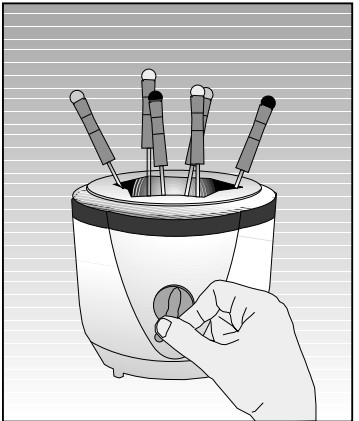
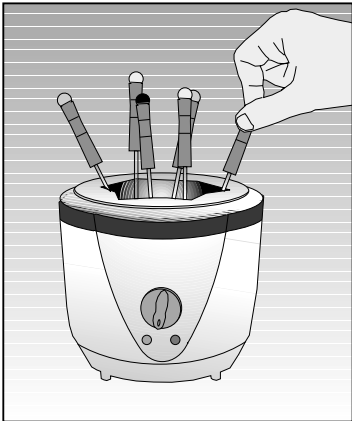
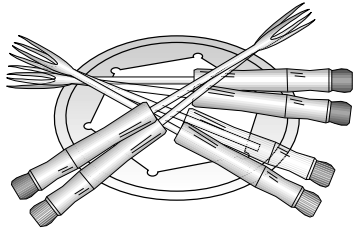
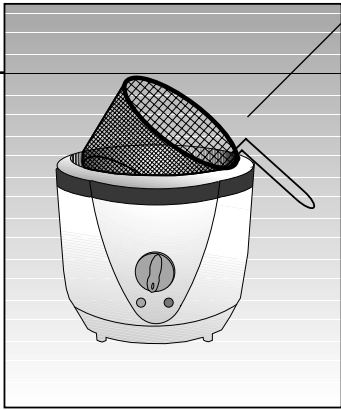
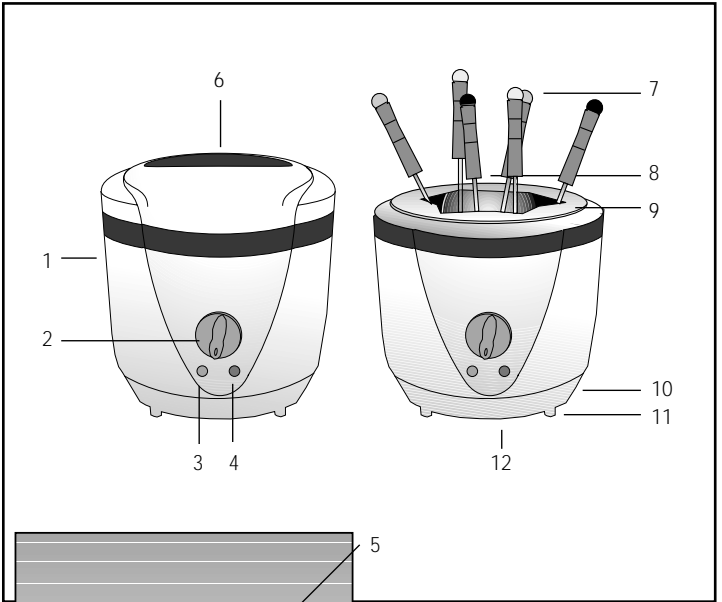




FR1000

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



E

1. Carcasa (pared fría)
2. Maneta de regulación de la temperatura
3. Piloto de control de funcionamiento
4. Piloto termostato
5. Cestillo
6. Tapa superior con filtro permanente
7. Tenedores
8. Pico vertedor
9. Aro para Fondue
10. Asas de transporte
11. Pies antideslizantes
12. Cavidad recogecables

F

1. Carcasse (paroi froide)
2. Manette pour le réglage de la température
3. Témoin de contrôle de fonctionnement
4. Témoin thermostat
5. Panier
6. couvercle supérieur avec filtre permanent
7. Fourchettes
8. Bec verseur
9. Anneau pour Fondue
10. Poignées de transport
11. Pieds antidérapants
12. Logement enrouleur de cordon

H

1. Külső test (hideg fal)
2. Hőmérsékletszabályozó kar
3. Működést ellenőrző lámpa
4. A termosztát ellenőrző lámpája
5. Kosár
6. Állandó filterrel ellátott felső fedél
7. Villák
8. Kiöntő nyílás
9. Fondue karika
10. Hordozófogantyúk
11. Csúszásgátló lábak
12. Vezetékfeltekerő

CZ

1. Vnější plášť (studený)
2. Tahový regulátor teploty
3. Provozní kontrolka
4. Kontrolka termostatu
5. Koš
6. Vrchní víko se stálým filtrem
7. Vidličky
8. Ústí výlevky
9. Kruhový díl na fondue
10. Přenosná držadla
11. Protiskluzové nohy
12. Prostor pro ukládání kabelu

RO

1. Carcasă (perete rece)
2. Buton pentru reglarea temperaturii
3. Bec indicator pentru controlul funcționării
4. Bec indicator termostat
5. Coșuleț
6. Capac superior cu filtru permanent
7. Furculițe
8. Cioc pentru vărsare
9. Cerc pentru fondue
10. Toarte pentru transport
11. Picioare antialunecare
12. Cavitatea pentru strângerea cablului

GB

1. Body (Cool wall)
2. Thermostat control knob
3. On/Off control lamp
4. Thermostat pilot lamp
5. Basket
6. Top lid with permanent filter
7. Forks
8. Pouring lip
9. Fondue ring
10. Carrying handles
11. Non-slip feet
12. Cable compartment.

P

1. Carcaça (parede fria)
2. Alavanca de regulação da temperatura
3. Lâmpada-piloto de controle de funcionamento
4. Lâmpada-piloto termostato
5. Cesto
6. Tampa superior com filtro permanente
7. Garfos
8. Bico para verter
9. Aro para Fondue
10. Pegas de transporte
11. Pés anti-deslizantes
12. Cavidade recolhadora do cabo

RUS

1. Корпус (холодная стенка)
2. Рукоятка регулировки температуры
3. Лампочка - индикатор функционирования
4. Лампочка - индикатор термостата
5. Корзинка
6. Верхняя крышка с постоянным фильтром
7. Вилки
8. Сливной носик
9. Устройство для Фондю
10. Ручки для транспортировки
11. Ножки против скольжения
12. Отсек для смотки электрического шнура

BU

1. Кутия на фритюрника (студена част)
2. Дръжка за регулиране на температурата
3. Контролен бутон
4. Термостат
5. Кошица
6. Горен капак с фиксиран филтър
7. Вилици
8. Пръчка за обръщане
9. Обръч за фондю
10. Дръжки за преместване
11. Противоплъзгащи се крачета
12. Вдлъбнатина за прибиране на кабела

GR

1. Σκελετός (κρύο τοίχωμα)
2. Μοχλός ρύθμισης της θερμοκρασίας
3. Λαμπάκι ελέγχου λειτουργίας
4. Λαμπάκι θερμοστάτη
5. Καλαθάκι
6. Ανω καπάκι με μόνιμο φίλτρο
7. Πηρούνια
8. Στόμιο αδειάσματος
9. Δακτύλιος για Φοντού
10. Λαβές μεταφοράς
11. Αντιολισθητικά ποδαράκια
12. Κοιλότητα περιτύλιξης καλωδίου

AR

1. هيكل (جوانب باردة)
2. مقود ضبط الحرارة
3. دليل مر أقبية الإشتغال
4. دليل المثبت الحراري
5. سلة العلوي
6. غطاء علوي بمصفاة دائمة
7. شوكلات
8. فم السكب
9. حلقة المغنسة
10. مقابض للتنقل
11. أرجل مقاومة للتزحلق
12. حيز جامع الخيط الكهربائي

NOTAS IMPORTANTES

- Antes de utilizar el aparato por primera vez lea detenidamente estas instrucciones. Consérvelas para futuras consultas.
- Antes de conectar 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 utilizar este aparato asegúrese de que todas las piezas están completamente secas y no quedan restos de agua en la cubeta.
- No lo conecte nunca antes de haberlo llenado con aceite o grasa. El nivel de aceite o grasa, debe estar siempre entre las indicaciones de mínimo y máximo.

Antes de comenzar una nueva fritura o fondue, compruebe que todavía queda cantidad suficiente de aceite, grasa o salsa en la freidora.

- En su modo freidora utilice únicamente aceites o grasa recomendada para freidoras. Cuando utilice grasa nueva en trozos o bloques, fúndala previamente en una cazuela separada y viértala en la freidora antes de ponerla en marcha.
- No sobrellene el cestillo pues el aceite o la grasa caliente podrían derramarse por encima del borde del aparato.
- Mantenga el aparato fuera del alcance de los niños. No la emplee sin vigilancia.
- Evite moverlo durante su funcionamiento.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y mandos.
- No obstruya las rejillas de ventilación de la tapa superior.
- Después de su uso sitúe el mando de regulación en posición OFF, desconéctelo de la red y espere hasta que esté suficientemente fría antes de moverlo.

Para proceder al vaciado del aceite o de las salsas hay que esperar a que se enfríe.

- Desconectelo siempre de la red cuando no esté en uso y antes de limpiarlo.
- No desconecte tirando del cable. No permita que el cable de conexión quede colgando.
- Mantenga el aparato y el cable alejados de superficies calientes.
- No lo emplee para usos diferentes de los descritos en este manual.
- Con el fin de evitar peligros no lo utilice con el cable o la clavija dañados. Las reparaciones y cambios de cable deberán ser realizadas exclusivamente por un Servicio Técnico Autorizado.
- Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico.

FUNCIONAMIENTO

Este aparato está especialmente diseñado para realizar la función de freidora y de Fondue

MODO FREIDORA

Antes de utilizarlo por primera vez lave el cestillo, la cubeta y la tapa superior con agua caliente jabonosa, aclárelos y séquelos.

1. Coloquelo sobre una superficie horizontal y firme y extraiga completamente el cable de la cavidad recogecables, asegurándose que no esté en contacto con una fuente de calor próxima.
2. Abra la tapa y extraiga el cestillo
3. Llene de aceite la cubeta sin sobrepasar el nivel máximo (0,5 L litros), El nivel de aceite o grasa, debe estar siempre entre las indicaciones de mínimo y máximo.

	max	min
Aceite	0,5L	0,45L
Grasa	0,4K	0,37K

4. Coloque el mando de regulación de la temperatura en la posición OFF y enchufe el aparato a la red.

El piloto de control de funcionamiento se ilumina (piloto rojo).

5. Seleccione la temperatura adecuada al alimento que va a freír. El piloto del termostato (color verde) se encenderá cuando alcance la temperatura seleccionada. Durante la función piloto se encenderá y apagará alternativamente para mantener la temperatura seleccionada.

6. Acople el mango extraíble al cestillo y asegúrese de que encaje correctamente.

7. Coloque los alimentos en el interior del cestillo.

8. Introduzca el cestillo en el interior de la cubeta lentamente para evitar salpicaduras.

9. Finalizada la fritura, coloque el cestillo en posición de escurrido para eliminar el exceso de aceite.

10. Situe el interruptor en posición OFF y desconecte el aparato de la red.

Nota: Para freír los alimentos con la tapa puesta, deberá desmontar el asa del cestillo y volverlo a encajar una vez finalizada la fritura.

Si desea relizar varias frituras, entre una y otra espere a que el aceite alcance la temperatura adecuada.

RECOMENDACIONES

Ufesa recomienda el uso de aceite en lugar de grasa en la utilización de este aparato en su modo Freidora. En caso de utilizar grasa sólida se deberán seguir las siguientes recomendaciones para evitar salpicaduras al fundirla.

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.

2. Cierre la tapa de la freidora y 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. 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 al ya usado. Vierta el aceite a través del pico vertedor.

El aceite o grasa desechados no deben ser arrojados por el WC o el fregadero.

Deposítelos en un recipiente cerrado y llévelos a un contenedor de basuras adecuado.

CONSEJOS PRACTICOS

- Los alimentos deben estar perfectamente secos antes de sumergirlos en aceite o grasa.

- Para evitar que las patatas se peguen, lávelas antes de freírlas.

- Los alimentos que contengan mucho agua como las patatas, es aconsejable freírlas en dos tiempos:

Caliente el aceite a temperatura máxima e introduzca las patatas en él durante cinco minutos. Sáquelas, espera 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.

MODO FONDUE

DEFINICION Y TIPOS

Podemos definir como Fondue a toda aquella comida que se ingiere en comunidad y cuyos ingredientes se untan en distintas salsas ya preparadas

Bajo esta definición podemos englobar los siguientes tipos de Fondue.

Fondues Tradicionales:

(+60°C -140°C)

- Fondue de Queso
- Fondue de Chocolate
- Fondue de Caldo

Fondues a la Bourguignonne

(+140°C -Max°C)

- Fondue de Carne 170°C
- Fondue de Pescado 180°C

Para elaborar una Fondue colocar el aro de accesorios para fondue para sostener los tenedores sobre la boca de la cubeta, tal y como se indica en la figura

Nota: No tocar el aro de accesorios para Fondue cuando el aparato se encuentre en funcionamiento. Puede quemarse.

Cuando desee realizar una Fondue Tradicional, es decir, de Queso, Chocolate o Caldo deberá seccionar el selector de temperaturas en los niveles más bajos, específicos de Fondue (desde 60°C a 140°C).

Cuando desee realizar una Fondue a la Bourguignonne, es decir, de carne o de pescado deberá seccionar el selector de temperaturas en los niveles altos como si se tratase de una fritura convencional (desde 140°C a Max°C).

MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

Para guardar el aparato tras su uso espera a que el aceite, grasa o salsa se enfríen.

Abata el asa del cestillo e introdúzcala en el interior de la cubeta, guarde el cable en la cavidad recogecables y cierre la tapa. Las asas laterales le ayudarán a transportar el aparato.

Antes de su limpieza compruebe que el aparato está frío, desconectado de la red

y el cable completamente guardado en la cavidad recogecables.

Limpieza de la cubeta, cestillo y tapa

Cada vez que cambie el aceite es aconsejable limpiar la cubeta y el cestillo con agua caliente y detergente para vajillas.

Antes de volver a llenar la cubeta de aceite, grasa o salsa, asegúrese de que está perfectamente seca.

Limpieza de la carcasa

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

Limpieza de la tapa y el filtro antigrasa

Su freidora está equipada con un filtro permanente del vapor. 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.

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

CONSEJOS PRACTICOS

A continuación añadimos unos consejos básicos y alguna receta sobre los diferentes tipos de Fondues:

• FONDUE BOURGUIGNONNE O FONDUE DE ACEITE

Preparación:

Temperatura óptima: Según el alimento a utilizar en la fondue.

Vegetales 160 °C

Carnes 170 °C

Marisco 180 °C

La fondue de aceite se basa en introducir en aceite caliente, pequeñas piezas de carne, pescado, marisco u otros alimentos para freír.

• FONDUES DE CARNE

Temperatura óptima: 180° C.

No condimentar la carne antes de la fritura.

La sal hace que el agua de la carne salpique con el aceite.

La pimienta mancha el aceite.

Las hierbas se queman con el aceite y da a la carne sabor a quemado.

Normalmente se utilizan 2 tenedores porque se calientan mucho al contacto con el aceite. Además con uno de ellos se fríe la carne y con el otro se come.

• FONDUES DE PESCADO

Temperatura óptima: 190° C.

Utilizar pescados que no se desmenucen en el tenedor como la trucha o el bacalao.

Pescados de carne consistente: Anguila, lenguado, mero, rodaballo, atún, pez espada, mújil.

Crustáceos (Langostinos, gambas, bogavantes o similares) se sirven frescos.

Moluscos (Vieiras, mejillones, etc.) se cuecen previamente.

• FONDUE DE CALDO

Preparación:

Temperatura óptima: 100° C.

La fondue de caldo se basa en la elaboración de un caldo casero a gusto del usuario y posteriormente, introducir en él trozos pequeñas piezas de carne, pescado, marisco u otros para cocerlos.

Notas:

Las hierbas desecadas deben nadar en el caldo desde el principio.

Las hierbas frescas se sirven aparte o se añaden al caldo una vez en la mesa.

Los bocados se pueden condimentar antes de mojarlos en las salsas; de esta manera, el caldo será cada vez mas fuerte.

• FONDUE DE QUESO

Ingredientes:

200 gr. queso Gruyère

100 gr. queso Emmental

100 gr. queso Cheddar

0'2 ltrs. vino blanco semiseco

1 diente de ajo

1 cucharada zumo de limón

3 cucharadas de maicena

3 dosis de Pimienta

1 copa de licor

Preparación:

Temperatura óptima: 85° C.

La fondue de queso se basa en la elaboración de una mezcla de quesos fundi-

dos y untar en la mezcla resultante, pequeños trozos de pan blanco, patatas cocidas e incluso salchichas.

Introducir los 3 quesos previamente rallados con el vino blanco.

Añadir posteriormente la maicena, el zumo de limón y el licor. Remover bien en forma de ochos para que el queso no se deshaga en hilos.

Notas:

La corteza de queso no debe sobrepasar 1/3 de la cantidad total de queso empleada.

Cuando se acaba el queso, en el fondo se forma una costra que no conviene dejar quemar. Sabor bueno.

Es necesario añadir zumo de limón para acidificar mas el vino, pues el ácido es necesario para que se disuelva bien el queso.

• FONDUE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

1/4 litro de Nata Líquida.

1 tableta de Chocolate en onzas.

1 copa de Ron.

Preparación:

Temperatura óptima: 70° C.

La fondue de chocolate se basa en la elaboración de una mezcla chocolate derretido y untar en la mezcla resultante, pequeños trozos de frutas, bizcochos, etc.

Primero verter la Nata, después el chocolate en onzas. Remover bien hasta homogeneizar la mezcla. Añadir la copa de Ron y continuar removiendo.

ENGLISH

IMPORTANT NOTES

- Read through these instructions carefully before using the appliance for the first time. Safeguard them for future reference.
- Before plugging it in, check that the voltage corresponds with that stated on the characteristics plate. Use an electrical socket with an earth connection.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid.
- Make sure that all of the pieces are completely dry and that there are no traces of water in the pan before using the appliance.
- Never switch the appliance on before it has been filled with oil or fat. The oil or fat level must always lie between the minimum and maximum marks.

Before beginning a new frying or fondue session, make sure that there is sufficient oil, fat or sauce in the fryer.

- In fryer mode, only use oils and fats recommended for fryers. When using fresh fat/lard in blocks or pieces 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 appliance out of children's reach. Never leave it unattended.
- Avoid moving the fryer while it is operating.
- Do not touch the hot surfaces. Use the handles and controls.
- Do not obstruct the ventilation grille on the top lid.
- After use, set the control knob to the OFF position, unplug it from the mains supply and leave it until it has cooled down sufficiently before moving it.

If the oil or sauce has to be emptied out then leave it until it is completely cold.

- 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.

- To avoid risks, do not use the appliance if either the cable or plug are damaged.

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

- This appliance has been designed for domestic use only.

USE

This appliance is specially designed for use as a fryer and fondue pot.

FRYER MODE

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

1. Place the fryer on a flat, stable surface and pull the cable fully out of the cable compartment making sure that it is not touching any nearby heat sources.
2. Open the lid and take out the basket.
3. Fill the pan with oil without going beyond the maximum mark (0.5 litres).

The oil or fat level should always be kept somewhere between the minimum and maximum marks.

	max	min
Oil	0,5L	0,45L
Fat	0,4K	0,37K

4. Turn the temperature control to the OFF position and plug the appliance into the mains supply.

The ON/OFF control light will come on (red pilot lamp).

5. Select the correct temperature for the food to be fried. The thermostat lamp (green) will light up as soon as the appliance has reached the selected temperature.

During operation, the pilot lamp will switch itself on and off as it maintains the selected temperature.

Fit the detachable handle to the basket, making sure that it locks on correctly.

7. Put the food into the basket.

8. Gently lower the basket down into the pan to prevent any splashing.

9. When you have finished frying, place the basket in the drain position to drain off any excess oil.

10. Switch it to the OFF position and unplug the appliance from the mains.

Note:

You will have to take the handle off the basket if you wish to fry food with the lid fitted, reattaching it when frying has finished.

If various foodstuffs are to be fried, wait for the oil to reach the set temperature between fries.

RECOMMENDATIONS

Ufesa recommends the use of oil instead of fat when using this appliance in Fryer Mode.. If solid fat/lard is being used then you should follow the instructions below to prevent it from splashing as it melts.

1. Before the first fry, melt the pieces of fat 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 start cooking.

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 using a sharp object.

2. Close the lid on the fryer and select a low temperature so that the fat softens up slowly.

3. As soon as the fat has liquefied the temperature can be brought up higher.

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

REPLACING THE OIL

The useful life for oil or fat depends on the number of uses and type of frying. It is advisable to periodically filter the oil in order to remove any impurities.

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 dark, produces a bad smell or gives the food a bad taste.

Never add fresh oil or fat to that being used. Pour the oil away via the pouring lip.

Used oil or fat must never be poured down the toilet or sink.

Dispose of it in a sealed container and take it along to the appropriate refuse collection point.

USEFUL TIPS

- Foodstuffs should be completely dry before immersing them into oil or fat.

- To stop chips from sticking together wash them before frying.

- 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 food in for five minutes.

Drain it off and wait until the oil has reached maximum temperature again and then return the food so that it can finish browning off.

- It is not necessary to defrost food beforehand, although it is advisable to fry frozen food in two stages.

FONDUE MODE

DEFINITION & TYPES

We can define Fondue as food which is eaten shared and whose main ingredients are based on various pre-prepared sauces.

The following types of Fondue can be included under this definition:

Traditional fondues:

(+60°C - 140°C)

- Cheese fondue
- Chocolate fondue
- Soup fondue

Bourguignonne fondue

(+140°C – Max °C)

- Meat fondue 170°C
- Fish fondue 180°C

To make a fondue, fit the fondue accessory ring used to hold the forks around the mouth of the pan,

Note: Do not touch the Fondue accessory ring when the appliance is switched on. You could burn yourself.

If you wish to make a traditional fondue, i.e. Cheese, Chocolate or Soup, then set the temperature selector to the lowest settings, especially for fondue (from 60 °C to 140 °C).

If you wish to make a Bourguignonne fondue, i.e. with meat or fish, then set the temperature selector to the highest settings, as if you were frying (from 140 °C to Max °C).

CLEANING & MAINTENANCE

Wait until the oil, fat or sauce has cooled down before attempting to store the appliance.

Fold the handle on the basket into the pan, stow the cable away in the cable compartment and close the lid.

Side handles are provided to help you carry the appliance.

Before proceeding to clean the appliance, make sure that it is completely cold, unplugged from the mains supply and that

the cable is stored away inside the cable compartment.

Cleaning the pan, basket and lid.

It is advisable to wash the pan and basket in hot water and washing-up liquid each time the oil is changed.

Make sure that it is completely dry before refilling it with oil, fat or sauce.

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.

Cleaning the lid and the grease filter.

Your fryer is equipped with a permanent washable 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.

Note: Never immerse the appliance in water or any other liquid. The basket cannot be washed in the dishwasher.

USEFUL TIPS

Below we have provided some basic tips and some recipes for various types of fondue.

• BOURGUIGNONNE OR OIL FONDUE

Preparation:

Ideal temperature: Depending on the food used in the fondue.

Vegetables 160 °C

Meats 170 °C

Seafood 180 °C

Oil fondue is based on adding small pieces of meat, fish, seafood or other ingredients suitable for frying into hot oil.

• MEAT FONDUES

Ideal temperature: 180° C.

Do not season the meat before frying.

Salt will make any water in the meat splash with the oil.

Pepper stains the oil.

Herbs burn up in the oil and give the meat a burnt taste.

Normally 2 forks are used because they heat up a lot when immersed in the oil. So one is used for frying the meat and the other for eating it.

• FISH FONDUES

Ideal temperature: 190° C.

Do not use fish which will flake on the fork, such as trout or cod. Firm fleshed fish: Eel, sole, grouper, turbot, tuna, swordfish, mullet.

Shellfish (Prawns, shrimps, lobster or similar) are cooked fresh.

Molluscs (Scallops, mussels, etc.) should be pre-cooked.

• SOUP FONDUE

Preparation:

Ideal temperature: 100° C.

Soup fondue is based on preparing a home-made stock to taste and then adding small pieces of meat, fish, shellfish and the like to let them cook in it.

Notes:

Dried herbs should be added to the stock at the beginning. Fresh herbs are served separately or added to the stock before serving.

Bite-sized morsels can be seasoned before being dipped into the sauce, which will make the stock progressively stronger.

• CHEESE FONDUE

Ingredients:

200 gr. Gruyère cheese.

100 gr. Emmental cheese.

100 gr. Cheddar cheese.

0.2 litre semi-dry white wine

1 clove of garlic

1 tbsp lemon juice.

3 tbsp corn flour.

3 pinches of Pepper

1 cup of liqueur

Preparation:

Ideal temperature: 85° C.

Cheese fondue is based on creating a mix of melted cheeses and then dipping small pieces of white bread, boiled potatoes or even sausages into the resulting mix.

Mix the 3 cheeses, grated previously, in with the white wine.

Then add the corn flour, lemon juice and liqueur. Stir well in a figure of eight to ensure that the cheese does not become stringy.

Notes:

Cheese rind should account for no more than 1/3 of the total amount of cheese used.

Try not to let any cheese that sinks to the bottom from burning.

Enhancing the flavour.

Lemon juice is necessary to make the wine more acidic. The acid helps the cheese to dissolve better.

• CHOCOLATE FONDUE

Ingredients:

1/4 Litre single cream.

1 bar of chocolate

1 cup of rum

Preparation:

Ideal temperature: 70° C.

Chocolate fondue is based on creating a mix of melted chocolate and then dipping small pieces of fruit, sponge fingers, etc. into the resulting mix.

Add the squares of chocolate to the cream. Stir well until the mix is smooth. Add the cup of rum and continue stirring.

REMARQUES IMPORTANTES :

- Avant d'utiliser cet appareil pour la première fois, lire attentivement ces instructions. Conservez-les pour de futures consultations.

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez si 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 de l'eau ni dans aucun autre liquide.

- Avant d'utiliser cet appareil, vérifiez si toutes les pièces sont complètement sèches et qu'il ne reste pas de traces d'eau dans la cuve.

- Ne jamais brancher l'appareil avant de l'avoir rempli d'huile ou de graisse. Le niveau d'huile ou de graisse doit toujours se trouver entre les indications de minimum et de maximum. Avant de préparer une nouvelle friture ou fondue, vérifiez s'il reste encore suffisamment d'huile, de graisse ou de sauce dans la friteuse.

- Dans le mode friteuse, utilisez uniquement des huiles ou des graisses recommandées pour friteuses. Si vous utilisez une nouvelle graisse en morceaux ou pavés, faites-la fondre d'abord dans un récipient à part puis versez-la dans la friteuse avant de la mettre en marche.

- Ne remplissez pas trop le panier car l'huile ou la graisse en chauffant risque de déborder de la cuve.

- Tenir l'appareil hors de la portée des enfants. Ne pas faire fonctionner l'appareil sans surveillance.

- Évitez de déplacer l'appareil en cours de fonctionnement.

- Ne toucher pas les surfaces chaudes, servez-vous des boutons et des poignées.

- Ne couvrez pas les grilles de ventilation qui se trouvent sur le couvercle supérieur.

- Après utilisation, placez le bouton de réglage sur la position OFF, débranchez l'appareil du secteur et attendez que la

friteuse ait complètement refroidi pour la déplacer. Pour vider l'huile ou les sauces, attendre que l'appareil soit complètement froid.

- Si vous n'utilisez pas l'appareil et avant de le nettoyer, débranchez-le.

- Ne débranchez jamais en tirant du cordon. Ne laissez pas pendre le cordon de branchement.

- Tenir l'appareil et le cordon à l'écart des surfaces chaudes.

- Ne pas utiliser cet appareil à des fins autres que celles indiquées dans la présente notice.

- Afin d'éviter tout danger, ne pas utiliser cet appareil si le cordon ou si la fiche sont endommagés. Seul un Service Technique Agréé est habilité à effectuer les remplacements de cordon et les réparations de l'appareil.

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

FONCTIONNEMENT

Cet appareil a été spécialement conçu pour réaliser la fonction de friteuse et d'appareil à fondue.

MODE FRITEUSE

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, nettoyez le panier, la cuve et le couvercle supérieur à l'eau chaude savonneuse, puis rincez et essuyez bien ces pièces.

1. Placez l'appareil sur une surface horizontale et ferme puis enlevez complètement le cordon du logement de l'enrouleur en veillant à ce qu'il ne touche aucune source de chaleur placée à proximité.

2. Ouvrir le couvercle et enlevez le panier.

3. Remplir la cuve d'huile sans dépasser le niveau maximum (0,5 litre), le niveau de l'huile ou de la graisse doit toujours se trouver entre les indications du minimum et du maximum.

	max	min
Huile	0,5L	0,45L
Graisse	0,4K	0,37K

4. Placez le bouton de réglage de la température sur la position OFF et branchez l'appareil au secteur. Le témoin de contrôle de fonctionnement s'allume (témoin rouge).

5. Sélectionnez la température appropriée pour l'aliment à frire. Le témoin du thermostat (vert) s'allumera dès que la température sélectionnée sera atteinte. Durant la fonction, le témoin s'éteindra et s'allumera en alternance pour conserver la température sélectionnée.

6. Accouplez la poignée amovible au panier et assurez-vous qu'elle est bien emboîtée.

7. Placez les aliments à l'intérieur du panier.

8. Introduire avec précaution le panier à l'intérieur de la cuve pour éviter les éclaboussures.

9. À la fin de la friture, placez le panier sur la position "égouttage" pour égoutter l'huile.

10. Placez l'interrupteur sur la position OFF et débranchez l'appareil du secteur.

Nota:

Pour frire les aliments avec le couvercle fermé, il faudra démonter la poignée du panier et la remonter à la fin de la cuisson. Pour préparer plusieurs fritures, il faudra entre chaque friture, attendre que l'huile atteigne la température requise pour la cuisson.

RECOMMANDATIONS

Dans le mode friteuse de cet appareil, UFESA recommande d'utiliser de l'huile plutôt que de la graisse.

Si vous employez de la graisse solide, veuillez suivre les conseils ci-après pour éviter tout risque d'éclaboussures quand vous la ferez fondre:

1. Avant la première friture, faire fondre à feu doux, les pièces de graisse dans un récipient.

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 préparez la friture.

Si vous utilisez de la graisse qui s'est solidifiée dans la friteuse, faire comme indiqué ci-dessous :

1. Faire des petits trous dans la graisse solidifiée à l'aide d'un ustensile pointu.

2. Fermez le couvercle de la friteuse et sélectionnez une température basse pour que la graisse puisse ramollir lentement.

3. Quand la graisse deviendra liquide, vous pourrez passer à une température plus élevée.

Nota: Si la friteuse contient de la graisse solidifiée, gardez-la à température ambiante.

REPLACEMENT DE L'HUILE

La vie utile de l'huile ou de la graisse dépendra du nombre et du type de fritures. Il est recommandé de filtrer régulièrement l'huile afin de supprimer les impuretés qu'elle contient. Rangez toujours la friteuse avec le couvercle fermé pour empêcher la poussière ou d'autres éléments de détériorer l'huile ou la graisse.

Dès que l'huile deviendra foncée ou si elle provoque de mauvaises odeurs ou saveurs dans les aliments, elle devra être remplacée.

N'ajoutez jamais une nouvelle huile ou graisse à celles déjà usées. Versez l'huile à travers le bec verseur. L'huile ou la graisse ne doit jamais être versée dans l'évier ni dans les W.C.

Les huiles et graisses doivent être versées dans des récipients fermés qui seront déposés dans des conteneurs spécialement prévus à cet effet.

CONSEILS PRATIQUES

- Les aliments doivent être totalement secs avant d'être versés dans de l'huile ou dans de la graisse.

- Pour éviter que les pommes de terre collent, elles doivent être lavées et essuyées avant la friture.

- Il est conseillé de frire en deux temps les aliments qui contiennent beaucoup d'eau, comme les pommes de terre par exemple :

Faire chauffer l'huile à la température maximale et introduire les pommes de terre durant cinq minutes. Sortez-les et attendre que l'huile atteigne à nouveau la température maximale. Introduire une nouvelle fois les pommes de terre pour qu'elles terminent de se dorer.

- Il n'est pas nécessaire de décongeler les aliments surgelés cependant il faut aussi les frire en deux temps.

MODE FONDUE

DÉFINITION & TYPES

La Fondue est tout aliment dégusté en communauté et dont les ingrédients sont mouillés dans des sauces déjà préparées. Les différents types de fondue qui répondent à cette définition sont :

Les Fondues Traditionnelles :

(+60°C -140°C)

- Fondue au Fromage
- Fondue au Chocolat
- Fondue au Bouillon

Fondues bourguignonnes

(+140°C -Max°C)

- Fondue à la Viande 170°C
- Fondue au Poisson 180°C

Pour préparer une Fondue, placez l'anneau des accessoires pour fixer les fourchettes sur l'ouverture de la cuve, comme indiqué sur la figure.

Nota: quand l'appareil fonctionne, ne pas toucher l'anneau des accessoires pour Fondue, car vous risquez de vous brûler.

Pour préparer une Fondue Traditionnelle, c'est-à-dire au Fromage, au chocolat ou au Bouillon, il faudra sélectionner le sélecteur de température aux niveaux les plus bas, particuliers pour la Fondue (de 60°C à 140°C).

Pour préparer la Fondue bourguignonne, c'est-à-dire une fondue à la viande ou au poisson, il faudra sélectionner le sélecteur de température aux niveaux les plus élevés comme s'il s'agissait d'une friture classique (de 140°C à Max°C).

ENTRETIEN & NETTOYAGE

Pour ranger l'appareil après utilisation, attendez que l'huile, la graisse ou la sauce soit complètement refroidie.

Rabattre la poignée du panier et introduisez-la à l'intérieur de la cuve, rangez le cordon dans le logement de l'enrouleur de cordon et fermez le couvercle.

Les poignées latérales vous aideront à transporter l'appareil. Avant de nettoyer l'appareil, vérifiez s'il a complètement refroidi, s'il est débranché et si le cordon se trouve entièrement dans le logement de l'enrouleur de cordon.

Nettoyage de la cuve, du panier et du couvercle.

À chaque remplacement d'huile, il est conseillé de nettoyer la cuve et le panier à l'eau chaude et avec un produit à laver la vaisselle.

Avant de remplir à nouveau la cuve d'huile, de graisse ou de sauce, vérifiez qu'elle est totalement sèche.

Nettoyage de la carcasse.

Nettoyez la carcasse avec un chiffon humide ou avec du papier cellulose et éviter d'employer des détergents et des produits abrasifs. Cet élément ne doit pas toucher l'eau ni aucun autre liquide.

Nettoyage du couvercle et du filtre anti-graisse

Cette friteuse porte un filtre permanent pour la vapeur qu'il est conseillé de nettoyer régulièrement en faisant comme indiqué ci-après :

1. Enlevez le couvercle.
2. Introduire complètement le couvercle dans de l'eau chaude savonneuse durant dix minutes.
3. Rincez minutieusement le couvercle et laissez-le sécher.

Nota: Ne pas immerger l'appareil dans de l'eau ni dans aucun autre liquide. Ne pas mettre le panier au lave-vaisselle.

CONSEILS PRATIQUES

Vous trouverez ci-après quelques conseils de base et quelques recettes de fondues.

•FONDUE BOURGUIGNONNE OU FONDUE À L'HUILE

Préparation:

Température optimale : selon l'aliment à préparer.

Légumes 160 °C

Viandes 170 °C

Crustacés 180 °C

La fondue à l'huile est l'introduction dans de l'huile chaude de petits morceaux de viande, poisson, crustacés ou autres aliments à frire.

• FONDUES DE VIANDE

Température optimale : 180° C.

Ne pas assaisonner la viande avant la friture.

Le sel risque de faire éclabousser l'eau de la viande avec l'huile.

Le poivre tache l'huile.

Les herbes aromatiques brûlent avec l'huile et donnent à la viande un goût de brûlé.

Normalement on utilise 2 fourchettes car en touchant l'huile elles se chauffent énormément. De plus l'une d'elles sert à frire la viande et l'autre sert à la manger.

• FONDUES DE POISSON

Température optimale : 190° C.

Il faut faire ces fondues avec des poissons dont la chair ne s'émiette pas avec la fourchette comme par exemple : la truite ou la morue. Il faut préparer ces fondues avec des poissons à chair ferme comme l'anguille, la dorade, le mérou, le turbot, le thon, l'espadon, le mulot.

Les crustacés (Crevettes, "bouquets", homards ou similaires) sont servis frais.

Les mollusques (coquilles Saint Jacques, moules, etc) doivent être précuits.

• FONDUE AU BOUILLON

Préparation:

Température optimale : 100° C.

La fondue au bouillon est basée dans la préparation d'un bouillon maison au goût de l'utilisateur dans lequel de petits morceaux de viande, poisson, crustacés ou autres aliments seront cuits.

Notas:

Les herbes desséchées doivent être ajoutées au bouillon dès le début de la préparation.

Les herbes fraîches seront servies à part ou ajoutées au bouillon une fois la fondue à table.

Les bouchées peuvent être assaisonnées avant de les mouiller dans les sauces ce qui rend le bouillon plus fort.

• FONDUE AU FROMAGE

Ingédients :

200 g de Gruyère.

100 g d'Emmenthal

100 g de Cheddar

0'2 litre de vin blanc demi-sec

1 gousse d'ail

1 cuillère de jus de citron

3 cuillérées de maizena

3 pincées de poivre

1 petit verre de liqueur

Préparation:

Température optimale : 85° C.

La fondue au fromage est basée dans la préparation d'un mélange de fromages fondus dans lequel on trempe des petits morceaux de pain blanc, des pommes de terre cuites et même des saucisses.

Versez les 3 fromages préalablement râpés et le vin blanc.

Ajoutez ensuite la maizena, le jus de citron et la liqueur. Bien remuez pour que le fromage fonde en faisant des fils.

Notas:

La croûte de fromage ne doit pas dépasser 1/3 de la quantité totale de fromage utilisée.

Quand le fromage se termine, une croûte se forme au fond qu'il ne faut pas laisser brûler.

Bonne saveur.

Pour acidifier le vin, il faut ajouter du jus de citron car l'acide permet au fromage de se dissoudre mieux.

• FONDUE AU CHOCOLAT

Ingédients :

1/4 litre de Crème fraîche.

1 tablette de chocolat en morceaux.

1 petit verre de rhum.

Préparation:

Température optimale : 70° C.

La fondue au chocolat est basée dans la préparation d'un mélange de chocolat fondu dans lequel on trempe des petits morceaux de fruits, biscuits, etc.

Versez d'abord la crème fraîche puis le chocolat en morceaux. Bien mélanger le tout, ajoutez ensuite le petit verre de rhum et continuez à remuer le mélange.

NOTAS IMPORTANTES

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

- Antes de ligar o aparelho á rede verifique se 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 liquido.

- Antes de utilizar o aparelho verifique se todas as peças estão completamente secas e se não existem restos de água na cuba.

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

- No modo de fritadeira só 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 a pôr em funcionamento.

- Não encha demasiado a cesta pois o óleo ou a gordura quente poderiam verter por cima do borde do aparelho.

- Mantenha o aparelho fora do alcance das crianças. Não a use sem a vigiar.

- Evite mexer a fritadeira durante o seu funcionamento.

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

- Não obstrua as grelhas de ventilação da tampa superior.

- Depois de usá-la ponha o comando de regulação na posição OFF, desligue a fritadeira da rede eléctrica e espera até que esta esteja suficientemente fria para poder movê-la.

Para poder esvaziar o óleo ou os molhos deverá esperar até que estes arrefeçam.

- Sempre que não estiver a usá-la e antes de limpá-la, deverá desligá-la da rede.

- Não a desligue puxando pelo cabo. Não deixe que o cabo eléctrico fique pendurado.

- Mantenha o aparelho e o cabo afastados das superfícies quentes.

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

- Para poder evitar perigos não deverá utilizar 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

Este aparelho foi especialmente desenhado para realizar a função de fritadeira e de Fondue

MODO FRITADEIRA

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

1. Coloque a fritadeira sobre uma superfície horizontal e estável e retire totalmente o cabo da cavidade recolhadora do cabos, comprovando que este não está em contacto com nenhuma fonte de calor que exista perto.

2. Retire a tampa e retire o cesto

3. Encha a cuba de óleo sem ultrapassar o nível máximo.

O nível de óleo ou de gordura deverá encontrar-se sempre entre as indicações de mínimo e máximo.

	max	min
Óleo	0,5L	0,45L
Gordura	0,4K	0,37K

4. Coloque o comando de regulação da temperatura na posição OFF e ligue o aparelho à rede eléctrica. Acender-se-á a lâmpada-piloto de controle de funcionamento (lâmpada-piloto vermelha).

5. Selecciona a temperatura adequada para o alimento que vai fritar (Fig. 5). Acender-se-á a lâmpada-piloto do termostato (cor verde) quando tiver atingido a temperatura seleccionada. Durante a função a lâmpada-piloto acender-se-á e apagar-se-á de forma alternada, para manter a temperatura seleccionada.

6. Una o punho removível ao cesto e verifique se ficaram correctamente encaixados.

7. Coloque os alimentos no interior do cesto.

8. Introduza lentamente o cesto no interior da cuba, para evitar salpicos.

9. Finalizada a fritura, coloque o cesto na posição de escorrer para eliminar o excesso de óleo.

10. Coloque o interruptor na posição OFF e desligue o aparelho da rede eléctrica.

Nota:

Para fritar os alimentos com a tampa posta, deverá desmontar a asa do cesto e voltar a encaixá-la depois de ter terminado de fritar. Se desejar fritar várias vezes, entre cada uma delas deverá esperar até que o óleo atinja a temperatura adequada.

RECOMENDAÇÕES

Para a utilização deste aparelho, Ufesa recomenda o uso de óleo em vez de gordura no modo Fritadeira. No caso de utilizar gordura sólida deverão seguir-se as seguintes recomendações, para prevenir salpicos ao fundi-la.

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 quiser utilizar gordura sólida para fritar e esta tenha endurecido na fritadeira, deverá proceder da seguinte maneira:

1. Com um objecto pontiagudo realize alguns buracos na gordura solidificada.

2. Fecha a tampa da fritadeira e 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. É recomendável uma filtração periódica do óleo para eliminar estas impurezas. Guarde sempre a fritadeira com a tampa fechada, para evitar que o pó ou outros elementos deteriore o óleo ou a gordura.

Substitua o óleo quando este apresentar uma cor escura, cheirar mal ou transmitir um sabor desagradável aos alimentos. Nunca deverá acrescentar óleo ou gordura limpa aos já utilizados. Deite fora o óleo através do bico para verter. O óleo ou gordura usados não devem ser lançados pelo W.C. nem pelo lava-loiça. Deposite-os num recipiente fechado e leve-os a um contentor de lixo adequado.

CONSELHOS PRÁTICOS

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

- Para evitar que as batatas fiquem pegadas, lave-as antes de fritá-las.

- Os alimentos que contêm muita água, como as batatas, deverão fritar-se em duas vezes:

Aqueça o óleo à temperatura máxima e introduza as batatas durante cinco minutos. Retire-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 duas vezes.

MODO FONDUE

DEFINIÇÃO E TIPOS

Podemos definir como Fondue a toda aquela comida que é ingerida em grupo e cujos ingredientes são untados em diferentes molhos previamente preparados.

Com esta definição podemos englobar os seguintes tipos de Fondue.

Fondues Tradicionais:

(+60°C -140°C)

- Fondue de Queijo
- Fondue de Chocolate
- Fondue de Caldo

Fondues a Bourguignonne

(+140°C –Máx °C)

- Fondue de Carne 170°C
- Fondue de Peixe 180°C

Para elaborar uma Fondue deverá colocar o aro de acessórios para fondue de forma a segurar os garfos sobre a boca da cuba, tal como se indica na figura

Nota: Não deverá tocar-se o aro de acessórios para Fondue quando o aparelho estiver em funcionamento. Pode queimar-se.

Quando desejar realizar uma Fondue Tradicional, isto é, de Queijo, de Chocolate ou de Caldo deverá seccionar o selector de temperaturas entre os níveis mais baixos, específicos de Fondue (desde os 60°C até aos 140°C).

Quando desejar realizar uma Fondue a Bourguignonne, isto é, de carne ou de peixe deverá seccionar o selector de temperaturas entre os níveis altos, como se fosse realizar uma fritura convencional (desde os 140°C até aos Max°C).

MANUTENÇÃO E LIMPEZA

Para arrumar o aparelho depois do seu uso deverá esperar até que o óleo, a gordura ou o molho arrefeçam.

Desça a pega do cesto e introduza-a no interior da cuba, guarde o cabo na cavidade do recolhedor do cabo e feche a tampa.

As pegas laterais servirão de ajuda para o transporte da fritadeira.

Antes da sua limpeza, verifique se o aparelho está frio, se está desligado da rede eléctrica e se o cabo está completamente guardado na cavidade do recolhedor do cabo.

Limpeza da cuba, do cesto e da tampa

Cada vez que mudar o óleo é aconselhável limpar também a cuba e o cesto com água quente e detergente para lavar a loiça.

Antes de voltar a encher a cuba com óleo, gordura ou com molho, comprove que está completamente seca.

Limpeza da carcaça

Limpe a carcaça com um pano húmido ou com um papel absorvente, evitando detergentes e produtos abrasivos. Não deverá pôr esta peça em contacto directo com a água nem com nenhum outro líquido.

Limpeza da tampa e do filtro anti-gordura

A sua fritadeira possui um filtro permanente de vapor. É aconselhável limpar este filtro com regularidade. Para isso:

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

Nota: Nunca deverá mergulhar o aparelho em água nem em nenhum outro líquido. Não lave o cesto na máquina de lavar a loiça.

CONSELHOS PRÁTICOS

A seguir apresentamos uns conselhos básicos e alguma receita sobre os diferentes tipos de Fondues:

• FONDUE BOURGUIGNONNE OU FONDUE DE ÓLEO

Preparação:

Temperatura óptima: dependendo do alimento a utilizar na fondue.

Vegetais 160 °C

Carnes 170 °C

Marisco 180 °C

O fondue de óleo consiste em introduzir no óleo quente pequenas peças de carne,

peixe, marisco ou de outros alimentos que se possam fritar.

• FONDUES DE CARNE

Temperatura óptima: 180° C.

Não deverá condimentar a carne antes de fritar.

O sal faz com que a água da carne salpique com o óleo.

A pimenta mancha o óleo.

As ervas ficam queimadas com o óleo o que dá á carne um sabor a queimado.

Normalmente deverão utilizar-se 2 garfos porque estes aquecem muito em contacto com o óleo. Além disso com um deles poderá fritar a carne e com o outro comer.

• FONDUES DE PEIXE

Temperatura óptima: 190° C.

Deverá utilizar peixes que não fiquem esmigalhados com o garfo, como é o caso da truta ou do bacalhau.

Peixes de carne consistente: Enguia, linguado, mero, rodovalho, atum, espadarte, mugem.

Crustáceos (Camarões, gambas, lavagantes ou similares) servem-se frescos.

Moluscos (Vieiras, mexilhões, etc.) previamente cozidos.

• FONDUE DE CALDO

Preparação:

Temperatura óptima: 100° C.

A fondue de caldo consiste na elaboração dum caldo caseiro, ao gosto do usuário onde posteriormente deverá introduzir-se pedaços pequenos de peças de carne, peixe, marisco ou outros alimentos que possam ser cozidos.

Notas:

As ervas secas deverão nadar no caldo desde o princípio.

As ervas frescas servem-se á parte ou acrescentam-se ao caldo depois de estar na mesa.

Os pedaços podem ser condimentados antes de passá-los pelos molhos; desta maneira, o caldo será cada vez mais forte.

• FONDUE DE QUEIJO

Ingredientes:

200 gr. queijo Gruyére

100 gr. queijo Emmental

100 gr. queijo Cheddar

0'2 ltrs. vinho branco semi-seco

1 dente de alho

1 colher sumo de limão

3 colher de maizena

3 doses de Pimenta

1 copa de licor

Preparação:

Temperatura óptima: 85° C.

A fondue de queijo consiste na elaboração de uma mistura de queijos fundidos onde deverá untar-se na mistura resultante, pequenas porções de pão branco, batatas cozidas ou inclusivamente salsichas.

Primeiro deverá introduzir os 3 queijos previamente ralados e o vinho branco.

Depois acrescente a maizena, o sumo de limão e o licor. Deverá remover bem em forma de oitos para que o queijo não se desfaça em fios.

Notas:

A casca do queijo não deverá exceder 1/3 da quantidade total de queijo utilizado.

Quando se acaba o queijo, no fundo forma-se uma crosta que não é conveniente deixar queimar.

Bom sabor.

É necessário acrescentar sumo de limão para acidificar mais o vinho, pois o ácido é necessário para que o queijo se dissolva bem.

• FONDUE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

1/4 litro de Nata Líquida.

1 tableta de Chocolate em onças.

1 cálice de Rum.

Preparação:

Temperatura óptima: 70° C.

O fondue de chocolate consiste na elaboração de uma mistura de chocolate derretido onde se deverá untar na mistura resultante, pequenas porções de frutas, bolos, etc.

Primeiro deverá deitar a Nata e depois o chocolate em onças. Remover bem até homogeneizar a mistura. Acrescentar o cálice de Rum e continuar a mexer.

FONTOS ADATOK

- A készülék üzembe helyezése előtt olvassa gondosan végig a használati útmutatót. Tartsa meg az útmutatót későbbi problémák tisztázása érdekében

- Mielőtt működésbe helyezné a készüléket, ellenőrizze az adattáblán, hogy a készülék megadott feszültsége megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Ajánlatos földelt konnektorok használata.

- Ne merítse az elektromos részeket vízbe vagy bármilyen folyadékba.

- Használat előtt győződjön meg arról, hogy minden alkatrész száraz legyen, és ne maradjon víz a tartályban.

- Töltse meg a tartályt olajjal vagy zsírral, mielőtt az elektromos áramra kapcsolná. Az olaj vagy zsír szintje legyen mindig a minimum és maximum jelölés között. Mielőtt egy újabb sütést vagy fondue-t elkezdené, győződjön meg arról, hogy még elegendő zsír, olaj vagy szósz maradt az olajsütőben.

- Az olajsütő módban csak olajsütőben alkalmazható olajat, vagy zsírt használjon. Ha új zsírtömböt vagy darabokat használ, olvassa fel előbb egy lábasban, és utána töltse az olajsütőbe, mielőtt bekapcsolná a készüléket.

- Ne töltse meg túlságosan a tartályt, mivel a forró zsír vagy az olaj kicsapódhat a tartályból.

- Tartsa távol az olajsütőt a gyerekektől. Ne használja felügyelet nélkül.

- Ne mozdítsa el a működés ideje alatt.

- A készülék forró részeit ne érintse meg. Használja a fogókat és kapcsolókat.

- Ügyeljen arra, hogy a felső fedő szellőző rácsa ne duguljon el.

- Használat után állítsa a kapcsolót az OFF pozícióba, húzza ki a vezetékét a konnektorból és várja meg, amíg a készülék elegendően kihűl, mielőtt elmozdítaná.

Az olaj vagy a szósz kiürítéséhez várja meg, amíg a készülék kihűl.

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

- Ne húzza ki a kábelt rángatva. Ne hagyja a vezetékét lógatott helyzetben.

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

- Ne használja a készüléket a használati utasításban leírtaktól eltérő célra.

- Balesetek elkerülése végett ne használja a készüléket, ha a vezeték vagy dugó megsérült. A javítást illetve a károsodott csatlakozó kábelt csak a jótállási javításokkal megbízott szerviz szakemberei javíthatják meg.

- Ez a készülék csak háztartási célra készült.

HASZNÁLATI UTASÍTÁS

Ez a készülék olajsütő vagy Fondue alkalmazásra készült.

OLAJSÜTI MÓD

Az első használat előtt mossa el a sütőtartályt, a sütőkosarat és a felső fedelet mosogatószeres meleg vízzel, öblítse el és szárítsa meg őket.

1. Állítsa egy vízszintes biztonságos helyre, és tekerje le teljes mértékben a vezetékét a vezetékfeltekerőről, ellenőrizze, hogy ne érintkezzen semmilyen forró felülettel.

2. Nyissa ki a fedelet és vegye ki a kosarat.

3. Töltse meg a tartályt olajjal, de figyeljen arra, hogy ne haladja meg a maximum jelzést (0,5 liter). Az olaj vagy zsír szintje maradjon mindig a minimum és maximum jelzés között.

	max	min
Olaj	0,5L	0,45L
Zsír	0,4K	0,37K

4. Állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot az OFF pozícióba, és kapcsolja a készüléket az elektromos áramra. A működést ellenőrző lámpa kigyullad (piros lámpa).

5. Válassza ki az élelmiszerek megfelelő hőmérsékletet. A termosztát lámpája (zöld lámpa) kigyullad, ha elérte a kiválasztott hőmérsékletet. A működés ideje alatt a lámpa felváltva kigyullad, és kialszik fent tartva így a kiválasztott hőmérsékletet.

6. Helyezze a kivehető fogantyút a kosárra, és ellenőrizze, hogy ez megfelelő módon beilleszkedjen.

7. Helyezze az élelmiszereket a kosárba.

8. Merítse a kosarat a tartályba lassan, figyelve arra, hogy ne csapódjon ki.

9. A sütés befejezése után, állítsa a kosarat a lecsöpögtetés helyzetébe, hogy az olaj lecsöpödjön.

10. Állítsa a kapcsolót az OFF helyzetbe és húzza ki a dugót a konnektorból.

Megjegyzés:

Ha sütés közben a fedelet be szeretné zární, vegye le a fogantyút a kosárról, és csak akkor helyezze vissza, ha a sütést befejezte.

Ha egymás után többszöri sütést végez, várja meg, hogy a hőmérséklet elérje a kívánt értéket.

TANÁCSOK

UFESA a készülék használata során ajánlja az olaj használatát zsír helyett az olajsütő módban. Szilárd zsír használata esetén járjon el a következőképpen a kicsapódás elkerülése végett.

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

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

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

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

1. Szurkálja meg a megszilárdult zsírt valamilyen hegyes tárggyal.

2. Zárja le az olajsütő fedelét, és válasszon ki egy alacsony hőmérsékletet, megpuhítva így lassan a zsírt.

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

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

OLAJCSERE

Az olaj vagy zsír élettartalma a használat gyakoriságától és a sütések jellegétől függ. Ajánlatos az olajat időnként leszűrni, a maradványok eltávolítása érdekében. Tárolja az olajsütőt mindig zárt fedéllel, elkerülve így a por vagy egyéb szennyező anyagok az olajba vagy zsírba kerülését.

Cserélje ki az olajat, ha az olaj színe megsötétedik, kellemetlen szagot vagy ízt észlel az elkészített élelmiszereken.

Ne pótolja a már használt olajat vagy zsírt frissel. Öntse ki az olajat a kiöntő nyíláson keresztül.

Ne öntse ki a használt olajat vagy zsírt a WC-be vagy a mosogatóba. Öntse egy lezárt tárolóedénybe és dobja ki az erre kijelölt helyre.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

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

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

- Azokat az élelmiszereket, amelyeknek nagy a víztartalma, mint a burgonya, ajánlatos két szakaszban megsütni:

Várja meg, amíg az olaj eléri a maximum hőmérsékletet, merítse a burgonyát az olajba és süsse 5 percen keresztül. Szárítsa meg, majd várja meg, amíg az olaj ismét eléri a maximum hőmérsékletet, merítse a burgonyát ismét az olajba és fejezze be a sütést.

- Nem szükséges a fagyasztott élelmiszereket kiolvasztani, de ajánlatos két részben megsütni őket.

FONDUE MÓD

DEFINÍCIÓ ÉS TÍPUSOK

Fondue-nek nevezzük azt a fajta süstést, ami társaságban készül, és aminek hozzávalóit különféle előre elkészített szószokba mártogatják.

A következő Fondue típusokat különböztetjük meg.

Hagyományos Fondue-k:

(+60°C -140°C)

- Sajt-Fondue
- Csokoládé-Fondue
- Leves-Fondue

Bourguignonnei Fondue-k

(+140°C -Max°C)

- Hús-Fondue 170°C
- Hal-Fondue 180°C

A Fondue előkészítéséhez helyezze fel a fondue karikát a tartályra a villák megtartásához az ábrán jelöltek szerint.

Megjegyzés: Ne érintse meg a Fondue karikát a készülék működése közben. Égési sérülést okozhat.

Ha hagyományos Fondue-t szeretne készíteni, Sajt-, Csokoládé-, vagy Leves Fondue-t, állítsa be a hőmérsékletszabályozót az alacsonyabb speciális Fondue hőmérsékletre (60°C -tól 140°C-ig).

Ha Bourguignonnei Fondue-t szeretne készíteni, Hús- vagy Hal- Fondue-t, állítsa a hőmérsékletszabályozó gombot a magasabb hőmérsékletre, mintha hagyományos süstést végezne (140°C -tól Max°C-ig)

KARBANTARTÁS ÉS TISZTÍTÁS

Mielőtt tárolná a készüléket, várja meg, hogy az olaj vagy zsír kihűljön. Vegye le a kosár fogantyúját, és helyezze a tartályba, tekerje fel a vezetékét a vezetékfeltekerőre, és zárja le a fedelet. Az oldalsó fogantyúk segítségével elmozdíthatja a készüléket.

A tisztítás előtt ellenőrizze, hogy a készüléket kikapcsolta, és ez kihűlt, illetve a vezetékét teljes mértékben feltekerte a vezetékfeltekerőre.

A tartály, kosár és a fedél tisztítása

Minden olajcserénél mossa el a tartályt, és a kosarat meleg mosószeres vízzel.

Mielőtt újra megtöltené a tartályt olajjal, zsírral, vagy szósszal győződjön meg arról, hogy teljesen száraz legyen.

A külső test tisztítása

Törölje le a külső testet egy vizes ruhával, vagy cellulóz papírral, ne használjon csiszoló anyagokat. Ne merítse ezt az alkatrészt vízbe vagy más egyéb folyadékba.

A fedél és a zsírszűrő tisztítása

Az olajsütő egy állandó gőzfilterrel rendelkezik. Ajánlatos a filtert időnként megtisztítani. Ehhez járjon el a következőképpen:

1. Vegye le a fedelet.
2. Tegye a teljes fedelet meleg mosószeres vízbe 10 percre.
3. Öblítse el a fedelet óvatosan, és hagyja megszáradni.

Megjegyzés: Soha ne merítse a készüléket vízbe vagy más egyéb folyadékba. Ne mossa el a kosarat mosogatógéppben.

PRAKTIKUS TANÁCSOK

A következőkben leírunk pár praktikus tanácsot és néhány Fondue receptet:

• BOURGUIGNONNEI FONDUE VAGY OLAJFONDUE

Előkészítés:

Optimális hőmérséklet: Attól függően, milyen ételmezt készít a fondue-ben:

Zöldségek 160 °C

Húsok 170 °C

Tenger gyümölcsei 180 °C

Az olajfondue lényege az, hogy az olajban kisebb darab húsokat, tenger gyümölcseit, halat vagy egyéb élelmiszert sütünk meg.

• HÚS-FONDUE

Optimális hőmérséklet: 180°C.

Ne fűszerezze meg a húst a sütés előtt.

A só miatt a hús víztartalma kicsapódik az olajjal.

A pirospaprika zavarossá teszi az olajat.

A fűszerfüvek megégnek az olajban, és a húsnak égett íze lesz.

Általában 2 villát használunk, mert felmelegednek nagyon az olajban. Az egyikkel megsütjük a húst, a másikkal pedig eszünk.

• HAL-FONDUE

Optimális hőmérséklet: 190°C.

Olyan halfélét használjon, ami nem megy szét a villán, mint a pisztráng, vagy a tőkehal.

Kemény húsup hal: Angolna, nyelvhal, rombuszhal, tonhal, kardhal, stb.

Rákok (langosza, ostorgarnéla, homár vagy hasonló), frissensülten.

Puhatestűek (zarándokkagyló, kékkagyló, stb.) meg kell főzni előtte.

• LEVES-FONDUE

Előkészítés:

Optimális hőmérséklet: 100°C.

A leves fondue lényege az, hogy egy házilag készített levest főzünk, és utána hús, hal, illetve a tenger gyümölcseiből kisebb darabokat főzünk meg benne.

Megjegyzések:

A szárított fűszerfüveket rakja a levesbe a legelején.

A friss fűszerfüveket külön kínáljuk, vagy pedig találáskor rakjuk a levesbe.

A hússzeleteket megfűszerezhetjük mielőtt a szószba mártjuk őket, így a leves egyre erősebb lesz.

• SAJT FONDUE

Hozzávalók:

200 gr. Gruyére sajt

100 gr. Ementáli sajt

100 gr. Cheddar sajt

0,2 l félszáraz fehér bor

1 gerezd fokhagyma

1 kanál citrom lé

3 kanál finom kukoricaliszt

3 adag paprika

1 pohár likőr

Előkészítés:

Optimális hőmérséklet: 85°C.

A sajt fondue különféle sajtok összeolvasztásából készül, és ebbe mártogathat kisebb darab fehér kenyeret, főtt burgonyát, vagy akár kolbászt is.

Rakja be a 3 lereszelt sajtot a fehér borral.

Ez után adja hozzá a kukoricalisztet, a citromlevet és a likőrt. Keverje meg jól nyolcasokat leírva azért, hogy a sajt ne legyen szálas.

Megjegyzések:

A sajtkegereg ne haladja meg a teljes felhasznált sajt mennyiség 1/3-t.

Amikor elfogy a sajt, a fondue-ben egy kegereg képződik, amit ne égessen meg. Jó ízű.

Szükséges a citromlevet hozzáadni, mert ezzel megsavanyítjuk még jobban a bort, és ez a sav szükséges ahhoz, hogy a sajt jól megolvadjon.

• CSOKOLÁDÉ FONDUE

Hozzávalók:

1 l folyékony tejszín

1 tábla Csokoládé feldarabolva

1 pohár Rum

Előkészítés:

Optimális hőmérséklet: 70°C.

A csokoládé fondue csokoládé megolvasztásával készül, amelybe kisebb darab gyümölcsöket, süteményt stb. mártogathatunk.

Először öntse bele a tejszínt, utána a feldarabolt csokoládét. Keverje össze jól. Öntse hozzá a rumot és kavarja tovább.

ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ

- Перед тем, как использовать аппарат в первый раз, внимательно прочтите настоящую инструкцию по эксплуатации. Сохраняйте ее до конца срока службы прибора.
- Прежде чем включить аппарат в сеть убедитесь, что напряжение в вашей сети соответствует напряжению, указанному на основании аппарата. Рекомендуется использовать розетку с заземлением.
- Запрещается погружать электрические части аппарата в воду или любую другую жидкость.
- Перед тем, как включить аппарат в работу убедитесь, что все части аппарата полностью сухие и на дне чаши нет остатков воды.
- Прежде чем включить аппарат в сеть следует наполнить его растительным маслом или жиром. Уровень жира или растительного масла должен поддерживаться постоянным между минимальным и максимальным уровнями. Перед началом каждого жаренья или приготовления фондю, следует убедиться в наличии достаточного количества растительного масла, жира или соуса в аппарате.
- В режиме работы фритюрницы используйте только растительное масло или жир, рекомендуемый для фритюрниц. При добавлении новых порций и кусочков жира, следует предварительно растопить жир в отдельной посуде и добавить его во фритюрницу перед тем, как включить ее в работу.
- Не следует перегружать корзинку, так как горчичное растительное масло или жир могут перелиться через край аппарата.
- Храните аппарат вне доступа для детей. Не оставляйте функционирующий аппарат без присмотра.
- Не перемещайте функционирующий аппарат.
- Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей. Пользуйтесь ручками и переключателями.
- Не закрывайте вентиляционную решетку верхней крышки.
- После окончания использования аппарата, установите ручку переключателя в позицию OFF, отключите аппарат из сети и дайте ему полностью остыть, прежде чем перемещать его.

Перед тем, как удалить растительное масло или соусы, необходимо дать аппарату полностью остыть.

- При неиспользовании аппарата и перед проведением его чистки, следует отключать аппарат из сети.
- При отключении аппарата из сети не дергайте за электрический шнур. Не оставляйте электрический шнур свисающим.
- Не располагайте аппарат и электрический шнур вблизи горячих поверхностей.
- Запрещается использовать аппарат не по назначению.
- В целях безопасности не используйте аппарат с поврежденным электрическим шнуром или вилкой. Ремонт аппарата и замену электрического шнура должен осуществлять исключительно авторизированный сервисный центр.
- Данный аппарат предназначен исключительно для использования в домашних условиях.

ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ

Данный аппарат специально предназначен для работы в режиме фритюрницы и в режиме Fondue.

РЕЖИМ ФРИТЮРНИЦА

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

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

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

4. Установите ручку регулировки температуры в положение OFF и включите аппарат в сеть. Загорится лампочка - индикатор функционирования (красная лампочка - индикатор).

5. Выберите температуру, необходимую для жаренья вашего продукта. Лампочка - индикатор термостата (зеленого цвета) загорится по достижении заданной температуры. При функционировании аппарата лампочка - индикатор будет периодически загораться и отключаться, в процессе поддержания заданной температуры.

6. Установите съемную ручку на корзинку и убедитесь, что она хорошо вставлена.

7. Поместите продукты внутрь корзинки.

8. Осторожно погрузите корзинку внутрь чаши, не допуская разбрызгивания.

9. По окончании жарения, поместите корзинку в позицию для стекания, чтобы удалить излишки растительного масла или жира.

10. Установите переключатель в позицию OFF и выключите аппарат из сети.

Примечание:

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

При повторном жарении следует дожидаться нагрева растительного масла или жира до необходимой температуры между каждой порцией продуктов.

РЕКОМЕНДАЦИИ

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

1. Перед первым жареньем, следует растопить кусочки жира в отдельной посуде, на медленном огне.

2. Перелейте растопленный жир в чашу фритюрницы. Не допускайте разбрызгивания жира.

3. Убедитесь, что растопленный жир покрывает минимальный уровень жира. Включите аппарат и приступайте к жарению продукта.

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

1. Проколите застывший жир в нескольких местах колющим предметом.

2. Закройте крышку фритюрницы и установите низкую температуру жаренья для постепенного растопления жира.

3. Когда жир растопится, можете установить более высокую температуру жарения.

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

ЗАМЕНА МАСЛА

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

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

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

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

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

- Продукты должны быть полностью сухими перед их погружением в растительное масло или жир.

- Чтобы картофель не прилипал, следует вымыть его перед жареньем.

- Продукты с высоким содержанием воды такие, как картофель, рекомендуется жарить в два приема:

Нагрейте растительное масло до максимальной температуры и поместите картофель в масло на пять минут. Затем, выньте картофель, дождитесь нагрева растительного масла вновь до максимальной температуры, и поместите опять картофель в масло до окончания подрумянивания.

- Нет необходимости размораживать замороженные продукты, но рекомендуется жарить их в два приема.

РЕЖИМ FONDUE

ОПРЕДЕЛЕНИЕ И ТИПЫ

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

Традиционные Фондю:

(+60°C -140°C)

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

Фондю по-Бургиньонски

(+140°C -Max°C)

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

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

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

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

УХОД И ЧИСТКА

Перед тем как убрать аппарат на хранение после его использования, следует дождаться остывания растительного масла, жира или соуса.

Опустите ручку корзинки и поместите ее внутрь чаши, смотайте электрический шнур и закройте крышку. Боковые ручки облегчают транспортировку аппарата.

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

Чистка чаши, корзинки и крышки

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

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

Чистка корпуса

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

Чистка крышки и фильтра для жира

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

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

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

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

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

• ФОНДЮ ПО-БУРГИНЬОННСКИ ИЛИ ФОНДЮ С РАСТИТЕЛЬНОМ МАСЛОМ

Приготовление:

Оптимальная температура: В зависимости от продукта для Фондю.

Овощи 160 °C

Мясо 170 °C

Моря продукты 180 °C

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

• ФОНДЮ С МЯСОМ

Оптимальная температура: 180° С.

Не добавлять приправу в мясо до его жаренья.

Добавление соли вызывает разбрызгивание воды мяса с маслом.

Перец загрязняет растительное масло.

Травы подгорают на масле и придают мясу привкус горелого.

Обычно используют 2 вилки, так как они сильно нагреваются при контакте с маслом. Кроме того, на одной из них жарится мясо и другой его едят.

• ФОНДЮ С РЫБОЙ

Оптимальная температура: 190° С.

Использовать рыбу, которая не крошится на вилке, такую как форель или треска.

Рыба с плотным мясом: Угорь, камбала, колючеперая рыба, палтус, тунец, меч - рыба, кефаль.

Ракообразные (Лангусты, креветки, омары и подобные) используются свежие.

Моллюски (Мидии и т.д.) предварительно варятся.

• ФОНДЮ С БУЛЬОНОМ

Приготовление:

Оптимальная температура: 100° С.

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

Примечание:

Сухие травы следует добавлять в бульон вначале.

Свежие травы подаются отдельно или добавляются в бульон при подаче на стол.

Куски продуктов можно приправлять до их макания в соусы; таким образом, бульон будет с каждым разом крепче.

• ФОНДЮ С СЫРОМ

Ингредиенты:

200 г. сыра Грюйер

100 г. сыра Эмменталь

100 г. сыра Чеддэр

0,2 л. полусухое белое вино

1 зубок чеснока

1 столовая ложка лимонного сока

3 столовые ложки кукурузной муки

3 дозы перца

1 рюмка ликера

Приготовление:

Оптимальная температура: 85° С.

Фондю с сыром основывается на приготовлении смеси плавленных сыров и намазывании полученной смеси на небольшие кусочки белого хлеба, на вареный картофель и также на сосиски.

Поместить 3 предварительно натертых сыра с добавленным белым вином.

Затем добавить кукурузную муку, сок лимона и ликер. Хорошо перемешать в форме восьмерок, чтобы сыр растопился полосками.

Примечание:

Корка сыра не должна превышать 1/3 количества всего употребленного сыра.

Когда закончится сыр, на дне образуется слой, который не должен подгорать. Хороший вкус.

Следует добавлять сок лимона, чтобы подкислить вино, так как кислота необходима для хорошего растапливания сыра.

• ФОНДЮ С ШОКОЛАДОМ

Ингредиенты:

1/4 л жидких сливок.

1 плитка шоколада.

1 рюмка рома.

Приготовление:

Оптимальная температура: 70° С.

Фондю с шоколадом заключается в приготовлении смеси растопленного шоколада и намазывании полученной смеси на небольшие кусочки фруктов, бисквита и т.д.

Сначала добавить сливки, затем шоколад кусочками. Хорошо перемешать, до получения однородной смеси. Добавить рюмку рома и вновь хорошо перемешать.

DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ

- Před prvním použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte návod k obsluze. Uchovejte ho pro případné konzultace.

- Dříve, než spotřebič zapojíte do sítě, se přesvědčte, zda napětí odpovídá hodnotě, uvedeně na štítku s technickými údaji. Používejte zásuvku s uzemněním.

- Nevkládejte elektrické díly spotřebiče do vody ani do jiné kapaliny.

- Dříve, než spotřebič začnete používat, si ověřte, zda jsou všechny díly zcela suché a zda ve fritovací nádobě nezůstaly kapky vody.

- Fritovací hrnec připojte na síť až poté, kdy ho naplníte olejem nebo tukem. Hladina oleje či tuku se musí vždy pohybovat mezi ryskami minima a maxima.

- Před každým fritováním nebo přípravou fondue se přesvědčte, zda je v hrnci stále dostatečné množství oleje či tuku.

- V provedení fritézy používejte výhradně oleje a tuky, doporučené na fritování. Chcete-li vložit nový tuhý tuk v menších či větších kusech, rozpustte ho nejdříve odděleně na vařiči a potom teprve vlijte do vypnutého fritovacího hrnce. Následně hrnec zapněte.

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

- Spotřebič uchovávejte mimo dosah dětí a věnujte mu neustálou pozornost.

- Nemanipulujte se zapnutým spotřebičem.

- Nedotýkejte se horkých ploch. Používejte držadla a tlačítka.

- Dbejte, aby nedošlo k zanesení větrací mřížky ve vrchním víku.

- Po použití nastavte tahový regulátor do polohy OFF, odpojte spotřebič ze sítě a nedotýkejte se ho, dokud nevychladne. Dříve, než přistoupíte k vyprázdnění oleje či omáček z hrnce, vyčkejte, dokud úplně nevychladne.

- Po použití nebo při čištění spotřebiče ho vždy odpojte ze sítě.

- Neodpojujte spotřebič trhnutím přívodního kabelu. Nenechávejte přívodní kabel volně viset.

- Dbejte, aby spotřebič nebo přívodní kabel nepřišly do styku s žádnou horkou plochou.

- Používejte spotřebič pouze za účely, uvedenými v tomto návodu.

- Nepoužívejte spotřebič s vadným přívodním kabelem ani zástrčkou. Vyvarujte se tím případných rizik. Opravy nebo výměnu přívodního kabelu mohou provádět výhradně pracovníci autorizované technické služby.

- Spotřebič je určen výhradně pro použití v domácnosti.

POUŽITÍ

Tento spotřebič je určen k fritování nebo přípravě fondue.

PROVEDENÍ NA FRITOVÁNÍ

Před prvním použitím omyjte koš, fritovací nádobu a vrchní víko teplou vodou se saponátem, opláchněte je čistou vodou a osušte.

1. Postavte fritovací hrnec na vodorovný a pevný povrch a úplně vyjměte přívodní kabel z prostoru pro jeho uložení. Přesvědčte se, zda kabel není ve styku s žádným okolním zdrojem tepla.

2. Sundejte víko a vyjměte koš.

3. Nalijte do fritovací nádoby olej a dbejte, abyste nepřekročili rysku maxima (1,5 litru). Hladina oleje nebo tuku se musí vždy pohybovat mezi ryskami minima a maxima.

	max	min
Olej	0,5L	0,45L
Tuk	0,4K	0,37K

4. Nastavte tahový regulátor teploty do polohy OFF a zapojte spotřebič na síť.

Rozsvítí se provozní kontrolka (červená světelná signalizace).

5. Zvolte teplotu odpovídající potravinám, které budete fritovat. Jakmile olej či tuk dosáhne nastavené teploty, rozsvítí se kontrolka termostatu (zeleně). Po dobu provozu spotřebiče se bude kontrolka střídavě rozsvěcet a zhasínat podle toho, jak se bude udržovat nastavená teplota.

6. Zasuňte snímatelný držák do koše a přesvědčte se, zda správně zapadl.

7. Umístěte potraviny do koše.

8. Koš pomalu vložte do fritovací nádoby a dbejte, abyste se nepotřísnili horkým olejem.

9. Po skončení fritování umístěte koš do odkapávací polohy, aby se potraviny zbavily přebytečného tuku či oleje.

10. Nastavte spínač do polohy OFF a odpojte spotřebič ze sítě.

Poznámka:

Při fritování potravin s víkem položeným na hrnci je třeba sejmout z koše držák a po dokončení fritování ho opět nasadit.

Chcete-li fritovat několik druhů potravin za sebou, je třeba, abyste mezi jednotlivými dávkami počkali, dokud olej nedosáhne náležité teploty.

DOPORUČENÍ

Ufesa doporučuje používat při fritování v tomto spotřebiči raději olej než tuk. V případě, že se rozhodnete použít ztužený tuk, je nutné, abyste se řídili níže uvedenými doporučeními a zabránili tím možnosti, že tuk vystříkne a způsobí vám popáleniny.

1. Před prvním fritováním rozpustte hrudky tuku na mírném ohni v menším hrnci na vařiči.

2. Rozpuštěný tuk vlijte do fritovací nádoby. Dbejte, aby nevystříkl.

3. Přesvědčte se, zda hladina rozpuštěného tuku přesahuje rysku minima. Zapojte spotřebič na síť a přistupte k fritování.

Chcete-li použít tuk, který v hrnci ztuhl po předcházejícím fritování, postupujte následujícím způsobem:

1. Vytvořte ve ztuhlém tuku ostrým předmětem důlky.

2. Uzavřete hrnec víkem a nastavte nízkou teplotu, aby se tuk pomalu rozpustil.

3. Jakmile se tuk rozpustí, můžete teplotu zvýšit.

Poznámka: Používáte-li ve fritovacím hrnci ztužený tuk, skladujte ho při pokojové teplotě.

VÝMĚNA OLEJE

Spotřební doba oleje nebo tuku závisí na počtu a druhu fritování. Olej je vhodné pravidelně filtrovat, aby se zbavil usazených nečistot.

Fritovací hrnec je třeba při uskladnění vždy uzavřít víkem, aby spadlý prach či jiné částice nezneškodily obsah oleje nebo tuku.

Olej vymeňte, jakmile ztmavne, začne vydávat nelibou vůni či dodávat fritovaným potravinám nepříjemnou příchut'

Použitý olej nebo tuk nikdy nedoplňujte čerstvým. K vylití oleje slouží ústí výlevky.

Znehodnocený olej či tuk by se neměly vylévat do WC ani do kuchyňské výlevky.

Nalijte ho do uzavřené nádoby a vložte do příslušného sběrného odpadu.

PRAKTICKÉ RADY

- Potraviny musí být při ponoření do oleje či tuku úplně suché.

- Slepění brambor zabráníte tím, že je před fritováním omyjete vodou.

- Potraviny s vysokým obsahem vody, například brambory, je vhodné fritovat nadvakrát:

Zahřejte olej na maximální teplotu a brambory do něj vložte na pět minut.

Nechte je oschnout a počkejte, dokud olej dosáhne znovu maximální teploty. Potom je opět ponořte a fritujte dozlatova.

- Mražené potraviny není nutné rozmrazovat, ale je vhodné je fritovat nadvakrát.

PROVEDENÍ NA FONDUE

DEFINICE A DRUHY

Fondue lze definovat jako pokrm, který se většinou konzumuje ve společnosti více osob. Spočívá v namáčení potravin v různých předem připravených omáčkách nebo směsích.

Pod touto definicí se nejčastěji rozumí následující druhy fondue.

Tradiční fondue:

(+60oC -140oC)

- Sýrové fondue
- Čokoládové fondue
- Vývarové fondue

Fondue a la Bourguignonne

(+140oC -MaxoC)

- Masové fondue 170oC
- Rybí fondue 180oC

Před přípravou fondue je nutné umístit na okraj hrnce kruhový díl na fondue, kterým se přidržují vidličky, ponořené do fritovací nádoby, jak je znázorněno na obrázku.

Poznámka: po dobu, kdy je spotřebič zapnutý, se kruhového dílu na fondue nedotýkejte, abyste se nespálili.

Rozhodnete-li se pro přípravu tradičního fondue, to znamená, sýrového, čokoládového nebo vývarového, je třeba, abyste regulátor teploty nastavili na nejvyšší hladiny, určené na fondue (od 60 oC do 140 oC).

Rozhodnete-li se pro přípravu fondue a la Bourguignonne, to znamená, masového nebo rybího, je třeba, abyste regulátor teploty nastavili na vysoké hladiny jakoby se jednalo o běžné fritování (od 140 oC do Max oC).

ÚDRŽBA A ČIŠTĚNÍ

Dříve, než spotřebič uskladníte, počkejte, dokud olej, tuk či omáčka nevychladnou. Sklopte držadlo koše a vložte ho do fritovací nádoby. Přívodní kabel sviňte do úložného prostoru a hrnce uzavřete víkem. Při přenášení spotřebiče ho uchopte za postranní držadla.

Před zahájením čištění spotřebiče se přesvědčte, zda vychladl a zda je

odpojen ze sítě. Ověřte si, zda je přívodní kabel zcela uložen v příslušném prostoru.

Mytí fritovací nádoby, koše a víka

Při každé výměně oleje je vhodné umýt fritovací nádobu a koš v teplé vodě s přípravkem na mytí nádobí.

Dříve, než fritovací nádobu opět naplníte olejem, tukem nebo omáčkou, se přesvědčte, zda je zcela suchá.

Čištění vnějšího pláště

Vnější plášť očistěte vlhkým hadříkem nebo kuchyňským papírem. Zásadně nepoužívejte brusné čisticí prostředky. Dbejte, aby tento díl spotřebiče nepřišel do přímého styku s vodou či jakoukoli jinou kapalinou.

Čištění víka a tukového filtru

Fritovací hrnce je vybaven stálým filtrem na páru. Tento filtr je vhodné pravidelně čistit. Postupujte následujícím způsobem:

1. Sejměte víko.
2. Ponořte celé víko na deset minut do teplé vody se saponátovým přípravkem.
3. Potom víko omyjte čistou vodou a nechte ho oschnout.

Poznámka: v žádném případě nevkládejte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny. Nemyjte koš v myčce na nádobí.

PRAKTICKÉ RADY

Dále uvádíme základní rady a několik receptů na různé druhy fondue:

• FONDUE BOURGUIGNONNE NEBOLI FONDUE NA OLEJI

Příprava:

Optimální teplota: v závislosti na druhu potravin použitých při přípravě fondue zelenina 160 oC

maso 170 oC

mořští živočichové 180 oC

Fondue, připravované na oleji, spočívá v tom, že se malé kousky masa, ryb, mořských živočichů či jiných potravin vkládají do oleje.

• MASOVÉ FONDUE

Optimální teplota: 180 oC.

Před fritováním nepřidávejte na maso

koření.

Při nasolení by voda, obsažená v mase, vystříkovala společně s rozpáleným olejem.

Pepř by olej znečistil.

Bylinné koření by se v oleji spálilo a dodávalo masu příchut' spáleného jídla.

Většinou se používají 2 vidličky, protože ve styku s olejem se hodně zahřívají.

Jednou se maso frituje a druhou se jí.

• RYBÍ FONDUE

Optimální teplota: 190 oC.

Připravujte ryby, které se na vidličce nesmrštují jako, například, pstruh či treska.

Ryby s hutným masem: úhoř, mořský jazyk, cerna, platýs, tuňák, mečoun, cípal hlavatý. Korýši (garnáty, krevety, humři a podobní) se podávají čerství.

Měkčí (hřebenatky, slávky apod.) se předem vaří.

• VÝVAROVÉ FONDUE

Příprava:

Optimální teplota: 100 oC.

Vývarové fondue spočívá v přípravě domácího vývaru podle chuti a umění kuchaře, do něhož se později vkládají malé kousky masa, ryb, mořských živočichů a jiných potravin, které se ve vývaru vaří.

Poznámky:

Sušené byliny musí ve vývaru plavat od samého počátku.

Čerstvé byliny se podávají zvlášť nebo se do vývaru přidají až na stole.

Jednotlivá sousta je možné okořenit před namočením do omáček. Vývar se tímto způsobem bude stávat stále silnějším.

• SÝROVÉ FONDUE

Složení:

200 g gruyéru

100 g ementálu

100 g čedaru

0,2 l polosuchého bílého vína

1 stroužek česneku

1 lžice citrónové šťávy

3 lžice kukuřičné moučky

3 dávky pepře

1 sklenka likéru

Příprava:

Optimální teplota: 85 oC.

Sýrové fondue spočívá v přípravě směsi

z roztavených sýrů, do níž se namáčejí kousky veky, vařených brambor a dokonce i uzenin.

Vložte předem nastrouhané 3 druhy sýrů a nalijte bílé víno.

Dále přidejte kukuřičnou moučku, citrónovou šťávu a likér. Dobře promíchejte opisováním osmiček, aby se sýry nerozpadly na vlákna.

Poznámky:

Velikost sýrové kůry nesmí přesahovat 1/3 celkového množství upotřebení sýra.

Po spotřebování sýra se na dně nádoby vytvoří tvrdší vrstva, kterou není vhodné připálit. Má výbornou chuť.

Citrónová šťáva se nepřidává za účelem okyselení vína. Kyselost je nutná k tomu, aby se sýry dobře rozpustily.

• ČOKOLÁDOVÉ FONDUE

Složení:

1/4 l tekuté šlehačky

1 tabulka čokolády rozlomená na dílky

1 sklenka rumu

Příprava:

Optimální teplota: 70 oC

Čokoládové fondue spočívá v přípravě směsi z roztavené čokoládyna vaření, do níž se namáčejí kousky ovoce, sušenek apod.

Nejdříve vlijte šlehačku a do ní nalámejte kousky čokolády. Míchejte, dokud nevytvoříte stejnorodou směs. Přidejte sklenku rumu a pokračujte v míchání.

БЪЛГАРИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И УКАЗАНИЯ ЗА УПОТРЕБА:

- Прочете внимателно тези указания. Пазете ги за следващи консултации.
- Преди да включите уреда, проверете дали напрежението отговаря на посоченото на плаката с техническото описание. Използвайте заземен контакт.
- Не потапяйте електрическите части във вода или други течности.
- Преди употреба, проверете дали всички части на уреда са абсолютно сухи и, че не е останала вода по кутията.
- Никога не го включвайте преди да сте наляли олио или мазнина. Нивото на олиото или мазнината не трябва да е извън посочените минимална и максимална граници.
- Преди всяко пържене или фондю, проверете дали има достатъчно количество олио, мазнина или сос във фритюрника.
- Когато го използвате за пържене, слагайте само олио или мазнина препоръчани за фритюрници. Когато използвате нова мазнина в твърдо състояние (на парчета), предварително я разтопете в отделен съд и я изсипете във фритюрника преди да го включите.
- Не препълвайте кошницата, защото топлото олио или мазнина могат да прелеят извън уреда.
- Не оставяйте уреда да работи без наблюдение, особено в близост до деца.
- Не го местете по време на употреба.
- Не пипайте топлите повърхности на уреда. Използвайте дръжките и бутоните.
- Не покривайте вентилационните решетки на горния капак.
- След употреба, поставете бутон за регулация в позиция OFF, изключете уреда от контакта и изчакайте да изстине преди да го преместите.
- Трябва да изчакате да изстине преди да го изпразните от олиото или сосовете.

- Изключвайте уреда, когато не го ползвате и преди почистване.
- Никога не изключвайте уреда с дърпане на кабела. Не оставяйте кабела да виси.
- Поставете уреда и кабела далеч от топли повърхности.
- Не го използвайте за други цели, освен описаните в упътването.
- Не пускайте уреда да работи, ако шнура или щепсела са повредени. Поправките и смяната на кабела трябва да се извършват само от упълномощен технически сервиз.
- Този уред е предназначен само за домакински нужди.

ФУНКЦИОНИРАНЕ:

Този уред е специално предназначен за фритюрник и фондю.

УПОТРЕБА КАТО ФРИТЮРНИК

Преди първата употреба, измийте фритюрник отвътре, кошницата и горния капак с топла сапунена вода, изплакнете и подсушете.

1. Поставете го върху хоризонтална и неподвижна повърхност и извадете целия кабел от мястото му, като внимавате да е далеч от източник на топлина.
 2. Отворете капака и извадете кошницата.
 3. Напълнете фритюрника с олио без да превишавате горната граница (0,5 L). Нивото на олиото или мазнината не трябва да е извън посочените минимална и максимална граници.
- | | Максим. | Миним |
|---------|---------|--------|
| Олио | 0,5Л | 0,45Л |
| Мазнина | 0,4Кг | 0,37Кг |
4. Поставете бутон за регулация на температурата в позиция OFF и включете уреда в контакта. Контролната лампа светва (червено).
 5. Изберете подходящата температура за продукта, който ще пържите. Лампата на термостата (зелено) ще светне, когато мазнината се нагрее до избраната

температура. По време на употреба, лампата ще светва и изгасва, за да поддържа температурата.

6. Закачете здраво подвижната дръжка за кошницата.

7. Поставете продуктите в кошницата.

8. Поставете бавно кошницата във фритюрника, като внимавате да не се изпръскате.

9. Когато привършите с пърженето поставете кошницата в позиция за изцеждане, с цел да се отстрани излишното олио.

10. Поставете прекъсвача в позиция OFF и изключете уреда.

Внимание:

При пържене със затворен капак, трябва да извадите дръжката от кошницата и после отново да я сложите когато свършите с пърженето.

Ако желаете да пържите няколко пъти, изчакайте всеки път температурата да достигне необходимите градуси.

ПРЕПОРЪКИ.

УФЕСА (UFESA) препоръчва употребата на олио вместо друг вид мазнина за пържене. Ако използвате твърда мазнина, трябва да следвате препоръките, за да не се изпръскате, когато я разтопявате.

1. Преди първото пържене, разтопете мазнината на слаб огън в отделен съд.

2. Изсипете течната мазнина във фритюрника. Внимавайте да не Ви изпръска.

3. Течната мазнина трябва да достигне поне до долната граница. Включете фритюрника и вече е готов за употреба.

Ако сте използвали твърда мазнина за пържене и тя е изстинала и се е втвърдила във фритюрника, направете следното:

1. Надупчете втвърдената мазнина на няколко места.

2. Затворете капака на фритюрника и го включете на слаба температура, за да може мазнината бавно да се размекне.

3. Когато мазнината се разтопи, можете да увеличите температурата.

Внимание: Ако сте оставили фритюрника с втвърдена мазнина, съхранете го на стайна температура.

СМЯНА НА ОЛИОТО

Годността на олиото или мазнината ще зависи от броя и вида на пържените продукти. Препоръчва се периодично да се прецежда.

Винаги прибирайте фритюрника със затворен капак, за да предпазите олиото или мазнината от прах и други предмети.

Сменете олиото, когато придобие тъмен цвят, лош мирис или продуктите са с лош вкус.

Никога не добавяйте ново олио или мазнина към употребените. Изсипвайте олиото през предназначения улей .

Употребените олио или мазнина не трябва да се изхвърлят в канализацията.

Изсипете ги в затворен съд и ги изхвърлете в контейнера определен за тази цел.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ.

- Продуктите трябва да се подсушат преди да се сложат в олиото или мазнината.

- Измийте картофите преди пържене, за да не залепват.

- Водните продукти, като картофите например, се препоръчва да се пържат на два пъти:

Стоплете олиото на максимална температура и поставете картофите вътре за 5 мин.

Извадете ги и изчакайте олиото отново да достигне максимална температура. Сложете ги отново да се пържат докато се зачервят.

- Не е необходимо да се размразяват продуктите, но е желателно замразените продукти да се пържат на два пъти.

УПОТРЕБА КАТО ФОНДЮ

ОПИСАНИЕ И ВИДОВЕ

Фондю е ястие, което се дегустира в компания. Съставките му се топят в различни сосове.

Съществуват следните видове Фондю:

Традиционни Фондю:

(+60°C -140°C)

- Фондю от Сирене
- Фондю от Шоколад
- Фондю от Булюн

Фондю Бургиньон (Bourguignonne)

(+140°C -Max°C)

- Фондю от Месо 170°C
- Фондю от Риба 180°C

Започнете приготвянето на Фондю с поставянето на обръча за Фондю и върху него сложете вилиците както е обозначено на рисунката.

Внимание: Не пипайте частите на Фондюто, когато уреда работи. Може да се изгорите.

За приготвяне на Традиционно Фондю, т.е. от Сирене, Шоколад или Булюн, трябва да изберете по-ниски температури, специални за Фондю. (от 60°C до 140°C)

За приготвяне на Фондю Бургиньон (Bourguignonne), т.е. от Месо или Риба, трябва да изберете по-високи температури, като за пържене. (от 140°C до Max°C)

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

След употреба, преди да приберете уреда, изчакайте олиото, мазнината или сосът да изстинат.

Свалете дръжката на кошницата и я приберете вътре във фритюрника.

Приберете кабела в предназначената за тази цел вдлъбнатина и затворете капака.

За пренасяне на уреда използвайте страничните дръжки.

Преди да го почистите, уверете се, че уреда е студен, изключен от мрежата и кабелът е прибран.

Почистване на кошницата, капака и вътрешната част на фритюрника

Препоръчваме Ви всеки път, когато сменят олиото, да почистите фритюрника отвътре и кошницата с топла вода и препарат за съдове.

Преди да налеете ново олио, мазнина или сос, фритюрникът трябва да е абсолютно сух.

Почистване на външната кутия на фритюрника

Почистете кутията с влажна кърпа или салфетка. Не използвайте разяждащи препарати. Не мокрете кутията!

Почистване на капака и филтъра против мазнина

Вашият фритюрник има филтър на парата. Препоръчва се да го почистите редовно. За това:

1. Извадете капака.
2. Поставете го в топла сапунена вода за десет минути. Водата трябва да покрива целия капак.
3. Изплакнете го внимателно и го оставете да изсъхне.

Внимание: НИКОГА НЕ ПОТАПЯЙТЕ УРЕДА ВЪВ ВОДА ИЛИ ДРУГИ ТЕЧНОСТИ. НЕ МИЙТЕ КОШНИЦАТА В МИЯЛНАТА МАШИНА.

ПРАКТИЧНИ СЪВЕТИ.

Прилагаме няколко основни съвета и рецепти за различните видове Фондю:

• ФОНДЮ БУРГИНЬОН ИЛИ ФОНДЮ ОТ ОЛИО

Приготвяне:

Оптимална температура: Зависи от продукта, който ще използвате.

Зеленчуци 160 °C

Месо 170 °C

Морски продукти 180 °C

Фондю от олио се прави, като се слагат в топлото олио малки парчета месо, риба, морски деликатеси или други продукти, за да се пържат.

• ФОНДЮ ОТ МЕСО

Оптимална температура: 180° C.

Не слагайте подправки на месото преди пърженето.

Посоленото месо повече пръска.

Черният пипер замърсява олиото.

Подправките изгарят в олиото и придават на месото вкус на прегоряло.

Обикновено се използват две вилици, понеже се затоплят много от контакта с олиото. Освен това с едната се пържи месото, а другата се използва за хранене.

• ФОНДЮ ОТ РИБА

Оптимална температура: 190° C.

Изберете риба, която да не се раздробява, като пъстървата или треската.

Риби с твърдо месо: змийорка, калкан, палтус, тон, риба меч...

Ракообразни (всички видове скариди, морски раци и подобни): сервира се пресни.

Морски мекотели (миди): предварително се сваряват.

• ФОНДЮ ОТ БУЛЪОН

Приготвяне:

Оптимална температура: 100° C.

Фондю от бульон се състои в приготвянето на домашен бульон по Ваш вкус и прибавянето в последствие на малки парченца месо, риба, морски продукти и др., за да се варят.

Внимание:

Сложете сухите подправки от самото начало на приготвянето на бульона.

Пресните подправки се предлагат отделно или се слагат в бульона, когато се сервира на масата.

Хапките могат да се подправят преди да бъдат потопени в сосовете. По този начин, бульонът ще бъде все по-силен.

• ФОНДЮ ОТ СИРЕНЕ

Продукти:

200 гр. сирене Груйер (Gruyere)

100 гр. сирене Ементал (Emmental)

100 гр. сирене Шедар (Cheddar)

200 мл. бяло полу сухо вино

1 скилидка чесън

1 лъжица лимонов сок

3 лъжици нишесте

3 щипки черен пипер

1 винена чаша ликьор

Приготвяне:

Оптимална температура: 85° C.

Фондю от сирене се състои в приготвянето на смес от разтопени сирена. В нея се топят малки парчета бял хляб, варени картофи и дори кремвирши.

Сложете трите предварително рендосани сирена и бялото вино във Фондюто.

Прибавете нишестето, лимоновия сок и ликьора. Разбърквайте във форма на осмици, за да не стане сиренето на конци.

Внимание:

Кората на сиренето не трябва да надхвърля 1/3 от цялото количество сирене.

Когато свърши сиренето, на дъното се образува една кора, която не трябва да се оставя да прегори. Добър вкус.

Трябва да се прибави сок от лимон, за да се направи по-кисело виното. Киселината е необходима, за да се разтопи добре сиренето.

• ФОНДЮ ОТ ШОКОЛАД

Продукти:

1/4 литър течна сметана.

1 шоколад на парчета

1 чаша Ром.

Приготвяне:

Оптимална температура: 70° C.

Фондю от шоколад се състои в приготвянето на смес от разтопен шоколад. В нея могат да се топят малки парчета плодове, бисквити и др.

Първо изсипете сметаната във Фондюто и след това и парчетата шоколад. Разбъркайте добре докато се получи еднородна смес. Прибавете рома и продължете да разбърквате

FOARTE IMPORTANT

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

•Înainte de a conecta asigurați-vă că tensiunea corespunde cu cea indicată pe placa cu caracteristici. Folosiți o priză cu împământare.

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

•Înainte de a folosi acest aparat asigurați-vă că toate piesele sunt complet uscate și nu au rămas resturi de apă în cuvă.

•Nu-l conectați niciodată fără să-l fi umplut în prealabil cu ulei sau grăsime. Nivelul uleiului sau al grăsimii, trebuie să fie întotdeauna între indicatoarele de maxim și minim.

•Înainte de a începe o nouă frigere sau fondue, verificați că încă mai există o cantitate suficientă de ulei, grăsime sau sos în friteuză.

•Când o folosiți ca friteuză, întrebuințați numai uleiuri sau grăsimi recomandate pentru friteuze. Când întrebuințați grăsimi nouă în bucăți sau în blocuri, topiți-o înainte într-o crăticioară separată și vărsați-o în friteuză înainte de a porni aparatul.

•Nu umpleți prea mult coșulețul pentru că uleiul sau grăsimea caldă ar putea să se reverse peste marginea aparatului.

•Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor. Nu-l folosiți fără a fi sub observație.

•Evitați să-l mișcați în timpul funcționării.

•Nu atingeți suprafețele calde. Folosiți toarele și butoane.

•Nu acoperiți grilele de ventilație ale capacului superior.

•După întrebuințare puneți butonul de reglare la poziția OFF, deconectați-l de la rețea și așteptați până când se răcește suficient înainte de a mișca aparatul.

Pentru a proceda la golirea uleiului sau a sosurilor trebuie să așteptați să se răcească.

•Deconectați-l întotdeauna de la rețea când nu se folosește și înainte de a-l curăți.

•Nu deconectați trăgând de cablu. Nu lăsați cablul de conectare să atârne.

•Mențineți aparatul și cablul departe de suprafețele calde.

•Nu-l folosiți în alte scopuri decât acelea descrise în acest manual.

•Cu scopul de a evita pericole nu folosiți cablul sau fișa de contact stricate. Reparațiile sau schimbările de cablu trebuie realizate numai de către un Serviciu Tehnic Autorizat.

•Acest aparat a fost creat exclusiv pentru uzul casnic.

FUNCȚIONAREA

Acest aparat a fost special creat pentru a realiza funcția de friteuză și de fondue.

MODUL FRITEUZĂ

Înainte de a-l folosi pentru prima oară spălați coșulețul, cuva și capacul superior cu apă cu săpun, limpeziți-le și uscați-le.

1. Așezați friteuza pe o suprafață orizontală și tare și scoateți complet cablul din cavitatea de unde se află, având grijă să nu intre în contact cu o sursă de căldură apropiată.

2. Deschideți capacul și scoateți coșulețul.

3. Umpleți cu ulei cuva fără să depășiți nivelul maxim (0,5 L). Nivelul de ulei sau grăsime trebuie să fie întotdeauna între indicatoarele de minim și maxim.

	max	min
Ulei	0,5L	0,45L
Grăsimi	0,4K	0,37K

4. Puneți butonul pentru reglarea temperaturii la poziția OFF și conectați aparatul la rețea.

Becul indicator de funcționare se va aprinde (culoarea roșie).

5. Selecționați temperatura adecvată alimentului care se va prăji.

Becul termostatului (culoarea verde) se va aprinde când va atinge temperatura selecționată.

6. Cuplați mânerul detașabil coșului și asigurați-vă că a intrat în mod corect.

7. Puneți alimentele în interiorul coșulețului.

8. Introduceți coșulețul în interiorul cuvei încet pentru a evita stropiri.

9. După terminarea frigerii, puneți coșulețul în poziția de scurgere pentru a elimina excesul de ulei.

10. Puneți întrerupătorul la poziția OFF și deconectați de la rețea.

Notă :

Pentru frigerea alimentelor cu capacul pus, va trebui să demontați toarta coșulețului și apoi s-o introduceți din nou după terminarea frigerii.

Dacă doriți să realizați mai multe frigeri, între una și cealaltă așteptați ca uleiul să atingă temperatura adecvată.

RECOMANDĂRI

Ufesa recomandă întrebuițarea uleiului în loc de grăsime când se folosește acest aparat la modul Friteuză. În cazul în care se folosește grăsime solidă va trebui să urmăriți următoarele recomandări pentru a evita stropiri la topirea ei.

1.Înainte primei prăjeli, topiți la foc mic bucățile de grăsime pentru frigere într-o cratiță separată.

2.Vărsați grăsimea lichidă în cuva friteuzei. Evitați stropiri.

3.Verificați dacă grăsimea lichidă trece peste nivelul minim. Conectați friteuza și procedați la realizarea frigerii.

Când întrebuițați pentru frigere grăsime solidă care s-a întărit, procedați în felul următor:

1.Faceți niște găuri cu un obiect cu vârf în grăsimea solidificată.

2.Închideți capacul friteuzei și selecționați o temperatură joasă pentru ca grăsimea

să se topească încet.

3. Când grăsimea va deveni lichidă puteți trece la o temperatură mai ridicată.

Notă : Dacă friteuza Dvs. conține grăsime solidificată, păstrați-o la temperatura ambientală.

ÎNLOCUIREA ULEIULUI

Viața utilă a uleiului sau a grăsimii va depinde de numărul de frigeri sau de tipul de frigeri. Se recomandă filtrarea uleiului în mod periodic pentru a elimina impuritățile.

Puneți la păstrare friteuza cu capacul închis pentru a evita ca praful sau alte elemente să deterioreze uleiul sau grăsimea.

Înlocuiți uleiul când prezintă o culoare închisă, miros urât sau gust rău la alimente.

Nu adăugați niciodată ulei sau grăsime nouă la cel folosit. Vărsați uleiul prin ciocul pentru vărsare.

Uleiul sau grăsimea uzate nu trebuie aruncate la WC sau la chiveta.

Puneți-le într-un recipient închis și duceți-l la un tomberon de gunoi adecvat.

SFATURI PRACTICE

- Alimentele trebuie să fie perfect uscate înainte de a le introduce în ulei sau grăsime.

- Pentru a evita ca cartofii să se lipească, spălați-i înainte de prăjire.

- Alimentele care conțin multă apă precum cartofii, este mai bine să le prăjiți în doi timpi:

Încălziți uleiul la temperatura maximă și introduceți cartofii în el timp de cinci minute. Scoateți, așteptați ca uleiul să atingă din nou temperatura maximă și introduceți-i din nou pentru a se termina de prăjit.

- Nu este necesar să se decongeleze alimentele, dar este convenabil să se frigă alimentele congelate în doi timpi.

MODUL FONDUE

DEFINIȚIE ȘI TIPURI

Putem defini ca Fondue orice mâncare care se îngerează în colectivitate și ale cărei ingrediente se ung cu diferite sosuri deja preparate.

Sub această definiție putem îngloba următoarele tipouri de Fondue.

Fondue tradițională :

(+60°C – 140°C)

- Fondue de brânză
- Fondue de ciocolată
- Fondue de supă

Fondue a la Bourguignonne

(+140°C – Max °C)

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

Pentru elaborarea unei Fondue așezați accesoriul-cerc pentru fondue pentru susținerea furculițelor pe gura cuvei, așa cum se arată în figură.

Notă: Nu atingeți accesoriul-cerc pentru fondue când aparatul se află în funcționare. Vă puteți arde.

Când doriți să realizați o Fondue Tradițională, cum ar fi , de Brânză, de Ciocolată sau de Supă, va trebui să așezați selectorul de temperaturi la nivelele cele mai joase, specifice pentru Fondue (de la 60°C până la 140°C).

Când doriți să realizați o Fondue a la Bourguignonne, deci, de carne sau pește, va trebui să puneți selectorul de temperaturi la nivelele cele mai ridicate ca și cum ar fi vorba despre o prăjire convențională (de la 140°C la Max°C).

PĂSTRAREA ȘI CURĂȚIREA

Pentru a păstra aparatul după întrebuințarea lui, așteptați ca uleiul, grăsimea sau sosul să se răcească.

Înclinați toarta coșulețului și introduceți-o în interiorul cuvei, puneți cablul spre păstrare în cavitatea respectivă.

Curățirea cuvei, a coșului și a capacului:

De fiecare dată când schimbați uleiul este recomandabil să curățați cuva și coșulețul

cu apă fierbinte și cu detergent pentru vase.

Înainte de a umple din nou cuva cu ulei, grăsime sau sos, asigurați-vă să fie perfect uscată.

Curățirea carcasi:

Curățați carcasa cu o cârpă umedă sau cu o hârtie de celuloză evitând folosirea de detergenți și de produse abrazive. Nu puneți această piesă în contact direct cu apa sau cu orice alt lichid.

Curățirea capacului și a filtrului antigrăsime:

Friteuza Dvs. este echipată cu un filtru permanent de abur. Este recomandabil curățirea filtrului în mod regulat. Pentru aceasta:

- 1.Ridicați capacul.
- 2.Introduceți capacul complet în apă fierbinte cu săpun timp de zece minute.
- 3.Limpeziți cu grijă capacul și uscați-l.

Notă: Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid. Nu spălați coșulețul în mașina de spălat vase.

SFATURI PRACTICE

În continuare adăugăm unele sfaturi de bază și niște rețete pentru diferite tipuri de Fondue:

• FONDUE DE BOURGUIGNONNE SAU FONDUE DE ULEI

Pregătirea:

Temperatura optimă: Depinde de alimentul care se va folosi la fondue

Vegetale 160°C

Cărnuri 170°C

Fructe de mare 180°C

Tipul fondue de ulei se bazează pe faptul că se introduc în uleiul cald, mici bucăți de carne, pește, fructe de mare sau alte alimente pentru frigere.

• FONDUE DE CARNE

Temperatura optimă: 180°C

Nu condimentați carnea înainte de frigere. Sarea face ca apa din carne să stropască uleiul.

Piperul murdărește uleiul.

Verdețurile se ard în ulei și dau cărnii un gust de ars.

În mod normal se folosesc 2 furculițe pentru că se încălzesc mult în contact cu uleiul. De altfel, cu una din ele se frige carnea și cu cealaltă se mănâncă.

• FONDUE DE PEȘTE

Temperatura optimă: 180°C

Folosiiți pește care nu se desface în furculiță cum ar fi păstrăvul sau codul.

Pești cu carnea consistentă: anguilă, solă, merulă, calcan, ton, pește spadă, roșioară.

Crustacee: (creveți mari, creveți, stacoj sau asemănătoare) se servesc proaspete.

Moluste: (scoicile Saint-Jacques, scoici) se fierb înainte.

• FONDUE DE SUPĂ

Pregătirea:

Temperatura optimă: 100°C

Fondue de supă se bazează în elaborarea unei supe de casă după gustul persoanei și apoi, introducerea în ea a mici bucăți de carne, pește sau fructe de mare sau altele pentru a se fierbe.

Notă:

Verdețurile uscate trebuie să înoate în supă încă de la început.

Verdețurile proaspete se servesc separat sau se adaugă supei la masă.

Bucățile se pot condimenta înainte de a le muia în sosuri; în acest fel, supa va fi din ce în ce mai concentrată.

• FONDUE DE BRĂNZĂ

Ingredientele:

200 g brânză Gruyère

100 g brânză Emmental

100 g brânză Cheddar

0,2 l de vin alb demisec

1 cățel de usturoi

o lingură de suc de lămâie

3 linguri de amidon

3 doze de piper

1 păhărel de lichior

Pregătirea:

Temperatura optimă: 85°C

Fondue de brânză se bazează pe elaborarea unui amestec de brânzeturi topite și apoi se ung, în amestecul care rezultă, bucăți mici de pâine albă, cartofi fierți sau chiar cremvurști.

Se introduc primele 3 brânzeturi rase, în prealabil, cu vinul alb.

Se adaugă apoi amidonul, sucul de lămâie și lichiorul. Se amestecă bine în formă de opturi pentru ca brânza să nu se desfacă în fire.

Note:

Coaja brânzei nu trebuie să depășească 1/3 din cantitatea totală a brânzei folosite.

Când se termină brânza, pe fund se formează o scoarță care nu convine să se lase să ardă.

Gust bun.

Este necesar să se adauge sucul de lămâie pentru a da mai multă aciditate vinului, deoarece acidul este necesar pentru a se desface mai bine brânza.

• FONDUE DE CIOCOLATĂ

Ingrediente:

_ l de smântână lichidă

1 tablă de ciocolată în pătrățele

1 păhărel de rom

Pregătirea:

Temperatura optimă: 70°C

Fondue de ciocolată se bazează pe elaborarea unui amestec de ciocolată topită și ungera cu amestecul care rezultă, a unor mici bucăți de fructe, biscuiți, etc.

Prima dată se varsă smântâna, apoi ciocolata în pătrățele. Se amestecă bine până la omogenizare. Se adaugă păhărelul de rom și se amestecă în continuare.

عادة يتم إستعمال شوكتين لأنها تسخن كثيرا بإتصالها بالزيت.

بالإضافة إلى ذلك تستعمل إحدى الشوكات لتبريد الأطعمة والأخرى لأكلها. مسبقا بإضافة الخمر الأبيض.

مغمسة السمك

الحرارة الأفضل: 190 درجة حرارية. ملاحظة: قشرة الجبن يجب أن لا تتجاوز 1/3 كمية الجبن المستعمل.

كسمك التروتة أو الغادس. بعد إنتهاء الجبن تتكون قشرة في قعر الجهاز يجب عدم تركها تحترق. طعمها جيد.

من الضروري إضافة عصير الحامض لتحميض الخمر لأن الحموضة ضرورية لتحليل الجبن بصفة جيدة.

مغمسة المرق

الإعداد:

الحرارة الأفضل: 100 درجة حرارية.

تتلخص مغمسة المرق في إعداد مرق حسب مذاق المستعمل ثم بعد ذلك يتم إدخال قطع صغيرة من اللحم أو السمك أو أصداق البحر أو أطعمة أخرى في المرق لطهيها.

ملاحظة:

الأعشاب العطرية المجففة يجب أن تعوم في المرق منذ البداية. الأعشاب العطرية الطرية تقدم في طبق مستقل أو تضاف إلى المرق عند تقديمه في المائدة. يمكن إضافة التوابل إلى قطع الأطعمة قبل تغميسها في المرق بحيث يعود المرق قويا.

مغمسة الجبن

المقومات:

200 غرام جبن غرويير السويسري
100 غرام جبن إمنتال السويسري
100 غرام جبن شدار
0,2 لتر خمر أبيض نصف جاف
1 رأس ثوم
أملعقة عصير الحامض
3 ملعقات طحين الذرة
3 مقادير فلفل
1 كأس مشروب روجي

الإعداد:

الحرارة الأفضل: 85 درجة حرارية. تتلخص مغمسة الجبن في إعداد خليط من أجبان مختلفة ثم تغميس قطع صغيرة من الخبز الأبيض أو بطاطس مسلوقة و حتى نقانق اللحم أو الدجاج.

أدخل الأنواع الثلاثة من الجبن محكوكة

تنظيف الطشت وسلة القلي والغطاء
في كل مرة تغير فيها الزيت ننصح بغسل الطشت وسلة القلي بالماء الساخن وصابون خاص بالأواني.

قبل العودة إلى ملا الطشت بالزيت أو الشحم أو الصلصة تأكد من أنه ناشف.

تنظيف الهيكل

نظف الهيكل بثوب مبلل أو ورق السليلوز دون استعمال مواد حارقة ولا محلات. لاتقم بإدخال الهيكل في الماء ولا في أي سائل آخر.

تنظيف الغطاء والمصفاة المقاومة للتشحم

تتوفر المقلاة على مصفاة دائمة للبخار. ننصح بتنظيف المصفاة بانتظام. لذلك:

1. أزل الغطاء
2. أدخل الغطاء تماما في الماء الساخن والصابون لمدة 10 دقائق.
3. إغسل الغطاء بالماء فقط ثم أتركه ينشف.

ملاحظة: لاتدخل الجهاز في الماء ولا في أي سائل آخر. لاتغسل سلة القلي في غسالة الأواني.

نصائح عملية

في النقاط التالية سنضيف بعض النصائح الأساسية وبعض الوصفات لإعداد أنواع مختلفة من المغمسات:

مغمسة بورغونيا أو مغمسة الزيت

الإعداد:
الحرارة الأفضل: حسب الطعام المستعمل في المغمسة.
النباتات 160 درجة حرارية
الأسماك 170 درجة حرارية
أصداف البحر 180 درجة حرارية
تتلخص مغمسة الزيت في إدخال قطع صغيرة من اللحم أو السمك أو أصداف البحر أو أي طعام آخر في الزيت الساخن لقلبه.

مغمسة اللحم

الحرارة الأفضل: 180 درجة حرارية.
يجب عدم إضافة التوابل قبل عملية القلي.
الملح تجعل ماء اللحم يتطاير مع نقط الزيت.
الفلفل الأحمر يلون الزيت.
الأعشاب العطرية تحترق بالزيت الساخن وتعطي اللحم مذاقا محترقا.

يمكننا تعريف المغمسة بأنها كل أكلة تكوّن جماعة وتغمس مقوماتها في صلصات متعددة ومهياة.

تحت هذا التعريف يمكن إجمال الأنواع التالية للمغمسات.

مغمسات تقليدية:

(بين 60 و 140 درجة حرارية)

- مغمسة الجبن
- مغمسة الشوكولا
- مغمسة المرق

مغمسات بورغونيا

(بين 140 وأقصى درجة حرارية)

- مغمسة اللحم 170 درجة حرارية
- مغمسة السمك 180 درجة حرارية

لإعداد مغمسة ضع الحلقة الخاصة بالمغمسة لتثبيت الشوكات فوق فم الطشت كما هو مبين في الصورة.

ملاحظة: لاتلمس الحلقة الخاصة بالمغمسة عندما يكون الجهاز مشتغلا. يمكن الإحتراق.

عند القيام بإعداد مغمسة تقليدية من الجبن أو الشوكولا أو المرق يجب وضع مفتاح إختيار الحرارة في المستويات الأكثر إنخفاضا الخاصة بالمغمسة (من 60 إلى 140 درجة حرارية).

عند القيام بإعداد مغمسة على الطريقة البرغونية من السمك أو اللحم يجب وضع مفتاح إختيار الحرارة في المستويات الأكثر إرتفاعا كما هو الحال بالنسبة لعملية قلي عادية (من 140 إلى أقصى درجة حرارية).

الإحتفاظ والتنظيف

لكي تحتفظ بالمقلاة بعد استعمالها إنتظر حتى يبرد الزيت أو الشحم أو الصلصة.

إخفض مقبض سلة القلي وضعه بداخل المقلاة. إحتفظ بالخيط الكهربائي في حيز جامع الخيط الكهربائي ثم إقفل الغطاء. المقابض الجانبية تساعدك على تنقليل الجهاز.

قبل الشروع في تنظيف المقلاة تأكد من أنها باردة و مفصلية عن التيار الكهربائي وأن الخيط الكهربائي محتفظ به في حيز جامع الخيط الكهربائي.

5. إختبر الحرارة المناسبة للطعام الذي ستقلي. دليل المثبت الحراري (لون أخضر) سيشتعل حين تبلغ الحرارة المنتقاة. أثناء الإشتغال يشتعل الدليل وينطفئ بالتناوب للمحافظة على الحرارة المنتقاة.
6. ركب المقبض القابل للإزالة بسلة القلي وتأكد من أنه مركب بإحكام.

ملاحظة:
إذا كانت مقلاتك تحتى على شحم مجمد، إحتفظ بها في حرارة المكان.

تغيير الزيت

7. ضع الأطعمة بداخل سلة القلي.
8. أدخل سلة القلي بداخل الطشت ببطء حتى تتجنب تطاير الزيت.
9. بعد الإنتهاء من عملية القلي ضع سلة القلي في وضع التصفية لإزالة الزيت على عدد مرات القلي وأنوعه. ينصح بتصفية الزيت دورياً لإزالة الأوساخ. إحتفظ دائماً بالمقلاة بالغطاء مغلوقاً لكي تتجنب إتلاف الزيت أو الشحم بالغبار أو مواد أخرى.
10. ضع مفتاح التشغيل في موضع التوقيف OFF ثم إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

قم بتغيير الزيت إذا لاحظت أن لونه أسود، رائحته كريهة أو أن مذاق الأطعمة سيئ.

لا تضيف أبداً زيتاً أو شحماً حديثاً لآخر مستعملاً. قم بصب الزيت بواسطة فم السكب.

يجب عدم رمي الزيت أو الشحم المستعمل في المراض أو المغسل.

ضعه في واء مغلوق ثم إحمه إلى مزبلة مناسبة.

نصائح عملية

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

. لتجنب إلتصاق البطاطس، أغسلها قبل قليها.

. الأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء كالبطاطس، ينصح بقليها في مدتين زمنيتين:

سخن الزيت تحت حرارة قصوى ثم أدخل الأطعمة لمدة خمس دقائق. أخرجها و إنتظر حتى تصل الزيت من جديد إلى الحرارة القصوى ثم عد إلى إدخالها حتى تنتهي من قليها.

. ليس من الضروري القيام بإزالة التجمد عن الأطعمة المجمدة، ولكن ينصح قم بإحداث تقوب في الشحم المجمد بقلبيها على مرحلتين زمنيتين.

5. إختبر الحرارة المناسبة للطعام الذي ستقلي. دليل المثبت الحراري (لون أخضر) سيشتعل حين تبلغ الحرارة المنتقاة. أثناء الإشتغال يشتعل الدليل وينطفئ بالتناوب للمحافظة على الحرارة المنتقاة.

6. ركب المقبض القابل للإزالة بسلة القلي وتأكد من أنه مركب بإحكام.

7. ضع الأطعمة بداخل سلة القلي.

8. أدخل سلة القلي بداخل الطشت ببطء حتى تتجنب تطاير الزيت.

9. بعد الإنتهاء من عملية القلي ضع سلة القلي في وضع التصفية لإزالة الزيت على عدد مرات القلي وأنوعه. ينصح بتصفية الزيت دورياً لإزالة الأوساخ. إحتفظ دائماً بالمقلاة بالغطاء مغلوقاً لكي تتجنب إتلاف الزيت أو الشحم بالغبار أو مواد أخرى.

10. ضع مفتاح التشغيل في موضع التوقيف OFF ثم إفصل الجهاز عن التيار الكهربائي.

ملاحظة:

لقلي الأطعمة بالغطاء مريب يجب فك المقبض من سلة القلي والعودة إلى تريبه بعد الإنتهاء من عملية القلي.

إذا أوت القيام بقلي متعدد عليك أن تنتظر بين عملية قلي وأخرى حتى تصل الزيت إلى الحرارة المناسبة.

نصائح

شركة أوفيسا تنصح بإستعمال الزيت بدلاً من الشحوم أثناء إستعمال هذا الجهاز تحت وظيفة مقلاة. في حالة إستعمال الشحم الصلب يجب أخذ الإحتياطات التالية لتجنب تطاير نقط الشحم عند تذويبه.

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

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

3. تأكد من أن الشحم السائل يغطي الحد الأدنى. إربط المقلاة بالتيار وإبدأ في القلي.

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

1. قم بإحداث تقوب في الشحم المجمد بقلبيها على مرحلتين زمنيتين.

تنبيهات هامة

إفصل المقلاة دائماً عن التيار عند عدم إستعمالها أو قبل تنظيفها.

قبل إستعمال الجهاز لأول مرة إقرأ لا تفصل المقلاة عن التيار عن طريق جرح خيط الربط الكهربائي، ولا تتركه معلقاً.

قبل ربط الجهاز بالتيار تأكد من أن الضغط موافق للمشار إليه في صفحة الموصفات. ينصح بإستعمال قاعدة للربط الكهربائي تتوفر على مأخذ أرضي.

لا تدخل المكونات الكهربائية للجهاز في الماء ولا في أي سائل آخر.

قبل إستعمال الجهاز تأكد من أن جميع الأجزاء جافة تماماً ولا توجد بقايا ماء في الطشت.

لا تقم أبداً بتشغيل الجهاز قبل ملئه بالزيت أو الشحم. مستوى الشحم أو الزيت يجب أن يكون دائماً مابين إشارتي الحد الأقصى و الحد الأدنى.

قبل البدء في عملية قلي أو تغميس جديدة، تأكد من وجود كمية كافية من الزيت أو الشحم أو الصلصة في المقلاة.

التشغيل

هذا الجهاز تم تصميمه للإستعمال المنزلي خاصة.

تحت وظيفة مقلاة إستعمل فقط زيوفا وشحمها خاصة للمقالي. عند إستعمال أجزاء أو وحدات من الشحم قم بتدويرها قبل ذلك في إناء مستقل ثم أسكبها في المقلاة قبل تشغيلها.

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

حافظ على المقلاة بعيداً عن الأطفال. لا تستعملها بدون مراقبة.

تجنب تحريك المقلاة من مكانها أثناء الإستعمال.

لا تلمس المساحات الساخنة. إستعمل المقابض والمقاود.

تجنب إنسداد شبكة التهوية للغطاء العلوي.

بعد الإستعمال ضع مقود الضبط في موضع التوقيف OFF، قم بفصل المقلاة عن التيار ثم أنتظر حتى تبرد قبل تحريكها.

للقيام بإفراغ الزيت أو الصلصة يجب إنتظار برود الزيت.

الحد الأدنى	الحد الأقصى
0,45 لتر	0,5 لتر
0,37 كغ	0,4 كغ

ضع مقود ضبط الحرارة في موضع التوقيف OFF ثم إربط الجهاز بالتيار الكهربائي.

دليل مراقبة الإشتغال يشتعل (دليل أحمر)

ufesa

CERTIFICADO DE GARANTIA / GUARANTEE CERTIFICATE
CERTIFICAT DE GARANTIE / JÓTÁLLÁSI JEGY /
ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН / ZÁRUČNÍ LIST
ГАРАНЦИОННО УДОСТОВЕРЕНИЕ / شهادة الضمانة

MOD:

FR1000

COD:

UFE1000FR

NOMBRE Y DIRECCION DEL COMPRADOR
NAME AND ADDRESS OF THE CLIENT
NOM ET ADRESSE DU CLIENT
NOME E DIRECCÃO DO COMPRADOR
A VÁSÁRLÓ NEVE ÉS CÍME
ИЗДЕЛИЕ ПРОВЕНО В ПРИСУТСТВИИ ПОКУПАТЕЛЯ. ПОДПИСЬ
JMÉNO A ADRESA ZÁKAZNÍKA
ИМЕ И АДРЕС НА КУПУВАЧА
NUMELE SI ADRESA CUMPARATORULUI
إسم وعنوان المشتري

FECHA DE VENTA
DATE OF PURCHASE
DATE DE VENDE
DATA DA VENDA
AZ ELADÁS IDŐPONTJA
ДАТА ПРОДАЖИ
DATUM PRODEJE
ДАТА НА ПРОДАЖБАТА
DATA VANZARII
تاريخ البيع

SELLO DEL ESTABLECIMIENTO
SELLING ESTABLISHMENT
CASAHET DE L'ESTABLISSEMENT
CARIMBO DO VENDEDOR
AZ ELADÓ SZERY PECSÉTJE
ШТАМП МАГАЗИНА
RAZÍTKO PRODEJNY
ПЕЧАТ НА ТЪРГОВСКИЯ ОБЕКТ
STAMPILA MAGAZINULUI

ختم المحل

ufesa

