

ufesa

estás en casa



FR1250

INSTRUCCIONES DE USO	ES
OPERATING INSTRUCTIONS	GB
MODE D'EMPLOI	FR
INSTRUÇÕES DE USO	PT
GEBRAUCHSANLEITUNG	DE
HASZNÁLATI UTASÍTÁS	HU
РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	RU
NÁVOD K POUŽITÍ	CZ
УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА	BU
INSTRUCTIUNI DE FOLOSIRE	RO
إرشادات التشغيل	AR





Fig. 1



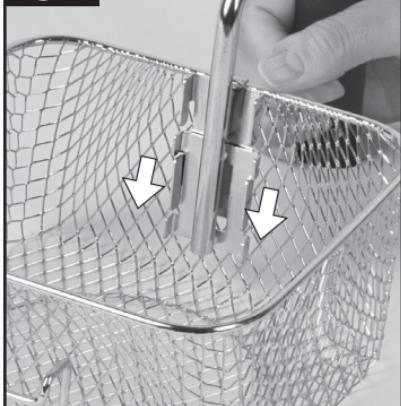
Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



ES

1. Tapa con filtro antigrasa
2. Cestillo
3. Asa del cestillo
4. Cuerpo de la freidora
5. Selector de temperatura con función de apagado
6. Piloto de funcionamiento
7. Piloto del termostato
8. Cubeta
9. Asas de transporte

FR

1. Couvercle avec filtre anti-graissé
2. Panier
3. Poignée du panier
4. Corps de la friteuse
5. Sélecteur température avec fonction extinction
6. Voyant lumineux de fonctionnement
7. Voyant lumineux du thermostat
8. Cuvette
9. Poignée de transport

DE

1. Deckel mit Fettfilter
2. Korb
3. Korbgriff
4. Gehäuse der Friteuse
5. Temperaturschalter mit AUS-Funktion
6. Betriebsleuchte
7. Thermostateleuchte
8. Frittierbehälter
9. Transportgriff

RU

1. Крышка с фильтром для жира
2. Корзинка
3. Ручка корзинки
4. Корпус фритюрницы
5. Регулятор температуры с переключателем On/Off (включено/выключено)
6. Сигнальная лампочка включения и выключения On/Off
7. Сигнальная лампочка термостата
8. Рабочая ёмкость
9. Ручки для перемещения

BU

1. Капак с филтър за мазнина
2. Кошница
3. Дръжка на кошницата
4. Тяло
5. Бутон за включване/изключване
6. Контролна лампа за включено/изключено
7. Контролна лампа на терморегулатора
8. Тиган
9. Ръкохватки

AR

1. غطاء
2. سلة القلي
3. مقبض سلة القلي
4. وحدة المراقبة قابلة الإزالة
5. عنصر حراري
6. دليل المثبت الحراري
7. مفتاح اختيار الحرارة مع وظيفة الإطفاء
8. طشت قابل التفكك
9. هيكل الجهاز
10. زر إعادة التسليح

GB

1. Lid with grease filter
2. Basket
3. Basket handle
4. Fryer body
5. On/Off switch temperature selector
6. On/Off pilot lamp
7. Thermostat pilot lamp
8. Pan
9. Carrying handles

PT

1. Tampa com filtro anti-gordura
2. Cesto
3. Pega cesto
4. Corpo da fritadeira
5. Selector de temperatura com função de desligação
6. Lâmpada-piloto de funcionamento
7. Lâmpada-piloto de termóstato
8. Cuba
9. Pega de transporte

HU

1. Fedő olajszűrővel
2. Kosár
3. Kosár fogantyú
4. Sütőtest
5. Be / Ki hőmérsékletkiválasztó kapcsoló
6. Be / Ki jelzőlámpa
7. Termosztát kijelző lámpa
8. Serpenyő
9. Hordozható fogantyú

CZ

1. Permanentní protitukový filtr
2. Fritovací kož
3. Rukojet' koše
4. Vlastní tělo fritovacího hrnce
5. Ovladač termostatu s vypínací funkcí
6. Světelná kontrolka chodu
7. Světelná kontrolka termostatu
8. Fritovací nádrž
9. Transportní držadlo

RO

1. Capac cu filtru pentru grăsime
2. Sită
3. Mânerul sitei
4. Carcasa friteuzei
5. Buton de selectare a temperaturii cu funcție Pornit/Oprit
6. Lampă martor pornit/ opriit
7. Lampă martor termostat
8. Oala friteuzei
9. Mânere pentru transport

ESPAÑOL

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, fundala 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.
- Mantenga la freidora fuera del alcance de los niños. No la emplee sin vigilancia.
- 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.
- Despues del uso coloque el mando selector de temperatura a la posición "0", 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 colgado.
- Mantenga la freidora y el cable alejados de superficies calientes.
- No emplee la freidora para usos diferentes de los descritos en este manual.
- Los niños deben estar siempre alejados de una freidora en funcionamiento.
- No utilice la freidora con el cable o la clavija dañados. Con el fin de evitar un peligro, las reparaciones y cambios de cable deberán ser realizadas exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

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.
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: MIN. y MAX.
5. Coloque el mando de regulación de temperatura en posición OFF, (fig. 1) y enchufe el aparato a la red, el piloto de funcionamiento (6) se iluminará.
6. Seleccione la temperatura adecuada al alimento que va a freír, el piloto del termostato se encenderá. Cuado el piloto se apague, significará que el aceite ha alcanzado la temperatura seleccionada.

Nota: El aceite se calienta más rápido si mantiene cerrada la tapa de la freidora.

7. Coloque el cestillo en su posición de escurrido, figura 2. Coloque los alimentos en su interior. No llene excesivamente el cestillo

Introduzca el cestillo con los alimentos lentamente en el aceite, figura 3. Coloque la tapa superior para freír.

8. Al finalizar la fritura, gire el mando termostato a la posición OFF.

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 cazuela 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. Cuide 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. 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 desecharados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero. Depositelos 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 enfrién.

Antes de su limpieza, compruebe que la freidora está fría, desconectada de la red. Desmonte la tapa superior. Desmonte el cestillo 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, 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.

El cestillo se puede lavar en el lavavajillas.

Limpieza de la tapa y el filtro anti-grasa

Su freidora está equipada con un filtro antigrasa permanente. Se aconseja limpiar el filtro regularmente. Para ello:

1. Extraiga la tapa.
2. Introduzca la tapa completa en agua caliente jabonosa durante diez minutos.
3. Aclare cuidadosamente la tapa y déjela secar.

Limpieza de la carcasa

Limpie la carcasa con un paño húmedo o un papel de celulosa evitando detergentes y productos abrasivos. No ponga esta pieza en contacto directo con agua o cualquier otro líquido.

Nota: No sumerja nunca el aparato en agua o cualquier otro líquido.

Para guardar la freidora

El mango del cestillo puede ser retirado para facilitar su almacenaje, figura 4.

CONSEJOS PRACTICOS

- Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.
- Para evitar que las patatas se peguen láve-las 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 duran-

te cinco minutos. Séquelas, espere a que el aceite alcance de nuevo la temperatura máxima y vuelva a introducirlas para que terminen de dorarse.

- No es necesario descongelar los alimentos, pero es conveniente freír los alimentos congelados en dos tiempos.

ADVERTENCIAS DE DEPOSICION/ELIMINACION

 Para su transporte, nuestras mercancías cuentan con un embalaje optimizado. Este consiste –por principio– en materiales no contaminantes que deberían ser entregados como materia prima secundaria al servicio local de eliminación de basuras.

 Este producto cumple la Directiva de la UE 2002/96/CE.

 El símbolo del cubo de basura tachado sobre el aparato indica que el producto, cuando finalice su vida útil, deberá desecharse separado de los residuos domésticos, llevándolo a un centro de desecho de residuos separado para aparatos eléctricos o electrónicos o devolviéndolo a su distribuidor cuando compre otro aparato similar. El usuario es el responsable de llevar el aparato a un centro de desecho de residuos especiales al finalizar su vida útil. De lo contrario, podrá ser sancionado en virtud de los reglamentos de desecho de residuos vigentes. Si el aparato inutilizado es recogido correctamente como residuo separado, podrá ser reciclado, tratado y desecharido de forma ecológica; esto evita un impacto negativo sobre el medio ambiente y la salud, y contribuye al reciclaje de los materiales del producto. Para obtener más información sobre los servicios de desecho de residuos disponibles, contacte con su agencia de desecho de residuos local o con la tienda donde compró el aparato. Los fabricantes e importadores se hacen responsables del reciclaje, tratamiento y desecho ecológico, sea directamente o a través de un sistema público.

Su Ayuntamiento o Municipio le informará sobre posibilidades de deposición/eliminación para los aparatos en desuso.

ENGLISH

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.
- Keep the fryer out of children's reach. Never leave it unattended.
- 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, turn the control knob to the "0" position, unplug the fryer from the wall socket and leave it until it is cool enough to be moved.
- Always unplug it from the mains supply when it is not in use and before cleaning it.
- Do not unplug it by tugging on the mains cable. Never leave the mains cable hanging freely.
- Keep the appliance and the cable away from hot surfaces.
- Do not use the appliance for uses other than those stated in this manual.
- Always keep children away from a fryer when it is switched on.
- Do not use the appliance if either the cable or plug are damaged. In the interest of safety cable repairs and replacements must be carried out exclusively by an Authorised Technical Service Centre
- This appliance has been designed for domestic use only.

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.
 2. Use the plastic handle to lift the lid off.
 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: MIN and MAX.
 5. Turn the temperature control to the OFF position (Fig. 1) and plug the appliance into the mains supply. The ON indicator (6) will light up.
 6. Select the correct temperature for the food to be fried. The thermostat lamp will go out as soon as the appliance has reached the selected temperature.
- Note: The oil will heat up faster if the fryer lid is left closed.
7. Place the basket into the drain-off position, figure 2. Place the food to be fried inside the basket. Do not overfill the basket.
- Slowly lower the basket of food into the oil, figure 3. Place the lid on when frying
8. After frying, turn the thermostat control back to the OFF position
 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. 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 appliance.

Before proceeding to clean the fryer, make sure that it is completely cold and unplugged from the wall socket. Remove the lid. Remove the basket and then 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, 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.

The basket is dishwasher proof

Cleaning the lid and the grease filter.

Your fryer is equipped with a permanent grease filter. It is advisable to clean it from time to time. To do this:

1. Remove the lid.
2. Immerse the lid fully in hot soapy water and leave it to soak for ten minutes.
3. Rinse the lid thoroughly and leave it to dry.

Cleaning the body.

Wipe the body clean with a damp cloth or kitchen paper, do not use detergents or abrasive cleaning products. Do not let this part come into direct contact with water or any other liquid.

Note: Never immerse the appliance in water or any other liquid.

To store the fryer

The basket handle can be removed for easier storage, figure 4.

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.



This product complies with EU Directive 2002/96/CE. The crossed wheelie 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 penalised. 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

REMARQUES IMPORTANTES

- Avant la première utilisation de l'appareil, lire 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.
- Tenir la friteuse hors de la portée des enfants. Ne pas l'utiliser sans surveillance.
- La vapeur qui se dégage durant la friture est très chaude. Tenez-vous donc à une distance sûre.
- Evitez de bouger la friteuse en cours de fonctionnement.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utilisez les poignées et les boutons.
- Après utilisation, placez le sélecteur de température sur la position "0", déconnectez la friteuse du courant électrique et avant de la déplacez, attendez qu'elle soit complètement froide.
- La friteuse doit toujours être débranchée quand vous ne l'utilisez pas et avant de la nettoyer.
- Ne jamais débrancher en tirant du cordon. Ne pas laisser pendre le cordon de branchement.
- Tenir la friteuse et le cordon à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne pas utiliser la friteuse pour d'autres fins que celles indiquées dans cette notice.
- Les enfants doivent toujours se tenir à l'écart d'une friteuse en fonctionnement.
- Ne pas utiliser la friteuse si le cordon ou la fiche sont endommagés. Pour écarter tous dangers, les réparations et les remplacements de cordon doivent être réalisés par un Service Technique Agréé uniquement.
- Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique uniquement.

FONCTIONNEMENT

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

1. Placez la friteuse sur une surface horizontale et ferme.
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 : MIN. et MAX.
5. Placez le bouton de réglage de la température sur la position OFF (fig. 1) et branchez l'appareil au courant, le voyant de fonctionnement (6) s'allumera.
6. Sélectionnez la température requise pour l'aliment que vous allez cuire, le voyant du thermostat s'allumera. Dès que la température sélectionnée sera atteinte, ce voyant s'éteindra.

Note: Si le couvercle de la friteuse est fermé, l'huile se réchauffera plus rapidement.

7. Placez le panier sur la position égouttage, figure 2. Posez les aliments dans le panier. Ne remplissez pas trop le panier.

Introduire le panier tout doucement dans l'huile, figure 3. Pour la friture, posez le couvercle supérieur.

8. À la fin de la friture placez le bouton du thermostat sur la position OFF.
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.

REEMPLACEMENT DE L'HUILE

La vie utile de l'huile ou de la graisse dépendra le 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.

Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il est complètement froid et débranché du courant électrique. Démontez le couvercle supérieur. Démontez le panier et videz l'huile ou la graisse.

Nettoyage de la cuve et du panier.

Lors de chaque remplacement d'huile, il est conseillé de lavez la cuve et le panier à l'eau chaude et un lave-vaisselle. Avant de laver la cuvette, retirez d'abord les restes d'aliments, d'huile ou de graisse solidifiée, à l'aide d'une spatule ou avec du papier cuisine. Avant de remplir à nouveau la friteuse d'huile, vérifiez qu'elle est complètement sèche.

Le panier peut être lavé au lave-vaisselle.

Nettoyage du couvercle et du filtre anti-graisse.

Cette friteuse porte un filtre anti-graisse permanent. Il est conseillé de nettoyer régulièrement le filtre. Pour ce faire :

1. Retirez le couvercle
2. Faire tremper complètement le couvercle dans de l'eau savonneuse durant 10 minutes.
3. Rincez minutieusement le couvercle et laissez-le sécher.

Nettoyage de la carcasse

Nettoyez la carcasse avec un torchon humide ou du papier cuisine. Ne pas employer de détergents ni de produits abrasifs. Cette pièce ne doit pas toucher l'eau ni aucun autre liquide.

Note: Ne pas introduire l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.

Pour ranger la friteuse

La poignée du panier est détachable pour un rangement pratique, figure 4.

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.

REMARQUES CONCERNANT LE DÉPÔT/ÉLIMINATION DES DÉCHETS

 Toutes nos marchandises sont conditionnées dans un emballage optimisé pour le transport. En principe, ces emballages sont composés de matériaux non polluants qui devront être déposés comme matière première secondaire au Service Local d'élimination des déchets.

 Produit aux normes de la Directive de l'UE 2002/96/CE.

 Le logo "poubelle" apposé sur l'appareil indique que tout appareil électroménager hors d'usage ne doit pas être jeté dans les déchets ménagers mais être déposé dans un centre de collecte de déchets d'appareils électriques ou électroniques ou qu'il doit être remis à votre vendeur à l'occasion de l'achat d'un nouvel appareil. Il incombe à l'utilisateur de déposer lui-même l'appareil hors d'usage dans un centre de collecte spécialement prévu à cet effet, faute de quoi, celui-ci risque de se voir sanctionné pour manquement au règlement en vigueur concernant les déchets. Si l'appareil hors d'usage est correctement collecté comme déchet trié, il pourra être recyclé, traité et éliminé écologiquement évitant ainsi tout impact négatif sur l'environnement tout en contribuant au recyclage des matériaux qui composent le produit. Pour toutes informations relatives aux Services d'élimination des déchets, adressez-vous à la déchetterie de votre ville ou à votre vendeur habituel. Les fabricants et les importateurs réalisent le recyclage, le traitement et l'élimination écologique, soit directement soit par l'intermédiaire d'un système public.

Pour toute information concernant le dépôt et l'élimination des appareils usagés, renseignez-vous auprès de la Mairie de votre Commune ou de la Préfecture de votre Département.

PORTUGUES

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 á 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 á 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.
- Mantenha a fritadeira fora do alcance das crianças. Não a use sem vigilância.
- 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 rode o comando de regulação até á 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 deverá desligá-la da rede.
- Nunca desligue puxando pelo cabo. Não deixe o cabo pendurado
- Mantenha a fritadeira e o cabo afastados das superfícies quentes.
- Não utilize a fritadeira com outras finalidades, distintas das descritas neste manual.
- As crianças deverão estar sempre afastadas das fritadeiras em funcionamento.
- Para evitar perigos 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 foi exclusivamente desenhado para uso doméstico.

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.
 2. Retire a tampa superior com a ajuda da pega de plástico
 3. Retire o cesto.
- Encha a cuba de óleo. O nível de gordura ou de óleo deve estar sempre entre as indicações que existem no interior da cuba: MÍN. e MÁX.
- Ponha o comando de regulação da temperatura na posição OFF (Fig. 1) e ligue o aparelho á rede eléctrica. Acender-se-á a lâmpada-piloto de funcionamento do aparelho. (6)
6. Seleccione a temperatura mais adequada para o alimento que vai fritar. Acender-se-á a lâmpada-piloto do termostato. Esta lâmpada-piloto apagar-se-á quando o óleo tiver atingido a temperatura seleccionada.
- Nota: O óleo aquecerá mais depressa se mantiver a tampa da fritadeira fechada.
7. Coloque o cesto na posição de escorrer, figura 2. Introduza os alimentos no seu interior. Não encha demasiado o cesto.
 - Introduza lentamente o cesto com os alimentos no óleo, figura 3. Coloque a tampa superior para fritar.
 8. Ao terminar de fritar, ponha o comando do termóstato na posição OFF.
 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 á 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. 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 deverá ser eliminada pelo W.C. nem pelo lava-loiça. Deposite-os num recipiente fechado e levem 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

Antes da sua limpeza, comprove que a fritadeira está fria, desligada da rede eléctrica. Desmonte a tampa superior. Desmonte o cesto e a cuba e esvazie o óleo ou a gordura.

Limpeza da cuba e do cesto

Cada vez que mudar o óleo é aconselhável limpar a cuba e o cesto com água quente e detergente para lavar a loiça. Se pretende lavar a cuba, previamente retire os resíduos e os restos de óleo ou gordura solidificados com a ajuda de uma espátula ou de papel de cozinha. Antes de voltar a encher-lá com óleo ou com gordura, comprove que está completamente seca.

O cesto pode ser lavado na máquina de lavar a loiça

Limpeza da tampa e do filtro anti-gordura

A sua fritadeira dispõe de um filtro anti-gordura permanente. É aconselhável limpar este filtro com regularidade. Para isso:

1. Retire a tampa.
2. Introduza toda a tampa em água quente, com sabão dissolvido, durante dez minutos.
3. Passe a tampa por água limpa e deixe-a secar.

Limpeza da carcaça

Lave a carcaça com um pano húmido ou um papel absorvente. Não utilize detergentes nem produtos abrasivos. Não ponha esta peça em contacto com a água nem com nenhum outro líquido

Nota: Não mergulhe o aparelho em água nem em nenhum outro líquido.

Para arrumar a fritadeira

A pega do cesto pode retirar-se para facilitar a sua arrumação, figura 4.

CONSELHOS PRÁCTICOS

- 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-los 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.

ADVERTÊNCIAS DE DEPOSIÇÃO / ELIMINAÇÃO



Para o seu transporte, as nossas mercadorias contam com uma embalagem optimizada. Esta consiste - em princípio - em materiais não contaminantes que deveriam ser entregues como matéria prima secundária ao serviço local de eliminação de lixos.

Este produto cumpre a Directiva da UE 2002/96/CE.

O símbolo de um caixote de lixo riscado sobre o aparelho indica que o produto, quando finalize a sua vida útil, deverá deitar-se fora separado dos resíduos domésticos, levando-o a um centro de materiais residuais com separação de aparelhos eléctricos e electrónicos ou devolvendo-o ao seu fornecedor ao comprar outro aparelho similar. É ao usuário que lhe corresponde a responsabilidade de levar o aparelho a um centro de materiais residuais especiais ao finalizar a sua vida útil. Caso contrário, poderá ser sancionado em virtude dos regulamentos de materiais residuais vigentes. Se o aparelho inutilizado for recolhido correctamente como resíduo separado, poderá ser reciclado, tratado e eliminado de forma ecológica; isto evita um impacto negativo sobre o meio ambiente e a saúde, e contribui à reciclagem dos materiais do produto. Para obter mais informação sobre os serviços de materiais residuais disponíveis, contacte com a sua agência de materiais residuais local ou com a loja onde comprou o aparelho. Os fabricantes e os importadores tornam-se responsáveis pela reciclagem, tratamento e eliminação ecológica, seja directamente ou através de um sistema público.

A sua Câmara ou Município informar-lhe-á sobre as possibilidades de deposição/eliminação para os aparelhos que já não se usam.

DEUTSCH

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 Frittivorgang 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.
- Stellen Sie den Temperaturschalter nach der Benutzung auf die Position "0", unterbrechen Sie den Netzanschluss und warten Sie bitte, bis die Fritteuse ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie sie bewegen.
- Wenn die Fritteuse nicht benutzt wird und vor ihrer Reinigung ist der Netzanschluss zu unterbrechen.
- Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose. Achten Sie darauf, dass das Kabel nicht von der Arbeitsfläche hinunter hängt.
- Halten Sie die Fritteuse und das Kabel von heißen Flächen fern.
- Die Fritteuse darf nur für die in diesem Handbuch beschriebenen Zwecke benutzt werden.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Kinder in der Nähe der Fritteuse befinden, wenn diese in Betrieb ist.
- Benutzen Sie die Fritteuse nicht, wenn Kabel oder Stecker beschädigt sind. Um möglichen Risiken vorzubeugen, dürfen Reparaturen und der Austausch des Kabels nur von einem zugelassenen Technischen Kundendienst ausgeführt werden.
- Dieses Gerät ist ausschließlich für den häuslichen Gebrauch vorgesehen.

HINWEISE ZUR BENUTZUNG

Bevor Sie die Fritteuse zum ersten mal benutzen, reinigen Sie bitte den Korb und den

Frittierbehälter mit warmem Seifenwasser, spülen mit klarem Wasser nach und trocknen die beiden Elemente.

1. Stellen Sie die Friteuse auf eine horizontale stabile Unterlage.
2. Nehmen Sie den oberen Deckel mit Hilfe des Kunststoffgriffs ab.
3. Nehmen Sie den Korb heraus.
4. Füllen Sie den Frittierbehälter mit Öl. Es muss dabei so viel Öl oder Fett eingefüllt werden, dass sich das Niveau zwischen den Angaben MIN und MAX auf der Innenseite des Frittierbehälters befindet.
5. Stellen Sie den Temperaturschalter auf Position OFF (Abb. 1) und stecken Sie den Stecker in die Steckdose. Die Betriebsleuchte (6) leuchtet jetzt auf.
6. Wählen Sie die geeignete Temperatur für das Frittigut. Die Thermostateleuchte beginnt zu leuchten. Sobald sie ausschaltet, hat das Öl die gewünschte Temperatur erreicht.

Anmerkung: Das Öl wird schneller heiß, wenn der Deckel der Friteuse geschlossen ist.

7. Bringen Sie den Korb auf Ablaufposition (Abb. 2). Legen Sie das Frittigut in den Korb. Dabei darf der Korb jedoch nicht übermäßig gefüllt werden.
- Senken Sie dann den Korb mit dem Frittigut langsam in das Öl ab (Abb. 3). Setzen Sie den oberen Deckel zum Frittieren auf.
8. Nach dem Frittieren drehen Sie den Thermostatschalter bitte auf Position OFF.
9. Bringen Sie den Korb auf die Ablaufposition.

Anmerkung: Wenn Sie mehrere Frittivorgänge hintereinander vornehmen wollen, warten Sie bitte jeweils, bis das Öl die korrekte Temperatur erreicht hat. Überprüfen Sie bei jedem Frittivorgang, dass das Frittigut ausreichend in Öl getaut ist. Das Niveau des eingefüllten Öls muss zwischen den Markierungen MIN und MAX auf der Innenseite des Frittierbehälters liegen.

EMPFEHLUNGEN

Ufesa empfiehlt für dieses Gerät die Verwendung von Öl anstatt Fett. Auch festes Fett kann verwendet 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 Frittivorgang ist das feste Fett in einem Topf auf kleiner Flamme zu schmelzen.
2. Geben Sie dann das flüssige Fett in den Frittiertopf. Vermeiden Sie dabei Spritzer.
3. Überprüfen Sie, dass das flüssige Fett den Mindeststand übersteigt. Schalten Sie die Fritteuse ein und beginnen Sie den Frittivorgang.

Wenn Sie zum Frittieren in der Fritteuse fest gewordenes 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 Fritteuse 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 Frittierungsvorgänge 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 Fritteuse 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 Fritteuse nach dem Frittieren aufzubewahren, warten Sie bitte, bis das Öl bzw. Fett kalt geworden ist.

Bevor Sie das Gerät reinigen, vergewissern Sie sich bitte, dass die Fritteuse abgekühlt und der Netzanschluss unterbrochen ist. Nehmen Sie den oberen Deckel ab. Entfernen Sie den Korb und leeren Sie das Öl oder Fett aus.

Reinigen des Frittierbehälter und des Korbs.

Jedes Mal wenn Sie das Öl wechseln, sollte der Frittierbehälter und der Korb mit heißem Wasser und Spülmittel gereinigt werden. Wenn Sie den Behälter reinigen, entfernen Sie zuvor Speise- und Öl- bzw. Fettreste mit Hilfe einer Küchenspachtel oder Küchenpapier. Bevor Sie erneut Öl oder Fett einfüllen, vergewissern Sie sich bitte, dass der Behälter einwandfrei trocken ist.

Der Korb kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

Reinigen des Deckels und des Fettfilters.

Ihre Fritteuse ist mit einem Dauer-Fettfilter ausgestattet. Es ist ratsam, den Filter regelmäßig zu reinigen. Dabei gehen Sie bitte folgendermaßen vor:

1. Nehmen Sie den Deckel ab.

2. Tauchen Sie den Deckel zehn Minuten lang vollständig in heißes Seifenwasser.

3. Spülen Sie den Deckel sorgfältig und lassen Sie ihn trocknen.

Reinigen des Gehäuses

Reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch oder Küchenpapier. Benutzen Sie keine Reinigungs- oder Scheuermittel. Vermeiden

Sie den direkten Kontakt des Gehäuses mit Wasser oder anderen Flüssigkeiten.

Anmerkung. Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

Aufbewahren der Friteuse

Der Griff des Korbs kann zum einfacheren Aufbewahren abgenommen werden (Abb. 4).

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.

ANMERKUNG ZUR ENTSORGUNG/ BESEITIGUNG

Unsere Waren sind für den Transport mit einer optimierten Verpackung versehen. Diese besteht prinzipiell aus umweltfreundlichen Materialien, die als sekundäre Rohstoffe bei den örtlichen Entsorgungsunternehmen abzugeben sind.

 Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der EU-Richtlinie 2002/96/CE.

 Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne auf dem Gerät weist darauf hin, dass das Produkt nicht im Hausmüll sondern getrennt entsorgt werden muss. Geben Sie es zum Entsorgen in einem Zentrum zur Entsorgung elektrischer oder elektronischer Haushaltsgeräte ab oder geben Sie es bei Ihrem Vertriebshändler ab, wenn Sie ein ähnliches Gerät erwerben. Der Benutzer haftet für die Entsorgung des Geräts in einem Zentrum für Sondermüll. Andernfalls kann er gemäß der geltenden Vorschriften zur Abfallbeseitigung bestraft werden. Wird das nicht mehr benutzte Gerät korrekt der getrennten Entsorgung zugeführt, kann es recycled, behandelt und ökologisch entsorgt werden. Damit werden negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden und das Recycling der Materialien des Produktes gefördert. Nähere Informationen zu den bestehenden Entsorgungssystemen erhalten Sie bei Ihren örtlichen Entsorgungsunternehmen oder in dem Geschäft, in dem Sie das Gerät erworben haben. Hersteller und Importeure übernehmen die Verantwortung für das Recycling, die Behandlung und die ökologische Entsorgung, entweder direkt oder über öffentliche Einrichtungen.

Ihre Stadt- oder Gemeindeverwaltung wird Sie gern über die Möglichkeiten der Entsorgung nicht mehr benutzter Geräte informieren.

MAGYAR

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 vizes 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 mindenkorban a minimum és maximum jelölés között. Mielőtt egy újabb sütést elkezdene, győződjön meg arról, hogy még elegendő zsír vagy olaj marad az olajsütőben.
- Csak olajsütőhöz ajánlott olajat vagy zsírt használjon. Ha zsírtömböt használ, olvassza 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.
- Tartsa távol az olajsütőt a gyerekekől. Ne használja felügyelet nélkül.
- A működés során fellépő góz magas hőmérsékletű. Maradjon biztonságos távolságban a góztól.
- Kerülje az olajsütő elmozdítását és helycseréjét a működés alatt.
- Ne érintse a forró részeket, használja a fogantyúkat.
- Használat után fordítsa a szabályzó gombot a „0” pozícióba, húzza ki a sütőt a fali dugaszóból, és hagyja kihülni mozgatás előtt.
- Mindig csatlakoztassa le az elektromos hálózatról, ha nem használja, valamint tisztítás előtt.
- Ne húzza ki megrántva a hálózati kábelt. Ne hagyja szabadon függni a hálózati kábelt.
- A készüléket és a kábelt tartsa távol a forró felületektől.
- Ne használja a készüléket más célra, mint amelyeket ez a kézikönyv előír.
- A gyerekeket tartsa mindenkorban a készüléknél távol a bekapcsolt sütőtől.
- Ne használja a készüléket, ha a kábel vagy a dugasz károsodott. A biztonságos kábelkijávitások és helyettesítések érdekében ezeket kizárolag egy Minősített Javítóközpontban kell végrehajtani.
- A készüléket csak háztartási használatra terveztek.

HASZNÁLAT

A készülék első használata előtt mossa meg szappanos vízben a kosarat, a serpenyőt és a fedőt, majd öblítse le és száritsa meg őket.

1. Helyezze a sütőt egy sík és stabil felületre.

2. Használja a műanyag fogantyút a fedő fejlődésára.

3. Vegye ki a kosarat.

4. Töltse meg olajjal a serpenyőt. Az olaj vagy zsírszintnek mindenkorban a minimum és maximum szintjelzések között kell lennie: MIN és MAX.

5. Állítsa a hőszabályozó gombot az „OFF” pozícióra (1-es ábra) és csatlakoztassa a készüléket a hálózatra. Ki fog gyúlni az ON fényses kijelzője (6).

6. Vállassza ki a sütéshez megfelelő hőmérsékletet. A termosztát kijelző lámpája kialszik amint a készülék elérte a kiválasztott hőmérsékletet.

Megjegyzés: Az olaj hamarabb felmelegszik, ha a sütő fedője rajta van hagyva.

7. Helyezze a kosarat a „drain-off” (elvezetés kikapcsolva) pozícióba, 2-es ábra. Helyezze a megsütendő élelmet a kosárba. Ne töltse túl a kosarat.

Finoman engedje bele a kosarat az élelemmel az olajba, 3-as ábra. Tegye rá a fedőt sütéskor.

8. Sütés után fordítsa vissza a hőszabályozó gombot az „OFF” pozícióba

9. Helyezze a kosarat a „drain-off” (elvezetés kikapcsolva) pozícióba.

Megjegyzés: Ha különböző élelmet szeretne megsütni, várja meg, míg az olaj eléri a beállított hőmérsékletet a sütések közt. Mindig ellenőrizze a merítési szintet használat előtt. Az ideális olajszint valahol a MIN és MAX szintjelzések között helyezkedik el, amelyek a sütő serpenyőjének oldalán találhatók.

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 örvintézkedéseket 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 heges tárggyal. Ügyeljen arra, hogy ne sérüljön meg a melegítő test.

2. Vállasszon 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 sütött ételektől függ. A maradék felhalmozódik a tartály alján található zónában, amely a melegítő test alatt található. Így a maradványok nem égnek meg ezzel az olaj vagy zsír élettartalmát hosszabbítva. Ajánlatos az olajat időnként leszűri, a maradványok eltávolítása érdekében.

Tárolja az olajsütőt minden 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 ételemszeren. Ne pótölja 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 konténberbe.

TISZTÍTÁS & KARBANTARTÁS

Várja meg, amíg lehűl az olaj vagy a zsír, mielőtt eltegné a készüléket.

Mielőtt hozzájárna a sütő tisztításához, bizonyosodjon meg, hogy a készülék teljesen kihúlt és le van csatlakoztatva a hálózatról. Távolítsa el a fedőt. Vegye ki a kosarat, és öntse ki az olajat vagy a zsírt.

A serpenyő és a kosár tisztítása.

Tanácsos minden olajcsererek megmosni a serpenyőt és a kosarat forró vízben mosogatószerrel. Ha meg szeretné mosni a serpenyőt, először távolítsa el az olaj vagy zsírmadaréket egy spatula vagy konyha törlőpapír segítségével. Bizonyosodjon meg arról, hogy teljesen száraz mielőtt feltöltené olajjal vagy zsírral.

A kosár betethető a mosogatógéphez.

A fedő és az olajszűrő tisztítása.

A sütőjét ellátták egy állandó olajszűrővel. Javasolt időről időre megtisztítani. Ennek érdekében:

1. Távolítsa el a fedőt.
2. Merítse a fedőt teljesen szappanos vízbe, és hagyja benne ázni 10 percig.
3. Alaposan öblítse le a fedőt, és hagyja megszárudni.

A sütőtest tisztítása.

Törölje tisztára a sütőtestet egy nedves ronggyal vagy konyha törlőpapírral, ne használjon mosóport vagy sűrűlő tisztító szereket. Ne hagyja, hogy ez az alkatrész közvetlenül érintkezzen vízzel vagy más folyadékkal.

Megjegyzés: Soha ne merítse vízbe vagy más folyadékba a készüléket!

A sütő tárolása

A kosár fogantyúi eltávolíthatók a könnyebb tárolás érdekében, 4-es ábra.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

- Figyeljen arra, hogy az élelmiszerek teljesen szárazak legyenek mielőtt az olajba vagy zsírba helyeznél 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 megsűtni: Várja meg, amíg az olaj eléri a maximum hőmérsékletet, merítse a burgonyát az olajba és süssé 5 percen keresztül, majd vegye ki és száritsa meg. Amint az olaj ismételten eléri a maximum hőmérsékletet, merítse a burgonyát ismét az olajba és fejezze be a sütést.

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

FIGYELMEZETÉS A KÉSZÜLÉK MEGSEMMLISÍTÉSÉT ILLÉTON

 Az árucikkeink optimalizált csomagolásban kerülnek kiszállításra. Ez alapjában a nem szennyező anyagok használatában nyilvánul meg, amelyek leadhatók a helyi hulladékörölközpontban másodlagos nyersanyagként.

 Ez a termék megfelel a 2002/96/CE EU előírásoknak. A készüléken lévő áthúzott szemét szimbólum jelzi, hogy, amikor a termék hulladékrendelkezésre kerül, nem szabad a háztartási hulladékok közé számítani. El kell szállítania egy különleges, elektronikai és elektromos készülékeknek szánt hulladékgyűjtő ponthoz, vagy vissza kell küldenie a forgalmazóhoz egy hasonló készülék beszerzésekor. Az érvényben lévő hulladékgyűjtő rendelkezések szerint, azok a felhasználók, akik kiselejtezett készülékeket nem adják le egy speciális gyűjtőpontról, büntetendők. A kiselejtezett készülékek helyes hulladékrendelkezése azt jelenti, hogy újrahasznosítók és ökológiai feldolgozhatók, vigyázza a környezetet és lehetővé téve a termékhez felhasznált anyagok újra használhatóságát. További információkért az elérhető hulladékgyűjtő pontokról forduljon a helyi hulladék központjához, vagy az üzlethez, ahol a terméket vásárolta. A gyártók és importőrök felelősek a termékek ökológiai újra hasznosításáért, feldolgozásáért és hulladékrendelkezéséért, akár közvetlenül vagy egy nyilvános rendszeren keresztül.

A helyi városi tanácsa információkkal szolgál az elavult készülékekkel kapcsolatos rendelkezésről.

РУССКИЙ

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 фритюрниц. 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.
- Пар, выделяющийся при жарке, может достигать высоких температур. Будьте осторожны – вы можете обжечься.
- Не рекомендуется переносить включенную фритюрницу.
- Не следуйте дотрагиваться до горячих поверхностей аппарата – пользуйтесь специальными ручками.
- После использования прибора поверните ручку управления в положение "0", выключите фритюрницу из розетки и подождите, пока она достаточно не остывает, прежде чем переставлять ее.
- Всегда выключайте прибор из сети, когда он не используется, а также перед его чисткой.
- Не выключайте прибор из сети рывком шнура. Никогда не оставляйте шнур питания свободно висящим.
- Держите прибор и шнур питания в удалении от горячих поверхностей.
- Не используйте прибор в иных целях, чем те, которые приведены в этом руководстве.
- Всегда держите детей подальше от включенной фритюрницы.
- Не пользуйтесь прибором, если его шнур питания или вилка повреждены. В интересах безопасности ремонт и замена шнура питания должны производиться только силами персонала авторизованного центра технического обслуживания.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием прибора вымойте корзинку, рабочую ёмкость и крышку в горячей воде с мылом, затем сполосните и высушите их.

1. Поместите фритюрницу на плоскую стабильную поверхность.
 2. Откройте крышку за пластмассовую ручку.
 3. Извлеките корзинку.
 4. Залейте масла в рабочую ёмкость. Уровень масла или жира всегда должен находиться в пределах между минимальной и максимальной отметками: MIN и MAX.
 5. Поверните регулятор температуры в положение OFF (выключено), как показано на рис. 1, и включите прибор в сеть. Загорится индикатор включения ON (6).
 6. Выберите правильную температуру для приготовляемых продуктов. Сигнальная лампочка терmostата погаснет, как только прибор нагреется до выбранной температуры. Примечание: Масло нагреется быстрее при закрытой крышке фритюрницы.
 7. Поместите корзинку в положение слива (см. рис. 2). Поместите приготовляемые продукты в корзинку. Не перегружайте корзинку. Медленно опустите корзинку с продуктами в масло (см. рис. 3). Закройте крышку.
 8. После приготовления пищи снова поверните регулятор терmostата в положение OFF (выключено).
 9. Поместите корзинку в положение слива.
- Примечание: Если нужно поочередно приготовить несколько блюд, подождите, пока масло не наберёт установленную температуру для очередного блюда. Всегда проверяйте уровень масла перед каждым использованием прибора. Идеальный уровень масла должен находиться в пределах между минимальной и максимальной отметками (MIN и MAX) на стенке рабочей ёмкости фритюрницы.
- ### 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.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Дождитесь остывания масла или жира, прежде чем убирать прибор на хранение.

Перед началом чистки фритюрницы убедитесь, что она полностью остыла и выключена из розетки. Снимите крышку. Снимите корзинку и затем слейте масло или жир.

Чистка рабочей ёмкости и корзинки.

Рекомендуется промывать рабочую ёмкость и корзинку в горячей воде с моющей жидкостью при каждой смене масла. Прежде чем мыть рабочую ёмкость, удалите все остатки масла или жира с помощью лопаточки и бумажных кухонных салфеток. Убедитесь, что ёмкость полностью высохла, прежде чем снова помещать в неё масло или жир.

Корзинку можно мыть в посудомоечной машине.

Чистка крышки и фильтра для жира.

Фритюрница оснащена постоянным фильтром для жира. Рекомендуется периодически его чистить. Для этого:

1. Снимите крышку.

2. Полностью погрузите крышку в горячую воду с мылом и оставьте её на 10 минут.

3. Тщательно сполосните крышку и оставьте её для просушки.

Чистка корпуса.

Начисто протрите корпус влажной тканью или бумажными кухонными салфетками. Не используйте моющие составы или абразивные чистящие средства. Следите, чтобы корпус не входил в прямой контакт с водой или любой иной жидкостью.

Примечание: Никогда не погружайте прибор в воду или любую иную жидкость.

Хранение фритюрницы

Ручка корзинки может сниматься для более удобного хранения прибора (см. рис. 4).

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 терmostата). Затем поместите картофель в масло до полного прожаривания.

• Нет необходимости предварительно размораживать замороженные продукты перед жаркой, но рекомендуется жарить их в два приема.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СДАЧЕ/ ВЫБРОСУ УПАКОВКИ И СТАРЫХ АППАРАТОВ

 Наши товары поставляются в оптимизированной упаковке. В ней в основном использованы экологически чистые материалы, которые должны сдаваться в местную службу утилизации отходов в качестве вторичного сырья.

 Данное изделие соответствует нормам директивы ЕС 2002/96/CE. Символ перечеркнутого контейнера для мусора на колесиках, имеющийся на приборе, означает, что, когда наступит время избавиться от ненужного прибора, он не должен помещаться вместе с бытовыми отходами. Он должен быть доставлен в специальное место утилизации отходов электрических и электронных приборов или возвращен продавцу при покупке нового подобного прибора. В соответствии с действующими нормами утилизации отходов пользователи, не доставившие ненужные приборы в специальные места утилизации отходов, могут быть оштрафованы. Правильная отдельная утилизация выброшенных приборов означает, что они могут быть рециклированы, переработаны или уничтожены экологически чистым способом, не загрязняющим окружающую среду, не оказывающим негативное воздействие на здоровье людей и позволяющим повторно использовать материалы, из которых был изготовлен прибор. Для получения более подробной информации об имеющихся программах утилизации отходов обращайтесь в местную службу утилизации отходов или в магазин, в котором был приобретен прибор. Производители и импортеры несут ответственность за экологически чистую утилизацию, переработку и уничтожение выброшенных приборов напрямую или посредством государственной системы.

Местные муниципальные власти могут предоставить информацию о порядке сдачи/уничтожения ненужных приборов.

ČESKY

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod. Uschovějte ho pro případné konzultace.
- Před zapojením spotřebiče do sítě si ověřte, zda napětí odpovídá hodnotě, uvedené 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, rozpustte ho nejdříve na vařiči a potom teprve vlijte do vypnutého fritovacího hrnce. Následně hrnec zapněte.
- Nepreplňujte koš, protože rozplálený olej nebo tuk by mohl přetéci přes okraj hrnce.
- Spotřebič používejte mimo dosah dětí a venujte mu neustálou pozornost.
- Pára, která při fritování stoupá, je velmi horká. Dbejte, aby jste stáli v bezpečné vzdálenosti.
- Zapnutý spotřebič nepřenásejte.
- Nedotýkejte se horkého povrchu. Používejte držadla a tlačítka.
- Po ukončení fritování uvedte ovladač termostatu do polohy "0", odpojte spotřebič ze sítě elektrického proudu a vyčkejte s manipulací spotřebiče až do jeho dostatečného zchlazení.
- Před manipulací a před čistěním spotřebiče vždy odpojte ze sítě elektrického proudu.
- Spotřebič neodpojujte trhnutím přívodního kabelu. Nenechávejte kabel volně viset.
- Fritovací hrnec a přívodní kabel udržujte v bezpečné vzdálenosti od horkých povrchů.
- Spotřebič nepoužívejte k jiným účelům než jaké jsou uvedeny v tomto návodu.
- Nedovolte, aby se v blízkosti fritovacího hrnce v provozu nacházely děti.
- Nepoužívejte fritovací hrnec, jestliže je jeho přívodní kabel či zástrčka poškozena. Předejdete nebezpečí, jestliže opravu či výměnu kabelu budou provádět jen oprávnění pracovníci technického servisu.
- Tento spotřebič je určen jen k domácím účelům.

CHOD SPOTŘEBIČE

- 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.

2. Pomocí držáku z umělé hmoty odstraňte horní víko.

3. Vyjměte fritovací koš.

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

5. Uveděte ovladač regulace teploty do polohy OFF (obr. 1) a spotřebič zapojte do sítě elektrického proudu. Světelna kontrolka chodu (6) se rozsvítí.

6. Podle druhu zvolené potraviny, kterou chcete fritovat, vyberte odpovídající teplotní stupeň. Rozsvítí se zelená světelna kontrolka termostatu, která se po dosažení zvolené teploty oleje opět zhasne. Poznámka: Olej se rozhřeje rychleji, jestliže fritovací hrnec necháte překrytý víkem.

7. Umístěte fritovací koš do odkapávací polohy (obr. 2) a vložte do něj přiměřené množství potravin. Koš s potravinami povolna ponořte do oleje (obr. 3). Umístěte horní fritovací víko.

8. Po ukončení fritování, spínač uvedte do polohy OFF 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 ještě před ponořením fritovaných potravin. Hladina oleje se musí nacházet mezi označenými MIN a MAX, které jsou označené uvnitř fritovací nádrže.

DOPORUČENÍ

UFESA doporučuje v tomto spotřebiči používat raději olej než tuk. Tuhý tuk lze také použít, ale je třeba udělat 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 rozpustěný 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 dírky. 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 ztulený 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. Drobky

se tudíž nepálí a olej nebo tuk vydrží delší dobu v dobrém stavu. Zbytky je vhodné odstraňovat pravidelným filtrováním oleje. 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 potravám nepřijemnou příchuť. Použitý olej nebo tuk nikdy nedopříjmete 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

Spotřebič uskladněte až po zchlazení oleje či tuku.

Před čistěním se přesvědčte, že fritovací hrnec je zchladlý a že je odpojen ze sítě elektrického proudu. Odstraňte horní víko a vyjměte fritovací koš a odstraňte použitý olej či tuk.

Čistění nádrže a fritovacího koše

Při každé výměně oleje doporučujeme umýt nádrž a fritovací koš horkou vodou a čisticím prostředkem na nádobí. Pomocí škrabky a kuchyňského papíru odstraňte pevné nečistoty z nádrže a koše. Před opětovným naplněním čisté nádrže se přesvědčte, že je zcela suchá.

Fritovací koš se může umývat v myčce nádobí.

Čistění víka a filtru

Váš fritovací hrnec je vybaven permanentním filtrem a doporučuje se jej pravidelně čistit.

Postup při čistění:

1. Odstraňte víko.

2. Ponořte víko na deset minut do horké vody, která obsahuje mycí prostředek na nádobí.

3. Víko opatrně opláchněte a nechejte oschnout.

Čistění vnějšího obalu

Vnější obal očistěte pomocí vlhké utěrky nebo kuchyňským papírem, nepoužívejte brusné čisticí prostředky. Tuto část spotřebiče neponořujte do vody nebo do jakékoliv jiné kapaliny.

Poznámka: Nikdy neponořujte spotřebič do vody nebo do jakékoliv jiné kapaliny.

Uskladnění fritovacího hrnce

Pro snadnější uskladnění spotřebiče můžete rukojet' fritovacího koše odstranit (obr. 4).

PRAKTICKÉ RADY

- Potraviny připravené na fritování musí být úplně suché.
- Slepení hranolek zabráňte tím, že je před fritováním omýjete 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 znova maximální teploty, vložte je zpět a fritujte dozlatova.

- Mražené potraviny není třeba rozmrazovat, ale je vhodné je v hrnci připravovat také na dvě doby.

UPOZORNĚNÍ PRO UŽIVATELE



Naše výrobky jsou baleny do optimizovaného obalu, určeného pro pfiepravu. Tento obal je tvofien prievezne ekologicke nezávadné materiály, ktoré by mely byt odložený ako druhotná surovina do priešlušné sběrny odpadu.

Tento výrobek splňuje požadavky Normy EU 2002/96/CE.

Na spotřebiči je umístren symbol prieškrtnuté popelnice. Tento symbol upozorňuje spotřebitele na povinnosť odložiť pfii likvidaci tento výrobek mimo domácí odpad. K tomuto slouží sběry elektrických a elektronických spotřebičů či je možnosť vrátit jej do prodejny pfii kupi nového spotřebiče.

Spotřebitel je povinen pfii likvidaci odložit tento spotřebič do sběrny. V pfii padé neplnění tohoto nářízení může podle platných nářízení dojít k postihu spotřebitele. Spotřebič určený k likvidaci, který byl odevzdán jako tfídelný odpad, může být recyklován či odstraněn ekologickým způsobem. Tato aktivita zabraňuje negativnímu dopadu na životní prostředí a podporuje recyklaci použitých materiálů.

Informace o místech, které poskytují tyto služby vám poskytnou místní organizace či obchod, ve kterém byl spotřebič zakoupen. Výrobci a dovozci této výrobků jsou zodpověděni za jejich recyklaci a ekologickou likvidaci (pfímo či prostřednictvím místních služeb).

Informace o možnostech odložení /odstranění spotřebičů určených k likvidaci do vhodných sběren obdržíte na radnici či na městském úřadě.

БЪЛГАРИЯ

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 включвате уреда преди да сте сложили мазнина. Количество 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 фритюрици. Ако използвате мас на парченца, първо я разтопете в тиган, след което я налейте във фритюрника преди да го включите.
- Не препълвайте кошицата, тъй като горещата мазнина може да прелее.
- Пазете уреда от деца. Не оставяйте уреда без наблюдение.
- Парата, която се образува по време на готвене, е много гореща, затова се пазете.
 - Не мествете уреда докато работи.
 - Не пипайте горещите повърхности. Използвайте дръжките или бутоните за управление.
 - След приключване на работа, завъртете контролния бутон на позиция "0", изключете уреда от ел. захранването и го оставете да изстине, преди да го мествате
- * Винаги изключвате уреда от електрическата мрежа, когато не го използвате и преди да започнете да го почиствате
 - Никога не дърпайте електрическия кабел, когато го изваждате от контакта и не го оставяйте да виси свободно.
 - Пазете уреда и електрическия кабел от горещи повърхности.
 - Използвайте уреда само по предназначение.
 - Пазете децата от фритюрника, когато е включен.
 - Не използвайте уреда, ако кабелът или щепселът са повредени. От съображения за безопасност 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.

ИЗПОЛЗВАНЕ

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

1. Поставете фритюрника върху равна и твърда повърхност.

2. Използвайте дръжката на капака, за да го повдигнете.

3. Извадете кошицата.

4. Напълнете тигана с мазнина. Количество мазнина трябва да е винаги между най-горната и най-долната маркировка: MIN и MAX.

5. Завъртете терморегулатора на позиция OFF (ИЗКЛЮЧЕНО) (фиг. 1) и включете уреда в електрическата мрежа. Индикаторната лампа за включено (6) ще светне.

6. Изберете температурата, на която ще пържите. Контролната лампата на терморегулатора ще изгасне веднага щом избраната температура бъде достигната.

Забележка: Мазнината ще загреє по-бързо, ако капакът на фритюрника е затворен.

7. Вдигнете кошицата на позиция за оцеждане, фиг. 2, и сложете в нея храната, която ще пържите. Не препълвайте кошицата.

Бавно спуснете кошицата с храната в мазнината, фиг. 3. Когато пържите, капакът трябва да е затворен.

8. След като приключите с пърженето, завъртете терморегулатора на позиция OFF (ИЗКЛЮЧЕНО).

9. Вдигнете кошицата, 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 стози 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, направете следното:

1. Преди първото пържено разтопете парчетата мас в отделен тиган на ниска температура.
2. Налейте разтопената мас в тигана на фритюрника. Внимавайте да не я разлеете.
3. Поверете дали разтопената мас покрива най-долната маркировка. Включете фритюрика и започнете да пържите.

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

1. Направете няколко дупки във втвърдената мас с остръ предмет, като внимавате да не повредите нагревателния елемент.
2. Включете на ниска температура, за да може маста да се разтопи бавно.
3. Щом маста 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. Нечистотите се отделят в студената 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 добавявайте 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 фритюрника, изчакайте мазнината да изстине. Махнете капака. Преместете уреда с помощта на страничните дръжки.

Преди да преминете към почистване на уреда, се уверете, че е напълно изстинал и изключен от електрическата мрежа. Махнете капака, след което извадете кошицата и изпразнете мазнината.

Почистване на тигана и кошицата.

Препоръчително е да измивате тигана и кошицата с гореща сапунена вода всеки път, когато сменяте олиото. Ако възnamерявате да миете тигана, първо отстраниете останалата мазнина с помощта на шпатула и кухненска хартия.. Тиганът трябва да е напълно сух, когато го пълните наново с мазнина.

Кошицата може да се мие в съдомиялна машина.

Почистване на капака и филъра за мазнина

Фритюрникът има постоянен филър за мазнина. Препоръчително е да го почиствате от време навреме. За да направите това:

1. Свалете капака.
2. Потопете ката в гореща сапунена вода и го оставете да се кисне в продължение на 10 минути.
3. Изплакнете капака обилно и го оставете да изсъхне.

Почистване на тялото.

Забършете тялото с влажен плат или кухненска хартия. Не използвайте перилни или абразивни препарати за миене. Тази част на уреда не трябва да влизза в директен контакт с вода или друга течност.

Забележка: Никога не потапяйте уреда във вода или друга течност.

Съхраняване на фритюрника

За по-лесно съхраняване на уреда можете да махнете дръжката на кошицата, фигура 4.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

- Хранителните продукти трябва да са напълно сухи, когато ги слагате в мазнината.
- За да не се слепнат 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 лет минути. Изцедете я и изчакайте докато олиото загреет 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА СКЛАДИРАНЕ / 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 сировини.

 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. Според сега действащите разпоредби за изхвърляне на отпадъци, потребителите, които не предадат изхвърлени от употреба уреди на някой от специалните пунктове за събиране на отпадъци, могат да бъдат глобени. Правилното изхвърляне на излезли 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 материали, използвани в уреда. За повече информация относно съществуващите програми за изхвърляне на отпадъци се свържете с местната служба по отпадъци или с магазина, откъдето сте закупили продукта. Производителите и вносителите отговарят за екологичното рециклиране, преработване и изхвърляне на продуктите, пряко или посредством обществената система.

Информация за това, как да изхвърлите уред, излязъл вече от употреба, можете да получите от местния Градски съвет.

ROMÂN

FOARTE IMPORTANT

- Înainte de a folosi aparatul pentru prima oară cititi cu atenție aceste instrucțiuni. Păstrati-le pentru consultare viitoare.
- Înainte de conectarea aparatului la retea, asigurati-vă că tensiunea corespunde celei indicate pe placă cu caracteristici. Folositi o priză cu împământare.
- Nu scufundati părțile electrice în apă sau orice alt lichid.
- Înainte de a umple aparatul cu ulei sau grăsime, asigurati-vă că toate piesele sunt uscate și că nu sunt resturi de apă în recipient și nici în elementul termic.
- Nu conectati 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, verificati dacă este suficientă cantitatea de grăsime sau ulei în aparat.
- Folositi doar uleiuri și grăsimi recomandate pentru aparate de fript. Când folositi grăsime nouă în bucăți sau calupuri, topiti înapoi într-o tigăie separată și vărsăti-o în aparat înainte de a-l pune în funcțiune.
- Nu umpleti peste măsură cosul pentru că atât grăsimea cât și uleiul cald se pot revărsa peste marginea aparatului.
- Mentineti aparatul la o distanță imposibil de atins pentru copii. Nu-l folositi fără a fi supravegheat.
- Aburul careiese pe timpul frigerii are o temperatură ridicată. Mentineti-vă la o distanță sigură de acest abur.
- Nu miscati aparatul în timpul frigerii.
- Nu atingeți suprafețele calde. Folositi tortile și mânerele.
- După utilizare, răsuciti butonul pornit/ opriți în poziția „0”, scoateți cablul friteuzei din priză și mutați friteuza abia după ce aceasta s-a răcătit.
- Scoateți întotdeauna cablul din priză dacă nu utilizati aparatul și înainte de a-l curăța.
- Nu scoateți stecherul din priză trăgând de cablu. Nu lăsați niciodată cablul friteuzei să atârne nefixat.
- Asezați aparatul și cablul departe de suprafețele fierbinti.
- Nu utilizați aparatul în alte scopuri decât cele menționate în acest manual.
- Nu lăsați niciodată copiii lângă friteuză când aceasta este pornită.
- Nu utilizați aparatul dacă cablul sau stecherul sunt defecte. Din motive de siguranță, repararea și înlocuirea cablului trebuie efectuate exclusiv de un centru de service autorizat.
- Acest aparat este destinat numai uzului casnic.

UTILIZARE

Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată, spălați sita, oala friteuzei și capacul cu

apă fierbinte și detergent, apoi clătiți-le și uscați-le.

1. Asezați friteuza pe o suprafață plană și stabilă.
2. Pentru ridicarea capacului folosiți mânerul de plastic.

3. Scoateți sita.
4. Umpleți oala cu ulei. Cantitatea de ulei sau de grăsime trebuie să fie mereu între marcajele minim și maxim: MIN și MAX.

5. Rotiți butonul de comandă a temperaturii în poziția OPRIT (Fig. 1) și introduceți stecherul în priză. Becul indicator PORNIT (6) se va aprinde.

6. Alegeti temperatura potrivită pentru alimentele care urmează să fie prăjite. Becul termostatului se va stinge în momentul în care aparatul a încălzit uleiul la temperatura selectată.

Notă: Uleiul se va încinge mai repede dacă lăsați capacul închis.

7. Asezați sita în poziția care nu permite scurgere, ca în fig. 2. Puneți în sită alimentele care urmează să fie prăjite. Nu supraîncărcați sita.

Scufundați cu grijă sita cu alimente în ulei, ca în fig. 3. Închideți capacul în timpul prăjirii.

8. După prăjire, răsuciti butonul termostatului înapoia la poziția OPRIT.

9. Asezați sita în poziția care nu permite scurgere.

Notă: Dacă doriti să prăjiți diferite tipuri de alimente, între prăjiri așteptați până când uleiul ajunge la temperatura programată. Înainte de fiecare utilizare, verificati întotdeauna nivelul de scufundare. Cantitatea de ulei ideală este între limitele MIN și MAX marcate pe partea laterală al oalei.

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 folositi grăsime solidă pentru frigere, procedati în felul următor :

1. Înaintea primei frigeri, topiti la foc încet grăsimea în bucăți într-o tigăie separată.

2. Vărsati grăsimea lichidă în recipient. Aveti grijă cu stropurile.

3. Verificati dacă grăsimea lichidă acoperă nivelul minim. Conectati aparatul și procedati la efectuarea prăjitelui.

Când folositi grăsime solidă care s-a solidificat în aparat, procedati în felul următor :

1. Faceti câteva găuri în grăsimea solidificată cu un obiect ascutit. Aveti grijă să nu zgâriati elementul de încălzit.

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

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

Nota: Dacă aparatul dumneavoastră de fript conține grăsimi solidificate, păstrați-o la o temperatură ambientă.

SCHIMBAREA ULEIULUI

Viața 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. Înlătărit uleiul când are o culoare închisă, miros urât sau gust prost al alimentelor. Nu adăugati niciodată ulei sau grăsime proaspete la cele uzate.

Uleiul sau grăsimea consumate nu trebuie aruncate în WC-uri sau în chiuvetă. Puneti-le într-un recipient închis și duceti-le la tomboanele de gunoi adecvate.

CURĂȚAREA SI ÎNTRĂZINEREA

Înainte de a depozita aparatul după folosire, așteptați întâi ca uleiul sau grăsimea să se răcească.

Asigurați-vă că friteuza s-a răcit complet și că a fost deconectată de la rețea de curent înainte de a o curăța. Scoateți capacul. Scoateți sita și apoi goliti uleiul sau grăsimea.

Curățarea oalei friteuzei și a sitei.

Se recomandă ca oala și sita să fie curățate cu apă fierbinți și detergent lichid de fiecare dată când se schimbă uleiul. Dacă intenționați să spălați oala, întâi îndepărtați orice urmă de ulei sau grăsime rămasă cu ajutorul unei spatule și a unui servet de hârtie pentru bucătărie. Asigurați-vă că s-a uscat complet înainte de a o umple din nou cu ulei sau grăsime.

Sita poate fi spălată în mașina de spălat vase.

Curățarea capacului și a filtrului pentru grăsime.

Friteuza dumneavoastră este dotată cu un filtru permanent pentru grăsime. Se recomandă curățarea lui din când în când. Pentru aceasta:

1. Scoateți capacul.
2. Scufundați complet capacul în apă fierbinți și detergent și lăsați să se moie câteva minute.
3. Clătiți bine capacul și lăsați-l să se usuce.

Curățarea carcasei.

Stergeți friteuza cu o cărpă sau cu un servet de hârtie pentru bucătărie umede; nu folosiți detergenți sau produse de curățat abrazive. Nu lăsați această componentă să intre în contact cu apa sau orice alt lichid.

Notă: Nu scufundați niciodată aparatul în apă sau în orice alt lichid.

Depozitarea friteuzei

Mânerul sitei poate fi detasat, pentru a facilita depozitarea, ca în fig. 4.

SFATURI PRACTICE

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

SFATURI PENTRU DEPOZITARE/ELIMINARE

 Produsele noastre se livrează în ambalaje optimizează. Acest lucru înseamnă practic că ambalajul este fabricat numai din materiale care nu contaminează și care trebuie predate serviciului local de gestionare a deșeurilor pentru a fi utilizate ca materie primă secundară.

 Acest produs respectă Directiva UE 2002/96/CE. Simbolul pubelei tăiate cu un X de pe aparat indică faptul că atunci când aparatul nu mai este util, acesta nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile casnice. Aparatul trebuie dus la un centru special de colectare a deșeurilor electrice și electronice sau returnat distribuitorului atunci când cumpărați un aparat similar. Conform reglementărilor în vigoare privind deșeurile, utilizatorii care nu duc aparatelor uzate la centrele speciale de colectare pot fi sancționați. Dezafectarea corectă a aparatelor electrocasnice uzate înseamnă că acestea pot fi reciclate și procesate ecologic, ajutând la protejarea mediului și permitând reutilizarea materialelor. Pentru mai multe informații contactați serviciul local de gestionare a deșeurilor sau magazinul de la care ati cumpărat aparatul. Fabricanții și importatorii sunt responsabili pentru reciclarea, procesarea și dezafectarea în mod ecologic a produselor, fie direct, fie prin intermediul unui sistem public.

Consiliul dvs. local vă poate furniza informații despre modul în care puteți dezafecta aparatelor de care nu mai aveți nevoie.

متجنباً منظفات ومواد قابلة للإحتراق. لاتضع هذا الجزء من المقالة بإتصال مباشر مع الماء أو أي سائل آخر.

ملاحظة: لاتغسل أبداً الجهاز في الماء أو في أي سائل آخر.

لتزجين المقالة

مقبض سلة القلي قابل لإزالته لتسهيل تزجيزه، الصورة 4.

1. قم بإحداث تقوب في الشحم المجمد بواسطة أدلة مستنة. إحترس من أن لا تحدث ضرراً بالعنصر المسخن.

2. قم بإختيار حرارة منخفضة لتلبي الشحم ببطء. 3. يمكنك التوريد إلى حرارة أعلى بعد أن يصير الشحم المجمد سائلاً.

ملاحظة: إذا كانت مقلاتك تحتوي على شحم محمد، إحتفظ بها في حرارة المكان.

نصائح عملية

• الأطعمة يجب أن تكون جافة تماماً قبل إدخالها في الزيت أو الشحم.

• لتجنب إتصاق البطاطس، أغسلها قبل قليها.

• الأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء كالبطاطس، ينصح بقليها في مدترين زمنيين: سخن الزيت تحت حرارة قصوى ثم أخل البطاطس لمدة خمس دقائق. أخرجها وانتظر حتى تصل الزيت من جديد إلى الحرارة القصوى ثم عد إلى إدخالها حتى تنتهي من قليها.

• ليس من الضوري القيام بإزالة التجمد عن الأطعمة، ولكن ينصح بقليها على مرحلتين زمنيين.

تنبيهات حول الإيذاع والتخلص من الجهاز

بضائعنا تتتوفر على أحسن تغليف وتعبئة أثناء نقلها. التغليف والتعبئة مصنوعين من مواد غير ملوثة يجب تسليمها للمصلحة البلدية للتخلص من الأزبال.

هذا المنتوج يطبق تعليمات الإتحاد الأوروبي 2002/96 CE.

رمز صندوق الأزبال الموشوم على الجهاز يشير إلى أن المنتوج يجب التخلص منه،

بعد إنتهاء حياته العملية، مفصولاً عن الأزبال المنزلية بتوصيه إلى مركز النفايات الخاص بالأجهزة الكهربائية أو الإلكترونية أو بإعادته إلى الموزع عند شراء جهاز مماثل. المستعمل هو المسؤول عن توصيل الجهاز إلى مركز النفايات الخاصة بعد إنتهاء حياته العملية. في حالة عدم القيام بهذا قد يتعرض لعقوبة بناءً على قوانين التخلص من النفايات الجاري بها العمل. إذا تم التخلص من الجهاز المستعمل بطريقة مضبوطة كافية مفصولة، فقد يعاد إستغلاله بطريقة بيئية، بحيث يتم تقاضي وقع سلبي على البيئة والصحة ويعاد إستغلال أجزاء الجهاز. للحصول على معلومات إضافية حول مراكز التخلص من النفايات قم بإتصال بمركز التخلص من النفايات المحلي أو بال محل الذي إشتريت منه الجهاز. الصانعين والمستوردين يتحملون المسؤولية عن إعادة الإستغلال والتخلص البيئي للجهاز سواء بطريقة مباشرة أو من خلال مرفق عمومي.

بليديك ستخبرك عن إمكانيات إيداع والتخلص من الأجهزة المستعملة.

تغيير الزيت

الحياة العملية للزيت أو الشحم تتوقف على عدد مرات القلي وأنواعه. الأوساخ تترافق في المنطقة السفلية للطشت الموجودة تحت العامل المسخن. بهذه الطريقة الحسيمات الصغيرة لا تحرق مرة ثانية والزيت أو الشحم يظل في ظروف جيدة لمدة أطول. ينصح بتصفية الزيت دورياً لإزالة هذه الأوساخ. احتفظ دائماً بالمقالة بالغطاء معلقاً لكي تتجنب إتلاف الزيت أو الشحم بالغبار أو مواد أخرى.

قم بتغيير الزيت إذا لاحظت أن لونه أسود، رائحته كريهة أو أن مذاق الأطعمة سيء؛ لأنها زيتاً أو شحاماً حديثاً لآخر مستعملما.

لاترمي الزيت أو الشحم المستعمل في المرحاض أو المنسق. ضعه في آناء وأحكام إغلاقه ثم إرمي به في صندوق الأزبال الملام.

الاحتفاظ والتنظيف

لكي تحافظ بالمقالة بعد إستعمالها إنظر حتى يبرد الزيت أو الشحم.

قبل الشروع في تنظيف المقالة تأكيد أنها باردة ومفصولة عن التيار الكهربائي.

قم بإزالة الغطاء العلوي، أزل سلة القلي ثم أفرغ الزيت أو الشحم.

تنظيف الطشت والسلة

في كل مرة تغير فيها الزيت ينصح بتنظيف الطشت والسلة بالماء الساخن وصابون غسل الأواني. إذا أردت غسل الطشت عليك بإزالة الأوساخ وبقايا الزيت أو الشحم المجمد بمساعدة ملعقة مفلاطة وورق المطبخ. قبل العودة إلى ملئها بالزيت أو الشحم، تأكيد أنها جافة تماماً.

يمكن غسل سلة القلي في غسالة الأواني.

تنظيف الغطاء والمصفاة المقاومة للشحم

تتوفر مقلاتك على مصفاة مقاومة للشحم دائمة. ينصح بتنظيف المصفاة بانتظام. القيام بهذه العملية:

1. أزل الغطاء

2. أدخل الغطاء تماماً في ماء ساخن بالصابون لمدة 10 دقائق.

3. إغسل الغطاء بإحتياط ثم أتركه ينشف.

تنظيف هيكل المقالة

نظف هيكل المقالة بثوب مبلل أو بورق السلولوز

التشغيل

قبل إستعمال المقالة لأول مرة إغسل السلة والطشت بالماء الساخن والصابون، نظفهما ثم شفهما.

1. ضع المقالة فوق مساحة مستطيلة وثابتة.

2. قم بإزالة الغطاء العلوي مستعينا بالقبض البلاستيكى.

3. قم بإخراج سلة القلي.

4. إملأ الطشت بالزيت. مستوى الشحم أو الزيت يجب أن يكون دائماً بين إشارات الحد الأدنى MIN و الحد الأقصى MAX، الموجودة بداخل الطشت.

5. ضع مقدود ضبط الحرارة موضع الإطفاء OFF، (الصورة 1) ثم إربط الجهاز بالشبكة الكهربائية، سيشتعل ديل التشغيل (6).

6. إختر الحرارة المناسبة للطعام الذي ستقلقى. سيشتعل دليل المثبت الحراري. عندما ينطفئ هذا الدليل يعني أن الزيت قد وصلت إلى الحرارة المختارة.

ملاحظة: الزيت تسخن بسرعة إذا حافظت على غطاء المقالة مقوولاً.

7. ضع سلة القلي في وضع التصفية، الصورة 2. ضع الأطعمة بداخلها. لا تملأ سلة القلي زيادة عن الحد.

أدخل سلة القلي مع الأطعمة ببطء في الزيت، الصورة 3. ضع الغطاء العلوي للبدء في عملية القلي.

8. بعد الإنتهاء من القلي قم بإدارة مقدود المثبت الحراري إلى موضع الإطفاء OFF.

9. قم بوضع سلة القلي في وضع التصفية.

ملاحظة: إذا أردت القيام بقلي متعدد عليك أن تتنتظر بين عملية قلي وأخرى حتى تصل الزيت إلى الحرارة المناسبة. تتأكد دائماً من مستوى غطس الأطعمة قبل كل إستعمال. المستوى الملائم للزيت يجب أن يكون ما بين حدي الأقصى والأدنى MIN - MAX - المرسومين في طشت القلي.

نصائح

شركة أوفيسا تتصح بإستعمال الزيت بدلاً من الشحوم أثناء إستعمال هذا الجهاز. يمكن إستعمال الشحم الصلب كذلك معأخذ إحتياطات خاصة لتجنب تطاير نفاث الشحم عند تنويره.

عند إستعمال الشحم الصلب في القلي، إتبع الخطوات التالية:

1. قبل أول قلي، قم بتنويب وحدات الشحم في إناء مستقل وتحت نار هادئة.

2. أسكب الشحم السائل في طشت المقالة. تجنب تطاير نقط الشحم الساخنة.

3. تتأكد من أن الشحم السائل يغطي الحد الأدنى. إربط المقالة بالتيار وإبدأ في القلي.

إذا أردت إستعمال شحم صلب للقلي تجده في المقالة، إتبع الخطوات التالية:

ملاحظات هامة

• قبل إستعمال الجهاز لأول مرة إقرأ بتمعن تعليمات الإستعمال. حافظ عليها لراجعتها في المستقبل.

• قبل ربط الجهاز بالتيار تتأكد من أن الضغط موافق للمشار إليه في صفيحة المواصفات. ينصح بمشبك التيار ذي مأخذ أرضي.

• لا تدخل الأجزاء الكهربائية للمقالة في الماء ولا في أي سائل آخر.

• قبل ملا المقالة بالزيت أو الشحم تتأكد من أن جميع الأجزاء جافة تماماً ولا توجد بقايا ماء في الطشت ولا في العنصر الحراري.

• لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الشحم. مستوى الشحم أو الزيت يجب أن يكون دائماً ما بين إشارات الحد الأقصى والحد الأدنى. قبل البدء في عملية قلي جيدة، تتأكد من وجود كمية كافية من الزيت أو الشحم في المقالة.

• إستعمل فقط زيوتاً وشحوماً خاصة للمقالة. عند إستعمال أجزاء أو وحدات من الشحم قم بتنويبها قبل ذلك في إناء مستقل ثم أسكبها في المقالة قبل تشغيلها.

• لا تتملا السلة فوق القياس لأن الزيت أو الشحم الساخن قد يغلي من فوق حاشية المقالة.

• حافظ على المقالة بعيداً عن الأطفال. لا تستعملها بدون مراقبة.

• البخار المتتصاعد خلال عملية القلي ساخن جداً. حافظ على مسافة آمنة من هذا البخار.

• تجنب تحريك المقالة من مكانها أثناء الإستعمال.

• لا تلمس المساحات الساخنة. إستعمل المقابض والمقواود.

• بعد الإستعمال ضع مقدود اختيار الحرارة في وضع "0" ، قم بفصل المقالة عن التيار ثم إنتظر حتى تبرد قبل تحريكها.

• إفصل المقالة دائماً عن التيار عند عدم إستعمالها أو قبل تنظيفها.

• لا تفصل المقالة عن التيار عن طريق جر خط الربط الكهربائي، ولا تتركه معلقاً.

• حافظ على المقالة والخط الكهربائي بعيداً عن المساحات الساخنة.

• لا تستعمل الجهاز لأغراض أخرى غير المشار إليها في كتب الإستعمال.

• لا تستعمل المقالة إذا كان الخط الكهربائي أو الوصلة فاسدين. الإصلاحات وتغيير الخط يجب أن تقوم بها على الخصوص المصلحة التقنية المرخصة.

• هذا الجهاز تم تصميمه للإستعمال المنزلي خاصه.

ufesa
estás en casa

BSH PAE, S.L.

NIF B-01272368
Parque Tecnológico de Alava
C/ Albert Einstein, 44
Edificio E-6, Oficina 312
01510 Miñano Mayor (ALAVA)
Spain

40-08



100% recycled paper