

Бургундиялық Фондю

- (+140°C–Max°C)
- Еті бар Фондю 170°C
- Балығы бар Фондю 180°C

Фондю тағам түрін пісіру үшін шанышқыларды тостағанның үстінде бекіту үшін фондюге арналған құрылғыны суретте көрсетілгендей орнату керек.

Ескерту:

Аспаптың қызмет етуі процесінде фондюге арналған құрылғыға қолыңызды тиігізбеңіз. Күйіп қалуыңыз мүмкін.

Дәстүрлі, яғни ірімшігі, шоколады немесе тұздығы бар Фондю пісіру үшін, температура реттегішінде бұл Фондюдің түрі үшін төн неғұрлым температураны белгілеу қажет (60 °C-тан 140°C-қа дейін). Бургундиялық, яғни еті немесе балығы бар Фондю пісіру үшін, температура реттегішін дәстүрлі қуыру процесіне төн неғұрлым жоғары температураға белгілеу керек (140°C-тан Max°C-қа дейін).

КҮТІМІ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

Фритюр пісіруге арналған ыдысты пайдаланып болғаннан кейін сақтауға қойғанға дейін, өсімдік майының, жануар майының немесе тұздықтың салқындауын күту керек. Кәрзеңке сабын түсріңіз және оны тостағанның ішіне салыңыз, электрлік бауды ораңыз және қақпақты жабыңыз. Бүйіріндегі саптар тасымалдауды ыңғайлатады. Аспапты тазалауға кіріскенге дейін, оның толық салқындағанына, желіден

ажыратылғанына және желілік баудың толық оралғанына көз жеткізіңіз.

Тостағанды, кәрзеңкені және қақпақты тазалау

Өсімдік майын әр алмастырған сайын тостағанды, кәрзеңкені ыстық суда, ыдысқа арналған жуғыш заттарды пайдаланып жуу ұсынылады.

Тостағанға өсімдік майын, жануар майын немесе тұздықты қайтадан толтырғанға дейін, оның толық құрғақ екеніне көз жеткізіңіз.

Корпусты тазалау

Корпусты дымқыл матамен немесе қағазбен сүртіңіз, жуғыш заттарды, не болмаса қажайтын тағамдарды пайдаланбаңыз. Берілген бөліктің сумен немесе кез-келген басқа сұйықтықпен жанасуына жол бермеңіз.

Қақпақты және жануар майына арналған сүзгішті тазалау

Сіздің аспабыңыз тұрақты бу сүзгішімен жабдықталған. Бұл сүзгішті тұрақты тазалау ұсынылады. Бұл үшін:

1. Қақпақты шешіңіз.
2. Қақпақты ыстық сабынды суға он минутқа толық матырыңыз.
3. Содан кейін, қақпақты сумен жақсылап жуыңыз және оны құрғатыңыз.

Ескерту: Аспапты суға немесе кез-келген басқа сұйықтыққа матыруға тыйым салынады, Кәрзеңкені ыдыс жуатын машинада жуу ұсынылмайды.

ТӘЖІРИБЕЛК КЕҢЕСТЕР

Жалғасында Фондюдің біршама түрін пісіру үшін бірнеше негізгі кеңес пен кейбір пісіру әдісін келтіреміз:

• Бургундиялық Фондю немесе өсімдік майы бар ФОНДЮ

Жасалуы:

Оптимальды температура: Фондюге арналған тағамға байланысты.

Көкөністер 160 °C

Ет 170 °C

Теңіз тағамдары 180 °C

Өсімдік майына жасалған Фондю ыстық майға еттің, балықтың, теңіз тағамдарының және қуыруға арналған басқа тағамдардың кішкентай бөліктерін қосуға негізделеді.

• ЕТІ БАР ФОНДЮ

Оптимальды температура: 180° C.

Етке дәмдеуіштерді оны қуырғанға дейін қоспаңыз.

Тұзды қосу майдың шашырауына әкеледі.

Бұрыш майды ластайды.

Шөптер майда күйеді және етке күйген дәм береді.

Әдетте 2 шанышқы пайдаланады. Біреуінде ет қуырылып жатқанда, басқасымен оны жейді.

• БАЛЫҒЫ БАР ФОНДЮ

Оптимальды температура: 190° C.

Бахтах немесе нәлім сияқты шанышқыда үгілмейтін балықты пайдаланыңыз.

Тығыз еті бар балық: Жыланбалық, камбала, палтус, тунец, найза-балық, тікенді балық.

Шаянтөрізділер (Лангусттар, ашшаяндар, омарлар және сол сияқтылар) тірідей пайдаланылады.

Моллюскілер (Мидиялар және т.б.) алдын-ала пісіріледі.

• СОРПАСЫ БАР ФОНДЮ

Жасалуы:

Оптимальды температура: 100° C. Сорпасы бар Фондю тұтынушының қалауына сай сорпаның пісірілуіне, және содан кейін оған еттің, балықтың, теңіз тағамдарының немесе басқа құрамдас бөліктердің қосып пісірілуіне негізделеді.

Ескерту:

Құрғақ шөптерді сорпаға алдын-ала қосу керек.

Жаңа жұлынған шөптер жеке беріледі немесе сорпаны үстелге қойғанда қосылады.

Тағам бөліктерін оларды тұздыққа салғанға дейін дәмдеуге болады; осылайша,

осылайша, сорпа әр матырған сайын дәмді болады.

• ІРІМШІГІ БАР ФОНДЮ

Құрамдас бөліктері:

200 г. Грюйер ірімшігі

100 г. Эмменталь ірімшігі

100 г. Чеддэр ірімшігі

0,2 л. жартылай құрғақ ақ шарап

1 тілім сарымсақ

1 ас қасық лимон шырыны

3 ас қасық жүгері ұны

бұрыш қажетінше

1 рюмка шие ликері

Жасалуы:

Оптимальды температура: 85° C.

Ірімшігі бар Фондю балқытылған ірімшіктердің қоспасын жасауға және алынған қоспаны ақ нанның кішкентай бөліктеріне, піскен картопқа және жұқа шұжықшаларға жағуға негізделеді.

Шарап қосылған алдын-ала үгітілген ірімшіктің 3 сұрыбын салыңыз. Содан кейін жүгері ұнын, лимон шырынын және ликер қосыңыз. Ірімшік жолақтармен еруі үшін, сегіз саны түрінде жақсылап араластырыңыз.

Ескерту:

Ірімшіктің қабығы тұтынған ірімшіктің барлық көлемінің 1/3 бөлігінен аспауы керек. Ірімшік біткенде, түбінде қабат пайда болады, ол күймеуі керек. шарапты қышқылдату үшін лимон шырынын қосу керек, себебі қышқыл ірімшікті жақсы балқыту үшін керек.

• ШОКОЛАДЫ БАР ФОНДЮ

Құрамдас бөліктері:

1/4 л сұйық қаймақ.

1 тілім шоколад.

1 рюмка ром.

Жасалуы:

Оптимальды температура: 70° C.

Шоколады бар Фондю балқытылған шоколад қоспасын жасауға және алынған қоспаны жемістің, бисквиттің және сол сияқтылардың шағын бөліктеріне жағуға

негізделеді. Әуелі қаймақты, содан кейін шоколадты бөліктермен қосу керек. Біркелкі қоспа алу үшін жақсылап араластырыңыз. Бір рюмка қосыңыз және қайтадан жасқылап араластырыңыз.

СИПАТТАМАСЫ

Қоректендіру кернеуі 220-240 В ~ 50/60 Гц

Қуаты 910-1100 Вт

Майдың сыйымдылығы 0,5 л.

Тағамдардың максималды салмағы 400 г.

Өндіруші аспаптардың сипаттамаларын алдын-ала хабарлаусыз өзгерту құқығын сақтайды.

Аспаптың қызмет ету мерзімі – 5 жыл

Гарантиялық міндеттілігі

Гарантиялық жағдайдағы қаралып жатқан бөлшектер дилерден тек сатып алынған адамға ғана беріледі. Осы гарантиялық міндеттілігіндегі шағымдалған жағдайда төлеген чек немесе квитанциясын көрсетуі қажет.

Бұл тауар EMC – жағдайларға

сәйкес келеді негізгі



Міндеттемелер 89/336/EEC

Дерективаның ережелеріне

енгізілген Төменгі Ережелердің

Реттелуі (73/23 EEC)

FRITEUZĂ

Descrierea friteuzei:

1. Carcasă
2. Mîner de reglare a temperaturii
3. Bec – indicator de conectare în rețea
4. Bec – indicatorul termostatului
5. Coșul
6. Capac superior cu filtru permanent
7. Furculițe pentru Fondue
8. Gura de scurgere
9. Dispozitiv pentru Fondue

MENȚIUNI IMPRTANTE

- Înainte de a exploata friteuză pentru prima dată, citiți cu atenție prezenta instrucțiune de utilizare.
- Păstrați-o pînă la svîrșitul termenului de utilizare a dispozitivului.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețea, asigurați-vă că tensiunea în rețeaua Dvs corespunde cu tensiunea indicată pe baza friteuzei. Se recomandă utilizarea prizei cu contact sigur cu pămîntul.
- Se interzice scufundarea pieselor electrice a dispozitivului în apă sau alte lichide.
- Înainte de a conecta dispozitivul, asigurați-vă că toate piesele sunt bine uscate și pe fundul vasului nu sunt prezente reziduri de apă.
- Înainte de a conecta dispozitivul la rețea, umpleți-l cu ulei vegetal sau grăsimi. Nivelul de grăsimi sau de ulei vegetal trebuie să fie menținut constant între marcarele nivelurilor minime și maxime.
- Înainte de fiecare prăjire sau preparare a fondue, asigurați-vă ca cantitatea de ulei vegetal, grăsimi sau a sosului în dispozitiv este suficientă.
- În timpul funcționării friteuzei folosiți numai ulei vegetal sau grăsimi care este recomandată pentru friteuză. La adăugarea porțiunelor noi de grăsimi, trebuie să-le topiți în prealabil într-un bol separat și sa-l agăuțați în friteuză, înainte de a-l conecta.
- Nu supraîncărcați coșul, pentru că uleiul vegetal sau grăsimi fierbinte poate să se prelinga de pe marginea dispozitivului.

- Nu păstrați dispozitivul la îndemîna copiilor. Nu lăsați dispozitivul conectat ,fara supraveghere.
- Nu deplasați friteuză conectată.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți.
- Nu blocați grila de ventilație a capacului superior.
- După finisarea utilizării a friteuzei, setați mînerul de reglare a temperaturii în poziția „0”, deconectați-o de la rețea și lăsați-o să se răcească complet.
- Înainte de a vîrsa uleiul vegetal sau sosul, lăsați dispozitivul să se răcească complet.
- Deconectați dispozitivul de la rețea atunci când nu-l folosiți și înainte de curățare.
- La deconectarea dispozitivului de la rețea nu trageți de cablu de alimentare. Nu lăsați cablul de alimentare agățat.
- Nu amplasați dispozitivul și cablul de alimentare în apropierea suprafețelor fierbinți.
- Nu folosiți dispozitivul pentru alte scopuri.
- În scopurile de siguranță, nu folosiți dispozitivul cu cablul de alimentare sau fișa deteriorate. Repararea dispozitivului și înlocuirea cablului trebuie să fie efectuată de un centru de service autorizat.
- Prezentul dispozitiv este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Prezentul dispozitiv nu este destinat pentru utilizarea cu un timer extern sau cu sistem de comandă la distanță.

PRESCRIPȚIE DE UTILIZARE

Prezentul dispozitiv este destinat pentru utilizarea în regim de Friteuză și în regim de Fondue.

REGIM “FRITEUZĂ”

Înainte de a utiliza friteuză prima dată, spălați bine coșul, vasul, capacul superior în apă caldă cu săpun, apoi spălați-le cu apă curată și uscați-le.

1. Plasați dispozitivul pe o suprafața plană, stabilă și desfășurați complet cablul de alimentare, controlînd că el nu va atinge suprafețele fierbinți.
2. Deschideți capacul și scoateți coșul.
3. Turnați în vas ulei vegetal fără a depăși nivelul maxim (0,5 litre). Nivelul de ulei vegetal

sau de grăsimi trebuie să fie menținut constant între marcarele nivelurilor minime și maxime.

4. Setați mînerul de reglare a temperaturii în poziția “0” și conectați dispozitivul la rețea. Se va ilumina becul – indicatorul de conectare în rețea (becul roșu).

	max	min
Ulei vegetal	0,5 l	0,45 l
Grăsimi	0,4 kg	0,37 kg

5. Selectați temperatura necesară pentru prăjirea produsului Dvs. Becul – indicator al termostatului (becul verde) se va ilumina pînă la atingerea temperaturii setate. La funcționarea dispozitivului becul verde al indicatorului se va ilumina și se va deconecta periodic, în procesul de menținere a temperaturii setate.

6. Instalați mînerul detașabil pe coșul dispozitivului și asigurați-vă că el este bine montat.
7. Introduceți produsele în interiorul coșului.
8. Plasați coșul cu atenție în interiorul vasului, prevenind stropirea.
9. La finisarea prăjirii plasați coșul în poziția pentru scurgerea uleiului sau grăsimii, pentru a elimina surplusul lor.
10. Plasați comutatorul în poziția “0” și deconectați dispozitivul de la rețea.

Remarcă:

Pentru prăjirea produselor cu capacul închis, este necesar să scoateți mînerul coșului, și după finisarea prăjirii să-l instalați din nou.

La prăjirea repetată așteptați încălzirea uleiului vegetal sau grăsimii pînă la temperatura necesară, la fiecare porție nouă a produselor.

RECOMANDĂRI

În prezentul dispozitiv în regim de friteuză VITEK se recomandă utilizarea uleiului vegetal în loc de grăsimi. La utilizarea grăsimii dure este necesar să respectați următoarele măsuri de precauție, pentru a preveni stropirea grăsimii la topirea ei.

1. Înainte de prima prăjire, topiți bucățile de grăsimi într-un recipient separat, la foc mic.
2. Turnați grăsimi topită într-un vas de friteuză.

Evitați stropirea grăsimii.

3. Asigurați-vă că nivelul de grăsimi topită coincide cu marcarea minimă. Conectați dispozitivul și începeți prăjirea produsului. **La utilizarea grăsimii întărită în vasul de prăjire, procedați în felul următor:**

- Străpungeți grăsimi întărită în multe locuri cu un obiect ascuțit.
- Închideți capacul friteuzei și setați temperatura de prăjire minimă pentru topirea treptată a grăsimii.
- Cînd grăsimi se va topi, puteți seta temperatura de prăjire mai mare. .

Remarcă: Dacă în friteuză a rămas grăsimi întărită, este necesar s-o păstrați la temperatura mediului ambiant.

SCHIMBAREA ULEIULUI

Periada de valabilitate a uleiului vegetal depinde de numărul și tipul de prăjire. Se recomandă filtrarea periodică a uleiului vegetal pentru a înlătura impuritățile formate. Este necesar să păstrați friteuză cu capacul închis, pentru a preveni pătrunderea prafului în uleiul vegetal sau grăsimi, ceea ce afectează calitatea lor. Se recomandă schimbul uleiului la întunecarea acestuia, la apariția unui miros sau gust neplăcut a produselor.

Nu adăugați ulei proaspăt sau grăsimi în ulei sau grăsimi deja utilizate. Scurgeți uleiul prin gura de scurgere.

Nu turnați uleiul sau grăsimi inutilizabile în vas de closet sau în chiuvetă de bucătărie. Scurgeți-le într-un recipient închis și plasați-le în containerul pentru deșeuri corespunzător.

SFATURI PRACTICE

- Produsele trebuie să fie complet uscate înainte de scufundarea lor în uleiul vegetal sau grăsimi.
- Pentru a preveni lipirea cartofilor, spălați-le înainte de a le prăji.
- Produsele cu conținutul mare de apă, cum ar fi cartofii, se recomandă să-i prăjiți în două etape:
 - Încălziți uleiul vegetal pînă la temperatura maximă și puneți cartofii în ulei timp de cinci minute. Apoi, scoateți cartofii, așteptați reîncălzirea uleiului pînă la temperatura maxi-

mă și puneți cartofii din nou în ulei pînă la sfârșitul de rumenire.

- Nu este nevoie să dezghețați produsele congelate, dar se recomandă prăjirea lor în două etape.

REGIM FONDUE DEFINIȚIILE ȘI TIPURILE

Putem defini în calitatea de Fondue toate produsele care sunt consumate împreună și ingredientele cărora sunt unse cu diferite sosuri, preparate în prealabil. Această definiție include următoarele tipuri de Fondue.

Fondue tradițională: (+60°C–140°C)

- Fondue cu cașcaval
- Fondue cu ciocolată
- Fondue cu sos

Fondue ca la Burgundia (+140°C–Max°C)

- Fondue cu carne 170°C
- Fondue cu pește 180°C

Pentru prepararea Fondue trebuie să instalați dispozitivul pentru Fondue, pentru menținerea furculițelor asupra vasului, într-un așa mod cum este arătat pe desen.

Remarcă:

Nu atingeți dispozitivul pentru fondue în procesul de funcționare a dispozitivului. Puteți să primiți arsuri.

Pentru prepararea Fondue tradițională, adică cu cașcaval, cu ciocolată sau sos, setați pe regulatorul temperaturii o temperatură mai joasă, caracteristică pentru acest tip de Fondue (de la 60 °C pînă la 140°C). Pentru prepararea Fondue ca la Burgundia, adică cu carne sau pește, setați pe regulatorul temperaturii o temperatură mai înaltă, caracteristică procesului de prăjire obișnuită (de la 140°C pînă la Max°C).

ÎNȚREȚINERE ȘI CURĂȚARE

Înainte de a stoca friteuză pentru păstrare după utilizare, așteptați răcirea uleiului vegetal, grăsimii sau sosului. Coborîți mînerul coșului

și plasați-l în interiorul vasului, bobinați cablul de alimentare și închideți capacul. Mînerul lătarele ușurează transportarea dispozitivului. Înainte de a curăța dispozitivul, asigurați-vă că el s-a răcit complet, este deconectat de la rețeaua electrică și cablul de alimentare este complet bobinat.

Curățarea vasului, coșului și capacului
La fiecare schimbare a uleiului se recomandă curățarea vasului, coșului în apă fierbinte, cu utilizarea detergenților pentru veselă. Înainte de a reumpla vasul cu ulei vegetal, grăsimi sau sos, asigurați-vă că el este bine uscat.

Curățarea carcanei

Ștergeți carcasa cu o cârpă umedă sau hîrtie, fără utilizarea detergenților sau produselor abrazive. Nu se admite contactul acestei piese cu apă sau alte lichide.

Curățarea capacului și filtrului pentru grăsimi
Dispozitivul Dvs este dotat cu filtru permanent. Vă recomandăm să curățați filtru regulat. Pentru a face acest lucru:

1. Scoateți capacul.
2. Puneți capacul complet în apă fierbinte cu săpun timp de zece minute.
3. Apoi, spălați bine capacul cu apă și uscați-l.

Remarcă: Nu scufundați dispozitivul în apă sau alte lichide. Nu se recomandă spălarea coșului în mașina de spălat vase.

SFATURI PRACTICE

În continuare oferim cîteva sfaturi de bază și unele rețete pentru prepararea diferitor tipuri de Fondue:

• FONDUE CA LA BURGUNDIA SAU FONDUE CU ULEI VEGETAL

Preparare:

Temperatura optimă: În dependența de produsele pentru Fondue.

Legume 160 °C

Carne 170°C

Produse de mare 180 °C

Fondue de ulei vegetal se bazează pe adăugarea în ulei vegetal unei bucăți mici de carne, pește, produse de mare sau altor produse pentru prăjire.

• FONDUE CU CARNE

Temperatura optimă: 180° C.

Nu adăugați condimentele în carne înainte de a-o prăji.

Adăugarea sarei produce stropirea uleiului.

Piper impurifică uleiul vegetal.

Ierburile ard în ulei și ofer carnei un gust amar.

De obicei se folosesc 2 furculițe. Una pentru prăjirea carnei, alta pentru mîncarea carnei de pe ea.

• FONDUE CU PEȘTE

Temperatura optimă: 190° C.

Utilizați pește care nu se fărîmitează pe furculița, cum ar fi pastrăvul sau codul.

Pește cu carne densă: Anghilă, calcan, cambulă, ton, pește sabie, chefal.

Crustacee (languste, crevete, homare și etc) sunt utilizate în stare proaspătă.

Moluște (midii și etc) se pregătesc în prealabil.

• FONDUE CU BULION

Preparare:

Temperatura optimă: 100° C. Fondue cu bulion se bazează pe prepararea bulionului de casă după gustul consumatorului și apoi, adăugării în el a bucățelelor mici de carne, pește, produse de mare sau altor ingrediente, pentru a le fierbe.

Remarcă:

Ierburile uscate trebuie să fie adăugate în bulion de la început.

Ierburile proaspete sunt servite separat sau se adaugă în bulion la servire.

Bucățile de produse pot fi scufundate prealabil în sosuri; astfel, bulionul va fi mai dens de fiecare dată.

• FONDUE CU CAȘCAVAL

Ingrediente:

200 g. cașcaval Gruyere

100 g. cașcaval Emmental

100 g. cașcaval Cheddar

0,2 litre de vin alb demisec

1 zimțisor de usturoi

1 lingură de suc de lămîie

3 linguri de făină de porumb

Piper după gust

1 un păhărel de lichior de vișină

Prepararea:

Temperatura optimă: 85° C.

Fondue cu cașcaval se bazează pe prepararea unui amestec de cașcaval topit cu ungera amestecului obținut pe bucățele potrivite de pîine albă, cartofi fierți și de asemenea a crenvurștilor.

Puneți trei feluri de cașcaval date în prealabil prin razatoare cu adăugarea vinului alb. Apoi adăugați făină de porumb, suc de lămîie și lichiorul. Amestecați bine spre direcția formării cifrei opt, pentru a topi cașcavalul sub formă de dungă.

Remarcă:

Crusta cașcavalului nu trebuie să depășească 1/3 din consumul total de cașcaval. La finisarea cașcavalului pe fund se va forma un strat, care nu trebuie să fie ars. Adăugați suc de lămîie, pentru a acidifica vinul, pentru că aciditatea este necesară la topirea bună a cașcavalului.

• FONDUE CU CIOCOLATĂ

Ingrediente:

1/4 litre de frișcă.

1 tabletă de ciocolată.

1 păhărel de rom.

Preparare:

Temperatura optimă: 70° C.

Fondue cu ciocolată se bazează pe prepararea unui amestec de ciocolată topită cu ungera amestecului obținut pe bucățele potrivite de fructe, biscuiți și etc. La început adăugați frișcă, apoi ciocolata în bucăți. Amestecați bine, pînă la obținerea amestecului omogen. Adăugați un păhărel de rom și amestecați bine din nou.

SPECIFICARE

Tensiunea de alimentare 220–240 V ~ 50/60 Hz
Puterea 910-1100 W

Volumul de ulei 0,5 l.

Greutatea maximă a produselor 400 g.

Producătorul își rezervă dreptul de a modifica caracteristicile dispozitivului fără anunțare prealabilă.

Termenul de funcționare a dispozitivului - 5 ani

Garanție

În legătură cu oferirea garanției pentru produsul dat, rugăm să Vă adresați la distribuitorul regional sau la compania, unde a fost procurat produsul dat. Serviciul de garanție se realizează cu condiția prezentării bonului de plată sau a oricărui alt document financiar, care confirmă cumpărarea produsului dat.



Acest produs corespunde cerințelor EMC, întocmite în conformitate cu Directiva 89/336/EEC și Directiva cu privire la electrosecuritate/joasă tensiune (73/23 EEC).

FRITÉZA

Popis fritézy:

1. Jednotka
2. Regulátor teploty
3. Světelný indikátor zapojení do sítě
4. Světelný indikátor termostatu
5. Koš
6. Horní víko se zabudovaným filtrem
7. Vidlice na Fondue
8. Vylévací hubice
9. Zařízení na Fondue

DŮLEŽITÉ POZNÁMKY

- Před prvním použitím fritézy si pozorně přečtěte tuto příručku.
- Uschovejte tuto příručku pro budoucí použití.
- Před zapnutím přístroje do sítě se přesvědčte že napětí v eklektické síti odpovídá provoznímu napětí, uvedenému na štítku fritézy. Doporučujeme zapojovat přístroj do uzemněné zásuvky.
- Nikdy neponořujte elektrické části přístroje do vody nebo jiné tekutiny.
- Před zapnutím přístroje se přesvědčte se, že všechny jeho části jsou suché a v mise nejsou zbytky vody.
- Před zapojením přístroje do sítě zaplňte ho rostlinným olejem nebo tukem. Hladinu tuku nebo oleje udržujte mezi značkami minimální a maximální hladiny.
- Před každým začátkem smažení nebo přípravy Fondue přesvědčte se že je v přístroji dostatečné množství rostlinného oleje, tuku nebo omáčky.
- Při používání přístroje v režimu fritézy používejte jenom rostlinný olej nebo tuk, doporučený pro fritézy. Při přidávání nových dávek tvrdého tuku musíte ho předem roztavit v jiné nádobě a přidat do fritézy před tím než ji zapnete.
- Nepřepíňujte fritovací koš, jinak horký rostlinný olej nebo tuk se může přelít přes okraj mísy přístroje.
- Uschovávejte přístroj mimo dosah dětí. Nenechávejte zapnutý přístroj bez dozoru.
- Nepřenášejte zapnutou fritézu.
- Nedotýkejte se horkých částí.
- Nezakrývejte větrací mřížku v horním víku.
- Po ukončení požívání fritézy převed'te regulátor teploty do polohy "0", odpojte fritézu od elektrické sítě a nechte ji úplně vychladnout.

- Před odstraněním rostlinného oleje nebo omáček nechte přístroj úplně vychladnout.
- Vždy odpojujte přístroj od elektrické sítě před čištěním a pokud ho nepoužíváte.
- Při odpojování přístroje od elektrické sítě netahejte za elektrický kabel. Nenechávejte elektrický kabel volně viset.
- Neumísťujte přístroj a elektrický kabel v blízkosti horkých předmětů.
- Nikdy nepoužívejte přístroj k účelům, k nimž není určen.
- Z bezpečnostních důvodů nikdy nepoužívejte přístroj pokud má poškozený elektrický kabel nebo elektrickou vidlici. Opravu přístroje a výměnu elektrického kabelu musí provést autorizované servisní středisko.
- Tento spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti.
- Tento přístroj není určen k požití s vnějším časovým spínačem a dálkovým ovládním.

ÚČEL

Tento přístroj je určen k fungování v režimu fritézy a v režimu Fondue.

REŽIM FRITÉZA

Před prvním použitím fritézy fritovací koš, mísa a horní víko se musí důkladně umýt horkou vodou s mýdlem, opláchnout čistou vodou a osušit.

1. Umístěte přístroj na stabilní vodorovný povrch, vyjměte z úložného prostoru elektrický kabel v celé jeho délce, při tom dávejte pozor na to aby se nedotýkal horkých předmětů.
2. Otevřete víko a vyndejte fritovací koš.
3. Naplňte mísu rostlinným olejem, nepřevyšujte maximální hladinu (0,5 litrů). Udržujte hladinu rostlinného oleje nebo tuku mezi značkami minimální a maximální hladiny.
4. Převed'te regulátor teploty do polohy "0" a zapněte přístroj. Rozsvítí se světelný indikátor zapojení do sítě (červená kontrolka).

	max	min
Olej	0,5 l	0,45 l
Tuk	0,4 kg	0,37 kg

5. Zvolte teplotu nutnou ke smažení vašeho pokrmu. Světelný indikátor termostatu (zelená kontrolka) se rozsvítí po dosažení nastavené teploty. V průběhu přípravy zelená

kontrolka se bude rozsvěcovat a zhasinat při udržování nastavené teploty.

6. Nasad'te snímatelnou rukojeť na koš a pře-svědčte se že je nasazena pevně.
7. Vložte potraviny do koše.
8. Opatrně ponořujte koš do mísy, tak aby olej nevystříkoval.
9. Po ukončení smažení dejte koš do polohy vhodné pro odkapávání zbytků oleje nebo tuku.
10. Převed'te regulátor do polohy "0" a odpojte přístroj od elektrické sítě.

Poznámka:

Pro smažení potravin s uzavřeným víkem musíte sundat rukojeť koše, a po ukončení smažení ji znovu nasadit.

Při pokračování v smažení vyčkejte až se rostlinný olej nebo tuk zahřeje na požadovanou teplotu před každou novou várkou potravin.

DOPORUČENÍ

VITEK doporučuje používání v tomto přístroji v režimu fritézy rostlinného oleje místo tuku. Při používání tvrdého tuku dbejte následujících bezpečnostních pokynů aby nedošlo k rozstříkování tuku během jeho rozpouštění.

1. Před prvním smažením je třeba rozpustit kousky tuku v jiné nádobě na malém ohni.
2. Přelijte rozpuštěný tuk do mísy fritézy. Dbejte na to aby tuk nevystříkoval.
3. Přesvědčte se že hladina rozpuštěného tuku odpovídá značce minimální hladiny. Zapněte přístroj a začněte se smažením potravin. Při použití tuku který ztuhl v míse fritézy postupujte takto:
 - Propíchněte ztužený tuk na několika místech ostrým předmětem.
 - Zavřete víko fritézy a zvolte nízkou teplotu pro postupně rozpouštění tuku.
 - Až se tuk rozpustí, můžete nastavit větší teplotu.

Poznámka: Pokud ve fritéze zůstal ztužený tuk, uchovávejte ji při pokojové teplotě.

VÝMĚNA OLEJE

Trvanlivost rostlinného oleje nebo tuku závisí na množství a způsobu smažení. Doporučujeme pravidelně filtrovat rostlinný olej pro odstranění vznikajících příměsí. Fritézu uchovávejte s uza-

vřeným víkem aby se prach nedostal do oleje nebo tuku, což by vedlo ke zhoršení jeho kvality. Doporučujeme výměnu oleje při jeho ztmavnutí, vzniku nepříjemné vůni nebo příchuti pokrmů. Nepřidávejte čerstvý olej nebo tuk k již použitému. Vylijte použitý olej přes vylévací hubici. Použitý rostlinný olej nebo tuk nevylijte do záchodové mísy nebo dřezu. Vylijte je do uzavíratelné nádoby a vhod'te do odpovídající popelnice.

PRAKTICKÉ RADY

Před ponořením do rostlinného oleje nebo tuku potraviny musí být úplně suché.

- Aby se hranolky nelepily, umyjte je před smažením.
- Potraviny s vysokým obsahem vody, jako například hranolky, smažte na dvakrát:
 - Ohřejte rostlinný olej do maximální teploty a ponořte brambory do oleje na pět minut. Pak vyndejte brambory, vyčkejte až se olej znovu zahřeje na maximální teplotu a znovu vložte brambory pro dokončení smažení dozlatova.
- Mrazené potraviny není nutné rozmrazovat, ale doporučuje je smažit na dvakrát.

REŽIM FONDUE DEFENICE A TYPY

Pojmem Fondue můžeme označit všechny pokrmy, které se konzumují pohromadě a jejichž ingredience se mažou různými předem připravenými omáčkami. Tato definice zahrnuje následující druhy Fondue.

Tradiční Fondue:

- (+60°C–140°C)
 - Sýrové Fondue
 - Čokoládové Fondue
 - Fondue s omáčkou

Burgundské Fondue

- (+140°C–Max °C)
 - Fondue s masem 170°C
 - Fondue s rybou 180°C

Pro přípravu pokrmu Fondue je třeba namontovat zařízení na Fondue pro přidržování vidlic nad mísou tak jak je znázorněno na obrázku.

Poznámka:

Během používání přístroje se nedotýkejte zařízení na Fondue. Nebezpečí popálení.

Pro přípravu Tradičního Fondue, to znamená se sýrem, čokoládou nebo omáčkou, je třeba nastavit regulátor teploty na nižší teplotu, vhodnou pro tento druh Fondue (od 60°C do 140°C). Pro přípravu Burgundského Fondue, to znamená s masem nebo rybou, je nutno nastavit regulátor teploty na vyšší teplotu, vhodnou pro obvyklé smažení (od 140°C do Max °C).

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Než uschováte fritézu po jejím používání, vyčkejte až rostlinný olej, tuk nebo omáčka vychladnou. Sklopte rukojeť koše a uložte ji do mísy, stočte elektrický kabel a zavřete víko. Použijte boční rukojeť pro snadné přenášení přístroje. Než začnete s čištěním přístroje přesvědčte se, že je úplně vychlazený, je odpojen od sítě a elektrický kabel je stočen.

Čištění mísy, koše a víka

Při každé výměně oleje doporučujeme provádět čištění mísy a koše horkou vodou s použitím mycích prostředků na nádobí. Než budete znovu naplňovat mísu rostlinným olejem, tukem nebo omáčkou, přesvědčte se že je úplně suchá.

Čištění jednotky

Utřete jednotku fritézy navlhčeným hadříkem nebo papírem bez použití mycích prostředků a abrazivních přípravků. Dbejte na to aby tato část přístroje nepřišla do styku s vodou nebo jinou tekutinou.

Čištění víka a filtru na tuk

Váš přístroj je vybaven zabudovaným filtrem páry. Doporučujeme pravidelně čistit tento filtr. Pro čištění:

1. Sundejte víko.
2. Ponořte víko do horké mýdlové vody na deset minut.
3. Pak důkladně propláchněte víko vodou a osušte ho.

Poznámka: Nikdy neponořujte přístroj do vody nebo jiné tekutiny. Nedoporučujeme mytí koše v myčce na nádobí.

PRAKTICKÉ RADY

Dále uvádíme několik základních rad a některé recepty na přípravu různých druhů Fondue:

• BURGUNDSKÉ FONDUE NEBO FONDUE S ROSTLINNÝM OLEJEM

Příprava:

Optimální teplota: Záleží na surovinách pro Fondue.

Zelenina 160°C

Maso 170°C

Mořské plody 180°C

Fondue na rostlinném oleji je založeno na přidávání do horkého oleje malých kousků masa, ryb, mořských plodů a jiných surovin ke smažení.

• FONDUE S MASEM

Optimální teplota: 180°C.

Nepřidávejte koření do masa před smažením.

Přidávání soli vyvolává rozstříkávání oleje.

Pepř znečišťuje rostlinný olej.

Bylinky se v oleji připalují a dávají masu připálenou chuť.

Většinou se používají 2 vidlice. Zatímco na jedné z nich se smaží maso, z druhé se může jíst.

• RYBÍ FONDUE

Optimální teplota: 190°C.

Používejte ryby, které se nedrolí na vidlici, jako například pstruh nebo treska.

Ryby s tuhým masem: uhoř, platýs, tuňák, mečoun, cipal.

Korýši (langusty, krevety, humři a podobní) se používají čerství.

Měkkýše (slávky atd.) se předem vaří.

• FONDUE S BUJONEM

Příprava:

Optimální teplota: 100°C. Fondue s bujonem se zakládá na přípravě domácího bujonu dle chuti a následně přidávání do něho malých kousků masa, ryb, mořských plodů a jiných ingrediencí pro jejich uvaření.

Poznámka:

Sušené bylinky je třeba přidávat do bujonu na začátku. Čerstvé bylinky se dávají zvlášť nebo se přidávají do bujonu před servírováním.

Kousky potravin je možné kořenit před jejich ponořením do bujonu; tím se stává bujon čím dál silnější.

• SÝROVÉ FONDUE

Ingredience:

200 g sýru Gruyčre
100 g sýru Ementál
100 g sýru Čedar
0,2 l polosuchého bílého vína
1 zoubek česneku
1 lžíce citrónové šťávy
3 lžíce kukuřičné mouky
pepř dle chuti
1 sklenička višňového likéru

Příprava:

Optimální teplota: 85° C.

Sýrové Fondue se zakládá na přípravě směsi tavených sýrů a namazávání vyrobené směsi na malé kousky bílého chleba, na vařené brambory a také na párky.

Vložíme do mísy 3 druhy předem nastrouhaného sýru a přidáme bílé víno. Dále přidáme kukuřičnou mouku, citrónovou šťávu a likér. Dobře promícháme pohybem ve tvaru osmičky, aby se sýr roztavil.

Poznámka:

Sýrová kůra nesmí přesahovat 1/3 celkového množství použitého sýru. Až se sýr spotřebuje, na dně mísy vznikne vrstva, která se nesmí připálit. Je třeba přidávat citrónovou šťávu pro okyselení vína, protože kyselina je nezbytná pro lepší tavení sýra.

• ČOKOLÁDOVÉ FONDUE

Ingrediencie:

1/4 l smetany
1 tabulka čokolády
1 sklenička rumu

Příprava:

Optimální teplota: 70° C.

Čokoládové Fondue se udělá tak že se připraví směs z roztavené čokolády a tato směs se namaže na kousky ovoce, piškotu atd. Dáme do mísy nejprve smetanu, pak kousky čokolády. Dobře promícháme až vznikne stejnorodá směs. Přidáme skleničku rumu a znovu dobře promícháme.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Napájení 220–240 V ~ 50/60 Hz
Příkon 910–1100 W
Objem oleje 0,5 l
Maximální váha potravin 400 g

Výrobce si vyhrazuje právo měnit charakteristiky přístrojů bez předchozího upozornění

Životnost přístroje – 5 let.

Záruka

Podrobné záruční podmínky poskytne prodejce přístroje. Při uplatňování nároků během záruční lhůty je třeba předložit doklad o zakoupení výrobku.



Tento výrobek odpovídá požadavkům na elektromagnetickou kompatibilitu, stanoveným direktivou 89/336/EEC a předpisem 73/23/EEC Evropské komise o nízkonapětových přístrojích.

ФРИТЮРНИЦЯ

Опис фритюрниці:

1. Корпус
2. Ручка регулювання температури
3. Лампочка індикатора включення в мережу
4. Лампочка індикатора термостата
5. Кошик
6. Верхня кришка з постійним фільтром
7. Вилки для Фондю
8. Зливний носик
9. Пристрій для Фондю

ВАЖЛИВІ ПРИМІТКИ

- Перед тим, як використовувати фритюрницю вперше, уважно прочитайте дану інструкцію з експлуатації.
- Зберігайте її до кінця терміну служби приладу.
- Перш ніж включити прилад в мережу переконайтеся, що напруга у вашій мережі відповідає напрузі, вказаній на підставі фритюрниці. Рекомендується використовувати розетку із заземленням.
- Забороняється занурювати електричні частини приладу у воду або будь-яку іншу рідину.
- Перед тим, як включити прилад, переконайтеся, що всі частини повністю сухі і на дні чаші немає залишків води.
- Перш ніж включити прилад в мережу слід наповнити його рослинною олією або жиром. Рівень жиру або рослинної олії повинен підтримуватися постійним між відмітками мінімального і максимального рівнів.
- Перед початком кожного смажіння або приготування фондю, слід переконатися в наявності достатньої кількості рослинної олії, жиру або соусу в приладі.
- У режимі роботи фритюрниці використовуйте лише рослинну олію або жир, що рекомендується для фритюрниць. При додаванні нових порцій шматочків жиру, його слід заздалегідь розтопити в окремому посуді і додати у фритюрницю перед тим, як включити її.
- Не слід перенавантажувати кошик, оскільки гаряча рослинна олія або жир можуть перелитися через край приладу.
- Зберігайте прилад поза доступом для дітей. Не залишайте включений прилад без нагляду.

- Не переміщайте включену фритюрницю.
- Не торкайтеся до гарячих поверхонь.
- Не закривайте вентиляційні решітки верхньої кришки.
- Після закінчення використання фритюрниці, встановіть ручку регулювання температури в позицію “0”, відключіть її з мережі і дайте їй повністю остигнути.
- Перед тим, як видалити рослинну олію або соуси, необхідно дати приладу повністю остигнути.
- При невикористанні приладу і перед проведенням його чищення, слід відключити його з мережі.
- При відключенні приладу з мережі не смикайте за електричний шнур. Не залишайте електричний шнур таким, що звисає.
- Не розташовуйте прилад і електричний шнур поблизу гарячих поверхонь.
- Забороняється використовувати прилад не за призначенням.
- В цілях безпеки не використовуйте прилад з пошкодженим електричним шнуром або вилкою. Ремонт приладу і заміну електричного шнура повинен здійснювати авторизований сервісний центр.
- Даний прилад призначений виключно для використання в домашніх умовах.
- Даний пристрій не призначений для використання із зовнішнім таймером або з системою дистанційного керування.

ПРИЗНАЧЕННЯ

Даний прилад призначений для роботи в режимі фритюрниці і в режимі Фондю.

РЕЖИМ “ФРИТЮРНИЦЯ”

Перш ніж використовувати фритюрницю вперше, слід добре вимити кошик, чашу, верхню кришку в гарячій воді з милом, промити чистою водою і висушити.

1. Помістіть прилад на горизонтальній стійкій поверхні і розмотайте повністю електричний шнур, контролюючи, щоб він не торкався гарячих поверхонь.
2. Відкрийте кришку і витягніть кошик.
3. Налийте рослинну олію в чашу, не перевищуючи максимальний рівень (0,5 літрів). Рівень рослинної олії або жиру повинен постійно підтримуватися між відмітками мінімального і максимального рівня.

4. Встановіть ручку регулювання температури в положення "0" і включіть прилад в мережу. Спалахне лампочка індикатор включення в мережу (червона лампочка).

	max	min
Олія	0,5 л	0,45 л
Жир	0,4 кг	0,37 кг

5. Виберіть температуру, необхідну для смажіння вашого продукту. Лампочка індикатор термостата (зеленого кольору) спалахне після досягнення заданої температури. При роботі приладу зелена лампочка індикатора періодично спалахуватиме і відключатиметься, в процесі підтримки заданої температури.
6. Встановіть знімну ручку на кошик і переконайтеся, що вона добре вставлена.
7. Помістіть продукти всередину кошика.
8. Обережно занурте кошик всередину чаші, не допускаючи розбризкування.
9. Після закінчення смажіння помістіть кошик в позицію для стікання масла або жиру, щоб видалити їх надлишки.
10. Встановіть перемикач в позицію "0" і відключіть прилад від мережі.

Примітка:

Для смажіння продуктів із закритою кришкою, слід зняти ручку кошика, і після закінчення смажіння знов вставити її.

При повторному смажінні слід чекати нагріву рослинної олії або жиру до необхідної температури при кожній новій порції продуктів.

РЕКОМЕНДАЦІЇ

VITEK рекомендує використовувати в даному приладі в режимі фритюрниці рослинну олію замість жиру. При використанні твердого жиру необхідно дотримуватися наступних запобіжних заходів, для запобігання розбризкуванню жиру при його розтопленні.

1. Перед першим смажінням, слід розтопити шматочки жиру в окремому посуді, на повільному вогні.
2. Перелийте розтоплений жир в чашу фритюрниці. Не допускайте розбризкування жиру.
3. Переконайтеся, що рівень розтопленого жиру збігається з мінімальною відміткою. Включіть прилад і приступайте до смажіння продукту. При використанні жиру,

застиглого в чаші для смажіння, поступайте таким чином:

- Проколить застиглий жир в декількох місцях предметом, що коле.
- Закрийте кришку фритюрниці і встановіть низьку температуру смажіння для поступового розтоплення жиру.
- Коли жир розтопиться, можете встановити вищу температуру смажіння.

Примітка: Якщо у фритюрниці залишився застиглий жир, слід зберігати її при температурі доквілля.

ЗАМІНА ОЛІЇ

Термін придатності рослинної олії або жиру залежить від кількості і виду смажіння. Рекомендується періодично фільтрувати рослинну олію для видалення домішок, що утворюються. Слід зберігати фритюрницю із закритою кришкою, щоб запобігти попаданню пилу в олію або жир, що погіршує їх якість. Рекомендується замінювати олію при її потемнінні, появі запаху або неприємного присмаку продуктів.

Не слід додавати свіжі олію або жир до вже використаних. Зливайте олію через зливний носик.

Непридатні рослинну олію або жир не слід виливати в унітаз або раковину.

Злийте їх в закритий посуд і помістіть у відповідний контейнер для відходів.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

- Продукти повинні бути повністю сухими перед їх зануренням в рослинну олію або жир.
- Щоб картопля не прилипла, слід вимити її перед смажінням.
- Продукти з високим вмістом води такі, як картопля, рекомендується смажити в два прийоми:
 - Нагрійте рослинну олію до максимальної температури і помістіть картоплю в олію на п'ять хвилин. Потім, вийміть картоплю, діждіться нагріву рослинної олії знов до максимальної температури, і помістіть знову картоплю в олію до закінчення підрум'янення.
- Немає необхідності розморожувати заморожені продукти, але рекомендується смажити їх в два прийоми.

**РЕЖИМ ФОНДЮ
ВИЗНАЧЕННЯ ТА ТИПИ**

Можемо визначити в якості Фондю все ті продукти, які споживаються разом і чії інгредієнти змащуються різними соусами, приготаваними заздалегідь. Це визначення включає наступні типи Фондю.

Традиційні Фондю:

- (+60°C - 140°C)
- Фондю з сиром
- Фондю з шоколадом
- Фондю з соусом

Фондю по-Бургундськи

- (+140°C - Max °C)
- Фондю з м'ясом 170°C
- Фондю з рибою 180°C

Щоб приготувати блюдо Фондю слід встановити пристрій для фондю, для підтримки вилок над чашею таким чином, як показано на малюнку.

Примітка:

В процесі функціонування приладу не торкайтеся до пристрою для фондю. Можна обпектися.

Для приготування Традиційного Фондю, тобто з сиром, шоколадом або соусом, необхідно встановити на регульовальнику температури більш низьку температуру, властиву для цього типу Фондю (від 60°C до 140°C). Для приготування Фондю по-Бургундськи, тобто з м'ясом або рибою, слід встановити регульовальник температури на вищій температурі, властивій для звичайного процесу смажіння (від 140°C до Max °C).

ДОГЛЯД ТА ЧИЩЕННЯ

Перш ніж прибрати фритюрницю на зберігання після її використання, слід діждатися охолодження рослинної олії, жиру або соусу. Опустіть ручку кошика і помістіть її всередину чаші, змотайте електричний шнур і закрийте кришку. Бічні ручки полегшують транспортування приладу.

Перш ніж приступити до чищення приладу переконайтеся, що він повністю остигнув, відключений від мережі і електричний шнур повністю змотаний.

Чищення чаші, кошику та кришки

При кожній заміні рослинної олії рекомендується проводити чищення чаші, кошику в гарячій воді, із застосуванням м'яких засобів для посуду.

Перш ніж знов наповнити чашу рослинною олією, жиром або соусом, переконайтеся, що вона повністю суха.

Чищення корпусу

Протріть корпус вологою ганчіркою або папером, не застосовуючи м'які засоби, ні абразивні продукти. Не допускається контакт даної частини з водою або будь-якою іншою рідиною.

Чищення кришки та фільтру для жиру

Ваш прилад забезпечений постійним фільтром пару. Рекомендується регулярно проводити чищення цього фільтру. Для цього:

1. Зніміть кришку.
2. Помістіть кришку повністю в гарячу мильну воду на десять хвилин.
3. Потім, ретельно промийте водою кришку і висушіть її.

Примітка: Забороняється занурювати прилад у воду або будь-яку іншу рідину. Не рекомендується мити кошик в посудомийній машині.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ

У продовження приводимо декілька основних порад і деякі рецепти для приготування різних типів Фондю:

• ФОНДЮ ПОБургундськи АБО ФОНДЮ З РОСЛИННОЮ ОЛІЄЮ

Приготування:

Оптимальна температура: В залежності від продукту для Фондю.

Овочі 160 °C

М'ясо 170°C

Морепродукти 180 °C

Фондю на рослинній олії базується на доданні в гарячу олію невеликих шматочків м'яса, риби, морепродуктів або інших продуктів для смажіння.

• ФОНДЮ З М'ЯСОМ

Оптимальна температура: 180° C.

Не додавати приправу в м'ясо до його смажіння.

Додавання солі викликає розбризування масла.

Перець забруднює рослинну олію.

Трави підгорають в маслі і додають м'ясу горілий присмак.

Зазвичай використовують 2 вилки. Коли на одній з них смажиться м'ясо, з іншої його їдять.

• ФОНДЮ З РИБОЮ

Оптимальна температура: 190° С.

Використовувати рибу, яка не кришиться на вилці, таку як форель або тріска.

Риба з щільним м'ясом: Вугор, камбала, палтус, тунець, риба меч, кефаль.

Ракоподібні (Лангусты, креветки, омари і подібні) використовуються свіжі.

Молюски (Мідії і так далі) заздалегідь варяться.

• ФОНДЮ З БУЛЬЙОНОМ

Приготування:

Оптимальна температура: 100° С.

Фондю з бульйоном базується на приготуванні домашнього бульйону за смаком споживача і потім, додаванні в нього невеликих шматочків м'яса, риби, моря продуктів або інших інгредієнтів, щоб відварити їх.

Примітка:

Сухі трави слід додавати в бульйон спочатку. Свіжі трави подаються окремо або додаються в бульйон при подачі на стіл.

Шматки продуктів можна приправляти до їх мочання в соусі; таким чином, бульйон буде з кожним разом міцніший.

• ФОНДЮ З СИРОМ

Інгредієнти:

200 г. сиру Грюйер

100 г. сиру Емменталь

100 г. сиру Чеддер

0,2 л. напівсухого білого вина

1 зубчик часнику

1 столова ложка лимонного соку

3 столових ложки кукурудзяної муки

перець за смаком

1 чарка вишневого лікеру

Приготування:

Оптимальна температура: 85° С.

Фондю з сиром базується на приготуванні суміші плавлених сирів і намазуванні отриманої суміші на невеликі шматочки білого хліба, на варену картоплю і також на сосиски. Помістити 3 сорти заздалегідь натертих сирів з доданим

білим вином. Потім додати кукурудзяну муку, сік лимона і лікер. Добре перемішати у формі вісімок, щоб сир розтопився смужками.

Примітка:

Кірка сиру не повинна перевищувати 1/3 кількості всього спожитого сиру. Коли закінчиться сир, на дні утворюється шар, який не повинен підгорати. Слід додавати сік лимона, щоб підкислити вино, оскільки кислота необхідна для хорошого розтоплення сиру.

• ФОНДЮ З ШОКОЛАДОМ

Інгредієнти:

1/4 л рідких вершків.

1 плитка шоколаду.

1 чарка рому.

Приготування:

Оптимальна температура: 70° С.

Фондю з шоколадом полягає в приготуванні суміші розтопленого шоколаду і намазуванні отриманої суміші на невеликі шматочки фруктів, бісквіта і так далі. Спочатку додати вершки, потім шоколад шматочками. Добре перемішати, до здобуття однорідної суміші. Додати чарку рому і знов добре перемішати.

СПЕЦИФІКАЦІЯ

Напруга живлення 220–240 В ~ 50/60 Гц

Потужність 910–1100 Вт

Місткість масла 0,5 л.

Максимальна вага продуктів 400 р.

Виробник залишає за собою право змінювати характеристики приладу без попереднього повідомлення.

Термін служби приладу 5 років

Гарантія

Докладні умови гарантії можна отримати в дилера, що продав дану апаратуру. При пред'явленні будь-якої претензії протягом терміну дії даної гарантії варто пред'явити чек або квитанцію про покупку.



Даний виріб відповідає вимогам до електромагнітної сумісності, що пред'являються директивою 89/336/ЄЕС Ради Європи й розпорядженням 73/23 ЄЕС по низьковольтних апаратурах.

ФРЫЦЬЮРНИЦА

Апісанне фрыцьюрніцы:

1. Ручка
2. Ручка рэгулёўкі тэмпературы
3. Лямпачка - індыкатар уключэння ў сетку
4. Лямпачка - індыкатар тэрмастата
5. Кошык
6. Верхняе вэчка з пастаянным фільтрам
7. Вілкі для Фандзю
8. Зліўны носік
9. Прылада для Фандзю

ВАЖНЫЯ НАТАТКІ

- Перад тым, як выкарыстоўваць фрыцьюрніцу ў першы раз, уважліва прачытайце сапраўдную інструкцыю па эксплуатацыі.
- Захоўвайце яе да канца тэрміна службы прыбора.
- Перш чым уключыць прыбор у сетку, пераканайцеся, што напруга ў вашай сетцы адпавядае напрузе, паказанай на падставе фрыцьюрніцы. Рэкамендуецца выкарыстоўваць разетку з заземленнем.
- Забараняецца апускаць электрычным часткі прыбора ў ваду ці любую іншую вадкасць.
- Перад тым, як уключыць прыбор, пераканайцеся, што ўсе часткі цалкам сухія і на дне чары няма рэшткаў вады.
- Перш чым уключыць прыбор у сетку, варта напоўніць яе алеем ці тлушчам. Узровень тлушчу ці алею павінен падтрымлівацца пастаянным паміж адзнакамі мінімальнага і максімальнага ўзроўняў.
- Перад пачаткам кожнага смажання ці прыгатавання фандзю, варта пераканацца ў наяўнасці дастатковай колькасці алею, тлушчу ці соуса ў прыборы.
- У рэжыме працы фрыцьюрніцы выкарыстоўвайце толькі алей ці тлушч, рэкамендуемы для фрыцьюрніц. Пры даданні новых порцый кавалачкаў тлушчу, яго варта папярэдне растапіць у асобным посудзе і дадаць у фрыцьюрніцу перад тым, як уключыць яе.
- Не варта перагружаць кошык, бо гарачы алей ці тлушч могуць пераліцца праз край прыбора.

- Захоўвайце прыбор па-за доступам для дзяцей. Не пакідайце ўключаны прыбор без нагляду.
- Не перамяшчайце ўключаную фрыцьюрніцу.
- Не дакранайцеся да гарачых паверхняў.
- Не зачыняйце вентыляцыйную рашотку верхняга вэчка.
- Пасля канчатка выкарыстання фрыцьюрніцы, усталюйце ручку рэгулёўкі тэмпературы ў пазіцыю «0», адключыце яе ад сеткі і дайце ёй цалкам астыць.
- Перад тым, як выдаліць алей ці соусы, неабходна даць прыбору цалкам астыць.
- Пры невыкарыстанні прыбора і перад правядзеннем яго чысткі, варта адключыць яго з сеткі.
- Пры адключэнні прыбора з сеткі не тузайце за электрычны шнур. Не пакідайце электрычны шнур, які звісае.
- Не размяшчайце прыбор і электрычны шнур зблізка гарачых паверхняў.
- Забараняецца выкарыстоўваць прыбор не па прызначэнні.
- У мэтах бяспекі не выкарыстоўвайце прыбор з пашкоджаным электрычным шнуром ці вілкай. Рамонт прыбора і замену электрычнага шнура павінен ажыццяўляць аўтарызаваны сэрвісны цэнтр.
- Дадзены прыбор прызначаны вылучна для выкарыстання ў хатніх умовах.
- Дадзеная прылада не прызначана для выкарыстання з вонкавым таймерам ці з сістэмай дыстанцыйнага кіравання.

ПРЫЗНАЧЭННЕ

Дадзены прыбор прызначаны для працы ў рэжыме фрыцьюрніцы і ў рэжыме Фандзю.

РЭЖЫМ «ФРЫЦЬЮРНИЦА»

Перад тым як выкарыстоўваць фрыцьюрніцу ў першы раз, варта добра вымыць кошык, чару, верхняе вэчка ў гарачай вадзе з мылам, прамыць чыстай вадой і высушыць.

1. Змясціце прыбор на гарызантальнай устойлівай паверхні і разматайце цалкам электрычны шнур, кантралюючы, каб ён не дакранайцеся гарачых паверхняў.
2. Адкрыце вэчка і выміце кошык.
3. Наліце алей у чару, не перавышаючы максімальны ўзровень (0,5 літраў).

Узровень алею ці тлушчу павінен увесь час падтрымлівацца паміж адзнакамі мінімальнага і максімальнага ўзроўняў.

4. Усталюйце ручку рэгулёўкі тэмпературы ў становішча «0» і ўключыце прыбор у сетку. Загарыцца лямпачка - індикатар уключэння ў сетку (чырвоная лямпачка).

	<i>max</i>	<i>min</i>
<i>Алей</i>	<i>0,5 л</i>	<i>0,45 л</i>
<i>Тлушч</i>	<i>0,4 кг</i>	<i>0,37 кг</i>

5. Абярэце тэмпературу, неабходную для смажання вашага прадукта. Лямпачка - індикатар тэрмастата (зялёнага колеру) загарыцца па дасягненні зададзенай тэмпературы. Пры працы прыбора зялёная лямпачка індикатара будзе перыядычна загарацца і адключацца, падчас падтрымання зададзенай тэмпературы.

6. Усталюйце здымную ручку на кошык і пераканайцеся, што яна добра ўстаўлена.

7. Змясціце прадукты ўнутр кошыка.

8. Асцярожна пагрузіце кошык унутр чары, не дапушчаючы распырсквання.

9. Па канчатку смажання змясціце кошык у пазіцыю для сцякання алею ці тлушчу, каб выдаліць іх лішкі.

10. Усталюйце перамыкач у пазіцыю «0» і адключыце прыбор ад сеткі.

Нататка:

Для смажання прадуктаў з зачыненым вешкам, варта зняць ручку кошыка, і па канчатку смажання зноў уставиць яе.

Пры паўторным смажанні варта чакаць нагрэву алею ці тлушчу да неабходнай тэмпературы пры кожнай новай порцыі прадуктаў.

РЭКАМЕНДАЦЫІ

VITEK рэкамендуе выкарыстоўваць у дадзеным прыборы ў рэжыме фрыцюрніцы алей замест тлушчу. Пры выкарыстанні цвёрдага тлушчу неабходна выконваць наступныя меры засцярогі, для прадухілення распырсквання тлушчу пры яго распальванні.

1. Перад першым смажаннем, варта растапіць кавалачкі тлушчу ў асобным посудзе, на павольным агні.

2. Перад тэмпературу растоплены тлушч у чару фрыцюрніцы. Не дапушчайце

распырсквання тлушчу.

3. Пераканайцеся, што ўзровень растопленага тлушчу супадае з мінімальнай адзнакай. Уключыце прыбор і прыступайце да смажання прадукта. Пры выкарыстанні тлушчу, застылага ў чары для смажання, паступайце наступным чынам:

- Пракаліце застылы тлушч у некалькіх месцах колючым прадметам.
- Зачыніце вешка фрыцюрніцы і ўсталюйце нізкую тэмпературу смажання для паступовага таплення тлушчу.
- Калі тлушч растопіцца, можаце ўсталяваць больш высокую тэмпературу смажання.

Нататка: Калі ў фрыцюрніце застаўся застылы тлушч, варта захоўваць яе пры тэмпературы навакольнага асяроддзя.

ЗАМЕНА АЛЕЮ

Тэрмін прыдатнасці алею ці тлушчу залежыць ад колькасці і выгляду смажання. Рэкамендуецца перыядычна фільтраваць алей для выдалення прымешак, якія ўтвараюцца. Варта захоўваць фрыцюрніцу з зачыненым вешкам, каб прадухліць трапленне пылу ў алей ці тлушч, што пагаршае іх якасць. Рэкамендуецца замяняць алей пры яго пацяжненні, з'яўленні паху ці непрыемнага прысмаку прадуктаў.

Не варта дадаваць свежы алей ці тлушч ва ўжо скарыстаны. Злівайце алей праз зліўны носік. Непрыдатны алей ці тлушч не варта выліваць ва ўнітаз ці ракавіну. Зліце іх у зачынены посуд і змясціце ў адпаведны кантэйнер для адыходаў.

ПРАКТЫЧНЫЯ ПАРАДЫ

- Прадукты павінны быць цалкам сухімі перад іх апусканнем у алей ці тлушч.
- Каб бульба не прыліпала, варта вымыць яе перад смажаннем.
- Прадукты з высокім утрыманнем вады, такія як бульба, рэкамендуецца смажыць у два прыёмы:
 - Нагрэйце алей да максімальнай тэмпературы і змясціце бульбу ў алей на пяць хвілін. Затым, выміце бульбу, дачакайцеся нагрэву алею зноў да

максімальнай тэмпературы, і змясціце зноў бульбу ў алей да канчатка падрумянявання.

- Няма неабходнасці размарожваць замарожаныя прадукты, але рэкамендуецца смажыць іх у два прыёмы.

РЭЖЫМ ФАНДЗЮ ВЫЗНАЧЭННЕ І ТЫПЫ

Можам вызначыць у якасці Фандзю ўсе тыя прадукты, якія спажываюцца разам і чые інгрэдыенты змазваюцца рознымі саусамі, прыгатаванымі загадзя. Гэта вызначэнне ўключае наступныя тыпы Фандзю.

Традыцыйныя Фандзю:

(+60°C - 140°C)

- Фандзю з сырам
- Фандзю з шакаладам
- Фандзю з саусам

Фандзю па-бургундску

(+140°C - Max °C)

- Фандзю з мясам 170°C
- Фандзю з рыбай 180°C

Каб прыгатаваць страву Фандзю варта ўсталяваць прыладу для Фандзю, для падтрымання вілкі над чарай такім чынам, як паказана на малюнку.

Нататка:

Падчас функцыянавання прыбора не дакрайвайцеся да прылады для фандзю. Можна абпаліцца.

Для прыгатавання Традыцыйнага Фандзю, гэта значыць з сырам, шакаладам ці саусам, неабходна ўсталяваць на рэгулятары тэмпературы ніжэйшую тэмпературу, уласціваю для гэтага тыпу Фандзю (ад 60°C да 140°C). Для прыгатавання Фандзю па-бургундску, гэта значыць з мясам ці рыбай, варта ўсталяваць рэгулятар тэмпературы на больш высокай тэмпературы, уласцівай для звычайнага працэсу смажання (ад 140°C да Max °C).

ДОГЛЯД І ЧЫСТКА

Перад тым як прыбраць фрыцюрніцу на захоўванне пасля яе выкарыстання, варта дачакацца астывання алею, тлушчу ці соусу. Апусціце ручку кошыка і змясціце яе

ўнутр чары, змайце электрычны шнур і зачыніце вешка. Бакавыя ручкі палягчаюць транспартаванне прыбора.

Перш чым прыступіць да чысткі прыбора пераканайцеся, што ён цалкам астыў, адключаны ад сеткі і электрычны шнур цалкам зматаны.

Чыстка чары, кошыка і вешка

Пры кожнай замене алею рэкамендуецца праводзіць чыстку чары, кошыка ў гарачай вадзе, з ужываннем мыйных сродкаў для посуду.

Перш чым ізноў напоўніць чару алеем, тлушчам ці саусам, пераканайцеся, што яна цалкам сухая.

Чыстка корпуса

Пратрыце корпус вільготнай анучкай ці паперай, не ўжываючы мыйныя сродкі, ні абразіўныя прадукты. Не дапушчаецца кантакт дадзенай часткі з вадой ці любой іншай вадкасцю.

Чыстка вешка і фільтра для тлушчу

Ваш прыбор забяспечаны пастаянным фільтрам пары. Рэкамендуецца рэгулярна праводзіць чыстку гэтага фільтра. Для гэтага:

1. Зніміце вешка.
2. Змясціце вешка цалкам у гарачую мыльную вадку на дзесяць хвілін.
3. Затым, старанна прамыйце вадой вешка і высушыце яго.

Нататка: Забараняецца апускаць прыбор у вадку ці любую іншую вадкасць. Не рэкамендуецца мыць кошык у посудамыйнай машыне.

ПРАКТЫЧНЫЯ ПАРАДЫ

Ў працяг прыводзім некалькі асноўных парад і некаторыя рацэпты для прыгатавання розных тыпаў Фандзю:

• ФАНДЗЮ ПА-БУРГУНДСКУ ЦІ ФАНДЗЮ З АЛЕЕМ

Прыгатаванне:

Аптымальная тэмпература: У залежнасці ад прадукта для Фандзю.

Гародніна 160 °C

Мяса 170°C

Морапрадукты 180 °C

Фандзю на алеі засноўваецца на даданні ў гарачы алеі невялікіх кавалачкаў мяса, рыбы, морапрадуктаў ці іншых прадуктаў для смажання.

• ФАНДЗЮ З МЯСАМ

Аптымальная тэмпература: 180° С.

Не дадаваць заправу ў мяса да яго смажання. Даданне солі выклікае распырскванне алею. Перац забруджвае алеі.

Травы падгараюць у алеі і надаюць мясу гарэлы прысмак.

Звычайна выкарыстоўваюць 2 вілкі. Калі на адной з іх смажыцца мяса, з іншай яго ядуць.

• ФАНДЗЮ З РЫБАЙ

Аптымальная тэмпература: 190° С.

Выкарыстоўваць рыбу, якая не крышыцца на вілцы, такую як фарэль ці трэска.

Рыба са шчыльным мясам: Вугор, камбала, палтус, тунец, рыба-меч, кефаль.

Ракападобныя (Лангусты, краветкі, амары і падобныя) выкарыстоўваюцца свежыя.

Малюскі (Мідыі і г.д.) папярэдне варацца.

• ФАНДЗЮ З БУЛЁНАМ

Прыгатаванне:

Аптымальная тэмпература: 100° С. Фандзю з булёнам засноўваецца на прыгатаванні хатняга булёна па смаку спажыўца і затым, даданні ў яго невялікіх кавалачкаў мяса, рыбы, морапрадуктаў ці іншых інгрэдыентаў, каб адварыць іх.

Нататка:

Сухую траву варта дадаваць у булён спачатку. Свежая трава падаецца асобна ці дадаецца ў булён пры падачы на стол.

Кавалкі прадуктаў можна запраўляць да іх мачання ў соусы; такім чынам, булён будзе з кожным разам мацней.

• ФАНДЗЮ З СЫРАМ

Інгрэдыенты:

200 г. сыра Грюйер

100 г. сыра Эмменталь

100 г. сыра Чеддэр

0,2 л. паўсухога белага віна

1 зубчык часныку

1 сталовая лыжка цытрынавага соку

3 сталовыя лыжкі кукурузнай мукі

перац па смаку

1 чарка вішнёвага лікёру

Прыгатаванне:

Аптымальная тэмпература: 85° С.

Фандзю з сырам засноўваецца на прыгатаванні сумесі плаўленых сыроў і намазванні атрыманай сумесі на невялікія кавалачкі белага хлеба, на вараную бульбу і таксама на сасіскі.

Змясціць 3 гатункі папярэдне нацёртых сыроў з дададзеным белым віном. Затым дадаць кукурузную муку, сок цытрыны і лікёр. Добра перамяшаць у форме васьмёрка, каб сыр растапіўся палоскамі.

Нататка:

Скарынка сыра не павінна перавышаць 1/3 колькасці ўсяго ўжытага сыра. Калі скончыцца сыр, на дне ўтворацца пласт, які не павінен падгараць. Варта дадаваць сок цытрыны, каб падкісліць віно, бо кіслата неабходна для добрага распальвання сыра.

• ФАНДЗЮ З ШАКАЛАДАМ

Інгрэдыенты:

1/4 л вадкіх слівак.

1 плітка шакаладу.

1 чарка рому.

Прыгатаванне:

Аптымальная тэмпература: 70° С.

Фандзю з шакаладам складаецца ў прыгатаванні сумесі распаленага шакаладу і намазванні атрыманай сумесі на невялікія кавалачкі садавіны, бісквіта і г.д. Спачатку дадаць сліўкі, затым шакалад кавалачкамі. Добра перамяшаць, да атрымання аднастайнай сумесі. Дадаць чарку рому і зноў добра перамяшаць.

СПЕЦЫФІКАЦЫЯ

Напруга сілкавання 220–240 В ~ 50/60 Гц

Магутнасць 910–1100 Вт

Ёмістасць алею 0,5 л.

Максімальная вага прадуктаў 400 г.

Вытворца пакідае за сабой права змяняць характарыстыкі прыбора без папярэдняга папярэджання.

Тэрмін службы прыбора 5 гадоў

Гарантыя

Падрабязнае апісанне умоў гарантыйнага абслугоўвання могуць быць атрыманы ў таго дылера, ў якога была набыта тэхніка. Пры звароце за гарантыйным абслугоўваннем абавязкова павінна быць прад'яўлена купчая альбо квітанцыя аб аплаце.



Дадзены выраб адпавядае патрабаванням EMC, якія выказаны ў дырэктыве ЕС 89/336/ЕЕС, і палажэнням закона аб прытрымліванні напружання (73/23 ЕС)

FRITYUR IDISH**Frityur idishning asosiy qismlari:**

1. Korpusi
2. Haroratni o'zgartirish murvati
3. Elektrga ulanganini ko'rsatish chirog'i
4. Termostat ko'rsatish chirog'i
5. Savat
6. Doimiy filtrli ustki qopqog
7. Fondyu uchun sanchqi
8. To'kish uchun jo'mrak
9. Fondyu uchun moslama

MUHIM ESLATMALAR

- Frityur idishni birinchi marta ishlatishdan oldin foydalanish qoidalarini diqqat bilan o'qi b chiqing.
- Jihoz ishlatilgan vaqtda qo'llanmasini saqlab olib qo'ying.
- Jihozni elektrga ulashdan oldin tarmoqdagi elektr quvvati frityur idish ostida ko'rsatilgan quvvatga to'g'ri kelishini tekshirib ko'ring. Yerga tutashgan rozetka ishlatish tavsiya qilinadi.
- Jihoz elektr qismlarini suvga yoki boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi.
- Jihozni ishlatishdan oldin qismlarining hammasi quruq ekani, idishining ostida suv qolmaganini tekshirib ko'ring.
- Jihozni elektrga ulashdan oldin unga o'simlik yog'i yoki moy solish kerak. Moy yoki yog' miqdori doyim eng kam va eng ko'p miqdor belgilarini ko'rsatadiganchiziq o'rtasida bo'lishi kerak.
- Har safar qovurishdan yoki fondyu pishirishdan oldin jihozdagi yog', moy yoki qayla miqdori yetarli ekanini tekshirish kerak.
- Frityur idishni ishlatish usulida faqat frityur uchun tavsiya qilinadigan yog' yoki moy ishlatiladi. Yana qo'shiladigan yog' bo'lagini oldin alohida idishda eritib olish va frityur idishga ishlatishdan oldin solish kerak.
- Savatni to'ldirib yu bormaslik kerak, sababi issiq yog' yoki moy jihoz chetidan to'kilib ketishi mumkin.
- Jihozni bolalarning qo'li yetmaydigan joyga qo'yib saqlang. Ishlab turgan jihozni qarovsiz qoldirmang.

- Ishlab turgan frityur idishni boshqa joyga olmag.
- Issiq yuzasiga qo'l tekkizmag.
- Ustki qopqog panjarasining havo kiradigan joyini berkitib qo'ymang.
- Ishlatib bo'lgandan keyin frityur idish harorat murvatini «0» tomonga o'tkazib qo'ying, elektrdan ajrating va to'liq sovushini kutib turing.
- O'simlik moyi yoki qaylani olishdan oldin jihoz to'liq sovushini kutib turing.
- Jihoz ishlatilmaganda yoki tozalashdan oldin uni elektrdan ajratib qo'ying.
- Jihozni elektrdan ajratganda elektr shnuridan ushlab tortmag. Elektr shnuri osilib qolmasligiga qarab turing.
- Jihozni, elektr shnurini issiq yuzalarga yaqiniga qo'ymang.
- Jihozni mo'ljallanganidan boshqa maqsadda ishlatish ta'qiqlanadi.
- Xavfsizlik uchun elektr shnuri yoki vilkasi shikastlangan jihozni ishlatmag. Jihoz faqat vakolatli ustaxonada ta'mirlanishi, elektr shnuri almashtirilishi kerak.
- Jihoz faqat uy sharoitida ishlatishga mo'ljallangan.
- Jihoz tashqi taymer yoki olisidan boshqarish tizimi bilan ishlatishga mo'ljallanmagan.

MO'LJALLANGAN MAQSADI

Jihoz faqat frityur idish va fondyu holatlarida ishlashga mo'ljallangan.

«FRITYUR IDISH» HOLATI

Frityur idishni birinchi marta ishlatishdan oldin savati, idishi, ustki qopqog'ini issiq suvda sovun bilan yuvish, so'ng toza suvda chayib, quritish tavsiya qilinadi.

1. Jihozni yotiq, qo'zg'olmaydigan joyga qo'ying, elektr shnurini, issiq joylarga tekkazmasdan, to'liq uzaytiring.
2. Qopqog'ini oching va savatni chiqarib oling.
3. Eng ko'p miqdoridan (0,5 litr) oshirmay idishga o'simlik yog'i qo'ying. O'simlik yog'i yoki moy miqdori doim eng kam miqdor chizig'i bilan eng ko'p miqdor chizig'i o'rtasida bo'lishi kerak.
4. Haroratni o'zgartirish murvatini «0» tomonga o'tkazib qo'ying, jihozni elektrga ulang. Elektrga

ulanganini ko'rsatish chirog'i (qizil chiroq) yonadi.

	max	min
Yog'	0,5 l	0,45 l
Moy	0,4 kg	0,37 kg

5. Masallig'ingizni pishirish uchun muvofiq bo'ladigan haroratni tanlang. Ko'rsatilgan haroratgacha qiziganda termostat chirog'i (yashil chiroq) yonadi. Jihoz ishlayotganda, ko'rsatilgan harorat saqlanayotganini bildirib yashil ko'rsatish chirog'i o'chib, yonib turadi.
6. Olinadigan dastakni savatga birlitiring, yaxshi birikkanini tekshirib ko'ring.
7. Masalliqni savatga soling.
8. Yog'ni sachratib yu bormasdan savatni idishga soling.
9. Qovurib bo'lgandan keyin savatni yog'i yoki moyi oqib tushadigan qilib ko'tarib qo'ying.
10. Murvatini «0» tomonga o'tkazing, jihozni elektrdan ajrating.

Eslatma:

Masalliqni qopqog'ni yopib qovurish uchun savatdan dastakni olib qo'yish kerak, qovurib bo'lgandan keyin esa dastak yana joyiga birlitirib qo'yiladi.

Ikkinchi marta qovurganda, yangi masalliq solishdan oldin, o'simlik yog'i yoki moy belgilangan haroratgacha qizishi kerak.

TAVSIYALAR

VITEK bu jihozda frityur idish holatida moy o'rniga o'simlik yog'i ishlatishni tavsiya qiladi. Qattiq moy ishlatilganda, erigan moy sachrab ketmasligi uchun, quyidagi ehtiyot choralariga amal qilish kerak bo'ladi.

1. Birinchi marta qovurishdan oldin moy bo'laklarini alohida idishda, past olovda eritib olish kerak.
2. Erigan moyni frityur idishga soling.
3. Erigan moy miqdori eng kam chizig'i bilan teng bo'lishi kerak. Jihozni ishlatib masalliqni qovurishni boshlang. Moy ishlatilganda, qovurish idishida qotib qolgan moyni olish uchun quyidagicha qiling:
 - O'tkir buyum bilan qotib qolgan moyning bir necha joyini teshing.

- Frityur idish qopqog'ini yoping, moyni sekin eritish uchun past qovurish haroratiga qo'ying.
- Moy erigandan keyin qovurish haroratini balandroq qilishingiz mumkin.

Eslatma: Agar frityur idishda moy qotib qolgan bo'lsa uni atrof muhit haroratida saqlash kerak.

YOG'NI ALMASHTIRISH

O'simlik yog'i bilan moyning yaroqlilik muddati qovurish miqdori bilan turiga bog'liq bo'ladi. Hosil bo'ladigan aralashmalarni olib tashlash uchun o'simlik yog'ini tez-tez filtrlab turish tavsiya qilinadi. Yog' yoki moyga chang tushib sifatini buzmaslik uchun frityur idish qopqog'ini yopib saqlash kerak. Qoraygan, hidi chiqayotgan yoki masalliq mazasini buzayotgan yog'ni almashtirish tavsiya qilinadi.

Ishlatilgan yog' yoki moyga yangisini qo'shmaslik kerak. Moyni to'kish jo'mragidan quyib oling.

Ishlatishga yaroqsiz yog' yoki moyni unitaz yoki idish yuvgichga to'ki b tashlamaslik kerak. Yopiq idishga quyib tegishli axlat konteyneriga tashlang.

AMALIY MASLAHATLAR

- O'simlik yog'i yoki moyga solishdan oldin masalliq quruq bo'lishi kerak.
- Kartoshka yopishib qolmasligi uchun uni qovurishdan oldin yuvish kerak.
- Tarkibida suv ko'p bo'ladigan masalliqni, misol uchun, kartoshkani, ikki marta qovurish tavsiya qilinadi:
 - O'simlik yog'ini eng baland haroratgacha qiziting, kartoshkani besh daqiqa yog'ga soling. Shundan keyin kartoshkani oling, yog'ni yana eng baland haroratgacha qiziting, kartoshkani yana yog'ga solib qizarguncha pishiring.
- Muzlatilgan masalliq muzini eritish kerak bo'lmaydi, lekin ularni ham ikki marta qovurish kerak.

**FONDYU HOLATI
TA'RIFLANISHI VA TURI**

Fondyu deganda qo'shib iste'mol qilinadigan va oldindan tayyorla b qo'yiladigan qayla

suriladigan masalliq tushiniladi. Bu ta'rifga fondyuning quyidagi turlari kiradi

An'anaviy Fondyu:

(+60°C–140°C)

- Pishloqli fondyu
- Shokoladli fondyu
- Qaylali fondyu

Burgundcha Fondyu

- (+140°C–Max°C)
- Go'shtli Fondyu 170°C
 - Baliqli Fondyu 180°C

Fondyu pishirish uchun fondyu moslamasini, sanchqi idishning ustida turishi uchun, rasmda ko'rsatilgandek qilib qo'yish kerak.

Eslatma:

Jihoz ishlayotgan vaqtda fondyu moslamasiga qo'l tekkmang. Kuyib qolishingiz mumkin.

An'anaviy, ya'ni pishloqli, shokoladli yoki qaylali fondyu pishirish uchun harorat murvatini shu turdagi Fondyuga mos keladigan (60°C darajadan 140°C darajagacha) pastroq haroratga qo'yish kerak. Burgundcha, ya'ni go'shtli yoki baliqli Fondyu pishirish uchun esa harorat murvatini qovurishga to'g'ri keladigan balandroq haroratga (140°C darajadan Max°C darajagacha) qo'yish kerak.

TOZALASH VA EHTIYOT QILISH

Ishlatib bo'lgandan keyin frityur idishni saqlashga olib qo'yishdan oldin o'simlik yog'i, moy yoki qayla sovushini kutib turish kerak. Savat dastagini tushiring, uni savat ichiga soling, elektr shnurini yig'ing va qopqog'ini yoping. Yon dastaklarini jihazni joyidan olishni osonlashtiradi.

Tozalashdan oldin jihaz to'liq sovugan, elektrdan ajratilgan va elektr shnuri o'ralgan bo'lishi kerak.

Idishi, savat va qopqoqni tozalash

Har safar o'simlik yog'ini almashtirishdan oldin idishi, savatni, idish yuvish vositalari ishlatib, issiq suvda yuvish tavsiya qilinadi. O'simlik yog'i, moy yoki qayla quyishdan oldin idish quruq bo'lishi kerak.

Korpusini tozalash

Korpusini nam mato yoki qog'oz bilan arting, yuvish vositalari, qirib tozalaydigan mahsulotlarni ishlatmang. Korpusiga suv yoki boshqa suyuqlik tegmasligi kerak.

Qopqog'i va moy filtrini tozalash

Jihozga doimiy bug' filtri qo'yilgan. Filtrni vaqti-vaqti bilan tozala b turish tavsiya qilinadi. Buning uchun:

1. Qopqoqni oling.
2. Qopqoqni o'n daqiqa issiq sovunli suvga soling.
3. So'ng qopqoqni suv bilan yaxshilab yuvib, quriting.

Eslatma: Jihazni suvga yoki boshqa suyuqlikka solish ta'qiqlanadi. Savatni idish yuvadigan mashinada yuvish tavsiya qilinmaydi.

AMALIY MASLAHATLAR

Yuqorida aytilganlarga qo'shimcha ba'zi asosiy maslahatlarimiz bilan turli Fondyu tayyorlash reseptlarini beramiz:

• BURGUNDCHA FONDYU YOKI O'SIMLIK YOG'IDA PISHIRILADIGAN FONDYU

Pishirish:

Optimal harorat: Fondyuga ishlatiladigan masalliq turiga bog'liq bo'ladi.

Sabzavot 160°C

Go'sht 170°C

Dengiz mahsulotlari 180°C

O'simlik yog'ida pishirilganda issiq yog'ga kichik go'sht, baliq, dengiz mahsuloti bo'laklari solib qovuriladi.

• GO'SHTLI FONDYU

Optimal harorat: 180°C.

Qovurishdan oldin go'shtga ziravor solmang.

Tuz solinganda yog' sachraydi.

Murch o'simlik yog'ini xiralashtiradi.

Ko'katlar yog'da kuyib go'shtning mazasidan kuygan hid keladi.

Odatda 2 sanchqi ishlatiladi. Bittasida go'sht pishiriladi, boshqasi pishgan go'shtni iste'mol qilish uchun ishlatiladi.

• BALIQLI FONDYU

Optimal harorat: 190°C.

Sanchqida bo'linmaydigan, gulmohi yoki treskaga o'xshash baliqlarni ishlatish kerak.

Go'shti qattiq bo'ladigan baliqlar: ilon baliq, qalqon baliq, paltus, tunes, nayza baliq, kefal. Qisqich baqasimonlar (langusta, krevetka, omar va shunga o'xshashlar) yangiligida ishlatiladi. Mollyuska (midiya va hk.) oldin qaynatib olinadi.

• SHO'RVALI FONDYU

Pishirish:

Optimal harorat: 100°C. Sho'rvali fondyu iste'molchining ta'biga qarab xonadon sho'rvasi sifatida pishirilib unga kichikroq go'sht, baliq, dengiz mahsuloti bo'laklari, boshqa masalliq solib qaynatiladi.

Eslatma:

Quruq ko'katlarni sho'rvaga oldin solish kerak. Ko'katlar alohida qo'yiladi yoki dasturxonga tortilishdan oldin solinadi.

Masalliq bo'laklariga qaylaga solishdan oldin ziravor sepiishi mumkin; shunda sho'rva mazaliroq bo'ladi.

• PISHLOQLI FONDYU

Masalliq:

200 g. Gryuyer pishlog'i

100 g. Emmental pishlog'i

100 g. Cheddar pishlog'i

0,2 l. yarim quruq oq musallas

1 dona sarimsoq piyoz

1 osh qoshiq limon sharbati

3 osh qoshiq jo'xori uni

ta'biga qarab murch

1 qadah olchali likyor

Pishirish:

Optimal harorat: 85°C.

Pishloqli fondyu yumshatilgan pishloq aralashmasi nonga, qaynatilgan kartoshkaga va sosikaga surib iste'mol qilish uchun pishiriladi. 3 bo'lak qizitilgan pishloq oq musallas bilan qo'shib idishga solinadi. So'ng jo'xori uni, limon sharbati va likyor qo'shiladi. Pishloq tasma bo'lib erishi uchun sakkiz shaklida aralashtiriladi.

Eslatma:

Pishloq qobig'i ishlatilgan umumiy pishloqning 1/3 qismidan ko'p bo'lmasligi kerak. Pishloq tugaganda idish tubida kuymasligi kerak bo'lgan qatlam qoladi. Musallasni nordonroq qilish uchun limon sharbati quyiladi, pishloq yaxshi yumshashi uchun shunday qilish kerak bo'ladi.

• SHOKOLADLI FONDYU

Masalliq:

1/4 l suyuq qaymoq.

1 plitka shokolad.

1 qadah rom.

Pishirish:

Optimal harorat: 70°C.

Shokoladli fondyu meva, biskvit va hk. suriladigan erigan shokolad olish uchun tayyorlanadi. Oldin qaymoq qo'shiladi, so'ng shokolad donasi solinadi. Bir xil bo'lguncha yaxshilab aralashtiriladi. Bir qadah rom solib yana aralashtiriladi.

XUSUSIYATI

Ishlaydigan elektr quvvati 220–240 V ~ 50/60 Hz

Quvvati 910-1100 W

Yog' sig'imi 0,5 l.

Eng ko'p masalliq og'irligi 400 g.

Ishlab chiqaruvchi oldindan xabar bermay jihaz xususiyatini o'zgartirish huquqini saqlab qoladi.

Jihazning ishlash muddati – 5 yil

Kafolat shartlari

Ushbu jihazga kafolat berish masalasida hududiy diler yoki ushbu jihaz xarid qiningan kompaniyaga murojaat qiling. Kassa cheki yoki xaridni tasdiqlaydigan boshqa bir moliyaviy hujjat kafolat xizmatini berish sharti hisoblanadi.

Ushbu jihaz 89/336 YAES Ko'rsatmasi asosida belgilangan va Quvvat kuchini belgilash Qonunida (73/23 YAES) aytilgan YAXS talablariga muvofiq keladi.



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 jedenáctimístné 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 адзінаццацізначнае 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.

