

# ufesa

estás en casa



**FR1215**  
**FR1225**

**INSTRUCCIONES DE USO**  
**OPERATING INSTRUCTIONS**  
**MODE D'EMPLOI**  
**INSTRUÇÕES DE USO**  
**GEBRAUCHSANLEITUNG**  
**HASZNÁLATI UTASÍTÁS**  
**РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ**  
**NÁVOD K POUŽITÍ**  
**УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА**  
**INSTRUCȚIUNI DE FOLOSIRE**  
**إرشادات التشغيل**

**ES**  
**GB**  
**FR**  
**PT**  
**DE**  
**HU**  
**RU**  
**CZ**  
**BU**  
**RO**  
**AR**

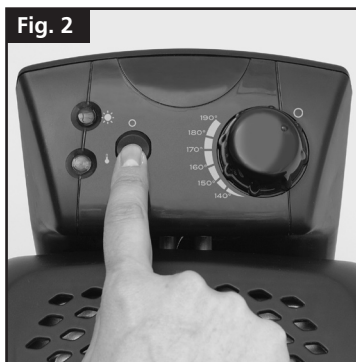
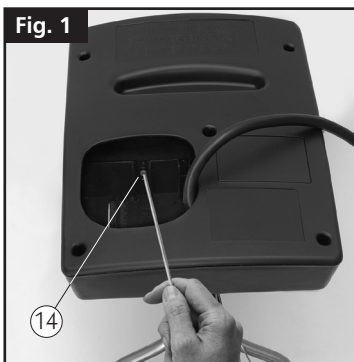


Fig. 3

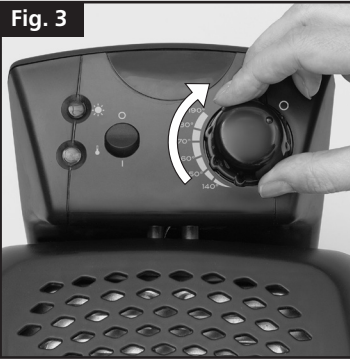


Fig. 4



Fig. 5



Fig. 6



Fig. 7



Fig. 8

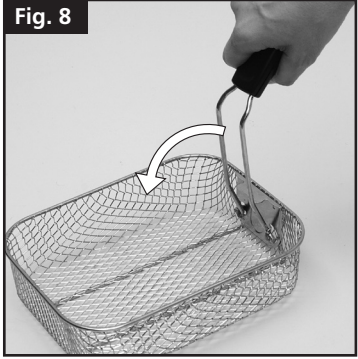
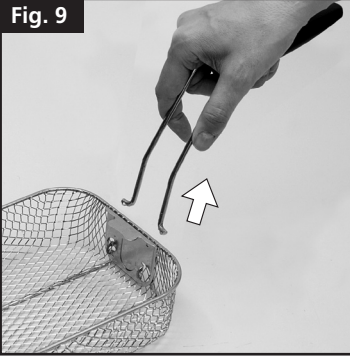


Fig. 9



## ESPAÑOL

1. Tapa con visor fritura
2. Cestillo
3. Asa cestillo
4. Módulo de control extraíble
5. Elemento térmico
6. Interruptor ON/OFF
7. Piloto de funcionamiento
8. Piloto de termostato
9. Selector de temperatura
10. Cubeta desmontable
11. Carcasa
12. Asas de transporte
13. Recogecables
14. Botón de rearme

### NOTAS IMPORTANTES

- Antes de utilizar el aparato por primera vez lea detenidamente estas instrucciones. Consérvelas para futuras consultas.
- Antes de conectar el aparato a la red, asegúrese que la tensión corresponde a la indicada en la placa de características. Utilice una base de enchufe con toma de tierra.
- No sumergir las partes eléctricas en agua ni en cualquier otro líquido.
- Antes de llenar la freidora de aceite o grasa, asegúrese de que todas las piezas están completamente secas y no quedan restos de agua en la cubeta ni en el elemento térmico.
- No conecte nunca la freidora antes de haberla llenado con aceite o grasa. El nivel de grasa a aceite debe estar siempre entre las indicaciones de mínimo y máximo. Antes de comenzar una nueva fritura, compruebe que todavía queda la cantidad suficiente de grasa o aceite en la freidora.
- Utilice únicamente aceites o grasa recomendados para freidoras. Cuando utilice grasa nueva en trozos o bloques, fúndala previamente en una cazuela separada y viértala en la freidora antes de ponerla en marcha.
- No sobrellene el cestillo pues el aceite o la grasa caliente podrían derramarse por encima del borde de la freidora.
- No permitir el uso del aparato a personas (incluidos niños) con capacidades intelectuales o sensoriales disminuidas o con insuficiente experiencia y conocimientos, a no ser que sean vigilados o hayan sido instruidos en el manejo del aparato por la persona responsable de su seguridad.
- Mantenga la máquina fuera del alcance de los niños. Asegúrese de que no juegan con ella.
- El aparato no se ha diseñado para su utilización con un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- El vapor emitido durante la fritura está a alta temperatura. Manténgase a una distancia segura de este vapor.
- Evite mover la freidora durante su funcionamiento.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y mandos.
- Después del uso sitúe el interruptor en la posición "O", desconecte la freidora de la red y espere hasta que esté suficientemente fría antes de moverla.
- Desconecte siempre la freidora de la red cuando no esté en uso y antes de limpiarla.
- No desconecte tirando del cable. No permita que el cable de conexión quede colgando.

- Mantenga la freidora y el cable alejados de superficies calientes.
- No emplee la freidora para usos diferentes de los descritos en este manual.
- No utilice la freidora con el cable o la clavija dañados. Las reparaciones y cambios de cable deberán ser realizadas exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

### SEGURIDAD

La freidora está equipada con un termostato de seguridad que interrumpe el paso de corriente si se produce un sobrecalentamiento anormal. Si esto ocurre:

Deje enfriar la freidora.

Con la ayuda de una pequeña varilla, pulse con cuidado el botón de rearme. Este botón, marcado como "Restart", lo encontrará en la parte posterior del panel de mandos, figura 1.

Para evitar deterioros en el enchufe, guarde el cable en el espacio recogecables.

La freidora está también provista de un microinterruptor de seguridad eléctrico automático que impide que el elemento térmico pueda funcionar si el módulo de control no se encuentra correctamente encajado en su ubicación sobre la freidora.

Los niños deben estar siempre alejados de una freidora en funcionamiento.

### FUNCIONAMIENTO

Antes de utilizar la freidora por primera vez lave el cestillo y la cubeta con agua caliente jabonosa, aclárelos y séquelos.

1. Coloque la freidora sobre una superficie horizontal y firme. Extraiga completamente el cable, asegurándose que no esté en contacto con una fuente de calor próxima.
2. Extraiga la tapa superior, ayudándose del asa plástica.
3. Extraiga el cestillo.
4. Llene de aceite la cubeta. El nivel de grasa o aceite debe estar siempre entre las indicaciones que figuran en el interior de la cubeta:

**FR1215:** MIN. (1,5 litros) y MAX. (2 litros).

**FR1225:** MIN. (2,5 litros) y MAX. (3 litros).

5. Conecte el aparato a la red y pulse el interruptor de encendido. El piloto luminoso se encenderá, figura 2.
6. Seleccione la temperatura adecuada al alimento que va a freír. El piloto verde del termostato, se encenderá, figura 3. Cuando este piloto se apague significará que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.
7. Coloque el cestillo en su posición de escurrido, figura 4. Coloque los alimentos en su interior. No llene excesivamente el cestillo. Introduzca el cestillo con los alimentos lentamente en el aceite, figura 5. Coloque la tapa superior para freír.
8. Al finalizar la fritura, coloque el interruptor en la posición "O" y desconecte la freidora de la red.
9. Coloque el cestillo en la posición de escurrido.

Nota: Si desea realizar varias frituras, entre una y otra espere a que el aceite alcance la temperatura adecuada. Compruebe siempre el nivel de inmersión de la fritura antes de cada uso. El nivel de aceite debe situarse entre los límites MIN y MAX grabados en la cubeta de fritura..

## RECOMENDACIONES

Ufesa recomienda el uso de aceite en lugar de grasa en la utilización de este aparato. La grasa sólida también podrá utilizarse, pero deberán tomarse precauciones especiales para prevenir salpicaduras al fundirla.

Cuando utilice grasa sólida para freír, proceda de la siguiente manera:

1. Antes de la primera fritura, funda a fuego lento las piezas de grasa para freír en una cacerola separada.
2. Vierta la grasa líquida en la cubeta de la freidora. Evite las salpicaduras.
3. Compruebe que la grasa líquida cubre el nivel mínimo. Conecte la freidora y proceda a la fritura.

Cuando use grasa sólida para freír que se haya endurecido en la freidora, proceda de la siguiente forma:

1. Realice algunos agujeros en la grasa solidificada con un objeto punzante. Cuidado de no dañar el elemento calefactor.
2. Seleccione una temperatura baja para que la grasa se reblandezca lentamente.
3. Cuando la grasa se haga líquida podrá pasar a una temperatura más alta.

Nota: Si su freidora contiene grasa solidificada, guárdela a temperatura ambiente.

## SUSTITUCION DEL ACEITE

La vida útil del aceite o grasa dependerá del número y tipo de frituras. Las impurezas se depositan en la zona inferior de la cubeta, situada bajo el elemento calefactor. De esta manera, las partículas no se requeman y el aceite o grasa permanece más tiempo en buenas condiciones. Se recomienda filtrar el aceite periódicamente para eliminar estas impurezas.

Guarde siempre la freidora con la tapa cerrada para evitar que el polvo u otros elementos deterioren el aceite o grasa. Sustituya el aceite cuando presente una coloración oscura, mal olor o mal sabor en los alimentos. No añada nunca aceite o grasa frescos a lo ya usados.

El aceite o grasa desechados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero. Deposítelos en un recipiente cerrado y llévelos a un contenedor de basuras adecuado.

## MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para guardar la freidora tras su uso espere a que el aceite o grasa se enfrien. Guarde el cable en el recogecable y coloque la tapa. Las asas laterales le ayudarán a transportar la freidora.

Antes de su limpieza, compruebe que la freidora está fría, desconectada de la red y el cable completamente guardado en el recogecable, figura 6. Desmonte la tapa superior y el módulo extraíble con el elemento calefactor, figura 7. Desmonte el cestillo y la cubeta y vacíe el aceite o grasa.

### Limpieza de la cubeta y el cestillo

Cada vez que cambie el aceite es aconsejable limpiar la cubeta y el cestillo con agua caliente y detergente para vajillas. Si va a lavar la cubeta o el cestillo en el lavavajillas, retire previamente los residuos y los restos de aceite o grasa solidificados con la ayuda de una espátula y papel de cocina. Antes de volver a llenarla de aceite o grasa, asegúrese de que está perfectamente seca.

### Limpieza de la carcasa y de la tapa superior

Limpie la carcasa con agua caliente y detergente para vajillas. Séquela con un paño. Limpie con agua caliente y detergente para vajillas la tapa

superior, asegúrese que está bien seca antes de colocarla en la freidora.

Tanto la carcasa como la tapa pueden ser lavadas en el lavavajillas.

### Limpieza del módulo extraíble

Pase un paño húmedo o un papel de celulosa. No ponga esta pieza en contacto con agua o cualquier otro líquido. El elemento calefactor no debe ser sumergido en agua. Realizar la operación de limpieza del módulo extraíble sobre una superficie seca de la que no pueda caerse.

Tras realizar la limpieza del aparato asegúrese que el módulo extraíble se acopla debidamente en las ranuras correspondientes.

### Para guardar la freidora

El mango del cestillo puede ser abatido, figura 8 o retirado para facilitar su almacenaje, figura 9.

## CONSEJOS PRACTICOS

- Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.
- Para evitar que las patatas se peguen lávelas antes de freírlas.
- Los alimentos que contengan mucha agua, como las patatas, es aconsejable freírlos en dos tiempos: Caliente el aceite a temperatura máxima e introduzca las patatas en él durante cinco minutos. Séquelas, espere a que el aceite alcance de nuevo la temperatura máxima y vuelva a introducir las patatas para que terminen de dorarse.
- No es necesario descongelar los alimentos, pero es conveniente freír los alimentos congelados en dos tiempos.

## CONSEJOS SOBRE ELIMINACIÓN:



Nuestros productos se entregan en un embalaje optimizado. Consiste básicamente en materiales no contaminantes que deben entregarse al servicio local de retirada de residuos como materias primas secundarias.



Este producto cumple con la Directiva 2002/96/EC de la UE. El símbolo del contenedor tachado que se coloca en el aparato indica que este producto no debe eliminarse en la corriente de residuos domésticos. Deberá entregarse en un punto de recogida especial para aparatos eléctricos y electrónicos o devolverse al distribuidor, si se va a comprar un aparato similar. Bajo las actuales regulaciones de eliminación, los usuarios que no entreguen los aparatos desechados en los puntos de recogida especiales pueden ser sancionados. La correcta eliminación de estos aparatos significa que se pueden reciclar y procesar ecológicamente, para respetar el medio ambiente y permitir la reutilización de los materiales. Para más información acerca de los programas de eliminación de recursos, póngase en contacto con su servicio local de recogida o el comercio donde haya adquirido el producto. Los fabricantes e importadores son responsables del reciclaje ecológico, procesamiento y eliminación de los productos, de forma directa o través de un sistema público.

Su ayuntamiento le informará sobre las posibilidades de eliminación para los aparatos en desuso.

## ENGLISH

1. Lid with inspection window
2. Basket
3. Handle on the basket
4. Detachable control module
5. Heating element
6. ON/OFF button
7. On/Off pilot lamp
8. Thermostat pilot lamp
9. Temperature selector
10. Detachable pan
11. Body
12. Carrying handles
13. Cable coiler
14. Reset button

### IMPORTANT NOTES

- Read through the instructions carefully before using the appliance for the first time. Safeguard them for future reference.

- Before plugging the appliance into the mains, check that the voltage corresponds to that stated on the characteristics plate. Use an electrical socket with an earth connection

- Never immerse the electrical parts in water or any other liquid.

- Before filling the fryer with oil or fat make sure that all of the pieces are completely dry and that there is no water in the pan or on the heating element.

- Never switch the fryer on before it has been filled with oil or fat. The amount of fat or oil used should always be between the minimum and maximum marks. Check that there is still enough oil or fat in the pan before any further frying.

- Only use oils and fats recommended for fryers. When fresh fat/lard in blocks or pieces is being used, melt it down in a saucepan beforehand and then pour it into the fryer before switching it on.

- Do not overfill the basket as this may cause the hot oil or fat to spill over the top of the fryer.

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

- The steam given off during frying is very hot. Keep a safe distance away from this steam.

- Avoid moving the fryer while it is operating.

- Do not touch the hot surfaces. Use the handles or controls.

- After use put the switch to the "O" position, unplug the fryer from the mains and leave it until it is cool enough to be moved.

- Always unplug the fryer when it is not in use and before cleaning it.

- Never unplug it by tugging on the mains cable. Never leave the mains cable hanging freely.

- Keep the fryer and the cable away from hot surfaces.

- Never use the fryer for purposes other than those stated in this manual.

- Do not use the fryer appliance if either the cable or plug are damaged. Cable repairs and

replacements must be carried out exclusively by an Authorised Technical Service Centre.

- This appliance has been designed exclusively for domestic use.

### SAFETY

The fryer is equipped with a safety thermostat that switches off the electric supply should it become too hot. If this happens:

Leave the fryer to cool down

Carefully push the reset button back in with the help of a small rod. This button, marked "Restart", is found at the back of the control panel, figure 1.

To prevent the plug from being damaged, store the mains cable in the cable compartment.

The fryer is also equipped with a safety tripping switch that stops the heating element from working if the control module is not fitted into its housing correctly.

Always keep children away from fryers when they are switched on.

### USE

Before using the appliance for the first time, wash the basket, pan and lid in hot soapy water and then rinse and dry them.

1. Place the fryer on a flat, stable surface. Pull the cable fully out of the cable compartment making sure that it is not touching any nearby heat sources

2. Use the plastic handle to lift off the lid.

3. Take out the basket.

4. Fill the pan with oil. The oil or fat level should always be kept somewhere between the minimum and maximum marks:

FR1215: MIN. (1,5 litres) and MAX. (2 litres).

FR1225: MIN. (2,5 litres) and MAX. (3 litres).

5. Plug the appliance into the mains and press the on/off switch. The pilot lamp will light up, fig. 2

6. Select the correct temperature for the food to be fried. The thermostat green lamp will go, fig. 3 out as soon as the appliance has reached the selected temperature.

7. Place the basket into the drain-off position, figure 4. Place the food to be fried inside the basket. Do not overfill the basket.

Slowly lower the basket with the food into the oil, figure 5. Place the lid on when frying

8. After frying, switch the fryer off ("O" position) and unplug the fryer from the mains supply.

9. Place the basket into the drain-off position.

Note: If various foodstuffs are to be fried, wait for the oil to reach the set temperature between fries. Always check the immersion level before each use. The ideal oil level is somewhere between the MIN and MAX limits marked on the side of the frying pan.

### RECOMMENDATIONS

Ufesa recommends the use of oil instead of fat when using this appliance. Solid fat can also be used but special precautions should be taken to stop it from splashing when it is melting.

Do the following when using solid fat for frying:

1. Before the first fry, melt the fat for the fryer in a separate saucepan on a low heat.

2. Pour the liquid fat into the fryer's pan. Avoid splashing it.

3. Check that the liquid fat covers the minimum level mark. Switch the fryer on and carry out the frying.

When solid fat which has been used for frying has solidified in the fryer, proceed in the following fashion:

1. Make some holes in the solidified fat with a sharp object. Be careful not to damage the heating element.
2. Select a low temperature so that the fat softens up slowly.
3. When the fat has liquefied the temperature can be brought up higher.

Note: If your fryer contains solidified fat, store it away at room temperature.

## REPLACING THE OIL

The useful life for oil or fat depends on the number of uses and type of frying. Impurities end up at the bottom of the pan, the, located below the heating element. Because of this the particles do not become charred and the oil or fat can be used for longer. It is advisable to periodically filter the oil in order to remove these particles.

Always store the fryer with the lid fitted; to stop dust or other elements from spoiling the oil or fat. Replace the oil when it becomes darker, has bad smell or gives the food a bad taste. Never add fresh oil or fat to that being used.

Used oil or fat must never be poured down the toilet or sink. Dispose of it in a closed container and take it along to the appropriate refuse container.

## CLEANING & MAINTENANCE

Wait until the oil or fat has cooled down before attempting to store the fryer. Use the cable compartment to store the cable away and place the lid on the fryer. Side handles are provided to help you carry the fryer.

Before cleaning the fryer, make sure that it is cold, unplugged from the mains and that the cable is stored in the cable compartment, figure 6. Remove the top lid and the detachable control module with the heating element attached, figure 7. Remove the basket and the pan and empty out the oil or fat.

### Cleaning the pan and the basket.

It is advisable to wash the pan and basket in hot water and washing-up liquid each time the oil is changed. If you intend to wash the pan in the dishwasher, first remove any leftover oil or fat with the aid of a spatula and kitchen paper. Make sure that it is completely dry before refilling it with oil or fat.

### Cleaning the casing and the lid.

Use hot water and washing-up liquid to clean the casing. Dry it off with a cloth. Clean the lid with hot water and washing-up liquid, make sure that it is completely dry before putting it back on the fryer.

Both the casing and the lid are dishwasher proof.

### Cleaning the detachable module

Wipe it down with a damp cloth or kitchen paper. Do not let this part come into direct contact with water or any other liquid. The heating element must never be immersed in water. Clean the detachable module on a dry surface from where there is no risk of it falling.

After cleaning the appliance make sure that the detachable module locks back into the corresponding slots correctly.

### To store the fryer

The basket handle can be folded, figure 8, or removed for easier storage, figure 9.

## USEFUL TIPS

- Foodstuffs should be completely dry before immersing them into oil or fat.
- To stop chips from sticking together wash them before frying them.
- It is advisable to fry foodstuffs that contain a lot of water, such as chips, in two stages: Heat the oil up to maximum temperature and put the chips in for five minutes. Drain them off and wait until the oil has reached maximum temperature again and then return the chips so that they can finish browning off.
- It is not necessary to defrost foodstuffs, but it is advisable to fry frozen food in two stages.

## ADVICE ON DISPOSAL:

Our goods come in optimised packaging. This basically consists in using non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials. Your local town council can give you information about how to dispose of obsolete appliances

## ADVICE ON DISPOSAL:



Our goods come in optimized packaging. This basically consists in non-contaminating materials which should be handed over to the local waste disposal service as secondary raw materials.



This product complies with EU Directive 2002/96/CE. The crossed wheeled bin symbol shown on the appliance indicates that when it comes to dispose of the product it must not be included in with household refuse. It must be taken to a special refuse collection point for electric and electronic appliances or returned to the distributor when purchasing a similar appliance. Under current refuse disposal regulations, users who fail to take discarded appliances to special refuse collection points may be penalized. Correct disposal of discarded appliances means that they can be recycled and processed ecologically, helping the environment and allowing materials used in the product to be reused. For more information on available waste disposal schemes contact your local refuse service or the shop where the product was purchased. Manufacturers and importers are responsible for ecological recycling, processing and disposal of products, whether directly or via a public system.

Your local town council can provide you with information about how to dispose of obsolete appliances.

## FRANÇAIS

1. Couvercle avec hublot de surveillance
2. Panier
3. Poignée panier
4. Module de contrôle amovible
5. Élément chauffant
6. Interrupteur ON/OFF
7. Voyant lumineux de fonctionnement
8. Voyant lumineux du thermostat
9. Sélecteur de température
10. Cuve démontable
11. Habillage
12. Poignée de transport
13. Enrouleur cordon
14. Bouton de réarmement

### REMARQUES IMPORTANTES

- Avant la première utilisation de l'appareil, lisez ces instructions très attentivement. Gardez-les pour des consultations ultérieures.

- Avant de brancher l'appareil au réseau, s'assurer que la tension correspond bien à celle indiquée sur la plaque des caractéristiques. Utilisez une base de branchement avec prise de terre.

- Ne pas immerger les parties électriques dans l'eau ou tout autre liquide.

- Avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse, vérifiez si toutes les pièces sont totalement sèches et qu'il ne reste pas d'eau dans la cuve ni dans l'élément thermique.

- Ne branchez jamais la friteuse sans l'avoir d'abord remplie d'huile ou de graisse. Le niveau d'huile ou de graisse doit toujours se trouver entre les indications de minimum et du maximum. Avant de faire une nouvelle friture, vérifiez s'il reste encore dans la friteuse la quantité suffisante de graisse ou d'huile.

- N'employez que des graisses ou huiles recommandées pour les friteuses. Quand vous utiliserez de la nouvelle graisse en morceaux ou en paquets, faites-la fondre d'abord dans une casserole puis versez-la dans la friteuse avant de la mettre en marche.

- Ne remplissez pas exagérément le panier car l'huile ou la graisse chaude peuvent déborder de la friteuse.

- Ne pas confier l'appareil à des enfants ou à des personnes aux capacités sensorielles ou intellectuelles diminuées ou ne disposant pas d'une expérience ou d'une connaissance suffisante, sauf si elles le font sous surveillance ou si elles ont bénéficié préalablement d'une information à propos de la manipulation de l'appareil de la part de la personne responsable de leur sécurité.

- Tenir les enfants éloignés de la machine. Bien surveiller les enfants afin de les empêcher de jouer avec l'appareil.

- Cet appareil ne fonctionne ni avec un temporisateur externe ni avec un télécommande.

- La vapeur qui se dégage durant la friture est très chaude. Tenez-vous donc à une distance sûre.

- Évitez de bouger la friteuse en cours de fonctionnement.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.

- Après utilisation, placez l'interrupteur sur la position "O", débranchez la friteuse du réseau et attendez qu'elle ait suffisamment refroidi avant de la bouger.

- Débranchez toujours la friteuse si vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer.

- Ne débranchez jamais en tirant du cordon. Ne pas laisser pendre le cordon.

- Écartez la friteuse et le cordon des surfaces chaudes.

- Ne pas utiliser la friteuse pour des fins autres que celles décrites dans ce manuel.

- Ne pas utiliser la friteuse si le cordon ou la fiche sont endommagés. Les réparations et remplacements de cordon doivent être réalisés par un Service Technique Agréé exclusivement.

- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique exclusivement.

### SÉCURITÉ

La friteuse dispose d'un thermostat de sécurité qui coupe le courant en cas de surchauffe anormale, auquel cas il faudra :

Laisser refroidir la friteuse.

À l'aide d'une petite tige, appuyez avec précaution sur le bouton de réarmement. Ce bouton "Restart" est placé en partie arrière du bandeau de commandes, figure 1.

Pour éviter tout endommagement de la fiche, gardez le cordon de branchement dans le logement de l'enrouleur de cordon.

La friteuse dispose également d'un microrrupteur de sécurité électrique automatique qui empêche l'élément chauffant de fonctionner si le module de contrôle n'est pas correctement emboîté dans le logement qui lui est réservé sur la friteuse.

Les enfants doivent toujours se tenir à l'écart d'une friteuse en fonctionnement.

### FONCTIONNEMENT

Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, lavez le panier et la cuve à l'eau chaude savonneuse, rincez et bien essuyez tous les éléments.

1. Placez la friteuse sur une surface horizontale et ferme. Tirez le cordon entièrement et vérifiez qu'il ne touche aucune source de chaleur placée à proximité.

2. Retirez le couvercle supérieur à l'aide de la poignée en plastique.

3. Retirez le panier.

4. Remplir d'huile la cuve. Le niveau de graisse ou d'huile doit toujours se trouver entre les indications gravées à l'intérieur de la cuve :

FR1215: MIN. (1,5 litre) et MAX (2 litres).

FR1225: MIN. (2,5 litre) et MAX (3 litres).

5. Connectez l'appareil au courant électrique et appuyez sur l'interrupteur d'allumage. Le voyant lumineux s'allumera, figure 2.

6. Sélectionnez la température requise pour l'aliment à cuisiner. Le voyant vert du thermostat s'allumera, figure 3 et s'éteindra dès que l'huile sera à la température sélectionnée.

7. Placez le panier sur la position égouttage, figure 4. Posez les aliments dans le panier. Ne remplissez pas trop le panier. Introduire le panier tout doucement dans l'huile, figure 5. Pour la friture, posez le couvercle supérieur.

8. À la fin de la friture, placez l'interrupteur sur la position "0" et déconnectez la friteuse du courant électrique.

9. Placez le panier sur la position égouttage.

Note: Pour faire plusieurs fritures, attendre entre les fritures que l'huile soit à la température requise. Avant chaque utilisation, vérifiez toujours le niveau immersion de la friture. Le niveau d'huile doit se trouver entre MIN et MAX gravés dans la cuve de la friture.

### RECOMMANDATIONS

UFESA recommande d'employer dans cet appareil de l'huile plutôt que de la graisse. La graisse



solide peut également être utilisée à condition de prendre des précautions spéciales pour éviter les éclaboussures quand on la fait fondre.

Si vous employez de la graisse solide, faire comme suit :

1. Avant la première friture, faites fondre à feu doux les pièces de graisse dans une casserole à part.

2. Versez la graisse liquide dans la cuve de la friteuse. Évitez les éclaboussures.

3. Vérifiez si la graisse liquide couvre le niveau minimum. Branchez la friteuse et commencez la friture.

Si vous utilisez une graisse solide qui s'est solidifiée dans la friteuse, faire comme suit:

1. Piquez la graisse solidifiée avec un objet pointu en prenant soin de ne pas endommager l'élément chauffant.

2. Sélectionnez une température basse pour faire ramollir la graisse lentement.

3. Quand la graisse sera liquéfiée, passez à une température plus élevée.

Remarque: Si votre friteuse contient de la graisse solidifiée gardez-la à une température ambiante.

## REMPACEMENT DE L'HUILE

La vie utile de l'huile ou de la graisse dépendra du nombre et du type de fritures effectuées. Les impuretés se déposent dans la zone inférieure de la cuve placée sous l'élément chauffant. De cette façon, les particules ne sont plus brûlées et les bonnes conditions de l'huile ou de la graisse sont plus durables. Il est conseillé de filtrer l'huile régulièrement afin d'éliminer les impuretés.

Si elle ne fonctionne pas, la friteuse doit toujours être gardée avec le couvercle fermé afin d'éviter que la poussière ou autres éléments ne détériorent l'huile ou la graisse. Remplacez l'huile dès qu'elle sera foncée, et que vous remarquez de mauvaises odeurs ou saveurs des aliments. N'ajoutez jamais d'huile ou de graisse nouvelle à celles déjà utilisées.

L'huile ou graisse ne doit pas être versée dans les W.C. ni dans l'évier, mais dans un récipient fermé pour être ensuite déposé dans un conteneur prévu à cet effet.

## ENTRETIEN & NETTOYAGE

Avant de ranger la friteuse après utilisation, attendre le refroidissement de l'huile ou de la graisse. Rangez le cordon dans l'enrouleur et posez le couvercle. Pour transporter la friteuse, servez-vous des poignées prévues pour ce faire.

Avant de la nettoyer, vérifiez si la friteuse est froide, si elle est débranchée et si le cordon est entièrement enroulé dans l'enrouleur, figure 6. Démontez le couvercle supérieur et le module amovible avec l'élément chauffant, figure 7. Démontez le panier et la cuve puis videz l'huile ou la graisse.

### Nettoyage de la cuve et du panier.

Lors de chaque remplacement d'huile, il est conseillé de laver la cuve et le panier à l'eau chaude et un lave-vaisselle. Pour mettre la cuve ou le panier au lave-vaisselle, enlevez d'abord tous les restes d'aliments et d'huile ou de graisse solidifiés, à l'aide d'une spatule ou de papier absorbant. Avant de remplir à nouveau la friteuse d'huile, vérifiez qu'elle est complètement sèche.

Nettoyage de l'habillage et du couvercle supérieur.

L'habillage de la friteuse peut être nettoyé à l'eau chaude avec un produit pour laver la vaisselle.

Essayez-le avec un torchon. Nettoyez le couvercle supérieur à l'eau chaude avec un produit pour laver la vaisselle, avant de le reposer sur la friteuse, vérifiez qu'il est bien sec.

L'habillage et le couvercle peuvent aller au lave-vaisselle.

### Nettoyage du module amovible.

Passez un torchon humide ou du papier cellulosique. Cette pièce ne doit pas toucher l'eau ni aucun autre liquide. L'élément chauffant ne doit pas être immergé dans l'eau. Module amovible doit être nettoyé sur une surface sèche de laquelle il lui sera impossible de tomber.

Après le nettoyage de l'appareil, vérifiez si le module amovible entre bien dans les rainures correspondantes.

### Pour ranger la friteuse

Rabattez la poignée, figure 8 ou la retirer pour un rangement plus facile, figure 9.

## CONSEILS PRATIQUES

- Les aliments à frire doivent être bien essuyés.
- Pour éviter qu'elles collent, les pommes de terre doivent être lavées et essuyées avant de les faire cuire.
- En ce qui concerne les aliments à forte teneur en eau, tels que les pommes de terre, il est conseillé de les faire cuire en deux phases: faites chauffer l'huile à la température maximale et plongez les pommes de terre cinq minutes environ. Faites-les égoutter et attendez à ce que l'huile atteigne à nouveau la température maximale et plongez-les une nouvelle fois pour qu'elles soient totalement dorées.
- Il n'est pas nécessaire de faire décongeler les aliments, mais il est cependant conseillé de faire frire les aliments surgelés en deux phases.

## CONSEILS POUR L'ÉLIMINATION DE L'APPAREIL:



Nos produits sont fournis dans un emballage optimisé. Nos emballages sont fabriqués avec des matériaux non polluants et doivent être déposés au service local de collectes des déchets pour être ensuite réutilisés comme matières premières secondaires.



Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/CE. Le symbole «conteneur interdit» qui figure sur l'appareil indique que ce produit ne pas être jeté dans les déchets ménagers. Il faut le déposer dans un centre de collecte des appareils électriques et électroniques ou les retourner au distributeur si vous achetez un appareil similaire. Selon les règlements actuellement en vigueur pour l'élimination des déchets, les utilisateurs qui déposent pas les appareils hors d'usage dans les centres de collecte des déchets peuvent faire l'objet de sanctions. La bonne élimination de ces appareils permet de les recycler et de les traiter écologiquement pour le respect de l'environnement et pour la réutilisation des matériaux. Pour obtenir toutes informations relatives aux programmes d'élimination des déchets, adressez-vous au Service Local de collecte des déchets ou à votre vendeur. Les fabricants et les importateurs sont responsables du recyclage écologique, du traitement et de l'élimination de produits, directement ou à travers un organisme public.

Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils hors d'usage, adressez-vous à la mairie de votre commune ou à la préfecture de votre département.

## PORTUGUES

1. Tampa com visor fritura
2. Cesto
3. Pega cesto
4. Módulo de controlo extraível
5. Elemento térmico
6. Interruptor ON/OFF
7. Lâmpada-piloto de funcionamento
8. Lâmpada-piloto de termostato
9. Selector de temperatura
10. Cuba desmontável
11. Carça
12. Pegas de transporte
13. Recolhedor do cabo
14. Botão de restabelecimento

### NOTAS IMPORTANTES

- Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez leia com atenção estas instruções. Guarde-as para futuras consultas.

- Antes de ligar o aparelho à rede assegure-se que a tensão corresponde à indicada na placa de características. Utilize uma tomada provida de borne de terra.

- Não mergulhe as partes eléctricas em água nem em nenhum outro líquido.

- Antes de encher a fritadeira com óleo ou gordura, assegure-se de que todas as peças estão completamente secas e de que não existem restos de água na cuba nem no elemento térmico.

- Nunca ligue a fritadeira antes de enchê-la com óleo ou gordura. O nível de gordura ou de óleo deverá encontrar-se sempre entre as indicações de mínimo e máximo. Antes de começar a fritar de novo, certifique-se que ainda existe uma quantidade suficiente de gordura ou de óleo na fritadeira.

- Apenas deverá utilizar óleos ou gorduras recomendados para fritadeiras. Quando utilizar uma nova gordura em troços ou blocos, previamente deverá derretê-la num tacho à parte e só depois deverá deitá-la na fritadeira, antes de pôr esta em funcionamento.

- Não encha demasiado a cesta pois o óleo ou a gordura quente poderão derramar-se por cima do bordo da fritadeira.

- Não permitir a utilização do aparelho por pessoas (incluindo crianças) de capacidade física, sensorial ou mental diminuída ou sem conhecimento ou experiência suficiente, a não ser sob supervisão ou após devida instrução na utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.

- Mantenha crianças afastadas do aparelho ou supervisione-as para garantir que não brinquem com o aparelho.

- O aparelho não foi concebido para ser utilizado com um temporizador externo ou um sistema de controlo remoto em separado.

- O vapor emitido quando está a fritar encontra-se a uma elevada temperatura. Mantenha uma distância de segurança relativamente a este vapor.

- Evite mexer a fritadeira durante o seu funcionamento.

- Não toque as superfícies quentes. Use as pegas e os comandos.

- Depois de usá-la ponha o interruptor na posição "0", desligue a fritadeira da rede eléctrica e espere até que esta esteja suficientemente fria para poder movê-la.

- Sempre que não estiver a usar a fritadeira e antes de limpá-la, desligue-a da rede.

- Para desligá-la não puxe pelo cabo. Não deixe que o cabo eléctrico fique pendurado.

- Mantenha a fritadeira e o cabo afastados das superfícies quentes.

- Não utilize a fritadeira com outras finalidades, distintas das descritas neste manual.

- Não utilize a fritadeira se o cabo eléctrico ou a ficha estiverem estragados. As reparações e mudanças de cabo deverão ser realizadas exclusivamente por um Serviço Técnico Autorizado.

- Este aparelho encontra-se exclusivamente desenhado para uso doméstico.

### SEGURANÇA

A fritadeira vem equipada com um termostato de segurança que não permite a passagem da corrente no caso de ocorrer um aquecimento excessivo fora do normal. Se isto acontecer:

Deixe arrefecer a fritadeira.

Com a ajuda de uma pequena vareta, aperte cuidadosamente o botão de restabelecimento. Este botão, marcado como "Restart", poderá encontrá-lo na parte detrás do painel de comandos, figura 1.

Para evitar que a ficha se estrague, guarde o cabo no espaço do recolhedor do cabo.

A fritadeira também possui um micro-interruptor de segurança eléctrica automática que impede que o elemento térmico funcione se o módulo de controlo não estiver correctamente encaixado na fritadeira.

As crianças deverão estar sempre afastadas das fritadeiras em funcionamento.

### FUNCIONAMENTO

Antes de utilizar pela primeira vez a fritadeira lave o cesto e a cuba com água quente e sabão, passe-os por água e seque-os.

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal e estável. Retire o cabo todo para fora, assegurando-se que não está em contacto com nenhuma fonte de calor.

2. Retire a tampa superior com a ajuda da pega de plástico.

3. Retire o cesto.

4. Encha a cuba de óleo. O nível de gordura ou de óleo deve estar sempre entre as indicações que existem no interior da cuba:

FR1215: MÍN. (1,5 litros) e MÁX. (2 litros).

FR1225: MÍN. (2,5 litros) e MÁX. (3 litros).

5. Ligue o aparelho à rede eléctrica e aperte o interruptor para acender. Acender-se-á a lâmpada-piloto, figura 2.

6. Selecciona a temperatura adequada para o alimento que vai fritar. Acender-se-á a lâmpada-piloto verde do termostato, figura 3. E s t a lâmpada-piloto apagar-se-á quando o óleo tiver atingido a temperatura seleccionada.

7. Coloque o cesto na posição de escorrer, figura 4. Introduza os alimentos no seu interior. Não encha demasiado o cesto

Introduza lentamente o cesto com os alimentos no óleo, figura 5. Coloque a tampa superior para fritar.

8. Ao terminar de fritar, ponha o interruptor na posição "0" e desligue a fritadeira da rede eléctrica.

9. Coloque o cesto na posição de escorrer.

Nota: Se desejar fritar várias vezes, entre cada uma delas deverá esperar que o óleo alcance a temperatura adequada. Deverá comprovar sempre o nível de imersão da fritura antes de cada uso. O nível de óleo deverá situar-se entre os limites MÍN e MÁX gravados na cuba de fritar.

## RECOMENDAÇÕES

Para a utilização deste aparelho, Ufesa recomenda o uso de óleo em vez de gordura. Também poderá utilizar-se a gordura sólida, mas deverão ser tomadas certas precauções especiais para prevenir salpicos ao fundi-la.

Quando utilizar gordura sólida para fritar, proceda da seguinte maneira:

1. Antes de fritar pela primeira vez, funda num tacho à parte e em lume baixo os troços de gordura.
2. Deite a gordura líquida na cuba da fritadeira. Evite os salpicos.
3. Comprove que a gordura líquida cobre o nível mínimo. Ligue a fritadeira e comece a fritar.

Quando utilizar gordura sólida para fritar e esta tenha endurecido na fritadeira, proceda da seguinte maneira:

1. Com um objecto pontiagudo realize alguns buracos na gordura solidificada. Tenha cuidado para não danificar o elemento de aquecimento.
2. Escolha uma temperatura baixa para que a gordura amoleça lentamente.
3. Quando a gordura estiver líquida poderá elevar a temperatura.

Nota: Se a sua fritadeira contém gordura solidificada, guarde-a a temperatura ambiente.

## SUBSTITUIÇÃO DO ÓLEO

A vida útil do óleo ou da gordura dependerá do número e do tipo de fritos. As impurezas depositam-se na zona inferior da cuba, situada debaixo do elemento de aquecimento. Desta forma as partículas não ficam torradas e o óleo ou a gordura permanecem mais tempo em boas condições. É recomendável uma filtragem periódica do óleo para eliminar estas impurezas.

Guarde sempre a fritadeira com a tampa fechada, para evitar que o pó ou outros elementos deteriorem o óleo ou a gordura. Substitua o óleo sempre que este apresentar uma cor escura, cheirar mal ou transmitir um sabor desagradável aos alimentos. Nunca acrescente óleo ou gordura limpa aos já utilizados.

O óleo ou a gordura a deitar fora não deveser eliminada pelo W.C. nem pelo lava-loiça. Deposite-os num recipiente fechado e leve-os a um contentor de lixo adequado.

## MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para arrumar a fritadeira depois do seu uso deverá esperar até que o óleo ou a gordura arrefeçam. Guarde o cabo no recolhedor do cabo e coloque a tampa. As pegas laterais servirão de ajuda para o transporte da fritadeira.

Antes da sua limpeza, comprove que a fritadeira está fria, desligada da rede eléctrica e o cabo completamente guardado no recolhedor do cabo, figura 6. Desmonte a tampa superior e o módulo extraível com o elemento de aquecimento, figura 7. Desmonte o cesto e a cuba e esvazie o óleo ou a gordura.

### Limpeza da cuba e do cesto

Cada vez que mude o óleo é aconselhável limpar a cuba e o cesto com água quente e detergente para lavar a loiça. Se pretende lavar a cuba ou o cesto na máquina de lavar a loiça, previamente deverá retirar os resíduos e os restos de óleo ou gordura solidificados com a ajuda de uma espátula ou papel de cozinha. Antes de voltar a enchê-la com óleo ou com gordura, comprove que está completamente seca.

### Limpeza da carcaça e da tampa superior

Limpe a carcaça com água quente e detergente para lavar a loiça. Seque-a com um pano. Limpe

a tampa superior com água quente e detergente para lavar a loiça e comprove se está completamente seca antes de colocá-la na fritadeira.

Tanto a carcaça como a tampa podem ser lavadas na máquina de lavar a loiça.

### Limpeza do módulo extraível

Passes um pano húmido ou um papel absorvente. Não ponha esta peça em contacto com a água nem com qualquer outro líquido. O elemento de aquecimento não deve introduzir-se em água. Realize a operação de limpeza do módulo extraível numa superfície seca da qual não possa cair.

Depois de realizar a limpeza do aparelho assegure-se que o módulo extraível encaixa devidamente nas ranhuras correspondentes.

### Para arrumar a fritadeira

A pega do cesto pode dobrar-se, figura 8 ou retirar-se para facilitar a sua arrumação, figura 9.

## CONSELHOS PRÁTICOS

- Os alimentos deverão estar perfeitamente secos antes de introduzi-los dentro do óleo ou da gordura.

- Para evitar que as batatas se peguem, lave-as antes de fritá-las.

- No caso dos alimentos que contêm muita água, como as batatas, é recomendável fritá-las em dois tempos: aqueça o óleo a temperatura máxima e introduza nele as batatas durante cinco minutos. Seque-as, espere até que o óleo volte a alcançar a temperatura máxima e volte a introduzi-las para que acabem de ficar douradas.

- Não é necessário descongelar os alimentos, mas é recomendável fritar os alimentos congelados em dois tempos.

## CONSELHOS SOBRE ELIMINAÇÃO:



Os nossos produtos são entregues numa embalagem otimizada.

Consistem basicamente na utilização de materiais não contaminantes e que se devem entregar ao serviço local de remoção de resíduos como matérias-primas secundárias.



Este produto cumpre com a Directiva 2002/96/EC da UE. O símbolo do contentor cruzado que se coloca no aparelho indica que este produto não

se deve eliminar com os resíduos domésticos. Deverá ser entregue num ponto de recolha especial para aparelhos eléctricos e electrónicos ou ser devolvido ao distribuidor, se comprar um aparelho similar. De acordo com as actuais regulamentações de eliminação de produtos, os utilizadores que não entreguem os aparelhos em desuso nos pontos de recolha especiais podem ser sancionados. A correcta eliminação destes aparelhos significa que se podem reciclar e processar ecologicamente, para respeitar o meio ambiente e permitir a reutilização dos materiais. Para mais informação acerca dos programas de eliminação de recursos, entre em contacto com o seu serviço local de recolha ou com o estabelecimento onde tenha adquirido o produto. Os fabricantes e importadores são responsáveis pela reciclagem ecológica, processamento e eliminação dos produtos, de forma directa ou através de um sistema público.

Na sua Câmara Municipal, poderá informar-se sobre as possibilidades de eliminação para os aparelhos em desuso.

## DEUTSCH

1. Deckel mit Sichtfenster
2. Korb
3. Griff Korb
4. Abnehmbares Steuerteil
5. Thermoelement
6. ON/OFF Schalter
7. Betriebsleuchte
8. Thermostatleuchte
9. Temperaturregler
10. Herausnehmbarer Frittierbehälter
11. Gehäuse
12. Transportgriff
13. Kabelfach
14. Neustart-Taste

### WICHTIGE HINWEISE

- Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, lesen Sie bitte diese Anleitungen aufmerksam. Bewahren Sie sie zum späteren Nachschlagen auf.
- Bevor Sie das Gerät anschließen, stellen Sie bitte sicher, dass die Netzspannung den auf dem Typenschild angegebenen Werten entspricht. Verwenden Sie eine geerdete Steckdose.
- Tauchen Sie die elektrischen Teile nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.
- Schließen Sie die Fritteuse nie an, ohne diese zuvor mit Öl oder Fett gefüllt zu haben. Das Fett bzw. Öl muss sich stets zwischen den Angaben des Mindest- und Höchststandes befinden. Bevor Sie einen neuen Frittiervorgang beginnen, überprüfen Sie, dass noch ausreichend Fett oder Öl in der Fritteuse ist.
- Verwenden Sie bitte ausschließlich für Fritteusen geeignetes Fett bzw. Öl. Wenn Sie frisches Fett in Stücken verwenden, lösen Sie dieses bitte zuvor in einem Topf auf und geben Sie das flüssige Fett dann in die Fritteuse, bevor Sie diese in Betrieb nehmen.
- Füllen Sie den Korb nicht zu sehr, da das heiße Öl oder Fett aus der Fritteuse überlaufen könnte.
- Halten Sie die Fritteuse ausserhalb der Reichweite von Kindern. Während die Fritteuse in Betrieb ist, darf diese nie unbeaufsichtigt gelassen werden.
- Vermeiden Sie es, die Fritteuse während des Betriebes zu bewegen.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht und benutzen Sie stets die Griffe und Schalter.
- Personen (auch Kinder) mit verminderten körperlichen Sinneswahrnehmungs- oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und Wissen, das Gerät nicht bedienen lassen, außer sie werden beaufsichtigt oder hatten eine Einweisung bezüglich des Gebrauchs des Gerätes durch eine Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Kinder beaufsichtigen, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für die Benutzung mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer separaten Fernsteuerung ausgelegt.
- Nach Gebrauch ist der Schalter auf die Position «0» zu stellen, der Netzanschluss zu unterbrechen und zu warten, bis die Fritteuse ausreichend abgekühlt ist, bevor man diese bewegt.
- Wenn die Fritteuse nicht benutzt wird, sowie vor deren Reinigung ist die Netzspannung zu unterbrechen.
- Ziehen Sie das Kabel nicht am Stecker aus der Dose. Vermeiden Sie es, dass das Kabel herunterhängt.
- Halten Sie Kabel und Fritteuse von heißen Flächen entfernt.
- Verwenden Sie die Fritteuse ausschließlich für die in diesen Anleitungen vorgesehenen Zwecke.

- Die Fritteuse darf nicht mit beschädigtem Kabel oder Stecker verwendet werden. Reparaturen und Austausch des Kabels dürfen nur von einem zugelassenen Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen.

### SICHERHEIT

Die Fritteuse ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, dass die Stromzufuhr unterbricht, wenn es zu einer ungewöhnlichen Überhitzung kommt. In einem solchen Fall:

Warten Sie, bis die Fritteuse abgekühlt ist.

Betätigen Sie mit Hilfe eines kleinen Stabs die Neustart-Taste. Diese, mit "Restart" gekennzeichnete Taste befindet sich auf der Rückseite der Bedienertafel, Abb. 1.

Um den Stecker nicht zu beschädigen, bewahren Sie das Kabel im Kabelfach auf.

Die Fritteuse verfügt außerdem über einen automatischen Elektro-Mikroschalter, der verhindert, dass das Thermoelement in Betrieb gehen kann, wenn das Steuerteil nicht richtig eingesetzt ist.

Während der Benutzung sollte die Fritteuse stets außerhalb der Reichweite von Kindern gehalten werden.

### BENUTZUNGSHINWEISE

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten Mal benutzen, reinigen Sie den Korb und den Frittierbehälter mit heißem Seifenwasser, spülen Sie sie gut aus und trocknen Sie sie ab.

1. Stellen Sie die Fritteuse auf eine horizontale und stabile Unterlage. Nehmen Sie das Kabel vollständig heraus und vergewissern Sie sich, dass es keinen Kontakt mit einer Wärmequelle hat.

2. Nehmen Sie den oberen Deckel ab. Benutzen Sie dazu den Kunststoffgriff.

3. Nehmen Sie den Korb heraus.

4. Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl. Es muss immer so viel Fett oder Öl in dem Behälter sein, dass sein Niveau zwischen den Markierungen auf der Innenseite des Frittierbehälters liegt.

FR1215: MIN. (1,5 Liter) und MAX. (2 Liter).

FR1225: MIN. (2,5 Liter) und MAX. (3 Liter).

5. Schließen Sie das Gerät ans Netz und betätigen Sie den EIN-Schalter. Die Betriebsleuchte beginnt zu leuchten (Abb. 2).

6. Stellen Sie die für das zu Frittiergut geeignete Temperatur ein. Die grüne Thermostatleuchte leuchtet auf (Abb. 3). Wenn sie erlischt, hat das Öl die eingestellte Temperatur erreicht.

7. Setzen Sie den Korb auf Ablaufposition (Abb. 4). Legen Sie das Frittiergut in den Korb. Dabei darf dieser jedoch nicht übermäßig gefüllt werden.

Tauchen Sie dann den Korb mit dem Frittiergut langsam in das Öl (Abb. 5). Setzen Sie zum Frittieren den oberen Deckel auf.

8. Nach dem Frittieren stellen Sie bitte den Schalter auf "0" und unterbrechen den Netzanschluss der Fritteuse.

9. Setzen Sie den Korb auf Ablaufposition.

Anmerkung: Wenn Sie mehrere Frittüren hintereinander ausführen wollen, warten Sie bitte jeweils, bis das Öl die geeignete Temperatur erreicht hat. Prüfen Sie vor jeder Benutzung, dass das Frittiergut in ausreichend Öl getaucht werden kann. Es muss so viel Öl eingefüllt sein, dass das zwischen den Markierungen MIN und MAX auf der Innenseite des Frittierbehälters liegt.

### EMPFEHLUNGEN

Ufesa empfiehlt für dieses Gerät die Verwendung von Öl anstatt Fett. Auch festes Fett kann verwenden.

det werden, dabei müssen jedoch besondere Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um beim Schmelzen Spritzer zu vermeiden.

Bei der Verwendung von festem Fett ist folgendermaßen vorzugehen:

1. Vor dem ersten Frittiervorgang ist das feste Fett in einem Topf auf kleiner Flamme zu schmelzen.
2. Geben Sie dann das flüssige Fett in den Frittierpotopf. Vermeiden Sie dabei Spritzer.
3. Überprüfen Sie, dass das flüssige Fett den Mindeststand übersteigt. Schalten Sie die Friteuse ein und beginnen Sie den Frittiervorgang.

Wenn Sie zum Frittieren in der Friteuse fest gewordenen Fett verwenden wollen, gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

1. Formen Sie mit einem spitzen Gegenstand mehrere Löcher in dem fest gewordenen Fett. Achten Sie dabei darauf, dass Sie das Heizelement nicht beschädigen.
2. Stellen Sie zum langsamen Schmelzen des Fettes eine niedrige Temperatur ein.
3. Wenn das Fett flüssig ist, kann eine höhere Temperatur eingestellt werden.

Anmerkung: Wenn Ihre Friteuse fest gewordenes Fett enthält, bewahren Sie diese bitte bei Umgebungstemperatur auf.

## AUSTAUSCHEN DES ÖLS

Die Verwendungsdauer von Öl oder Fett hängt von der Anzahl und der Art der Frittiervorgänge ab. Unreinheiten lagern sich im unteren Bereich des Friteusentopfes ab, in der, die sich unterhalb des Heizelementes befindet. Auf diese Weise wird vermieden, dass diese Teilchen anbrennen. Das Öl bzw. Fett bleiben so länger in gutem Zustand. Es ist empfehlenswert, das Öl regelmäßig zu filtern, um diese Verunreinigungen zu entfernen.

Bewahren Sie die Friteuse stets mit geschlossenem Deckel auf, um zu verhindern, dass Staub oder andere Elemente das Öl bzw. Fett verunreinigen. Tauschen Sie das Fett aus, sobald es eine dunkle Farbe oder unangenehmen Geruch annimmt, oder einen schlechten Geschmack an den Lebensmitteln hinterläßt. Geben Sie zu benutztem Öl oder Fett niemals neues hinzu.

Gebrauchtes Öl oder Fett dürfen nicht durch das WC oder den Ausguß entsorgt werden. Schütten Sie es in ein geschlossenes Gefäß und entsorgen Sie dieses in dem geeigneten Müllcontainer.

## WARTUNG UND REINIGUNG

Um die Friteuse nach dem Gebrauch aufzubewahren, warten Sie bitte, bis das Öl bzw. Fett erkaltet ist. Bewahren Sie das Kabel im Kabelfach und setzen Sie den Deckel auf. Zum Transport benutzen Sie bitte die seitlichen Griffe. Vor dem Reinigen vergewissern Sie sich zunächst, ob die Friteuse abgekühlt, der Netzanschluss unterbrochen und das Kabel vollständig im Kabelfach verstaut ist (Abb. 6). Nehmen Sie den oberen Deckel und das herausnehmbare Modul mit dem Heizelement heraus (Abb. 7). Nehmen Sie den Korb und den Frittierbehälter heraus und entfernen Sie das Öl oder Fett.

### Reinigen des Frittierbehälters und des Korbs

Bei jedem Austausch des Öls sollte der Frittierbehälter und der Korb mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel gereinigt werden. Wenn Sie den Frittierbehälter oder den Korb in der Spülmaschine reinigen wollen, entfernen Sie bitte vorher mit einer Küchenspachtel und einem Papiertuch anhaftende Rückstände und Öl- bzw. Fettreste. Bevor Sie erneut Fett oder Öl einfüllen, vergewissern Sie sich, dass die beiden Behälter vollkommen trocken sind.

### Reinigen des Gehäuses und des oberen Deckels

Reinigen Sie das Gehäuse mit warmem Wasser und Spülmittel und trocknen Sie es dann mit einem Tuch ab. Reinigen Sie den oberen Deckel ebenfalls mit warmem Wasser und Spülmittel. Bevor Sie ihn aufsetzen, vergewissern Sie sich bitte, dass er vollkommen trocken ist.

Sowohl das Gehäuse als auch der Deckel können in der Spülmaschine gereinigt werden.

### Reinigen des herausnehmbaren Moduls

Reinigen Sie dieses Element mit einem feuchten Tuch oder einem Küchenpapier. Es darf unter keinen Umständen in Kontakt mit Wasser oder einer anderen Flüssigkeit kommen. Das Heizelement darf nicht in Wasser getaucht werden. Reinigen Sie das Modul auf einer trockenen Unterlage, von der es nicht herunterfallen kann.

Nach dem Reinigen des Geräts vergewissern Sie sich, dass das Modul wieder korrekt in die dafür vorgesehenen Rillen eingesetzt ist.

### Aufbewahren der Friteuse

Der Griff des Korbs kann heruntergeklappt (Abb. 8) oder abgenommen werden, um den Korb besser aufbewahren zu können (Abb. 9).

## PRAKTISCHE HINWEISE

- Die Lebensmittel müssen vollkommen trocken sein, bevor man sie in Fett oder Öl taucht.
- Um ein Aneinanderkleben der Pommes Frites zu vermeiden, waschen Sie diese, bevor Sie sie frittieren.
- Lebensmittel mit einem hohen Wassergehalt, wie z.B. Kartoffeln, sollten vorzugsweise in zwei Phasen frittiert werden. Erhitzen Sie das Öl auf Maximaltemperatur und frittieren Sie die Kartoffeln fünf Minuten lang. Trocknen Sie sie anschließend. Wenn das Öl erneut die Höchsttemperatur erreicht hat, geben Sie die Kartoffeln wieder hinzu und frittieren Sie sie goldbraun.
- Tiefgefrorene Lebensmittel müssen vor dem Frittieren nicht aufgetaut werden; es ist jedoch empfehlenswert, sie in zwei Phasen zu frittieren.

## ENTSORGUNGSHINWEISE:



Die Lieferung unserer Produkte erfolgt in optimierter Verpackung. Dies bedeutet im Wesentlichen, dass umweltschonende Materialien verwendet werden, die als sekundäre Rohstoffe beim örtlichen Entsorgungsservice abgegeben werden müssen.



Dieses Produkt erfüllt die EU-Richtlinie 2002/96/EG. Das Symbol des durchgestrichenen Müllcontainers bedeutet, dass dieses Gerät nicht gemeinsam mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Es muss an der Sammelstelle für elektrische und elektronische Geräte abgegeben oder, falls Sie sich ein ähnliches Gerät kaufen wollen, zum Vertriebshändler zurückgebracht werden. Gemäß der aktuellen gesetzlichen Vorschriften können Benutzer, die ihre Geräte nicht an den speziellen Sammelstellen abgeben, bestraft werden. Die korrekte Entsorgung der Geräte ermöglicht das Recycling und die ökologische Behandlung. Dadurch wird die Umwelt geschont und die Materialien können wiederverwendet werden. Für nähere Information bezüglich der Entsorgungsprogramme, wenden Sie sich bitte an Ihren örtlichen Entsorgungsservice oder die Verkaufsstelle, bei der Sie das Produkt erstanden haben. Hersteller und Importeure sind für ökologisches Recycling, sowie entsprechende Behandlung und Entsorgung der Produkte, sei es direkt oder über ein öffentliches System, verantwortlich.

Ihre Gemeindeverwaltung wird Sie über die Entsorgungsmöglichkeiten für Altgeräte informieren.

## MAGYAR

1. Tető vizsgálóablakkal
2. Kosár
3. A kosár nyele
4. Leszerelhető irányítómodul
5. Fűtőelem
6. BEKAPCSOLÓ/KIKAPCSOLÓ gomb
7. Jelzőlámpa bekapcsolva/kikapcsolva
8. A hőszabályozó jelzőlámpája
9. Hőmérsékletkiválasztó
10. Leszerelhető edény
11. Test
12. Szállítófogantyúk
13. Kábeltekerceselő
14. Újrarendítő gomb

### FONTOS ADATOK

• A készülék üzembe helyezése előtt olvassa gondosan végig a használati útmutatót, és őrizze meg a későbbi problémák tisztázása érdekében.

• A készülék használata előtt ellenőrizze az adattáblán, hogy a készülék megadott feszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Ajánlatos földelt konnektorok használata.

• Soha ne merítse az elektromos részeket vízbe vagy bármilyen folyadékba.

• Mielőtt olajat vagy zsírt töltene az olajsütőbe, ellenőrizze, hogy minden alkatrész teljesen száraz legyen, és hogy nem maradt víz se a tartály se a hőegység.

• Soha ne kapcsolja be az olajsütőt az olaj vagy a zsír betöltése nélkül. Az olaj vagy zsír szintje legyen mindig a minimum és maximum jelölés között. Mielőtt egy újabb sütést elkezdene, győződjön meg arról, hogy még elegendő zsír vagy olaj maradjon az olajsütőben.

• Csak olajsütőhöz ajánlott olajat vagy zsírt használjon. Ha zsírtömböt használ, olvassa fel előbb egy lábasban, és utána töltse az olajsütőbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.

• Ne töltse meg túlságosan a sütőt, mivel a forró zsír vagy az olaj kicsapódhat a tartályból.

• Az olyan személyeknek (gyermeket is beleértve), akik csökkent testi érzékelő és szellemi képességgel vagy hiányos tapasztalattal és tudással rendelkeznek, ne engedje használni a készüléket, kivéve, ha felügyeli őket valaki vagy ha a biztonságukért felelős személy kioktatta őket a készülék helyes használatáról.

• Gyermeket ne engedjen a készülék közelébe. A gyermekeket ne engedje a készülékkel játszani.

• A készüléket nem külső időzítővel vagy különálló távirányító rendszerrel történő működtetésre tervezték.

• A működés során fellépő gőz magas hőmérsékletű. Maradjon biztonságos távolságban a gőztől.

• Kerülje az olajsütő elmozdítását és helycseréjét a működés alatt.

• Ne érintse a forró részeket, használja a fogantyúkat.

• Használat után állítsa a kapcsolót a «0» pozícióba, húzza ki a csatlakozó dugót, és várjon amíg a sütő lehűl mielőtt elmozdítaná.

• Használat után illetve tisztítás előtt húzza ki a csatlakozó dugót a konnektorból.

• Soha ne húzza ki a csatlakozó dugót rángatva, és ne hagyja lógatott helyzetben.

• Figyeljen arra, hogy az olajsütő és a csatlakozó kábel ne kerüljön forró felületek közelébe.

• Ne használja az olajsütőt más a használati utasítástól eltérő célokra.

• Ne használja a készüléket, ha a csatlakozó kábel vagy a dugó bármilyen károsodást szenvedett. A javítást illetve a károsodott csatlakozó kábelt csak a jótállási javításokkal megbízott szerviz szakemberei javíthatják meg.

• Ez a készülék csak háztartási célra készült.

### BIZTONSÁG

A sütő el van látva egy biztonsági hőszabályzóval, amely kikapcsolja az áramellátást, ha túlforrósodik. Ha ez megtörténik:

Hagyja a sütőt kihűlni

Óvatosan nyomja vissza be az újrarendítő gombot egy kis pálcával. Ez a "Restart" jelzésű gomb az irányítótábla hátoldalán található, 1. ábra.

Hogy megelőzzük a dugó megkárosodását, tárolja a hálózati kábelt a kábelrekeszben.

A sütő el van látva egy biztonsági kapcsolóval, amely megakadályozza a fűtőelem működését, ha az irányítómodul nincs helyesen beillesztve a foglalatába.

Mindig tartsa távol a gyerekeket a sütőtől, mikor be van kapcsolva.

### HASZNÁLAT

Mielőtt először használná a készüléket, mossa meg a kosarat, az edényt és a tetőt forró szappanos vízben és utána öblítse le és szárítsa meg őket.

1. Helyezze a sütőt egy lapos, szilárd felületre. Húzza ki teljesen a kábelt a kábelrekeszből, megbizonyosodva, hogy nem érintkezik semmilyen a közelben levő hőforrással

2. Használja a műanyag fogantyút, hogy leemelje a tetőt.

3. Vegye ki a kosarat.

4. Töltse meg az edényt olajjal. Az olaj vagy zsíradékszintet mindig valahol a minimum és maximum jelzések között kell tartani:

FR1215: MIN. (1,5 liter) és MAX. (2 liter).

FR1225: MIN. (2,5 liter) és MAX. (3 liter).

5. Dugja be a készüléket a hálózatba és nyomja le a bekapcsoló/kikapcsoló gombot. A jelzőlámpa felgyúl, 2. ábra

6. Válassza ki az étel sütéséhez megfelelő hőmérsékletet. A hőszabályzó zöld lámpája kialszik, 3. ábra, amint a készülék eléri a kiválasztott hőmérsékletet.

7. Helyezze a kosarat a leeresztő pozícióba, 4. ábra. Helyezze a megsütendő ételt a kosárba. Ne töltse meg túlzottan a kosarat.

Lassan eressze bele az étellel teli kosarat az olajba, 5. ábra. Mikor sűt, helyezze rá a tetőt.

8. Sütés után kapcsolja ki a sütőt ("0" pozíció) és húzza ki a sütőt a hálózati csatlakozóból.

9. Helyezze a kosarat a leeresztő pozícióba.

Jegyzet: Ha különböző féle ételeket fog sütni, várja meg, hogy az olaj elérje a beállított hőmérsékletet a sütések között. Mindig ellenőrizze a merülési szintet minden használt előtt. Az ideális olajsint valahol a sütőedény oldalán megjelölt MIN és MAX határok között van..

### TANÁCSOK

UFESA a készülék használata során ajánlja az olaj használatát zsír helyett. Zsír használata is lehetséges, de amennyiben a szilárd zsír használata mellett döntött figyelmébe ajánljuk a következő óvintézkedéseket a zsír megolvasztásánál előforduló kicsapódás elkerülése végett.

Ha szilárd zsírt használ járjon el a következőképpen:

1. Az első sütés előtt olvassa meg a zsír darabjait egy különálló lábasban és lassú tűzön.

2. Öntse a már folyékony zsírt a sütőtartályba. Kerülje a kicsapódást.

3. Ellenőrizze, hogy a folyékony zsír elérje a minimum szintet. Kapcsolja be a sütőt és végezze el a sütést.

Ha szilárd zsírt használ, amely a sütőben megszilárdult, járjon el a következőképpen:

1. Szurkálja meg a megszilárdult zsírt valamilyen hegyes tárggyal. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a melegítő test.

2. Válasszon egy alacsony hőmérsékletet a zsír lassú megolvasztása céljából.

3. Amikor a zsír megolvadt magasabb hőmérsékletre állíthatja a készüléket.

Figyelem: Ha az olajsütő megszilárdult zsírt tartalmaz, tárolja ezt szobahőmérsékleten.

## OLAJCSERE

Az olaj vagy zsír élettartalma a használat gyakoriságától, és a sütőtét ételektől függ. A maradék felhalmozódik a tartály alján található zónában, amely a melegítő test alatt található. Így a maradékok nem égnak meg ezzel az olaj vagy zsír élettartalmát hosszabbítva. Ajánlatos az olajat időnként leszárnítani, a maradékok eltávolítása érdekében.

Tárolja az olajsütőt mindig lezárt fedővel, elkerülve így a por vagy egyéb szennyező anyagok az olajba vagy zsírba kerülését. Cserélje ki az olajat, ha az olaj színe megsötétedik, kellemetlen szagot vagy ízt észlel az elkészített élelmiszereken. Ne pótolja a már használt olajat friss olajjal.

Az elhasznált olajat vagy zsírt ne öntse a WC-be vagy a mosogatóba. Tárolja egy lezárt edényben, és dobja egy megfelelő konténerbe.

## TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS

Várjon, amíg az olaj vagy zsíradék lehűl, mielőtt megkísérelné eltávolítani a készüléket. Rakja el a kábelt a kábelrekeszbe és csukja le a tetőt. A szállításhoz megkönnyítése érdekében a sütőt el van látva oldalsó fogantyúkkal.

Mielőtt hozzálátna a készülék tisztításához, bizonyosodjon meg, hogy teljesen hideg, ki van húzva a hálózati csatlakozóból és a kábel el van raktározva a kábelrekeszben, 6. ábra

Távolítsa el a felső tetőt és a leszerelhető modult a fűtélelemmel, ahogy a 7. ábra mutatja. Távolítsa el a kosarat és az edényt és utána ürítse ki az olajat vagy zsíradékot.

### Az edény és a kosár tisztítása.

Tanácsos megmosni az edényt és a kosarat forró vízben és mosogatófolyadékban, minden alkalommal, mikor kicseréljük az olajat.

Ha az edényt és a kosarat az edénymosóban szeretné elmosni, először távolítsa el minden olaj- vagy zsíradékmaradékot egy spatulával vagy konyhai törőpapírral.

Mielőtt újra megtöltené olajjal vagy zsíradékkal, bizonyosodjon meg, hogy teljesen száraz.

### A test és a felső tető tisztítása

A test forró vízben és mosogatófolyadékban való tisztítása. Egy ronggyal törölje szárazra. A felső tető forró vízben és mosogatófolyadékban való tisztítása. Mielőtt visszatenné a sütőre, bizonyosodjon meg, hogy teljesen száraz.

A burkolat és a tető egyaránt mosható edénymosóban.

### A leszerelhető irányítómódul tisztítása

Törölje le egy nedves ronggyal vagy konyhai törőpapírral. Ne engedje, hogy ez az alkatrész közvetlen kapcsolatba kerüljön vízzel vagy bármilyen más folyadékkal. A fűtélelemet soha nem szabad vízbe meríteni. A leszerelhető modult

egy száraz felületen tisztítsa meg, amelyről nem áll fenn a kockázat, hogy leesik.

Miután megtisztította a készüléket, bizonyosodjon meg, hogy a leszerelhető modul helyesen visszarögzül a megfelelő nyílásokba.

## A sütő tárolása

A könnyebb tárolás érdekében a kosár fogantyúját össze lehet hajtogatni, 8. ábra, vagy el lehet távolítani, 9. ábra.

## PRAKTIKUS TANÁCSOK

• Figyeljen arra, hogy az élelmiszerek teljesen szárazak legyenek mielőtt az olajba vagy zsírba helyezné őket.

• A burgonya összeragadásának elkerülése végett mossa meg őket a sütés előtt.

• Azokat az élelmiszereket, amelyeknek nagy a víztartalma, mint a burgonya, ajánlatos két szakaszban megsütni: Várja meg, amíg az olaj eléri a maximum hőmérsékletet, merítse a burgonyát az olajba és süsse 5 percen keresztül, majd vegye ki és szárítsa meg. Amint az olaj ismét eléri a maximum hőmérsékletet, merítse a burgonyát ismét az olajba és fejezze be a sütést.

• Nem szükséges a mélyfagyasztott élelmiszerek leolvasztása, de ajánlatos ezeket két szakaszban sütni.

## HULLADÉKMENTESÍTÉS:



Árucikkeink optimális csomagolásban kerülnek ki. Ez alapján azt jelenti, hogy nem fertőző anyagokat használunk, amelyek a helyi hulladékmentesítő szolgálatnál másodlagos nyersanyagként leadhatók.



A termék megfelel a 2002/96/CE Európai Uniói Direktívának. A készüléken feltüntetett áthúzott szeméttároló szimbóluma jelzi, hogy a termék hasznos élettartamának leteltével a háztartási hulladéktól elkülönítve kell elhelyezni. A terméket vigye el külön gyűjtőponthoz az elektromos vagy elektronikus berendezések részére, vagy vigye vissza a kiskereskedőhöz, ahol vásárolta a készüléket. Az aktuális hulladékbegyűjtési szabályozások értelmében büntethetők azok a felhasználók, akik nem viszik el az elhasznált hulladékokat az erre kijelölt gyűjtőpontokhoz. A kiöregedett készülékek helyes hulladékmentesítése, azt jelenti, hogy újrahasznosíthatók és környezetvédelemmel feldolgozhatók, elősegítve a környezet védelmét, és lehetővé téve a termékhez használt anyagok újrahasznosítását. Amennyiben további információra van szüksége, forduljon a helyi önkormányzathoz vagy ahhoz a kiskereskedőhöz, ahol a terméket vásárolta. A gyártók és importőrök felelősek a környezetvédő újrahasznosítás, feldolgozás és termékbegyűjtés megvalósításáért, ahol közvetlenül vagy nyilvános rendszeren keresztül.

A helyi városi tanács információval szolgálhat az elavult készülékek hulladékmentesítéséről.

## РУССКИЙ

1. Крышка со смотровым окном
2. Сито
3. Ручка на сите
4. Съёмный управляющий модуль
5. Нагревательный элемент
6. Кнопка ВКЛ\ВЫКЛ
7. Контрольная лампа ВКЛ\ВЫКЛ
8. Термостатная контрольная лампа
9. Переключатель температуры
10. Съёмная сковорода
11. Корпус
12. Ручки для переноски
13. Кабельный змеевик
14. Кнопка возврата

### ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

• Перед использованием аппарата в первый раз внимательно прочитайте настоящую инструкцию. Сохраняйте ее для последующих консультаций.

• Перед подключением аппарата в сеть убедитесь, что напряжение в сети соответствует указанному в паспорте прибора. Рекомендуется использовать розетку с заземлением.

• Запрещается погружать электрические части аппарата в воду или любую другую жидкость.

• Прежде, чем наливать в чашу масло, убедитесь, что все детали полностью сухие и в чаше, или на других деталях фритюрницы, нет остатков воды.

• Запрещается включать аппарат без масла. Уровень масла должен постоянно находиться между указателями минимум и максимум. Прежде, чем приступить к жарке новой порции продуктов, следует убедиться, что в аппарате осталось достаточное количество масла.

• Рекомендуется использовать специальное масло для фритюрницы. Если вы собираетесь использовать жир, необходимо предварительно растопить его в отдельной посуде и добавить в аппарат непосредственно перед включением.

• Не рекомендуется, чтобы уровень масла был выше края корзины для продуктов, т.к. в этом случае оно может перелиться через край.

• Не оставляйте включенную фритюрницу без присмотра. Храните аппарат вне досягаемости детей.

• Не допускается пользование прибором лицами (включая детей) с пониженным уровнем физического, психического или умственного развития или недостаточными опытом и знаниями, за исключением случаев, в которых пользование прибором производится под присмотром лица, ответственно за их безопасность, или данные лица получили от него соответствующие инструкции.

• Хранить прибор в недоступном для детей месте. Следить за тем, чтобы дети не использовали прибор как игрушку.

• Устройство не предназначено для работы от внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

• Пар, выделяющийся при жарке, может достигать высоких температур. Будьте осторожны – вы можете обжечься.

• Не рекомендуется переносить включенную фритюрницу.

• Не следует дотрагиваться до горячих поверхностей аппарата – пользуйтесь специальными ручками.

• По окончании работы необходимо установить переключатель в позицию "0", отключить аппарат от сети и дождаться полного остывания фритюрницы перед тем, как перемещать ее.

• Всегда отключайте аппарат из сети при проведении чистки, а также при длительном неиспользовании.

• При отключении аппарата от сети не дергайте за шнур, не оставляйте его свисающим.

• Храните фритюрницу вдали от нагреваемых поверхностей.

• Запрещается использовать аппарат не по назначению.

• Не используйте фритюрницу, если поврежден шнур, штепсель или имеются другие неисправности. Любой ремонт должен осуществляться исключительно специалистами авторизованного сервисного центра, в противном случае гарантия на прибор не распространяется.

• Данный аппарат предназначен исключительно для домашнего использования.

### БЕЗОПАСНОСТЬ

Фритюрница оборудована предохранительным термостатом, который выключает электропитание, если она перегревается. В таком случае:

Оставьте фритюрницу, чтобы остыла.

Тщательно сдвиньте назад кнопку возврата с помощью маленького прута. Эта кнопка, отмеченная "Рестарт", находится позади пульта управления, рис. 1. Во избежание повреждения штекера, храните сетевой провод в кабельном гнезде. Фритюрница также оборудована аварийным выключателем, который мешает нагревательному элементу работать, если управляющий модуль неправильно установлен в нишу, приспособленную для него. Никогда не подпускайте близко детей к фритюрнице, когда она включена.

### ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием прибора, вымойте сито, сковороду и крышку в горячей мыльной воде и затем ополосните и высушите их.

1. Поместите фритюрницу на плоскую, устойчивую поверхность. Вытяните кабель полностью из кабельного гнезда, удостоверившись, что он не дотрагивается ни к каким соседним источникам тепла.

2. Используйте пластмассовую ручку, чтобы поднять крышку.

3. Выньте сито.

4. Заполните сковороду маслом. Масляный или жировой уровень должен всегда сохраняться где-нибудь между минимальными и максимальными маркировками:

FR1215: мин. (1,5 литра) и макс. (2 литра).

FR1225: мин. (2,5 литра) и макс. (3 литра).

5. Подключите прибор к сети электроснабжения и нажмите переключатель ВКЛ\ВЫКЛ. Контрольная лампа загорит, рис. 2.

6. Выберите правильную температуру для пищи, которая будет жариться. Зеленая лампа термостата понаснет, рис. 3, как только прибор достиг отобранной температуры.

7. Поместите сито в сточную позицию, рис. 4. Поместите пищу, которая будет жариться, в сито. Не переполняйте сито. Медленно опустите корзину с пищей в масло, рис. 5. Поставьте крышку при жарении.

8. После жарки, выключите фритюрницу (позиция „0“) и отключите фритюрницу от сети электроснабжения.

9. Поместите сито в сточную позицию.

Примечание: Если Вы должны жарить различные продовольственные продукты, ждите, чтобы масло достигло набранной температуры между жарениями. Всегда проверяйте иммерсионный уровень перед каждым использованием. Идеальный масляный уровень - где-нибудь между пределами МИН. и МАКС., отмеченными на боковой стороне сковороды..



## РЕКОМЕНДАЦИИ

Производитель рекомендует использовать в данном аппарате растительное масло, а не жир. Твердый жир также можно использовать по желанию потребителя, однако при этом необходимо соблюдать особые меры предосторожности для предотвращения разбрызгиваний при его растапливании.

При использовании твердого жира действуйте следующим образом:

1. Перед первой жаркой растопите кусочки жира в отдельной посуде на медленном огне.
2. Перелейте растопленный жир в чашу, не допуская разбрызгиваний.
3. Убедитесь, что уровень жира не ниже отметки минимум. Включите аппарат и приступайте к жарке.

Если после использования твердого жира он остыл и затвердел в чаше, действуйте следующим образом:

1. Проколите застывший жир в нескольких местах ножом или другим острым предметом. Действуйте осторожно, чтобы не повредить нагревательный элемент.
2. Включите аппарат на низкую температуру, для постепенного растапливания жира.
3. Когда весь жир растает, можете устанавливать фритюрницу на более высокую температуру.

Примечание: Если в вашей фритюрнице находится затвердевший жир, ее необходимо хранить при комнатной температуре.

## ЗАМЕНА МАСЛА ИЛИ ЖИРА

Срок использования растительного масла или жира зависит от числа и типа продукта, который вы жарите. Мелкие частицы и крошки скапливаются в нижней части чаши, так называемой "холодной зон" и поэтому не подгорают. Таким образом, масло (жир) остаются пригодными для применения в течение более длительного времени (не приобретают прогорклый вкус). Рекомендуется периодически фильтровать масло для удаления мелких частиц и крошек продукта.

Фритюрницу рекомендуется хранить с закрытой крышкой для того, чтобы в масло (или жир) не попадала пыль и грязь. Масло необходимо заменить, если: а) оно потемнело б) появился неприятный запах в) прожаренные продукты имеют привкус прогорклого масла. Не рекомендуется доливать свежее масло в уже использованное.

Использованное масло или жир не должны выливаться в унитаз или раковину. Их следует помещать в закрытый резервуар и выбрасывать в контейнер для мусора.

## ОЧИСТКА и ОБСЛУЖИВАНИЕ

Подождите пока масло или жир остынет перед хранением прибора. Уберите кабель в кабельное гнездо и закройте крышку. Боковые ручки обеспечивают, для того чтобы помочь Вам нести фритюрницу. Перед тем как перейти к очистке прибора, удостоверьтесь, что он полностью охлажден, не включен к сети электроснабжения, и что кабель хранится в кабельном гнезде, рис. 6. Удалите верхнюю крышку, и съемный модуль с нагревательным элементом, как показано в рис. 7. Удалите сито и сковороду, и затем слейте масло или жир.

### Очистка сковороды и сита.

Желательно вымыть сковороду и сито в горячей воде с жидким моющим средством каждый раз, когда меняете масло.

Если Вы намереваетесь вымыть сковороду и сито в посудомоечной машине, сначала удалите любое оставшееся масло или жир при помощи кухонной бумаги и лопаточки. Удостоверьтесь, что они полностью сухие перед вторичным наполнением

маслом или жиром. Очистка корпуса и верхней крышки.

Вымойте корпус в горячей воде и жидком моющим средством. Вытрите сухой тряпкой.

Вымойте верхнюю крышку в горячей воде и жидком моющим средством. Удостоверьтесь, что оно полностью сухо перед ее помещением на фритюрницу.

Как корпус, так и крышка – приспособлены к мойке в посудомоечной машине.

### Очистка съемного управляющего модуля

Вытрите его с помощью влажной ткани или кухонной бумаги. Не позволяйте этой части входить в прямой контакт с водой или любой другой жидкостью. Нагревательный элемент никогда не должен быть погружен в воду. Чистите съемный модуль на сухой поверхности, где нет никакого риска его падения. После очистки прибора удостоверьтесь, что съемный модуль фиксируется правильно в соответствующие щели.

### Хранение фритюрницы

Ручка сита может быть свернута, рис. 8, или удалена для более удобного хранения, рис. 9.

## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Перед тем, как погружать продукты в масло, убедитесь, что они полностью сухие.
- Для того, чтобы картофель во время жарки не склеивался, советуем вам вымыть его предварительно.
- Продукты, содержащие много воды (такие, как картофель), рекомендуется жарить в два приема: нагрейте растительное масло до максимальной температуры и опустите в него картофель на 5 минут. Через 5 минут достаньте корзину с картофелем из масла, дайте стечь маслу и дождитесь, пока оно вновь достигнет заданной температуры (используйте лампочку – индикатор термостата). Затем поместите картофель в масло до полного прожаривания.
- Нет необходимости предварительно размораживать замороженные продукты перед жаркой, но рекомендуется жарить их в два приема.

## СОВЕТ ПО УТИЛИЗАЦИИ:



Наши продукты продаются в оптимальных упаковках. Для их изготовления используются материалы, которые не загрязняют окружающую среду. Упаковки могут быть сданы в местные центры по сбору вторичного сырья.



Это изделие соответствует нормам директив Европейского Сообщества 2002/96/CE. Знак перечеркнутого мусорного ведра на приборе означает, что его нельзя выбрасывать с обычным бытовым мусором. Прибор нужно сдать в центр по сбору использованной электронной и электрической техники, либо вернуть в магазин при покупке нового прибора. Согласно действующим нормам утилизации, на граждан, которые не сдают свои пришедшие в негодность приборы в соответствующие центры, может быть наложен штраф. Правильная утилизация пришедших в негодность бытовых приборов означает, что они будут переработаны экологически, их материалы будут вновь использованы и они не будут загрязнять окружающую среду. Для получения дальнейшей информации по поводу утилизации приборов обращайтесь в магазин покупки товара или в местный центр услуг по утилизации. Производители и импортеры несут ответственность за экологическую переработку продукта, его правильную утилизацию при содействии частной или государственной системы.

Информацию по утилизации использованных бытовых приборов можно получить в мэрии вашего города.

1. Víko s kontrolním průzorem
2. Fritovací koš
3. Rukojeť fritovacího koše
4. Vyjímatelný kontrolní modul
5. Termická jednotka
6. Spínač ON/OFF
7. Kontrolka chodu
8. Kontrolka termostatu
9. Volič stupně teploty
10. Vyjímatelná nádrž
11. Vnější obal
12. Transportní držadla
13. Navinutí přívodního kabelu
14. Odblokovací tlačítko

### DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

• Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod. Uschovejte ho pro případné konzultace.

• Před zapojením spotřebiče do sítě si ověřte, zda napětí odpovídá hodnotě, uvedená v tabulce s technickými údaji. Používejte výhradně zásuvku s uzemněním.

• Elektrické části spotřebiče nevkládejte do vody ani do jiné kapaliny.

• Před tím, než naplníte hrnec olejem nebo tukem, se přesvědčte, zda jsou všechny díly zcela suché a zda ve fritovací nádobě nebo na ohřevném prvku nezůstaly kapky vody.

• Fritovací hrnec zapojte na síť až po naplnění olejem nebo tukem. Hladina oleje či tuku se musí pohybovat vždy mezi ryskami minima a maxima. Před každým fritováním se přesvědčte, zda je v hrnci dostatečné množství oleje nebo tuku.

• Používejte pouze oleje a tuky, doporučené na fritování. Používáte-li nový tuhý tuk, rozpustěte ho nejdříve na vařiči a potom teprve vlijte do vypnutého fritovacího hrnce. Následně hrnec zapněte.

• Nepřepíňujte koš, protože rozpálený olej nebo tuk by mohl přetéci přes okraj hrnce.

• Tento přístroj nesmí být používán osobami (včetně dětí) s fyzickým, smyslovým nebo mentálním handicapem, pokud nebyly poučeny o správném používání zodpovědnou dospělou osobou.

• Nedovolte dětem hrát si se zařízením.

• Přístroj by neměl být používán s externím časovačem nebo zvláštním systémem pro dálkové ovládání.

• Spotřebič používejte mimo dosah dětí a věnujte mu neustálou pozornost.

• Pára, která při fritování stoupá, je velmi horká. Dbejte, aby jste stáli v bezpečné vzdálenosti.

• Zapnutý spotřebič nepřenašejte.

• Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka.

• Po dokončení fritování uveďte spínač do polohy "0", odpojte spotřebič ze sítě a nedotýkejte se ho, dokud nevychladne.

• Po použití nebo před provedením údržby odpojte spotřebič ze sítě.

• Neodpojujte ho trhnutím kabelu. Nenechávejte síťový kabel volně viset.

• Dbejte, aby fritovací hrnec nebo kabel nepřišly do styku s horkým povrchem.

• Fritovací hrnec používejte pouze k účelům, uvedeným v návodu.

• Zjistěte-li, že spotřebič má vadnou zástrčku nebo kabel, přestaňte ho používat. Opravy a výměnu kabelu směřjí provádět pouze pracovníci autorizované technické služby.

• Spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti.

### BEZPEČNOSTNÍ PODMÍNKY

Fritovací hrnec je vybaven bezpečnostním termostatem, který přeruší přívod elektrického proudu v případě, že dojde k přehřátí spotřebiče. Jestliže dojde k této situaci:

- nechejte spotřebič vychladnout

- pomocí tenkého předmětu opatrně stiskněte odblokovací tlačítko. Toto tlačítko označené jako "Restart" se nachází na zadní straně kontrolního panelu (obr. 1).

Kabel a zásuvku uschovávejte na místě určeném k navinutí kabelu, předejdete případným poškozením.

Spotřebič je vybaven automatickým bezpečnostním elektrickým mikro vypínačem, který zabrání uvedení termické jednotky do chodu, jestliže kontrolní modul není správně uložen.

Je-li fritovací hrnec v provozu, nedovolte, aby se v jeho blízkosti nacházely děti.

### PROVOZ

Před prvním použitím spotřebiče umyjte fritovací koš a fritovací nádobu v mýdlové vodě, opláchněte je a osušte.

1. Fritovací hrnec umístěte na stabilní a vodorovný povrch. Rozviňte zcela přívodní kabel a přesvědčte se, že není v kontaktu s jakýmkoliv zdrojem tepla.

2. Pomocí umělohmotného držadla sejměte horní víko

3. Vyjměte fritovací koš.

4. Fritovací nádrž naplňte olejem. Hladina tuku či oleje se vždy musí nacházet mezi označeními, které jsou uvedeny uvnitř fritovací nádrže:

FR1215: MIN. (1,5 litru) a MAX. (2 litry).

FR1225: MIN. (2,5 litru) a MAX. (3 litry).

5. Zapojte spotřebič do sítě elektrického proudu a stiskněte spínač. Rozsvítí se světelná kontrolka (obr. 2).

6. Podle druhu zvolené potraviny, kterou chcete fritovat, vyberte odpovídající teplotní stupeň. Rozsvítí se zelená světelná kontrolka termostatu (obr. 3). Po dosažení zvolené teploty oleje tato kontrolka zhasne.

7. Umístěte fritovací koš do odkapávací polohy (obr. 4) a vložte do něj přiměřené množství potravin.

Koš s potravinami pozvolna ponořte do oleje (obr. 5). Umístěte horní fritovací víko.

8. Po ukončení fritování, spínač uveďte do polohy "0" a spotřebič odpojte ze sítě elektrického proudu.

9. Fritovací košík umístěte do odkapávací polohy.

Poznámka: Jestliže chcete pokračovat ve fritování, vyčkejte mezi jednotlivými dávkami, než olej dosáhne požadované teploty. Před každým použitím fritovacího hrnce zkontrolujte hladinu oleje při ponoření fritovaných potravin. Hladina oleje se musí nacházet mezi označeními MIN a MAX, které jsou uvedené uvnitř fritovací nádrže.

### DOPORUČENÍ

UFESA doporučuje v tomto spotřebiči používat raději olej než tuk. Tuhý tuk lze také použít, ale je třeba udílet zvýšený pozor tomu, aby na vás rozpuštěný tuk nevystříkl.

Přejete-li si při fritování použít tuhý tuk, postupujte následujícím způsobem:

1. Před prvním fritováním rozpustěte hrudky tuku nejdříve na mírném ohni.

2. Rozpuštěný tuk vlijte do fritovací nádoby. Dávejte pozor, aby nevystříkl.

3. Přesvědčte se, zda rozpuštěný tuk přesahuje rysku minima. Zapněte spotřebič a začněte fritovat.

Používáte-li tuk, který v hrnci ztuhl po předcházejícím fritování, postupujte takto:

1. Ostrým předmětem vytvořte v tuku důlky. Dbejte, aby jste nepoškodili ohřevný prvek.

2. Nastavte nízkou teplotu, aby se tuk pomalu rozpustil.

3. Jakmile se tuk rozpustí, teplotu zvyšte.

Poznámka: Používáte-li ve fritovacím hrnci ztužený tuk, uchovávejte ho v pokojové teplotě.

## VÝMĚNA OLEJE

Spotřební doba oleje nebo tuku závisí na počtu a druhu fritování. Zbytky potravin se usazují ve spodní části fritovací nádoby, tzv., umístěné pod ohřevným prvkem. Drošky se tudíž nepálí a olej nebo tuk vydrží delší dobu v dobrém stavu. Zbytky je vhodné odstraňovat pravidelným filtrováním tluče.

Při skladování pokládejte na fritovací hrnec vždy víko, aby spadlý prach nebo jiné částice neznehodnotily obsah oleje nebo tuku. Olej vyměňte, jakmile ztmavne nebo začne nelibě vonět či dodávat fritovaným potravinám nepříjemnou vůni. Použitý olej nebo tuk nikdy nedoplňujte čerstvým.

Znehodnocený olej či tuk by se neměl vlévat do WC ani do kuchyňské výlevky. Nalijte ho do uzavřené nádoby a vložte do příslušného sběrného odpadu.

## ÚDRŽBA A ČISTĚNÍ

Před uskladněním spotřebiče vyčkejte, než olej či tuk vychladne. Přívodní kabel uschovejte na místo určené k jeho navinutí a umístěte víko. Manipulaci s fritovacím hrncem vám usnadní boční držadla.

Před čištením se přesvědčte, že fritovací hrnec je zchladlý, odpojen ze sítě elektrického proudu a přívodní kabel zcela navinutý (obr. 6). Odstraňte horní víko a vyjímatelný modul s termickou jednotkou (obr. 7), stejně tak jako fritovací koš a nádrž. Z fritovací nádrže odstraňte olej či tuk.

### Čištení nádrže a fritovacího koše

Při každé výměně oleje doporučujeme mýt nádrž a fritovací koš horkou vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Chcete-li k mytí nádrže či koše použít myčku na nádobí, nejdříve odstraňte pevné nečistoty pomocí škrabky a kuchyňského papíru. Než naplníte čistou nádrž tukem či olejem přesvědčte se, že je nádrž zcela suchá.

### Čištení vnějšího obalu a vrchního víka

Vnější obal čistěte horkou vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Osušte utěrkou. Vrchní víko očistěte horkou vodou a čisticím prostředkem na nádobí a před jeho umístěním na fritovací hrnec se přesvědčte, že je zcela suchý. Nečistoty na vnějším obalu, stejně tak jako na víku se mohou odstranit v myčce na nádobí.

### Čištení vyjímatelného modulu

Modul otřete vlhkou utěrkou či kuchyňským papírem. K čištení této části spotřebiče nepoužívejte vodu či jinou kapalinu. Termickou jednotku neponořujte do vody. Čištení vyjímatelného modulu provádějte na suchém povrchu a zabraňte jeho pádu. Po očištení spotřebiče se přesvědčte, že vyjímatelný modul je správně zasazen do odpovídajících otvorů.

## Uskladnění fritovacího hrnce

Pro snadnější uskladnění spotřebiče můžete rukojeť fritovacího koše složit (obr. 8) či odstranit (obr. 9).

## PRAKTICKÉ RADY

- Potraviny připravené na fritování musí být úplně suché.
- Slepění hranolek zabráníte tím, že je před fritováním omyjete vodou.
- Potraviny s vysokým obsahem vody, například brambory, je vhodné fritovat na dvě doby: Zahřejte olej na maximální teplotu a hranolky do něho na pět minut vložte. Potom je nechte oschnout. Počkejte, dokud olej dosáhne znovu maximální teploty, vložte je zpět a fritujte dozlatova.
- Mražené potraviny není třeba rozmrazovat, ale je vhodné je v hrnci připravovat také na dvě doby.

## INFORMACE K LIKVIDACI:



Naše zboží je dodáváno v optimalizovaném obalu. Ten se skládá z nejedovatých materiálů, které je nutné předat místní službě pro sběr odpadu jako druhotnou surovinu.



Tento produkt splňuje směrnici EU 2002/96/CE. Symbol přeškrtnutého koše na kolečkách na přístroji znamená, že při likvidaci přístroje nesmí být vyhozen spolu s běžným odpadem. Je nutné jej odnést na speciální sběrné místo pro elektrické a elektronické přístroje nebo musí být vrácen distributorovi při zakoupení podobného přístroje. Platné předpisy o likvidaci odpadu umožňují postih uživatelů, kteří neodnesou vyřazený přístroj na speciální sběrné místo. Díky správné likvidaci vyřazených přístrojů mohou být recyklovány a zpracovány ekologicky, což pomáhá životnímu prostředí a umožňuje opakované využití materiálů použitých v produktu. Další informace o dostupných způsobech likvidace odpadu získáte od místní sběrné služby nebo v obchodě, ve kterém jste produkt zakoupili. Výrobci a dovozci jsou odpovědní za ekologickou recyklaci, zpracování a likvidaci produktů, ať již přímo nebo prostřednictvím veřejného systému.

Informace o likvidaci starých přístrojů můžete získat od místních obecních orgánů.

## БЪЛГАРИЯ

1. Капак с прозорец
2. Кошница
3. Дръжка на кошницата
4. Разглобяем контролен модул
5. Нагревателен елемент
6. Бутон за включване/изключване
7. Индикаторна лампа за включено/изключено
8. Индикаторна лампа на термостата
9. Регулатор на температурата
10. Подвижен тиган
11. Тяло
12. Дръжки
13. Място за кабела
14. Бутон за нулиране

### ВАЖНИ СЪВЕТИ

- Преди да използвате уреда за първи път прочетете внимателно тези инструкции. Запазете ги за бъдеща справка.

- Преди да включите уреда, проверете, дали напрежението в електрическата мрежа отговаря на посоченото върху металната табелка на уреда. Използвайте винаги заземен контакт.

- Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.

- Преди да използвате уреда се убедете, че всички части, включително тигана и нагревателния елемент, са напълно сухи.

- Никога не включвайте уреда преди да сте сложили мазнина. Количеството мазнината трябва да е винаги между най-долната и най-горната маркировка. Преди да започнете да пържите отново, уверете се, че във фритюрника има достатъчно мазнина.

- Използвайте само мазнина, подходяща за фритюрници. Ако използвате мас на парченца, първо я разтопете в тиган, след което я налейте във фритюрника преди да го включите.

- Не препълвайте кошницата, тъй като горещата мазнина може да прелее.

- Не оставяйте лица (също и деца) с намалени физически сетивни или умствени възприятия или с недостатъчен опит и знания, да обслужват уреда, освен ако не бъдат обучени или не са получили указания във връзка с обслужването на уреда от лице, което отговаря за тяхната безопасност.

- Пазете уреда далеч от деца. Не оставяйте без надзор деца, за да предотвратите възможността те да си играят с уреда.

- Уредът не е предназначен за използване с свършен таймер или отделна система за дистанционно управление.

- Пазете уреда от деца. Не оставяйте уреда без наблюдение.

Парата, която се образува по време на готвене, е много гореща, затова се пазете.

- Не местете уреда докато работи.

- Не пийте горещите повърхности. Използвайте дръжките или бутоните за управление.

- След приключване на работа сложете бутон на позиция OFF (ИЗКЛЮЧЕНО), изключете захранването и оставете уреда да изстине преди да го преместите.

- Винаги изключвайте уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди почистване.

- Никога не дърпайте електрическия кабел, когато го изваждате от контакта. Никога не оставяйте електрическия кабел да виси свободно.

- Пазете уреда и кабела от горещи повърхности.

- Използвайте уреда само за целите, посочени в това ръководство.

- Не използвайте фритюрника, ако кабелът или щепселът са повредени. Поправките и смяната на кабел трябва да се извършват изключително и само от Оторизиран Технически Сервизен център.

- Този уред е предназначен само за домашна употреба.

### БЕЗОПАСНОСТ

Фритюрникът има вграден защитен термостат, който изключва електрозахранването, ако уредът загрее прекалено много. Ако това стане:

Оставете фритюрника да изстине.

Внимателно натиснете бутона за нулиране с помощта на малка пръчка. Бутонът „Restart“ се намира от задната страна на контролния панел, фиг. 1.

За да не се повреди щепсела, съхранявайте електрическия кабел в предназначения за него отделение.

Фритюрникът има също и вграден аварийен прекъсвач, който изключва нагревателния елемент, ако контролният модул не е монтиран.

Дръжте децата далеч от включен фритюрник.

### ИЗПОЛЗВАНЕ

Преди да използвате уреда за първи път, измийте кошницата, тигана и капака с гореща сапунена вода, след което ги изплакнете и ги подсушете.

1. Сложете фритюрника на равна, твърда повърхност. Развийте кабела изцяло, като внимавате да не се допира до горещи повърхности.

2. Използвайте пластмасовата дръжка, за да повдигнете капака.

3. Извадете кошницата.

4. Напълнете тигана с олио. Количеството мазнина трябва да е винаги между най-горната и най-долната маркировка:

FR1215 МИН. (1.5 л) и МАК. (2 л)

FR1225 МИН. (2.5 л) и МАК. (3 л)

5. Включете уреда в електрическата мрежа и натиснете бутона за включване/изключване. Контролната лампа ще светне, фиг. 2.

6. Изберете температурата, на която ще пържете. Зелената лампа на термостата ще светне, фиг. 3, веднага щом избраната температура бъде достигната.

7. Вдигнете кошницата както е показано на фиг. 4. и сложете храната, която ще пържите, в нея. Не препълвайте кошницата.

Бавно спуснете кошницата с храната в мазнината, фиг. 5. Когато пържите, капакът трябва да е сложен.

8. След като приключите с пърженето, изключете фритюрника (позиция "0") и извадете щепсела от контакта.

9. Вдигнете кошницата, за да се изцеди мазнината.

Забележка: Ако пържите различни хранителни продукти, изчакайте олиото да достигне избраната температура между отделните пържения. Преди всяко използване на уреда проверявайте винаги колко мазнина има във фритюрника. Идеалното количество олио е някъде между маркировките MIN и MAX от вътрешната страна на тигана.

### ПРЕПОРЪКИ

UFESA Ви препоръчва да използвате олио вместо мас, когато пържите с този уред. Можете да използвате и мас в твърдо състояние, но трябва да вземете специални мерки, за да не пръска, когато се топи.

Когато използвате мас в твърдо състояние, направте следното:

1. Преди първото пържене разтопете парчетата мас в отделен тиган на ниска температура.

2. Налейте разтопената мас в тигана на фритюрника. Внимавайте да не я разлеее.

3. Поверете дали разтопената мас покрива най-долната маркировка. Включете фритюрника и започнете да пържите.

Ако маса, която е била използвана за пържене, се е втвърдила във фритюрника, постъпете по следния начин:

1. Направете няколко дупки във втвърдената мас с остър предмет, като внимавате да не повредите нагревателния елемент.

2. Включете на ниска температура, за да може маса да се разтопи бавно.

3. Щом маса се разтопи, можете да увеличите температурата.

Забележка: Ако във фритюрника има втвърдена мас, съхранявайте го при стайна температура.

## СМЯНА НА ОЛИОТО

Колко дълго можете да използвате мазнината, зависи от това колко пъти и за какъв вид пържене сте я използвали. Нечистотиите се отделят в студена зона на дъното на тигана, под нагревателния елемент. По този начин остатъците не се пържат, което от своя страна допринася за по-дългото използване на мазнината. Препоръчително е да прецеждате периодично мазнината, за да отстраните евентуалните нечистотии.

Съхранявайте уреда винаги със сложен капак. Така в мазнината няма да попадат прах и други елементи, които могат да я развалят. Сменяйте мазнината, когато потъмнее, започне да мирише или храната, която пържите в нея има лош вкус. Никога не добавяйте нова мазнина към вече използвана.

Никога не изливайте използваната мазнина в тоалетната чиния или мивката. Сложете я в запечатан съд, който след това изхвърлете на подходящо място.

## ЧИСТЕНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да приберете уреда, изчакайте мазнината да изстине. Приберете кабела в предназначения за него отделение и затворете капака. Използвайте страничните дръжки, когато носите уреда.

Преди да преминете към почистване на уреда, уверете се, че уредът е изстинал напълно, че е изключен от електрическата мрежа и че кабелът е прибран в неговото отделение, фиг. 6. Махнете горния капак и разглобения модул с нагревателния елемент както е показано на фиг. 7. Извадете кошницата и тигана, след което изпразнете мазнината.

### Почистване на тигана и кошницата.

Препоръчително е да измивате тигана и кошницата с гореща сапунена вода всеки път когато сменят олиото.

Ако възнамерявате да миете тигана и кошницата в съдомиялна машина, първо отстранете останалата мазнина с помощта на шпатула и кухненска хартия.

Фритюрникът трябва да е напълно сух, когато наливате мазнина в него.

### Почистване на тялото и горния капак.

Измийте тялото в гореща сапунена вода. Измийте горния капак в гореща сапунена вода. Убедете се, че е напълно сух, когато го слагате обратно на фритюрника.

Корпусът и капакът могат да се мият в съдомиялна машина.

### Почистване на разглобения контролен модул

Забършете го с влажен плат или кухненска хартия. Контролният модул не трябва да влиза в

директен контакт с вода или друга течност. Никога не потапяйте нагревателния елемент във вода. Почиствайте разглобения модул върху суха повърхност, откъдето няма опасност да падне.

След като свършите с почистването на уреда, уверете се, че сте наместили правилно подвижния модул.

## Съхраняване на фритюрника

Дръжката на кошницата може да се сгъне, фиг. 8, или да се махне, фиг. 9, за по-лесно съхранение.

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

• Хранителните продукти трябва да са напълно сухи, когато ги слагате в мазнината.

• За да не се спленат пържените картофи, преди да започнете да ги пържите, ги измийте.

• Препоръчително е да пържите хранителни продукти, съдържащи голямо количество вода, като напр. пържени картофи, на два етапа: Загрейте олиото до максимална температура и сложете храната в него за пет минути. Изцедете я и изчакайте докато олиото загрее отново до максимална температура, след което сложете храната отново, така че да се запържи.

• Не е необходимо да размразявате храната предварително, въпреки че е препоръчително да пържите замразена храна на два етапа.

## ИЗХВЪРЛЯНЕ:



Опаковките на нашите продукти са висококачествени. Това по същество означава, че се използват безвредни за околната среда материали, които е препоръчително да се предадат на пункт за вторични суровини.



Този продукт отговаря на директивата на ЕС 2002/96/CE. Зачеркнатият символ, изобразяващ кофа за боклук на колелца, означава, че този продукт не трябва да се изхвърля заедно с отпадъците от домакинството.

Трябва да се предаде на специален пункт за събиране на изхвърлени от употреба електрически и електронни уреди или да се върне на дистрибутора, когато купувате подобен уред. Съгласно действащите разпоредби за изхвърляне на отпадъци, потребителите, които не предадат излезли от употреба уреди на някой от специалните пунктове за събиране на отпадъци, могат да бъдат глобени. Правилното изхвърляне на излезлите от употреба уреди означава, че те могат да бъдат рециклирани и преработени екологично. Това помага за опазването на околната среда и позволява повторната употреба на използвани в уреда материали. За повече информация относно съществуващите програми за изхвърляне на отпадъци се свържете с местната служба за събиране на отпадъци или с магазина, откъдето сте закупили продукта. Производителите и вносителите отговарят за екологичното рециклиране, преработване и изхвърляне на продуктите, пряко или посредством обществена система.

Информация за това, как да изхвърлите уред, излязъл вече от употреба, можете да получите от местната градска управа.

## ROMÂN

1. Capac cu geam de inspecție
2. Coș
3. Mâner coș
4. Modul de comandă detașabil
5. Element de încălzire
6. Buton ON/OFF (Pomiti/Opriti)
7. Lampă indicatoare On/Off
8. Lampă indicatoare termostat
9. Selector temperatură
10. Tigaie detașabilă
11. Corp
12. Mânere
13. Înfășurător cablu
14. Buton resetare

### FOARTE IMPORTANT

• Înainte de a folosi aparatul pentru prima oară cititi cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrați-le pentru consultatii viitoare.

• Înainte de conectarea aparatului la rețea, asigurați-vă că tensiunea corespunde celei indicate pe placă cu caracteristici. Folositi o priză cu împământare.

• Nu scufundați părțile electrice în apă sau orice alt lichid.

• Înainte de a umple aparatul cu ulei sau grăsime, asigurați-vă că toate piesele sunt uscate și că nu sunt resturi de apă în recipient și nici în elementul termic.

• Nu conectați niciodată friteuza fără să fi fost umplută în prealabil cu ulei sau grăsime. Nivelul de grăsime sau de ulei trebuie să fie între indicațiile de minim și maxim. Înainte de a începe o nouă frigere, verificați dacă este suficientă cantitate de grăsime sau ulei în aparat.

• Folositi doar uleiuri și grăsimi recomandate pentru aparate de fript. Când folosiți grăsime nouă în bucăți sau calupuri, topiti înainte într-o tigaie separată și vărsați-o în aparat înainte de a-l pune în funcțiune.

• Nu umpleți peste măsură cosul pentru că atât grăsimea cât și uleiul cald se pot revărsa peste marginea aparatului.

• Acest aparat electrocasnic nu este conceput să fie utilizat de persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse, sau cu lipsă de experiență și cunoștințe, decât atunci când sunt supravegheați sau instruiți.

• Copiii trebuie să fie supravegheați în vederea asigurării că aceștia nu se joacă cu aparatul electrocasnic.

• Acest aparat nu este conceput pentru a fi exploatat prin intermediul unui programator sau sistem de comandă la distanță.

• Aburul care iese pe timpul frigerii are o temperatură ridicată. Mențineți-vă la o distanță sigură de acest abur.

• Nu miscați aparatul în timpul frigerii.

• Nu atingeți suprafețele calde. Folositi tortile și mânerul.

• După folosire puneți întrerupătorul în poziția <0>, deconectați aparatul de la rețea și așteptați să fie suficient de rece înainte de a-l misca.

• Deconectați întotdeauna aparatul de la rețea când nu se folosește și înainte de a proceda la curățirea lui.

• Nu deconectați trăgând de cablu. Nu lăsați să atârne conexiunea.

• Mențineți aparatul și cablul departe de suprafețe încălzite.

• Nu folosiți friteuza pentru alte scopuri decât cele descrise în acest manual.

• Nu folosiți friteuza cu cablul sau fisa de contact stricate. Reparațiile și schimbările de cablu trebuie realizate în mod exclusiv de către un Serviciu Tehnic Autorizat.

• Acest aparat a fost conceput numai pentru uz casnic.

### SIGURANȚĂ

Friteuza este echipată cu un termostat de siguranță, care întrerupe automat alimentarea cu tensiune dacă aparatul se încinge prea tare. Dacă se întâmplă acest lucru:

Lăsați friteuza să se răcească.

Apăsați înapoi, cu grijă, butonul de resetare cu ajutorul unei tije mici. Acest buton, marcat "Restart" (Repornire), se găsește în spatele panoului de comandă, fig. 1.

Pentru a preveni deteriorarea ștecărilor, depozitați cablul de alimentare în compartimentul său.

Friteuza este echipată și cu un întrerupător de siguranță, care împiedică funcționarea elementului de încălzire în cazul în care modulul de comandă nu este montat corect în carcasa sa.

Atunci când se află în funcțiune, nu lăsați niciodată aparatul la îndemâna copiilor.

### UTILIZARE

Înainte de prima utilizare, spălați coșul, tigaia și capacul în apă fierbinte cu detergent lichid de vase și apoi clătiți-le și uscați-le.

1. Așezați friteuza pe o suprafață plană și stabilă. Trageți complet cablul din compartimentul său, asigurându-vă că un atinge nici o sursă de căldură.

2. Utilizați mânerul din plastic pentru a îndepărta capacul.

3. Scoateți coșul.

4. Umpleți tigaia cu ulei. Nivelul uleiului sau a grăsimii trebuie menținut întotdeauna între marcasele minim și maxim:

FR1215: MIN. (1,5 litri) și MAX. (2 litri).

FR1225: MIN. (2,5 litri) și MAX. (3 litri).

5. Conectați friteuza la rețea și apăsați butonul ON/OFF. Lampa indicatoare se va aprinde, fig. 2

6. Selectați temperatura corectă pentru alimentul care trebuie prăjit. Lampa indicatoare verde a termostatului se va stinge imediat ce aparatul a ajuns la temperatura selectată, fig. 3.

7. Puneți coșul în poziția de scurgere, fig. 4. Puneți în coș alimentul care trebuie prăjit. Nu umpleți peste măsură coșul.

Coborâți lent în ulei coșul cu alimentele, fig. 5. Puneți capacul atunci când are loc prăjirea.

8. După prăjire, opriți aparatul (poziția "0") și scoateți-l din priză.

9. Puneți coșul în poziția de scurgere.

Notă: Dacă trebuie prăjite mai multe tipuri de alimente, așteptați, între două prăjiri, ca uleiul să atingă temperatura setată. Verificați întotdeauna nivelul uleiului înainte de fiecare utilizare. Nivelul optim se află între marcasele MIN și MAX de pe partea laterală a tigaiei.

### RECOMANDĂRI

Ufesa recomandă folosirea uleiului în locul grăsimii la acest aparat. Grăsimea solidă se poate folosi de asemenea, dar trebuie luate măsuri speciale pentru a preveni stropiri în momentul topirii ei.

Când folosiți grăsime solidă pentru frigere, procedați în felul următor :

1. Înainte primei frigeri, topiți la foc încet grăsimea în bucăți într-o tigaie separată.

2. Vărsați grăsimea lichidă în recipient. Aveți grijă cu stropirile.

3. Verificați dacă grăsimea lichidă acoperă nivelul minim. Conectați aparatul și procedați la efectuarea prăjiturii.

Când folosiți grăsime solidă care s-a solidificat în aparat, procedați în felul următor :

1. Faceți câteva găuri în grăsimea solidificată cu un obiect ascuțit. Aveți grijă să nu zgâriați elementul de încălzit.

2. Selectionați o temperatură joasă pentru ca grăsimea să se topească încet.

3. Când grăsimea a devenit lichidă puteți trece la o temperatură mai mare.

Nota: Dacă aparatul dumneavoastră de fript conține grăsime solidificată, păstrați-o la o temperatură ambiantă.

## SCHIMBAREA ULEIULUI

Viata utilă a uleiului depinde de numărul și tipul de frigeri. Impuritățile se depozitează în partea inferioară a recipientului, aflată sub elementul de încălzit. În acest fel, particulele nu se ard prea tare și uleiul sau grăsimea rămân mai mult timp în condiții bune. Se recomandă filtrarea uleiului în mod periodic pentru eliminarea impurităților.

Păstrați întotdeauna aparatul cu capacul pus pentru a evita ca praful sau alte elemente să deterioreze uleiul sau grăsimea. Înlocuiți uleiul când are o culoare închisă, miros urât sau gust prost al alimentelor. Nu adăugați niciodată ulei sau grăsime proaspete la cele uzate.

Uleiul sau grăsimea consumate nu trebuie aruncate în WC-uri sau în chiuvetă. Puneți-le într-un recipient închis și duceți-le la tomberoanele de gunoi adecvate.

## CURĂȚARE ȘI ÎNȚEȚINEREA

Înainte de a depozita aparatul, așteptați ca uleiul sau grăsimea să se răcească. Strângeți îngrijit cablul în compartimentul său și închideți capacul. Mănerile laterale sunt prevăzute pentru a vă ajuta să mutați aparatul.

Înainte de curățare, asigurați-vă că aparatul este complet rece, scos din priză și cablul se află în compartimentul său, fig. 6. Scoateți capacul superior și modulul detașabil, împreună cu elementul de încălzire, conform figurii 7. Scoateți coșul și tigaia și goliți uleiul sau grăsimea.

### Curățarea tigaiei și a coșului.

Este recomandabil să spălați tigaia și coșul, în apă fierbinte cu detergent lichid de vase, de fiecare dată când se schimbă uleiul.

Dacă intenționați să spălați tigaia și coșul în mașina de spălat vase, îndepărtați mai întâi orice rest de ulei sau grăsime cu ajutorul unei spatule și unui șervețel.

Înainte de a repune ulei sau grăsime, asigurați-vă că tigaia este complet uscată.

### Curățarea corpului și a capacului superior

Curățați corpul și capacul superior în apă fierbinte cu detergent lichid de vase. Ștergeți cu o cârpă. Înainte de a pune capacul înapoi pe friptușă, asigurați-vă că este complet uscat.

Atât corpul, cât și capacul pot fi spălate în mașina de spălat.

### Curățarea modulului de comandă detașabil

Ștergeți-l cu o pânză umedă sau cu un șervețel. Nu lăsați aceste piese să intre în contact direct cu apa sau orice alt lichid. Elementul de încălzire nu va fi niciodată introdus în apă. Curățați modulul detașabil pe o suprafață curată de pe care nu este în pericol să cadă.

După curățarea aparatului, asigurați-vă că modulul detașabil se blochează corect în lăcașurile sale corespunzătoare.

## Depozitarea friteuzei

Mănerul coșului poate fi rabătut, fig. 8, sau scos, pentru o depozitare mai ușoară, fig. 9.

## SFATURI PRACTICE

- Alimentele trebuie să fie în perfectă stare înainte de a fi introduse în ulei sau grăsime.
- Pentru a împiedica lipirea cartofilor spălați-i înainte de a-i frige.
- Alimentele care contin multă apă, ca de exemplu cartofii, este bine să fie fripte în doi timpi. Încălziti uleiul la temperatura maximă și introduceți cartofii timp de 5 minute. Scoateți-i și așteptați ca uleiul să atingă din nou temperatura maximă și reintroduceți-i pentru a se face aurii.
- Nu este nevoie să decongeleți alimentele, dar este convenabil să frigeti alimentele congelate în doi timpi.

## SFATURI PRIVIND ELIMINAREA:



Produsele noastre sunt expediate în ambalaje optimize. Acest lucru constă în esență în folosirea materialelor necontaminante, care se recomandă să fie

predate serviciului local de salubritate ca materii prime secundare.



Acest produs este în conformitate cu Directiva UE 2002/96/CE. Simbolul în cruce de pe pubela pe role de pe aparat indică faptul că atunci când veți elimina produsul, acesta nu trebuie să fie inclus în gunoiul menajer. Trebuie

duș la un punct special de colectare a deșeurilor pentru aparate electrice și electronice sau să fie returnat la distribuitor atunci când se achiziționează un aparat similar. În baza reglementărilor actuale de preluare a gunoiului menajer, utilizatorii care nu respectă cerința de a duce aparatele la punctele speciale de colectare a deșeurilor pot fi penalizați. Eliminarea corectă a aparatelor uzate înseamnă că ele pot fi reciclate și procesate ecologic, ajutând mediul înconjurător și permițând re folosirea materialelor conținute în produs. Pentru mai multe informații asupra schemelor disponibile pentru eliminarea deșeurilor, contactați serviciul local de preluare a deșeurilor sau magazinul de unde a fost achiziționat produsul. Fabricanții și importatorii sunt răspunzători de reciclarea ecologică, de procesarea și eliminarea produselor fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Autoritățile locale din orașul dumneavoastră vă pot da mai multe informații despre modul de eliminare a aparatelor scoase din uz.

قم بتنظيف الهيكل بالماء الساخن وصابون غسالة الأواني.  
نشفه بثوب. نظف الغطاء العلوي بالماء الساخن وصابون  
غسالة الأواني، تأكد من أنه ناشف تماما قبل تركيبه في  
المقلاة.

#### تنظيف الوحدة القابلة للإزالة

مرر عليها ثوبا مبللا أو ورق السللوز. لاقم بوضع هذه  
الوحدة باتصال مع الماء أو أي سائل آخر. لايجب غطس  
العنصر المسخن في الماء. قم بعملية تنظيف الوحدة  
القابلة للإزالة فوق مساحة ناشفة بحيث لا يمكنه السقوط  
من فوقها.

بعد تنظيف الجهاز تأكد من أن الوحدة القابلة للإزالة مركبة  
بدقة في مكانها.

#### للإحتفاظ بالمقلاة

مقبض سلة القلي قابل للتخفيض، الصورة 8 أو إزله لتسهيل  
تخزينه، الصورة 9.

#### نصائح عملية

- الأطعمة يجب أن تكون جافة تماما قبل إدخالها في الزيت أو الشحم.
- لتجنب إتصاق البطاطس، أغسلها قبل قليها.
- الأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء كالبطاطس، ينصح بقليها في مدتين زمنيتين: سخن الزيت تحت حرارة قصوى ثم أدخل البطاطس لمدة خمس دقائق. أخرجه وانتظر حتى تصل الزيت من جديد إلى الحرارة القصوى ثم عد إلى إدخالها حتى تنتهي من قليها.
- ليس من الضروري القيام بإزالة التجمد عن الأطعمة، ولكن ينصح بقليها على مرحلتين زمنيتين.

#### نصائح حول التخلص من الجهاز

منتوجاتنا تسلم بداخل تعبئة جيدة. تتكون فقط من مواد غير ملوثة يتم تسليمها للمصلحة المحلية للتخلص من النفايات كمواد أولية من الدرجة الثانية.

هذا المنتج يستوفي التعليمة الأوروبية رقم CE/69/2002. رمز الحاوية المشطوب الذي يتم إلصاقه في الجهاز يشير إلى أن هذا المنتج لا يجب التخلص منه مع الأزيال المنزلية. يجب تسليمه في نقطة خاصة لجمع الأجهزة الكهربائية والإلكترونية أو إعادته إلى الموزع في حالة شراء جهاز مماثل. بناء على قوانين التخلص من الأجهزة، المستعملون الذين لايسلمون الأجهزة التالفة في أماكن الجمع الخاصة قد يتعرضون للعقوبة. التخلص المضبوط من هذه الأجهزة يعني إمكانية إعادة تأهيلها ومعاينتها بيئيا حتى يتم احترام البيئة والسماح بإعادة إستعمال المواد. للحصول على معلومات إضافية حول برامج التخلص من الموارد، إتصل بالمصلحة المحلية لجمع النفايات أو المحل التجاري الذي إشتريت منه الجهاز. الصناعون والمستوردون مسؤولون عن إعادة التأهيل البيئي للمنتوج والتخلص منه بصورة مباشرة أو عن طريق نظام عمومي.

بلديتك ستخبرك بالإمكانيات المتاحة للتخلص من الأجهزة التالفة.

المستوى الملائم للزيت يجب أن يكون ما بين حدي الأقصى والأدنى XAM - NIM المرسومين في طشت القلي.

#### نصائح

شركة أوفيسا تتصح بإستعمال الزيت بدلا من الشحوم أثناء إستعمال هذا الجهاز. يمكن إستعمال الشحم الصلب كذلك مع أخذ احتياطات خاصة لتجنب تطاير نقط الشحم عند تدويبه.

عند إستعمال الشحم الصلب في القلي، إتبع الخطوات التالية:

1. قبل أول قلي، قم بتدويب وحدات الشحم في إناء مستقل وتحت نار هادئة.
2. أسكب الشحم السائل في طشت المقلاة. تجنب تطاير نقط الشحم الساخنة.
3. تأكد من أن الشحم السائل يغطي الحد الأدنى. إربط المقلاة بالتيار وإبدأ في القلي.

إذا أردت إستعمال شحم صلب للقلي تجمد في المقلاة، إتبع الخطوات التالية:

1. قم بإحداث تقويب في الشحم المجمد بواسطة أداة مسننة. إحترس من أن لا تحدث ضررا بالعنصر المسخن.
2. قم بإختيار حرارة منخفضة لتلين الشحم ببطء.
3. يمكنك المرور إلى حرارة أعلى بعد أن يصير الشحم المجمد سائلا.

ملاحظة: إذا كانت مقلائك تحتوي على شحم مجمد، إحتفظ بها في حرارة المكان.

#### تغيير الزيت

الحياة العملية للزيت أو الشحم تتوقف على عدد مرات القلي وأنواعه. الأوساخ تتراكم في المنطقة السفلى للطشت الموجودة تحت العامل المسخن. بهذه الطريقة الجسيمات الصغيرة لا تحترق مرة ثانية والزيت أو الشحم يظل في ظروف جيدة لمدة أطول. ينصح بنصفية الزيت دوريا لإزالة هذه الأوساخ.

إحتفظ دائما بالمقلاة بالغطاء مغلقا لكي تتجنب إتلاف الزيت أو الشحم بالغبار أو مواد أخرى. قم بتغيير الزيت إذا لاحظت أن لونه أسود، رائحته كريهة أو أن مذاق الأطعمة سيئ. لاتصف أبدا زيتا أو شحما حديثا لأخر مستعملا.

لاترمي الزيت أو الشحم المستعمل في المراض أو المغسل. ضعه في أناء وأحكم إغلاقه ثم إرمي به في صندوق الأزيال الملانم.

#### الإحتفاظ والتنظيف

لكي تحتفظ بالمقلاة بعد إستعمالها إنتظر حتى يبرد الزيت أو الشحم. إحتفظ بالخيط في جامع الخيط الكهربائي ثم ركب الغطاء. المقايض الجانبية تعينك على نقل المقلاة.

قبل الشروع في تنظيف المقلاة تأكد من أنها باردة، مفصولة عن التيار الكهربائي وأن الخيط محتفظ به تماما في جامع الخيط الكهربائي، الصورة 7. قم بإزالة سلة القلي والطشت ثم أفرغ الزيت أو الشحم.

#### تنظيف الطشت والسلة

في كل مرة تغير فيها الزيت ينصح بتنظيف الطشت والسلة بالماء الساخن وصابون غسالة الأواني. إذا أردت غسل الطشت في غسالة الأواني عليك بإزالة الأوساخ وبقياء الزيت أو الشحم المجمد بمساعدة ملعقة مقلطحة وورق التنظيف. قبل العودة إلى ملئها بالزيت أو الشحم، تأكد من أنها جافة تماما.

تنظيف الهيكل والغطاء العلوي



- حافظ على المقلاة والخيط الكهربائي بعيدا عن المساحات الساخنة.
- لاستعمال الجهاز لأغراض أخرى غير المشار إليها في كتيب الإستعمال.
- لاستعمال المقلاة إذا كان الخيط الكهربائي أو الوصلة فاسدين. الإصلاحات وتغيير الخيط يجب أن تقوم بهما على الخصوص المصلحة التقنية المختصة.
- هذا الجهاز تم تصميمه للإستعمال المنزلي خاصة.

## السلامة

المقلاة تتوفر على مئبث حراري للسلامة يقوم بقطع مرور التيار إذا حدث تسخين زائد عن القياس. في حالة حدوث هذا العطب:

أترك المقلاة تبرد.

بواسطة قضيب صغير إضغظ بحذر على زر إعادة التسليح. هذا الزر المشار إليه كـ "TRATSER" سيجده في الجهة الخلفية لثلاثشة المقاد، الصورة 1.

لكي تتجنب حصول تلف في الوصلة الكهربائية، حافظ على الخيط بداخل حيز جامع الخيط الكهربائي.

تتوفر المقلاة كذلك على زر كهربائي دقيق أتوماتيكي للسلامة يمنع إشتغال العنصر الحراري عندما لا تكون وحدة المراقبة مركبة بدقة في حيزها فوق المقلاة.

يجب أن يكون الأطفال بعيدين دائما عن المقلاة أثناء إشتغالها.

## التشغيل

قبل إستعمال المقلاة لأول مرة إغسل السلة والطشت بالماء الساخن والصابون، نظفهما ثم إمسخهما.

1. ضع المقلاة فوق مساحة مستطيلة وثابتة. أخرج خيط الربط الكهربائي من مكانه تماما ثم تأكد من أنه غير متصل بمصدر حراري قريب.

2. قم بإزالة الغطاء العلوي مستعينا بالمقبض البلاستيكي.

3. قم بإخراج سلة القلي.

4. إملأ الطشت بالزيت. مستوى الشحم أو الزيت يجب أن يكون دائما بين الإشارات الموجودة بداخل الطشت:

المقلاة 5121RF: حد أدنى NIM (5,1 لتر) وحد أقصى XAM (2 لترات).

المقلاة 5221RF: حد أدنى NIM (5,2 لتر) وحد أقصى XAM (3 لترات).

5. إربط المقلاة بالتيار ثم إضغظ على زر التشغيل. سيشتعل الدليل الضوئي، الصورة 2.

6. إختز الحرارة المناسبة للطعام الذي ستقلي. سيشتعل الدليل الضوئي الأخضر للمئبث الحراري، الصورة 3. عندما ينطفئ هذا الدليل يعني أن الزيت قد وصلت إلى الحرارة المختارة.

7. ضع سلة القلي في وضع التصفية، الصورة 4. ضع الأطعمة بداخلها. لا تملأ سلة القلي زيادة عن الحد.

أدخل سلة القلي والأطعمة ببطء في الزيت، الصورة 5. ضع الغطاء العلوي للقلي.

8. بعد الإنتهاء من عملية القلي قم بوضع مفتاح التشغيل في وضع "0" ثم إفصل المقلاة عن التيار.

9. قم بوضع سلة القلي في وضع التصفية.

ملاحظة: إذا أردت القيام بقلي متعدد عليك أن تنتظر بين عملية قلي وأخرى حتى تصل الزيت إلى الحرارة المناسبة. تأكد دائما من مستوى غطس الأطعمة قبل كل إستعمال.

1. غطاء بمبصر القلي
2. سلة القلي
3. مقبض سلة القلي
4. وحدة المراقبة قابلة الإزالة
5. عنصر حراري
6. مفتاح التشغيل ON/OFF
7. دليل الإشتغال
8. دليل المئبث الحراري
9. مفتاح إختيار الحرارة
10. طشت قابل التفكيك
11. هيكل
12. مقابض التنقل
13. جامع خيط الربط الكهربائي
14. زر إعادة التسليح

## ملاحظات هامة

• قبل إستعمال الجهاز لأول مرة إقرأ بتعمن تعليمات الإستعمال حافظ عليها لمراجعتها في المستقبل.

• قبل ربط الجهاز بالتيار تأكد من أن الضغظ موافق للمشار إليه في صفيحة المواصفات. ينصح بمنشبت التيار ذي مأخذ أرضي.

• لا تتلخ الأجزاء الكهربائية للمقلاة في الماء ولا في أي سائل آخر.

• قبل ملأ المقلاة بالزيت أو الشحم تأكد من أن جميع الأجزاء جافة تماما ولا توجد بقايا ماء في الطشت ولا في العنصر الحراري.

• لا تقم أبدا بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الشحم. مستوى الشحم أو الزيت يجب أن يكون دائما مابين إشارتي الحد الأقصى والحد الأدنى. قبل البدء في عملية قلي جديدة، تأكد من وجود كمية كافية من الزيت أو الشحم في المقلاة.

• إستعمل فقط زيوتا وشحوما خاصة للمقالي. عند إستعمال أجزاء أو وحدات من الشحم قم بتدويها قبل ذلك في إناء مستقل ثم أسكبها في المقلاة قبل تشغيلها.

• لا تملأ السلة فوق القياس لأن الزيت أو الشحم الساخن قد يفيض من فوق حاشية المقلاة.

• لا ينبغي السماح للأطفال أو الأشخاص الذين يعانون من ضعف في الإدراك الحسي والقدرة العقلية أو نقص في الخبرة والمعرفة استخدام الماكينة إلا في وجود إشراف على استعمالهم الماكينة أو تلقي تعليمات تتعلق بإستعمال الماكينة من أحد الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم الشخصية.

• يتم حفظ الماكينة بعيدا عن متناول الأطفال. يجب منع الأطفال من العبث بالماكينة.

• لم يتم تصميم هذا الجهاز لاستعماله مع أي جهاز توقيت خارجي أو نظام تحكم عن بعد مُنفصل.

• حافظ على المقلاة بعيدا عن الأطفال. لا تستعملها بدون مراقبة.

• البخار المتصاعد خلال عملية القلي ساخن جدا. حافظ على مسافة آمنة من هذا البخار.

• تجنب تحريك المقلاة من مكانها أثناء الإستعمال.

• لا تلمس المساحات الساخنة. إستعمل المقابض والمقاد.

• بعد الإستعمال ضع مفتاح التشغيل في وضع "0"، قم بفصل المقلاة عن التيار ثم أنتظر حتى تبرد قبل تحريكها.

• أفضل المقلاة دائما عن التيار عند عدم إستعمالها أو قبل تنظيفها.

• لا تفصل المقلاة عن التيار عن طريق جر خيط الربط الكهربائي، ولا تتركه معلقا.

***ufesa***  
estás en casa

**BSH Electrodomésticos España, S.A.**

CIF A-28-893550  
C/ Itaroa, nº 1, 31.620 HUARTE (Navarra)  
España



**100% recycled paper**

44-10