

**Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e di usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza d'uso.**

#### DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi disegno pag. 2)

- A. Controcoperchio
- B. Impugnatura cestello con sicurezza
- C. Cestello
- D. Pulsante apertura coperchio
- E. Spia luminosa
- F. Impugnatura per sollevare l'apparecchio
- G. Oblò (non per tutti i modelli)
- H. Copri filtro
- I. Vano portacavo

#### RACCOMANDAZIONI

- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella indicata nella targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10 A e dotate di una efficiente messa a terra. (In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, far sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale professionalmente qualificato).
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- Nel caso fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, assicurarsi che sia di tipo H05 VVF 3x1 mm<sup>2</sup>. Il cavo di sostituzione deve essere conforme alle normative vigenti e deve essere dello stesso diametro del cavo originale.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso. Infatti se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento. In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio è necessario rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente: la vasca, il cestello ed il coperchio (rimuovere i filtri) con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione asciugare con cura.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alla direttiva CEE 89/109.

- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature (F). (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).

#### ISTRUZIONI PER L'USO

##### Riempimento dell'olio o grasso

- Aprire il coperchio premendo il pulsante (fig. 1) ed estrarre gli accessori.
- Versare nella vasca 2 l. di olio (oppure 1,8 kg. di grasso).

I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare di mescolare olii differenti. Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti.

##### Preriscaldamento

Accendere l'apparecchio inserendo la spina nella presa di corrente ed attendere finché la spia luminosa si spegne (fig. 2).

##### Inizio frittura

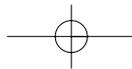
- **Appena spenta la spia**, immergere immediatamente il cestello nell'olio.  
Per fare ciò:
  - Assicurarsi che la sicura sia nella posizione arretrata;
  - Inserire l'impugnatura (B) nel cestello come in fig. 3 e far scorrere la sicura in avanti.  
Prima di immergere o sollevare il cestello, verificare sempre che la sicura sia in avanti.
  - Quindi chiudere il coperchio dopo aver tolto l'impugnatura dal cestello.
- **È del tutto normale che, subito dopo questa operazione, fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo dalle feritoie del coperchio.**
- **È altresì normale che durante il funzionamento alcune gocce di condensa colino dal coperchio lungo le pareti in plastica dell'apparecchio.**

##### Fine frittura

Allo scadere del tempo di cottura agganciare il cestello al bordo della vasca (fig. 4) e controllare se la frittura ha raggiunto il grado di doratura desiderato.

Nei modelli provvisti di oblò questo controllo si può fare guardando attraverso lo stesso, senza aprire il coperchio. Se si ritiene che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio **staccando la spina (fig. 5)**. Lasciare sgocciolare l'olio per qualche istante.

**Se la cottura è prevista in due fasi (es. patate), sollevare il cestello al termine della prima fase, attendere che la spia si spenga quindi reimmergere il cestello nell'olio per una seconda volta (vedi tabelle allegate).**



## FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura poichè le particelle degli alimenti, soprattutto quando sono impanati o infarinati, rimanendo nel liquido, hanno tendenza a bruciare e quindi a provocare un'alterazione molto più rapida dell'olio o grasso.

1. Rimuovere il coperchio (fig. 6) e svuotare la vasca da uno dei lati (fig. 7 - bordo laterale sinistro o destro della vasca).
2. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
3. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello uno dei filtri in dotazione (fig. 8). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
4. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 9).

**N.B:** L'olio così filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Tuttavia, se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. È buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

☛ **In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.**

## SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo i filtri antiodore situati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Il cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro indicato in fig. 10 del controcoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro in plastica (fig. 11) premendo il gancio in direzione della freccia 1, quindi sollevare in direzione della freccia 2. Sostituire i filtri.

**N.B.** Il filtro bianco dev'essere inserito per primo con sopra il filtro nero. Il copri-filtro dev'essere posto sopra al filtro nero (fig. 12).

## PULIZIA

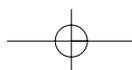
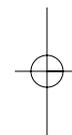
Prima di qualsiasi pulizia **togliere sempre la spina dalla presa di corrente.**

☛ **Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.**

Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso i filtri.

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- **Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore).** Svuotare l'olio o grasso come precedentemente descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".
- Eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati nella vasca usando una spugna o un tovagliolo di carta.
- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare e svuotare la vasca da uno dei lati come indicato in fig. 7.
- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi.
- Il cestello può essere lavato in lavastoviglie.
- Asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido in modo da eliminare gli schizzi e le eventuali piccole sbavature di olio o di condensa.
- Il coperchio é amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig. 6) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig. 6).



## CONSIGLI PER LA COTTURA

### DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Quando l'olio scende sotto il livello MIN, aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è bene rimuoverlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti. La durata del liquido di frittura dipende da cosa si frigge: l'impanatura, ad esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 frittute, e comunque quando:

- comincerà ad avere cattivo odore
- fuma durante la frittura
- diventa scuro.

### PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- **Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spia luminosa si spegne.**
- Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.
- Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.
- **Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso**, in quanto gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). È consigliato di impanare o infarinare gli alimenti molto ricchi di acqua (pesci, carni, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

### FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Consultare la seguente tabella tenendo presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità max. gr.	Tempo (minuti)
Patatine fresche	mezza porzione	500	1 <sup>a</sup> immersione 5 - 6 2 <sup>a</sup> immersione 2 - 3
	porzione intera	1000	1 <sup>a</sup> immersione 8-10 2 <sup>a</sup> immersione 4 - 6
Pesce	Calamari	500	8 - 10
	Canestrelli	500	8 - 10
	Code di scampi	500	6 - 8
	Sardine	500	9 - 11
	Seppioline	500	8 - 12
	Sogliole (2)	400	4 - 6
Carne	Cotolette di manzo (2)	300	6 - 8
	Cotolette di pollo (2)	300	4 - 7
	Polpette (13)	550	3 - 6
Verdure	Carciofi	250	6 - 9
	Cavolfiore	400	7 - 9
	Funghi	400	5 - 8
	Melanzane (4 fette)	100	5 - 7
	Zucchine	300	8 - 10

**CUOCERE ALIMENTI SURGELATI**

1. I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura raccomandata nella seguente tabella.
2. **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare**

**di eliminare prima della cottura.** Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio.

**Assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso dopo aver immerso il cestello.**

3. Per ottenere ottimi risultati, non eccedere le quantità massime consigliate.

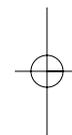
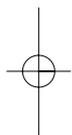
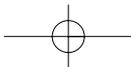
I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere ed in funzione della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento		Quantità max. gr.	Tempo (minuti)
Patatine precotte surgelate		300(*)	1ª immersione 5 - 6 2ª immersione 2 - 3
Crocchette di patate		500	8 - 9
Pesce	Bastoncini di merluzzo	300	6 - 7
	Gamberetti	300	6 - 7
Carne	N. 2 cotolette di pollo	200	7 - 8

(\*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente è possibile friggere una quantità maggiore di patatine surgelate tenendo però presente che in questo caso risulteranno un po' più unte a causa del repentino abbassamento della temperatura dell'olio all'atto dell'immersione.

**A N O M A L I E D I F U N Z I O N A M E N T O**

Anomalia	Causa	Rimedio
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo L'olio è deteriorato Il liquido di cottura non è appropriato	Cambiare il filtro Cambiare l'olio (o grasso) Utilizzare un olio di buona qualità
L'olio trabocca	Gli alimenti surgelati sono ricoperti di ghiaccio  Immersione troppo rapida del cestello  Troppo olio nella friggitrice  Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Avete superato la quantità massima raccomandata	Rimuovere il ghiaccio prima di friggere  Immergere lentamente  Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca Asciugare bene gli alimenti  1000gr di patate fresche o 300gr di patate surgelate
L'olio non si riscalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca causando la rottura del fusibile.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il fusibile deve essere sostituito).



### CONDIZIONI DI GARANZIA

- L'apparecchio è garantito per 12 mesi dalla data comprovata da un documento di consegna.
- Per garanzia si intende la sostituzione o riparazione gratuita dei componenti difettosi di fabbricazione, o comunque guastatisi prematuramente col normale utilizzo dell'apparecchio.
- Gli interventi, in garanzia saranno effettuati previa presentazione del presente certificato presso i Centri Assistenza Tecnica De'Longhi ai quali dovrà essere consegnato l'apparecchio.
- Sono esclusi dalla garanzia: le parti estetiche; i danni provocati da incuria, uso e/o installazione errati o comunque non conformi a quanto riportato nel libretto di istruzioni; i danni connessi a fenomeni non dipendenti dal normale funzionamento dell'apparecchio.
- **Qualora dovesse capitare un qualsiasi inconveniente potete rivolgerVi al Centro Assistenza Autorizzato De'Longhi più vicino che troverete indicato nelle Pagine Gialle/Casa di ogni provincia alla voce Elettrodomestici-Riparazione.**
- La garanzia decade qualora l'apparecchio sia stato manomesso o riparato da personale non autorizzato.
- É esclusa la sostituzione dell'apparecchio ed il prolungamento della garanzia a causa dei guasti intervenuti.

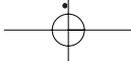
**De'Longhi** 1

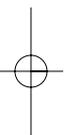
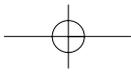
**De'Longhi** 2

8

**De'Longhi** 3

**De'Longhi** 4





.....

