

GB

Read this instructions booklet carefully before installing and using the appliance. It is the only way to ensure the best results and maximum user safety.

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

(see diagram pag. 2)

- A. Inner lid
- B. Basket handle with lock
- C. Basket
- D. Opening button
- E. Signal lamp
- F. Sliding thermostat control/OFF switch
- G. Handle for lifting appliance
- H. Viewing window (not for all models)
- I. Filter cover
- L. Cord holder

RECOMMENDATIONS

- Before use check that the voltage power supply corresponds to the one shown on the appliance data plate.
- Only connect the appliance to electrical sockets which have a minimum load of 10A and which are properly earthed. (If the socket and the plug on the appliance should prove incompatible, get a professionally qualified technician to replace the socket with a more suitable one).
- Do not place the appliance near heat sources.
- Should it be necessary to replace the feeder cable, make sure that it is of the H05VVF 3x1 2mm type. The replacement cable must conform to the current norms and be of the same diameter as the original cable.
- The appliance is hot when it is in use. **DO NOT LEAVE IT WITHIN THE REACH OF CHILDREN.**
- Do not move the deep fryer when the oil is hot, as there it could cause serious burns.
- The deep fryer must only be switched on after it has been filled with oil or fat. If it is heated up while empty, a thermal safety device comes into operation which stops it from working. In this case it is necessary to contact our nearest authorised service centre.
- If the deep fryer leaks oil, contact the technical service centre or staff authorised by the Company.
- Before using the deep fryer for the first time, wash the bowl, the basket and the lid (removing the filters) carefully with hot water and washing up liquid. When this has been done, dry carefully.
- It is totally normal that, on first use, the refrigerator emits

a "new appliance" smell. If this happens, aerate the room.

- The materials and objects likely to come into contact with foodstuffs conform to EEC Directive 89/109.
- Children or infirm persons should not be allowed to use this product unsupervised
- Children should not be allowed to play with this appliance
- To move the appliance, use the special lifting handles (G). (Never lift by the basket handle).

INSTRUCTIONS FOR USE

Filling with oil or fat

- Open the lid by pulling on the opening button (fig. 1) then take the accessories out.
- Pour about 2 lt of oil, circa into pot (or 1.8 kg. fat). Best results are obtained by using a good peanut oil. Avoid mixing different types of oil. If you use lumps of solid fat, cut them into small pieces so that the deep fryer does not heat up in the first few minutes without a covering of fat. The temperature must be set to 150°C until the fat has melted completely. The required temperature can then be set.

Pre-heating

1. Set the sliding thermostat control (F) (fig. 2) to the desired temperature (see enclosed table). When the selected temperature is reached, the control light will switch off.
2. Place the food to be fried in the basket. Do not overfill the basket (maximum 1 kg of fresh potatoes).
3. Replace the basket in the bowl and close lid by lightly pushing down until catch snaps shut.

Starting to fry

- **As soon as the light goes off**, lower the basket into the oil.
To do this:
 - Ensure that the handle lock is in the rear position;
 - Insert the basket handle (B) in the basket (fig. 3) and lock it securely in place.**Always ensure that the handle lock is in place when lifting the basket in or out of the oil.**
 - Remove the handle and close the lid.
- **It is normal for a notable quantity of hot vapour to escape from the filter cover immediately following the above mentioned process.**
- **It is also normal for drops of condensation to fall from the lid onto the metal or plastic sides of the appliance while in use.**

End of frying time

When the selected frying time is elapsed, lift basket handle (fig. 4) and check that food is golden brown as desired.

In the models fitted with a viewing window this check can be carried out by looking through the window without opening the lid.

When the food is completely cooked, switch the appliance off by setting the thermostat control to "Off" until the switch is heard to click off. Leave the contents to drip for a moment and then open the lid and remove the basket without shaking it too vigorously.

For two-stage frying (e.g. potatoes), lift the basket at the end of the first stage, wait for the indicator light to go off and then lower the basket into the oil a second time (see enclosed table).

FILTERING OF OIL OR FAT

It is advisable to filter the oil or fat after frying in order to remove any food particles, especially if the food is coated in breadcrumbs or flour. Food particles remaining in the oil tend to burn, which causes the oil to deteriorate more quickly.

1. Remove the lid (fig. 5) and empty the tank from one of its sides (fig. 6 – left or right side edge of the tank).
2. Use a sponge or a paper kitchen towel to remove any deposits from the bowl.
3. Hook the basket to the bowl and place the supplied paper filter in the bottom of the basket (fig. 7). Spare filters can be obtained from your dealer or from our service centres.
4. Pour the oil very slowly into the basket, ensuring that it does not overflow from the filter (fig. 8).

Note: After filtering the oil, it can be left in the fryer. However, should a long period of time pass between one frying and the next, it is advisable to store the oil in a closed container, not exposed to direct light in order to avoid its deterioration. Oil used for frying fish should be stored separately from oil used for other foods.

- **If fat is used for frying, this should not be allowed to cool too much, otherwise it may solidify.**

CHANGING THE ANTI-ODOUR FILTERS

With time the odour-eater filters placed inside the lid lose their effectiveness. A change of colour in the filter, visible through hole of fig.9 on the inside cover, shows that the filter needs to be changed. To replace it, remove plastic filter cover (fig.10) by pressing hook in the direction of arrow 1, then raise it in the direction of arrow 2. Replace the filters.

Note: The white filter must be inserted first with the black filter on top. The filter cover must be placed over the black filter (fig. 11).

CLEANING

Before cleaning, always **remove the plug from the electrical socket.**

- **Never immerse the deep fryer in water or hold it under the tap. By getting inside the water would cause short circuiting.**

The lid is removable, to take it off, proceed as follows: push the lid back (see arrow "1" fig. 5) and at the same time, lift it up (see arrow "2" fig. 5)

Do not immerse the lid in water without having first removed the filters.

To clean the boiler pan, proceed as follows:

- **Check that the oil is sufficiently cold (wait about 2 hours),** then empty out the oil or fat as previously described in the paragraph headed "filtering the oil or fat".
- Remove any deposit from the bottom of the bowl using a sponge or a paper towel.
- Wash the tank with hot water and washing up liquid, then rinse and empty the tank from one of the sides, as shown in fig. 6.
- We advise regular cleaning of the basket, with care being taken to eliminate any deposits.
- The basket can be washed in a dishwasher.
- After frying, wipe the outside of the fryer with a soft damp cloth in order to remove any oil smears and condensation.

MODEL WITH NON-STICK BOILER PAN

To clean the boiler pan use a soft cloth with a neutral detergent never using objects or abrasive detergents.

COOKING HINTS

HOW LONG THE OIL OR FAT LASTS

When oil goes below minimum level mark, add new oil. It is advisable to remove the oil from time to time in order to preserve not only the quality of its flavour, but also the digestibility of the fried food.

The number of times the oil can be used depends on the type of food you fry. For example, the oil must be changed more often if food coated in breadcrumbs is fried frequently.

We advise that the oil be completely changed every 5/8 times or it should be completely changed in the following circumstances:

- unpleasant odour
- smoke when frying
- becomes dark in colour.

FOR PERFECT FRYING

- **The food to be fried should not be lowered into the oil until the the pilot lamp switches off.**

- Do not overfill the basket. Too much food in the basket lowers the temperature of the oil suddenly, with the result that the food will be greasy and unevenly-fried.
- Check that the food is sliced thinly and evenly. Thick slices will not be fried throughout, although they will look very attractive on the outside. If the food is evenly sliced, each slice will be perfectly fried at the same time.
- **Be sure to dry the food carefully before frying.** Damp foods - especially potatoes - remains soggy after frying. Foods with a high water content (e.g. fish, meat and vegetables) should be dipped in breadcrumbs or flour. Remember to shake off any excess flour or breadcrumbs before frying.
- When frying small quantities of food, the temperature of the oil must be set lower than the temperature indicated to avoid the oil boiling too violently.

FRYING NON-FROZEN FOOD

Bear in mind that the cooking times and temperatures are approximate and must regulated according to the amount of food which is to be fried and to personale taste.

Type of food		Max. Quantity (gr.)	Temperature °C	Time in Minutes
Fried potatoes	half portion	500	190	phase 1 5 - 6 phase 2 2 - 3
	full portion	1000	190	phase 1 7 - 9 phase 2 6 - 8
Fish	Squid	500	160	12 - 13
	"Canestrelli"	500	160	12 - 13
	Scampi	500	160	10 - 11
	Sardines	500	170	12 - 13
	Baby cuttlefish	500	170	12 - 13
	Soles (1)	400	160	8 - 9
Meat	Beef cutlets (1)	300	170	8 - 9
	Chicken cutlets (1)	300	170	7 - 8
	Meatballs (13)	550	160	7 - 8
Vegetables	Artichokes	250	150	11 - 12
	Cauliflower	400	160	9 - 10
	Mushrooms	400	150	9 - 10
	Aubergines (4 slices)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

FRYING FROZEN FOODS

1. Due to their extremely low temperature, frozen foods inevitably lower the temperature of the oil. For good results each time you fry, we recommend you don't exceed the maximum quantities set out in the following table.
2. **Frozen foods are frequently covered with a coating of ice crystals, which should be removed before frying.** Lower the basket very slowly into the oil in order to ensure that the oil does not boil over. **Before lowering the basket into the oil, ensure that the lid is securely closed.**
3. To obtain best results, do not exceed recommended max. quantity of food.

The cooking time shown in this table are approximate, and may vary according to the initial temperature of the food and to the cooking temperature recommended on the packet.

Food	Max. Quantity (gr.)	Temperature °C	Time (minutes)
Pre-cooked frozen potatoes	300(*)	190	phase 1 5 - 6 phase 2 2 - 3
Potato croquettes	500	190	7 - 8
Fish Fish-fingers	300	190	6 - 7
Prawns	300	190	6 - 7
Meat Chicken cutlets (2)	200	190	7 - 8

(*) This is the recommended quantity for excellent results. Naturally a larger quantity of frozen potatoes can be fried, taking into consideration that they will be a little more greasy due to the sudden drop in the temperature of the oil, upon immersion.

TROUBLESHOOTING

Anomaly	Cause	Solution
Unpleasant odours	Anti-odour filter saturated The oil or fat has deteriorated The oil or fat is not suitable	Change the filter Change the oil (or fat) Use a good-quality peanut oil
The oil overflows	The basket has been lowered too quickly into the oil Too much oil in the fryer Food not dried sufficiently before immersing in the oil Recommended max. quantity exceeded	Lower the basket slowly Reduce quantity of oil in the fryer Dry the food thoroughly 1 kg (fresh potatoes)
Oil does not heat	Fryer has been previously switched on without oil in pot causing the thermal cut-out failure.	Contact Service Centre (fuse change necessary)

F

Avant d'installer et d'utiliser votre nouvel appareil, nous vous conseillons de lire attentivement ce mode d'emploi. Cela vous permettra d'en tirer les meilleurs résultats et de garantir une utilisation en toute sécurité.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

(Voir schéma sur le volet)

- A. Contre-couvercle
- B. Poignée panier avec dispositif de verrouillage
- C. Panier
- D. Poignée ouverture couvercle
- E. Voyant lumineux
- F. Curseur thermostat et arrêt
- G. Emplacement mains pour soulever l'appareil
- H. Hublot (seulement sur certains modèles)
- I. Cache-filtre
- L. Rangement câble

RECOMMANDATIONS

- Avant d'utiliser l'appareil, vérifier que le voltage du réseau corresponde bien à celui indiqué sur la plaquette signalétique de l'appareil.
- Brancher l'appareil uniquement à des prises de courant d'une puissance minimum de 10 A et munies d'une mise à la terre efficace. (En cas d'incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, faire remplacer la prise par une autre prise de type approprié par un technicien qualifié).
- Ne pas placer l'appareil près de sources de chaleur.
- S'il est nécessaire de remplacer le cordon d'alimentation, vérifier que le nouveau cordon soit de type H05 VVF 3x1 mm². Le cordon de remplacement doit être, en outre, conforme aux normes en vigueur et avoir le même diamètre que le cordon original.
- L'appareil est chaud pendant son fonctionnement. **NE PAS LAISSER L'APPAREIL A LA PORTEE DES ENFANTS.**
- Ne pas déplacer la friteuse lorsque l'huile est chaude afin d'éviter des brûlures graves.
- **La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse avant de la mettre en marche. En effet, en cas de fonctionnement à sec, un dispositif de sécurité thermique intervient en interrompant le fonctionnement. Dans ce cas, pour remettre en fonction l'appareil, il est nécessaire de s'adresser à un centre de service après-vente agréé.**
- En cas de fuites d'huile de la friteuse, s'adresser à un centre de service après-vente ou à un personnel agréé par le fabricant.
- Avant d'utiliser la friteuse pour la première fois, laver

soigneusement la cuve, le panier et le couvercle (enlevant les filtres) avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle. A la fin de cette opération, essuyer le tout minutieusement.

- A la première utilisation l'appareil dégage une odeur de neuf qui est tout à fait normale. Aérer la pièce.
- Les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la Directive CEE 89/109.
- Il est préférable de ne pas laisser les enfants, ni les personnes incapables, utiliser cet appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Pour déplacer l'appareil, saisissez-le par les poignées (G), jamais par la poignée du panier !

MODE D'EMPLOI**Remplissage de l'huile ou de la graisse**

- Ouvrir le couvercle en appuyant sur le poussoir et enlever les accessoires.
- Verser 2 litres d'huile dans le récipient (ou 1,8 kilos de matière grasse).

On obtient les meilleurs résultats en utilisant une bonne **huile d'arachide**. Eviter surtout de mélanger des huiles de nature différente. Dans le cas d'utilisation de graisse solide, couper en petits morceaux afin que la friteuse ne fonctionne pas à sec pendant les premières minutes. La température doit être de 150 °C tant que toute la graisse ne s'est pas liquéfiée. Après quoi, elle pourra être réglée sur la valeur souhaitée.

Préchauffage

1. Placer le curseur (F) (fig. 2) sur la température désirée (voir tableau). Le voyant s'éteint lorsqu'on a atteint la température programmée.
2. Disposer les aliments dans le panier, en ayant soin de ne jamais le remplir de façon excessive (1 kg max. de pommes de terre fraîches).
3. Introduire le panier dans le bac et fermer le couvercle en exerçant une légère pression sur celui-ci jusqu'à ce que l'on obtienne le déclic des crochets.

Debut de cuisson

- **Dès que le voyant lumineux s'éteint**, immerger lentement le panier dans l'huile.
Pour exécuter cette opération:
 - Vérifier que le dispositif de verrouillage se trouve bien dans la position arrière;
 - insérer la poignée (B) dans le panier comme illustré à la fig. 3 et faire glisser le dispositif de verrouillage vers l'avant.
 Avant d'immerger ou soulever le panier, contrôler toujours que le dispositif de verrouillage soit

vers l'avant.

- Puis refermer le couvercle après avoir enlevé la poignée du panier.
- **Il est tout à fait normal que, tout de suite après cette opération, se dégage du couver-filtre une grande quantité de vapeur très chaude.**
- **Il est normal aussi que pendant le fonctionnement quelques gouttes de condensation débordent du couvercle le long des parois métalliques ou en plastique de l'appareil.**

Fin de la cuisson

A la fin du temps de cuisson, accrocher le panier au bord de la cuve (fig. 4) et contrôler si la friture a atteint le degré de cuisson souhaité.

Pour les modèles équipés d'un hublot, ce contrôle peut être effectué visuellement à travers le hublot, sans besoin d'ouvrir le couvercle.

Lorsque vous estimez que la cuisson est terminée, éteindre l'appareil en ramenant le curseur du thermostat sur la pos. "Off" jusqu'à ce que l'on entende le déclic de l'interrupteur.

Si la cuisson est prévue en deux temps (ex. pommes de terre), remonter le panier quand le premier bain est fini, attendre que le voyant s'éteigne puis plonger le panier dans l'huile pour le deuxième bain (voir tableaux joints).

FILTRAGE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

Il est conseillé d'effectuer cette opération après chaque cuisson, car les particules des aliments (surtout s'il s'agit d'aliments panés ou farinés) qui restent dans le liquide, ont tendance à brûler et donc à altérer plus rapidement l'huile ou la matière grasse.

1. Enlever le couvercle (fig. 5) et vider la cuve sur un des côtés (fig. 6 – bord latéral gauche ou droit de la cuve).
2. Enlever les éventuels dépôts à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
3. Accrocher le panier au bord de la cuve et placer au fond du panier le filtre fourni avec la friteuse (fig. 7). Les filtres sont disponibles chez votre revendeur ou auprès de l'un de nos centres de service après-vente.
4. Verser à nouveau l'huile ou la matière grasse dans la friteuse, en procédant très lentement, afin qu'elle ne déborde pas du filtre (fig. 8).

N.B: L'huile ainsi filtrée peut être conservée à l'intérieur de la friteuse. Toutefois, si une longue période de temps s'écoule entre une cuisson et l'autre, il est conseillé de conserver l'huile dans un récipient fermé afin d'éviter sa détérioration. Il est préférable de conserver séparément l'huile utilisée pour frire le poisson et l'huile utilisée pour frire d'autres aliments.

- ✎ **Dans le cas d'utilisation de graisse, ne pas la laisser trop refroidir sinon elle se solidifiera.**

REEMPLACEMENT DU FILTRE ANTI-ODEURS

Les filtres anti-odeur qui se trouvent à l'intérieur du couvercle perdent leur efficacité après un certain temps. Le changement de couleur du filtre, visible à travers l'orifice de la fig. 9 du contre-couvercle, indique que le filtre doit être remplacé. Pour son remplacement, retirer le cache-filtre en plastique (fig. 10) en appuyant sur le cran dans le sens de la flèche 1, puis soulever dans le sens de la flèche 2. Remplacer les filtres.

N.B. Insérer en premier lieu le filtre blanc et au-dessus le filtre noir. Positionner ensuite le couvre-filtre au-dessus du filtre noir (fig. 11).

NETTOYAGE

Avant d'effectuer tout travail de nettoyage, **débrancher toujours la fiche de la prise de courant.**

- ✎ ***Ne jamais immerger la friteuse dans l'eau et ne jamais la laver sous un jet de robinet. Une infiltration d'eau pourrait entraîner des électrocutions***

Le couvercle est amovible, pour l'enlever procéder de la manière suivante: le pousser vers l'arrière (voir flèche "1", fig. 5) et le tirer en même temps vers le haut (voir la flèche "2", fig. 5).

Ne pas immerger le couvercle dans l'eau sans avoir au préalable enlevé les filtres.

Procédure de nettoyage du bac :

- **Après avoir laissé refroidir l'huile pendant 2 heures environ**, vider le liquide de friture en suivant les instructions données dans le paragraphe "Filtrage de l'huile ou de la graisse"
- Enlever le dépôt à l'intérieur du bac en utilisant une éponge ou du papier absorbant.
- Nettoyer la cuve avec de l'eau chaude et du produit à vaisselle liquide, puis rincer et vider la cuve sur un des côtés comme illustré à la fig. 6.
- Il est recommandé de nettoyer régulièrement le panier, en ayant soin d'éliminer tous les dépôts éventuels.
- On peut entièrement introduire le panier dans le lave-vaisselle pour le nettoyer.
- Après chaque cuisson, essuyer le revêtement extérieur de la friteuse à l'aide d'un chiffon doux et humide pour éliminer les projections et les éventuelles traces d'huile ou de vapeur.

MODELE AVEC CUVE ANTIADHESIVE

Pour le nettoyage de la cuve, ne jamais utiliser d'objets ou de produits détergents abrasifs, mais uniquement un chiffon doux avec un détersif neutre.

CONSEILS POUR LA CUISSON

DUREE DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

L'huile ou la graisse ne doivent jamais descendre au dessous du niveau minimum. Il est conseillé de remplacer périodiquement la totalité de l'huile afin de conserver la saveur des aliments. La durée du liquide de cuisson dépend de la nature des aliments. Par exemple, la chapelure des aliments panés laisse dans l'huile plus de particules qu'une simple friture. Nous conseillons de remplacer l'huile toutes les 5-8 utilisations de la friteuse et de toute façon lorsque:

- elle commence à avoir une mauvaise odeur
- elle fume au cours de la cuisson
- elle devient sombre.

POUR UNE CUISSON CORRECTE

- **Les aliments à frire ne doivent être plongés dans l'huile que lorsque celle-ci a atteint la bonne température, c'est-à-dire lorsque le voyant lumineux s'éteint.**
- Ne pas remplir excessivement le panier. Cela entraînerait une baisse immédiate de la température

de l'huile et donc une cuisson trop grasse et non uniforme.

- Vérifier que les aliments soient minces et qu'ils aient la même épaisseur. Si l'épaisseur des aliments est excessive, l'intérieur de l'aliment cuit mal malgré un bel aspect extérieur. Les aliments de même épaisseur atteignent en même temps le degré de cuisson désiré.
- **Essuyer les aliments correctement avant de les plonger dans l'huile ou dans la matière grasse.** S'ils sont humides, les aliments restent mous après la cuisson (surtout les pommes de terre). Il est conseillé de paner ou de fariner les aliments très riches en eau (poisson, viandes, légumes), en ayant soin d'éliminer l'excédent de chapelure ou de farine avant de les plonger dans l'huile.
- Pour éviter les gros bouillonnements dans le cas de petites quantités de friture, la température de l'huile devra être plus basse que celle indiquée.

CUISSON DES ALIMENTS NON SURGELES

Consulter le tableau suivant en tenant compte que les temps et les températures de cuisson sont fournis à titre indicatif et qu'ils doivent être modifiés en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliments		Quantité max. gr.	Température °C	Temps (minutes)
Frites	Demi-portion	500	190	1 ^{ère} phase 5 - 6 2 ^{ème} phase 2 - 3
	Portion entière	1000	190	1 ^{ère} phase 7 - 9 2 ^{ème} phase 6 - 8
Poisson	Calmars	500	160	12 - 13
	Pétoncles	500	160	12 - 13
	Langoustines	500	160	10 - 11
	Sardines	500	170	12 - 13
	Seiches	500	170	12 - 13
	Soles (1)	400	160	8 - 9
Viande	Tranches de boeuf (1)	300	170	8 - 9
	Blancs de poulet (1)	300	170	7 - 8
	Boulettes (6)	550	160	7 - 8
Legumes	Artichauts	250	150	11 - 12
	Chou-fleur	400	160	9 - 10
	Champignons	400	150	9 - 10
	Aubergines (4 slices)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

CUISSON DES ALIMENTS SURGELÉS

1. Les produits surgelés ont des températures très basses. Aussi, ils provoquent inévitablement une baisse sensible de la température de l'huile ou de la matière grasse de cuisson. Pour obtenir un bon résultat, nous vous conseillons de ne pas dépasser les quantités maximum d'aliments indiquées pour chaque cuisson dans le tableau ci-après.
2. **Les aliments surgelés sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace qu'il convient d'éliminer avant la cuisson.** Plonger ensuite le panier dans l'huile très lentement, afin d'éviter le bouillonnement de l'huile.
Avant de plonger le panier dans l'huile, vérifier si le couvercle est fermé correctement.

Les temps de cuisson sont donnés ci-dessous également à titre indicatif et ils peuvent varier en fonction de la quantité et du goût personnel.

Aliment	Quantité max. gr.	Température°C	Temps (minutes)
Pommes de terre precuites	300(*)	190	1 ^{re} fase 5 - 6 2 ^{de} fase 2 - 3
Croquettes de pommes de terre	500	190	7 - 8
Poisson Sticks de merlan	300	190	6 - 7
Crevettes	300	190	6 - 7
Viande Blancs de poulet	200	190	7 - 8

(*) Il s'agit de la quantité conseillée pour obtenir une excellente friture. Naturellement, il est possible de cuire une plus grande quantité de frites surgelées en tenant compte cependant du fait qu'elles seront dans ce cas un peu plus grasses à cause de la baisse rapide de la température de l'huile au moment de l'immersion du panier.

ANOMALIES DE FONCTIONNEMENT

Anomalie	Cause	Solution
Dégagement de mauvaises odeurs	Le filtre anti-odeurs est colmaté L'huile est trop vieille Le corps gras de cuisson n'est pas approprié	Remplacer le filtre Remplacer l'huile ou la graisse Utiliser une bonne huile d'arachide
L'huile déborde	Immersion trop rapide du panier Le niveau de l'huile dans la friteuse dépasse la limite max. Vous avez plongé dans l'huile chaude des aliments insuffisamment séchés Vous avez dépassé la quantité maxi. recommandée	Plonger très lentement Diminuer la quantité d'huile à l'intérieur du bac Sécher correctement les aliments 1 kg (pommes de terre fraîches) ou 300 gr (pommes de terre congelées)
L'huile ne chauffe pas	La friteuse a été précédemment utilisée sans huile dans le bac, ce qui a endommagé le dispositif de sécurité thermique	S'adresser au service après-vente (le fusible doit être remplacé)

D

Lesen Sie diese Gebrauchsanweisung vor der Installation und der ersten Inbetriebsetzung des Gerätes aufmerksam durch. Nur dann können Sie beste Ergebnisse und höchste Betriebssicherheit erzielen.

GERÄTEBESCHREIBUNG

(siehe Zeichnung auf der Umschlagseite)

- A. Gegendeckel
- B. Korbgriff mit Sicherungsvorrichtung
- C. Korb
- D. Öffnungsdruckschalter
- E. Kontrolllampe
- F. Schieberschalter für Thermostat und Ausschalten
- G. Griff zum Anheben des Gerätes
- H. Sichtfenster (nicht bei allen Modellen)
- I. Filterabdeckung
- L. Kabelfach

SICHERHEITSHINWEISE

- Prüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Gerätes, ob die Netzspannung mit der auf dem Typen-/Leistungsschild angegebenen übereinstimmt.
- Schließen Sie das Gerät nur an einer Steckdose an, die eine Mindestabsicherung von 10 A aufweist und einwandfrei geerdet ist. (Sollte der Gerätestecker für Ihre Steckdose ungeeignet sein, lassen Sie den Netzstecker durch einen Fachmann auswechseln.)
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sollte die Anschlußleitung ausgewechselt werden müssen, dürfen nur Kabel Typ H05 VVF 3x1 mm² verwendet werden. Das Kabel muß den geltenden Vorschriften entsprechen und den gleichen Durchmesser wie das Originalkabel aufweisen.
- Während dem Betrieb wird das Gerät heiß. Stellen Sie das Gerät an einem Ort auf, der für Kinder unzugänglich ist.
- Verstellen Sie die Friteuse nicht, wenn das Öl noch heiß ist. Verbrennungsgefahr.
- **Die Friteuse darf erst nach Einfüllen des Öls bzw. des Fettes in Betrieb genommen werden. Wird das Gerät leer in Betrieb gesetzt, wird der Betrieb durch einen Thermoschutzschalter automatisch unterbrochen. Um das Gerät nach einem derartigen Vorfall wieder in Betrieb zu setzen, wenden Sie sich bitte an eine unserer Kundendienststellen.**
- Sollten Ölverluste am Gerät festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an eine unserer Kundendienststellen oder an vom Hersteller autorisiertes Personal.
- Bevor Sie die Frituse zum ersten Mal verwenden, spülen Sie die Wanne, den Korb und den Deckel (filter heraus-

snehmen) mit warmem Wasser und flüssigem Geschirrspülmittel. Anschließend alle Teile sorgfältig trocknen.

- Beim ersten Gebrauch erzeugt das Gerät einen Geruch nach "etwas Neuem". Das ist vollkommen normal und es reicht, wenn Sie den Raum lüften
- Die Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung gelangen, entsprechen der EU-Richtlinie 89/109.
- Dieses Gerät sollte nicht unbeaufsichtigt von Kindern oder unfähigen Personen benutzt werden.
- Gerät nicht in Reichweite spielender Kinder lassen.
- Das Gerät zum Verstellen an den dafür vorgesehenen Griffen (G) tragen. (Dafür unter keinen Umständen den Korbgriff benutzen).

GEBRAUCHSANWEISUNG**Einfüllen des Öls bzw. des Fritierfettes**

- Den Deckel durch Drücken des entsprechenden Schalters (Abb. 1) öffnen und das Zubehör entnehmen.
- Füllen Sie 2 lt. Öl (oder 1,8 kg. Fett) in den Behälter.

Die besten Ergebnisse erzielen Sie mit **einem guten Erdnußöl**. Vermeiden Sie vor allem das Mischen verschiedener Ölsorten. Schneiden Sie dieses in kleine Stücke, damit sich Ihre Friteuse während des ersten Fritiervorgangs nicht trocken erhitzt. Die Temperatur muss bis zur vollständigen Verflüssigung des Fettes auf 150°C eingestellt werden. Erst danach die gewünschte Temperatur einstellen.

Das Vorwärmen

1. Den Thermostatschalter "F" auf die gewünschte Temperatur (Abb. 2) stellen. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, schaltet sich die Kontrollleuchte aus.
2. Das Fritiergut in den Fritierkorb füllen. Nicht zuviel Material einfüllen (max. 1 kg Kartoffeln).
3. Den Fritierkorb in das Becken einsetzen und den Deckel mit leichtem Druck schließen, bis die Klammern einrasten.

Fritieren

- **Nach dem Erlöschen der Kontrolllampe**, den Korb langsam in das Öl absenken. Hierzu verfahren Sie wie folgt:
 - Vergewissern Sie sich, daß sich die Sicherungsvorrichtung in zurückgeschobener Stellung befindet;
 - Bringen Sie den Griff (B) am Korb an, wie auf Abb. 3 gezeigt und lassen Sie die Sicherungsvorrichtung nach vorne gleiten. Bevor Sie den Korb absenken oder anheben, vergewissern Sie sich jedes Mal, daß sich die Sicherungsvorrichtung vorne befindet.

- Nachdem Sie den Griff vom Korb entfernt haben, schließen Sie den Deckel.
- **Es ist ganz normal, wenn sofort nach diesem Arbeitsgang aus dem Filterbehälter eine große Menge sehr heißen Dampfes austritt.**
- **Ebenfalls normal ist, daß während dem Betrieb einige Tropfen Kondenswasser vom Deckel an den Metall- oder Plastikwänden des Gerätes herunterlaufen.**

Ende des Fritiervorgangs

Nach Ablauf der Fritierzeit, den Fritierkorb am Rand der Friteuse anhängen (Abb. 4) und kontrollieren, ob das Fritiergut den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat. Ist dies nicht der Fall, den Fritierkorb erneut eintauchen und den Fritiervorgang fortsetzen. Die Kontrolle kann durch den Sichtfenster ohne Öffnen des Deckels vorgenommen werden.

Ist der Fritiervorgang beendet, das Gerät ausschalten. Den Thermostatkopf auf "Off" stellen, bis ein Klick des internen Schalters zu hören ist. Den Fritierkorb eine Weile in der oberen Position lassen, damit das überschüssige Öl abtropfen kann.

Wenn für den Fritiervorgang zwei Phasen vorgesehen sind (z.B. Kartoffeln), den Fritierkorb nach Ablauf der ersten Fritierphase anheben und abwarten, bis die Kontrollleuchte erlischt. Danach den Korb ein zweites Mal in das Öl eintauchen (siehe beigefügte Tabellen).

FILTERN VON FRITIERFETT/-ÖL

Da sich beim Fritieren, im besonderen bei paniertem oder in Mehl gewendetem Gargut, Speisereste absetzen und diese durch Verbrennen die Qualität des Fritierfett/-Öls stark herabsetzen, ist das Filtern nach jedem Fritiervorgang empfehlenswert.

1. Nehmen Sie den Deckel ab (Abb. 6) und entleeren Sie die Wanne von einer der Seiten aus (Abb. 7 - seitlicher linker oder rechter Rand der Wanne).
 2. Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
 3. Den mitgelieferten Filter in den Fritierkorb einlegen (Abb. 8). Die Filter sind im Fachhandel und bei unserem Kundendienst erhältlich.
 4. Dann das Fritierfett/-Öl sehr langsam, in die Friteuse gießen, um zu vermeiden, daß die Flüssigkeit am Filter überläuft (Abb. 9).
- Das gefilterte Fritierfett/-Öl kann in der Friteuse aufbewahrt werden. Sollte jedoch das Gerät für eine gewisse Zeit nicht benutzt werden, empfiehlt es sich das Fritierfett/-Öl, damit es nicht verdirbt, in einem verschlossenen Behälter aufzubewahren.
 - * **Bei Verwendung von Fritierfett, sollte darauf geachtet werden, daß es nicht zu stark**

abgekühlt wird, da es zu hart wird.

GERUCHSFILTERWECHSEL

Die im Deckel eingelegten GeruchsfILTER verlieren mit der Zeit ihre Wirkung. Der Farbwechsel des Filters, der durch die Öffnung (Abb. 10) im Gegendeckel sichtbar ist, weist darauf hin, daß der Filter ausgetauscht werden sollte. Nehmen Sie zum Auswechseln die Filterabdeckung aus Plastik ab (Abb. 11), indem Sie den Haken in Richtung von Pfeil 1 drücken und dann in Richtung von Pfeil 2 anheben. Wechseln Sie die Filter aus.

Hinweis: Der weiße Filter muß zuerst eingesetzt werden und darüber der schwarze Filter. Die Filterabdeckung muß auf den schwarzen Filter gelegt werden (Abb. 12).

REINIGUNG

Bevor Reinigungsarbeiten ausgeführt werden, **ziehen Sie stets den Netzstecker.**

- * **Die Friteuse nie in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Das eindringende Wasser könnte einen elektrischen Schlag hervorrufen.**

Der Deckel kann abgenommen werden. Hierzu verfahren Sie wie folgt: Drücken Sie ihn nach hinten (siehe Pfeil "1", Abb. 5) und ziehen Sie ihn gleichzeitig nach oben (siehe Pfeil "2", Abb. 5).

Den Deckel nicht ins Wasser tauchen bevor der Filter entfernt wurde.

Zur Reinigung des Beckens folgendermaßen vorgehen:

- **Kontrollieren Sie, ob das Fritierfett/-öl ausreichend abgekühlt ist (warten Sie etwa 2 Stunden ab) und lassen Sie es so ab, wie im Abschnitt "Filtern des Öls/Fritierfett" beschrieben.**
- Eventuelle Ablagerungen mit einem Schwamm oder Küchenkrepp entfernen.
- Reinigen Sie das Becken mit warmem Wasser und Spülmittel, nachwischen und danach sorgfältig trocknen.
- Reinigen Sie die Wanne mit warmem Wasser und Geschirrspülmittel, spülen Sie die Wanne danach aus und entleeren Sie diese von einer der Seiten aus, wie auf Abb. 7 gezeigt.
- Der Fritierkorb kann in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Nach jedem Gebrauch soll die Friteuse außen, um eventuelle Fettspritzer oder Kondenswassertropfen zu entfernen, mit einem weichen, feuchten Tuch gereinigt werden.

MODELL MIT ANTIHAFT-BECKEN

Zur Reinigung des Beckens dürfen weder Scheuermittel noch Topf-Scheuerlappen verwendet werden, sondern ausschließlich ein weiches Tuch und neutrales Reinigungsmittel.

RATSCHLÄGE ZUM FRITIEREN

VERWENDUNGSDAUER DES FRITIERFETTS-ÖLS

Das Öl bzw. Fett darf auf keinen Fall unter den Mindeststand sinken. Von Zeit zu Zeit das Fritieröl vollkommen erneuern, damit der Geschmack und die Bekömmlichkeit der fritierten Speisen erhalten bleiben.

Paniertes Fritiergut verunreinigt das Fritierfett/-Öl wesentlich stärker als unpaniertes.

Wir empfehlen nach etwa 5-8 Fritiervorgängen das Öl vollständig zu erneuern. In jedem Fall jedoch, wenn:

- sich ein unangenehmer Geruch entwickelt
- das Öl beim Fritieren raucht
- die Flüssigkeit eine dunkle Färbung angenommen hat.

RICHTIGES FRITIEREN

- **Das Fritiergut darf erst ins Öl getaucht werden, wenn das Fritierfett/-Öl die richtige Temperatur erreicht hat, d.h. wenn die Kontrollampe erlischt.**
- Nie zuviel Fritiergut in den Fritierkorb geben, da die

Temperatur des Fritierfetts/-Öls dadurch zu stark absinken würde und das Fritiergut demzufolge zu fettig und ungleichmäßig gegart wird.

- Darauf achten, daß das Fritiergut in feine und gleichmäßig dicke Stücke geschnitten wird. Dick geschnittene Stücke sehen nach dem Fritieren zwar gut aus, sind innen aber meist nicht gar. Stücke gleicher Dicke werden auch zur gleichen Zeit gar.
- **Das Fritiergut muß vor dem Einfüllen sorgfältig getrocknet werden**, da es sonst nicht knusprig wird und weich bleibt (insbesondere Kartoffeln). Sehr wasserhaltige Lebensmittel wie z.B. Fisch, Fleisch und Gemüse, sollten vor dem Fritieren paniert oder in Mehl gewendet werden; darauf achtgebend, daß das überschüssige Mehl bzw. die Semmelbrösel gut abgeklopft werden, bevor das Fritiergut ins Öl getaucht wird.
- Wenn eine geringe Menge Fritiergut frittiert werden soll, muss die Temperatur des Öls niedriger als angegeben eingestellt werden, um so ein starkes Aufbrodeln des Öls zu vermeiden.

FRITIEREN VON FRISCHKOST

Auch in diesem Fall handelt es sich bei den angegebenen Garzeiten um ungefähre Werte, die entsprechend der Menge und dem persönlichen Geschmack variieren.

Lebensmittel		Menge max. g.	Temperatur °C	Dauer (min)
Pommes frites (frisch)	Halbe Portion	500	190	1° Phase 5 - 6 2° Phase 2 - 3
	Ganze Portion	1000	190	1° Phase 7 - 9 2° Phase 6 - 8
Fisch	Kalmare	500	160	12 - 13
	Kammuscheln	500	160	12 - 13
	Hummernschwänze	500	160	10 - 11
	Sardinen	500	170	12 - 13
	Tintenfische	500	170	12 - 13
	Seezungen (1)	400	160	8 - 9
Fleisch	Rinderschnitzel (1)	300	170	8 - 9
	Hähnchenfilet (1)	300	170	7 - 8
	Frikadellen (13)	550	160	7 - 8
Gemüse	Artischocken	250	150	11 - 12
	Blumenkohl	400	160	9 - 10
	Pilze	400	150	9 - 10
	Auberginen (4 Scheiben)	100	170	7 - 8
	Zucchini	300	160	11 - 12

FRITIEREN VON TIEFKÜHLKOST

1. Tiefkühlkost hat bekanntlich eine sehr niedrige Temperatur. Beim Fritieren wird demzufolge die Temperatur des Fritierfetts/-Öls erheblich herabgesetzt. Werden die in der Tabelle empfohlenen Mengen eingehalten, können trotzdem gute Ergebnisse erzielt werden.
2. **Vor dem Fritieren sollten auf jeden Fall die Eiskristalle, die sich häufig auf der Oberfläche der**

Tiefkühlkost bilden, entfernt werden. Der Fritierkorb muß sehr langsam in das Fritierfett/-Öl getaucht werden, um ein Aufschäumen zu verhindern.

Vergewissern Sie sich, daß der Deckel ordnungsgemäß geschlossen ist, nachdem Sie den Fritierkorb eingetaucht haben.

Die angegebenen Garzeiten gelten lediglich als Hinweis und sind von der Anfangstemperatur der zu fritierenden Lebensmittel sowie von den vom Tiefkühlkost-Hersteller empfohlenen Temperaturen abhängig.

Lebensmittel		Menge max. g.	Temperatur °C	Dauer (min)
Pommes frites (vorgekocht)		300(*)	190	1 ^a Phase 5 - 6 2 ^a Phase 2 - 3
Kartoffelkroketten		500	190	7 - 8
Fisch	Kabeljau-Fischstäbchen	300	190	6 - 7
	Krabben	300	190	6 - 7
Fleisch	2 Hähnchenfilet	200	190	7 - 8

(*) Das ist die empfohlene Menge, um ein optimales Fritierergebnis zu erzielen. Es ist natürlich möglich, auch größere Mengen an gefrorenen Pommes Frites zu fritieren. Auf Grund des plötzlichen Absinkens der Öltemperatur beim Eintauchvorgang werden sie in diesem Fall jedoch etwas fettiger.

BETRIEBSSTÖRUNGEN

Störung	Ursache	Abhilfe
Schlechter Geruch	Geruchsfilter gesättigt Fritierfett/-Öl verbraucht Ungeeignetes Fritierfett/-Öl	Filter wechseln Öl bzw. Fett erneuern Gutes Erdnußöl verwenden
Fritierfett/-Öl läuft über	Zu schnelles Eintauchen des Fritierkorbes Der Ölstand überschreitet den Max. Stand. Fritiergut nicht trocken genug Empfohlene Höchstmenge wurde überschritten	Langsam eintauchen Ölmenge im Becken verringern Lebensmittel sorgfältig trocknen 1 kg. (frische Kartoffeln) 300gr (tiefgefrorenen Kartoffeln)
Fritierfett/-Öl wird nicht erhitzt	Die Friteuse wurde ohne Öl/Fritierfett im Becken in Betrieb gesetzt und der Thermoschutzschalter ist durchgebrannt.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst (Schmelzsicherung muß ersetzt werden).

I

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. Cursore termostato e spegnimento
- G. Impugnatura per sollevare l'apparecchio
- H. Oblò (non per tutti i modelli)
- I. Copri filtro
- L.. Avvolgicavo

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 mm². 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 (G). (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. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

Preriscaldamento

1. Posizionare il cursore del termostato "F" sulla temperatura desiderata (fig. 2). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.
2. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 1 kg. di patate fresche).
3. Inserire il cestello nella vasca e chiudere il coperchio facendo una leggera pressione sullo stesso fino a far scattare i ganci.

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 ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando il cursore del termostato nella posizione "Off" fino a sentire il click dell'interruttore interno.

Fate sgocciolare l'olio in eccesso lasciando per un po' il cestello nell'interno della friggitrice in posizione alta.

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 alleghe).

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura poiché 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. 5) e svuotare la vasca da uno dei lati (fig. 6 - 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. 7). 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. 8).

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. 9 del controcooperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro in plastica (fig. 10) 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. 11).

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.**

Il coperchio è amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig. 5) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig. 5).

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. 6.
- 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.

MODELLO CON VASCA ANTI-ADERENTE

Per la pulizia della vasca non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

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 fritture, 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 (pesce, carni, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.
- Se si frigge una quantità contenuta di cibo la temperatura dell'olio deve essere impostata più bassa di quella indicata per evitare forti ribollimenti dell'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.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
Patatine fresche	mezza porzione	500	190	1° fase 5 - 6 2° fase 2 - 3
	porzione intera	1000	190	1° fase 7 - 9 2° fase 6 - 8
Pesce	Calamari	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Code di scampi	500	160	10 - 11
	Sardine	500	170	12 - 13
	Seppioline	500	170	12 - 13
	Sogliole(1)	400	160	8 - 9
Carne	Cotolette di manzo (1)	300	170	8 - 9
	Cotolette di pollo (1)	300	170	7 - 8
	Polpette (13)	550	160	7 - 8
Verdure	Carciofi	250	150	11 - 12
	Cavolfiore	400	160	9 - 10
	Funghi	400	150	9 - 10
	Melanzane (4 fette)	100	170	7 - 8
	Zucchine	300	160	11 - 12

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.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
Patatine precotte surgelate	300(*)	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
Crocchette di patate	500	190	7 - 8
Fish Bastoncini di merluzzo	300	190	6 - 7
Gamberetti	300	190	6 - 7
Carne N. 2 cotolette di pollo	200	190	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.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

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 Tropo 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).

NL

Aandachtig deze gebruiksaanwijzing doorlezen alvorens het apparaat te installeren en te gebruiken. Alleen op deze manier zullen de beste resultaten en de maximale veiligheid gegarandeerd kunnen worden.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

(zie de voorafgaande tekening)

- A. Tegendeksel
- B. Handvat frituurmand met beveiliging
- C. Frituurmand
- D. Drukknop voor openen deksel
- E. Controlelampje
- F. Schuifknop thermostaat en uitschakeling
- G. Handvat
- H. Kijkvenster (niet voor alle modellen)
- I. Deksel anti-geur filter
- L. Snoeropwikkeling

AANBEVELINGEN

- Alvorens het apparaat te gebruiken controleren of de netspanning overeenkomt met de spanning aangegeven op het gegevensplaatje van het apparaat.
- Het apparaat alleen aansluiten op een stopcontact met een minimum draagkracht van 10A en voorzien van een goed functionerende aardleiding. (Indien de stekker van het apparaat niet op het stopcontact mocht passen, het stopcontact laten vervangen door een passend soort door een vakman).
- Het apparaat niet in de buurt van warmtebronnen plaatsen.
- Indien het nodig mocht blijken het electriciteitssnoer te vervangen, dient men zich ervan te verzekeren dat het van het type H05 VVF 3x1 mm² is. Het vervangende snoer dient overeen te komen met de van kracht zijnde normen en dient dezelfde doorsnede te hebben als het originele snoer.
- Tijdens het gebruik zal het apparaat warm worden. **ZORG ERVOOR DAT HET APPARAAT NIET BINNEN HET BEREIK VAN KINDEREN STAAT.**
- De frituurpan niet verplaatsen wanneer de olie heet is, hierdoor kan men lelijke brandwonden oplopen.
- **De frituurpan dient pas in werking gesteld te worden nadat ze gevuld is met olie of vet. Indien de frituurpan leeg opgewarmd wordt, treedt een thermisch beveiligingsmechanisme in werking waardoor de functionering onderbroken wordt. In dat geval zal het noodzakelijk zijn zich te wenden tot één van onze geautoriseerde centra om het apparaat weer te laten functioneren.**
- Indien de frituurpan olie mocht verliezen, dient men zich te wenden tot een technisch assistentie centrum of tot door de fabrikant geautoriseerd personeel.

- Alvorens de frituurpan voor de eerste keer te gebruiken, dienen de pan, de mand en het deksel (de filters eruit halen) grondig gewassen te worden met warm water en vloeibaar afwasmiddel. Na het wassen goed afdrogen.
- Het is volkomen normaal als het apparaat bij het eerste gebruik naar nieuw ruikt. Verlucht de ruimte.
- De materialen en de voorwerpen die bestemd zijn om in aanraking te komen met voedingswaren zijn overeenkomstig de EEG richtlijn 89/109.
- Zonder het nodige toezicht zou het gebruik van dit apparaat door kinderen of onkundigen niet moeten worden toegestaan
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
- Verplaats het apparaat aan de daarvoor bestemde handvaten (G) (Gebruik hiervoor nooit het handvat van de mand).

GEBRUIKSAANWIJZING

Het vullen met olie of vet

- Het deksel openen (fig. 1) en de accessoires eruit halen.
 - Giet 2 liter olie (of 1,8 kg. vet) in de pan.
- U zult de beste resultaten bereiken met **goede arachideolie**. Vermijd vooral om verschillende soorten olie of vet met elkaar te mengen. Indien u plantaardige vetpakjes gebruikt, snij ze in kleine stukken, zodanig dat de friteuse gedurende de eerste minuten niet zonder vocht zou verwarmen. De temperatuur moet ingesteld worden op 150°C, tot het vet volledig vloeibaar geworden is. Pas daarna wordt de gewenste temperatuur ingesteld.

Voorverwarming

1. Zet de thermostaat knop "F" op de gewenste temperatuur (afb. 2). Als de ingestelde temperatuur wordt bereikt, dooft het controlelampje.
2. Doe het voedsel dat gefrituurd moet worden in de frituurmand, maar maak hem niet te vol (max. 1 kg. v erse frites).
3. Zet de frituurmand in de bak en sluit het deksel door er licht op te drukken totdat de haken klikken.

Begin frituren

- **Zodra het lampje uitgaat**, de frituurmand langzaam in de olie laten zakken.
- Hierbij de volgende handelingen verrichten:
- Controleren dat de beveiliging naar achteren geschoven is
 - het handvat (B) aan de frituurmand bevestigen zoals aangegeven in fig. 3 en de beveiliging naar voren schuiven.
- Alvorens de frituurmand te laten zakken of omhoog te halen, altijd controleren dat de beveiliging naar voren geschoven is.

- Na verwijdering van het handvat van de frituurmand, het deksel sluiten.
- **Het is heel normaal, dat direct na deze handeling, vanuit de filterhouder een behoorlijke hoeveelheid hete damp zich vrijmaakt.**
- **Het is ook normaal dat, gedurende de inwerkstelling, enige condensdruppels van het deksel langs de metalen- of plasticwanden van het apparaat glijden.**

Na het frituren

Als de baktijd om is, het mandje aan de rand van de bak vasthaken (fig. 4) en controleren of de frituur, zoals gewenst, mooi goudbruin gebakken is.

Bij de modellen voorzien van een kijkvenster kan deze controle uitgevoerd worden zonder het deksel te openen. Als u van mening bent dat de bereiding is voltooid, zet het apparaat dan uit door de thermostaatknop in de stand "Off" te schuiven totdat u de interne schakelaar hoort klikken.

Laat de overtollige olie uitlekken door de frituurmand even in hoge stand in de friteuse te laten staan.

Bij het frituren in twee fasen (vb. aardappelen), heft u de frituurmand na de eerste fase, wacht u tot het controlelampje dooft en dompelt u het mandje opnieuw onder in de olie (zie bijgevoegde tabel).

FILTREREN VAN HET OLIE OF VET

We raden aan dit elke keer na het frituren te doen aangezien de deeltjes eten, vooral wanneer het gepaneerd of met meel bestoven is en dus een poosje in het vocht heeft gelegen, makkelijk aanbranden. Hierdoor wordt de olie gauw vies.

1. Het deksel opendoen (fig. 5) en de pan legen aan één van de zijanten (fig. 6 - linker zijkant of rechterzijkant van de pan).
2. Veeg eventuele restjes met een sponsje of keukenpapier uit de bak.
3. Het mandje aan de rand van de bak vasthaken en op de bodem van het mandje de bij de uitrusting horende filter leggen (fig. 7). De filters zijn verkrijgbaar bij onze leveranciers of bij de technische dienst.
4. Giet daarna het olie of vet langzaam in de pan terug. Let op dat het niet over het filter heenstroomt (fig. 8).

N.B: De op deze manier gefiltreerde olie kan in de frituurpan bewaard worden. Indien tussen het ene gebruik en het volgende echter langere tijd zou verlopen, is het raadzaam de olie in een afgesloten bak te bewaren om te voorkomen dat de olie verslechterd. Het is een goede gewoonte om de olie die gebruikt wordt voor het frituren van vis en de olie die gebruikt wordt voor het frituren van andere etenswaren afzonderlijk te bewaren.

- * **Indien vet gebruikt wordt, erop letten dat het niet té veel afkoelt, omdat dan het vet zou stollen.**

VERVANGING VAN HET ANTI-GEUR FILTER

Na verloop van tijd verliezen de anti-geur filters aan de binnenkant van het deksel hun doelmatigheid. De verandering van kleur van het filter, zichtbaar door de opening op fig. 9 aan de binnenkant van het deksel, geeft aan dat het filter vervangen moet worden. Voor de vervanging het plastic filterdeksel (fig. 10) verwijderen door op de sluiting "H" te drukken in de richting van pijl 1, hierna omhoog tillen in de richting van pijl 2. De filters vervangen.

N.B. Het witte filter dient als eerste aangebracht te worden en daarboven op het zwarte filter. Het filterdeksel dient op het zwarte filter geplaatst te worden (fig. 11).

HET SCHOONMAKEN

Voordat men begint met schoonmaken altijd **eerst de stekker uit het stopcontact nemen.**

- * **De frituurpan nooit in water dompelen en niet onder de kraan houden. Door het water dat eventueel binnen zou sijpelen, kan gevaar voor elektrische schokken ontstaan.**

Het deksel is verplaatsbaar, om het te verwijderen als volgt te werk gaan: Het deksel naar achteren duwen /zie pijl "1", fig. 5) en tegelijkertijd naar boven trekken (zie pijl "2", fig.5)

Het deksel niet in water dompelen voordat men de filters eruit gehaald heeft.

Voor het schoonmaken van de pan als volgt te werk gaan:

- **Controleren of de olie voldoende afgekoeld is (ongeveer 2 uur wachten)**, de olie of het vet laten wegvloeden zoals beschreven in de paragraaf "het filtreren van de olie of het vet".
- Eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati nella vasca usando una spugna o un tovagliolo di carta.
- De pan schoonmaken met warm water en vloeibaar afwasmiddel, hierna ontspoelen en de pan legen aan één van de zijanten zoals aangegeven op fig. 6.
- Aangeraden wordt om regelmatig de frituurmand schoon te maken waarbij alle eventuele resten.
- Het mandje kan helemaal in de afwasmachine.
- De buitenkant van de frituurpan afnemen met een vochtige, zachte doek om eventuele spetters en resten olie en condens te verwijderen.

MODEL MET BINNENKANT VOORZIEN VAN ANTI-AANBAK LAAG.

Voor het schoonmaken van de binnenkant geen scherpe voorwerpen of schuurmiddelen gebruiken, maar uitsluitend een zachte doek met een neutraal afwasmiddel.

RAADGEVINGEN VOOR DE BEREIDING

DE DUUR VAN DE OLIE OF HET VET

Wanneer de olie onder het minimum aangeduid niveau daalt, zult u nieuwe olie moeten toevoegen. Het is raadzaam nu en dan de olie geheel te vervangen, niet alleen om de kwaliteit van de smaak te behouden, maar ook de verteerbaarheid van de gebakken gerechten.

Het aantal bakbeurten met dezelfde olie zal afhangen van de gerechten die u zult bakken: gepaneerde gerechten zullen b.v. de olie vuiler maken.

Wij raden aan de olie na iedere 5/8 bakbeurten geheel te vervangen, en in ieder geval wanneer:

- ze een slechte geur heeft
- ze tijdens het bakken rookt
- ze donker wordt.

GOED FRITUREN

- **Laat de etenswaren pas in de olie zakken als deze op temperatuur is en het lampje dus uit is.**

- Stop het mandje niet te vol, anders zakt de temperatuur van de olie zeer snel en krijgt u vette en onregelmatig gefrituurde stukken.
- Controleer of het eten in dunne en evengrote stukken is gesneden. Dikke stukken worden niet gaar van binnen, ookal zien ze er van buiten nog zo mooi uit. Stukken van dezelfde dikte worden gelijktijdig gaar.
- **Zorg ervoor dat het eten goed droog is.** Anders blijft het zacht na het frituren (vooral bij aardappelen). We raden aan etenswaren met een hoog vochtgehalte (zoals vis, vlees en groenten) te paneeren of met meel te bestuiven. Verwijder zorgvuldig het overvloedige meel of paneermeel alvorens het in de olie te laten zakken.
- Indien een kleine hoeveelheid voedsel gebakken wordt, moet de olie ingesteld worden op een lagere temperatuur dan aangeduid, om te voorkomen dat de olie te hevig opborrelt.

FRITUREN VAN VERSE ETENSWAREN

De volgende tabel raadplegen, rekeninghoudende dat de baktijden en de temperaturen bij benadering zijn aangegeven en dat deze aangepast moeten worden volgens hoeveelheid en persoonlijke smaak.

Voedsel		Max. hoeveelh. gr.	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
Verse frites	halve portie	500	190	1e fase 5 - 6 2e fase 2 - 3
	hele portie	1000	190	1e fase 7 - 9 2e fase 6 - 8
Vis	Calamari	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Scampi-staarten	500	160	10 - 11
	Sardines	500	170	12 - 13
	Inktvisjes	500	170	12 - 13
	Schol	400	160	8 - 9
Vlees	Runderkoteletten (1)	300	170	8 - 9
	Kippebouten (1)	300	170	7 - 8
	Gehaktballen (13)	550	160	7 - 8
Groenten	Artisjokken	250	150	11 - 12
	Bloemkool	400	160	9 - 10
	Paddestoelen	400	150	9 - 10
	Aubergines (4 schijven)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

FRITUREN VAN DIEPVRIES ETENSWAREN

1. Diepvries etenswaren hebben een zeer lage temperatuur. Dit houdt in dat ze de temperatuur van het frituurvocht behoorlijk omlaag halen. Om toch een goed resultaat te bereiken raden we aan u strikt aan de hieronder aangegeven hoeveelheden te houden.
2. **Diepvries etenswaren zijn vaak bedekt met ijs dat zo goed mogelijk verwijderd moet worden voordat u gaat frituren.** Laat daarna het mandje heel langzaam in de olie zakken zodat die niet overkookt.
Let erop dat het deksel goed afgesloten is, nadat het mandje is ondergedompeld.

De frituurtijden zijn indicatief en moeten aangepast worden aan de begintemperatuur van de te frituren gerechten en aan de aangeraden temperatuur op de diepvrieswaren.

Voedsel	Max. hoeveelh. gr.	Temperatuur °C	Tijd (minuten)
Voorgebakken diepvriesfrites	300(*)	190	1e fase 5 - 6 2e fase 2 - 3
Aardappelkroketten	500	190	7 - 8
Vis Vissticks	300	190	6 - 7
Garnalen	300	190	6 - 7
Vlees 2 kippenbouten	200	190	7 - 8

(*) Dosis voor een uitstekende frituur. Natuurlijk kan een hogere hoeveelheid bevroren fritjes gekookt worden maar in dit geval zullen ze smeriger blijken wegens de plotselinge daling van de temperatuur van olie in het onderdompelingsproces.

STORINGEN EN ONGEMAKKEN

Storing	Oorzaken	Wat te doen
Kwalijke geuren	De anti-reukfilter is verzadigd De olie is aan verversing toe Het frituurvocht is niet goed	Vervang de filter Ververs de olie of het vet Gebruik een goede kwaliteit pindaolie
De olie kookt over	De in de olie gedompelde etenswaren waren niet goed afgedroogd De frituurmand is té snel in de olie gedompeld Het niveau van de olie is hoger dan het maximum U heeft in het heet frituurvet gerechten gedompeld die niet voldoende droog waren Het olieniveau in de frituurpan overschrijdt het maximum.	De etenswaren goed afdrogen De frituurmand langzaam onderdompelen De hoeveelheid olie in de pan verminderen De gerechten goed drogen 1000gr (verse aardappelen) 300gr (diepvriese aardappelen)
De olie wordt niet warm	De friteuse werd voordien ingeschakeld zonder olie in de pan, hetgeen de zekering beschadigd heeft	Zich wenden tot de technische dienst (de zekering moet vervangen worden).

E

Leer con atención estas instrucciones antes de instalar el aparato. Sólo así podrán obtener los mejores resultados y la máxima seguridad de uso.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

(véase dibujo en la puerta)

- A. Contratapa
- B. Mango del cesto con cierre de seguridad
- C. Cesto
- D. Asa apertura tapa
- E. Indicador luminoso
- F. Cursor termostato y apagado
- G. Asas para levantar el aparato
- H. Portillo (no en todos los modelos)
- I. Tapadera filtro
- L. Alojamiento del cable

CONSEJOS ÚTILES

- Antes del uso controlar que la tensión de alimentación corresponda a la que se indica en la placa de datos del aparato.
- Conectar el aparato sólo a toma corriente con la capacidad mínima de 10A y con una eficiente descarga a tierra (en el caso de incompatibilidad entre la toma y el enchufe del aparato, hacer cambiar la toma por otra adecuada por parte de personal especializado)
- No colocar el aparato cerca de fuentes de calor.
- En el caso que sea necesario, cambiar el cable de alimentación, asegurarse que sea del tipo H05 VVf 3x1 2 mm. El cable de cambio tiene que ser conforme a las normativas vigentes y tiene que ser del mismo diámetro que el cable original.
- Tener en cuenta que durante el funcionamiento, el aparato está caliente. **NO DEJAR EL APARATO AL ALCANCE DE LOS NIÑOS.**
- No transportar la freidora cuando el aceite está caliente, porque se corre el riesgo de graves quemaduras.
- **Se debe poner en funcionamiento la freidora después de haberla llenado con aceite o grasa. Si se calienta en vacío, interviene un dispositivo de seguridad térmico que interrumpe su funcionamiento. Para ponerla nuevamente en función, dirigirse a un centro autorizado nuestro.**
- Si la freidora pierde aceite, dirigirse a un centro de asistencia técnica o a personal autorizado por nuestra firma.

- Antes de usar la freidora por la primera vez, lavar con atención: la cuba, el cesto y la tapa (sacar los filtros) con agua caliente y detergente líquido para platos. Terminada la operación secar con cuidado.
- Es del todo normal que durante la primera utilización, el aparato emane un olor de nuevo. Ventilar la habitación.
- Los materiales y objetos destinados al contacto con productos alimenticios son conformes a lo previsto por la directiva CEE 89/109.
- Está prohibido el uso de este aparato por parte de niños y de personas incapaces sin la oportuna vigilancia.
- No dejar que los niños jueguen con el aparato.
- Desplazar el aparato utilizando las asas correspondientes (G) (No utilizar nunca el mango del cesto para realizar esta operación).

INSTRUCCIONES PARA EL USO**Llenado con aceite o grasa**

- Abrir la tapa jalando hacia arriba el asa al efecto (fig. 1) y sacar los accesorios.
- Verter en el contenedor 2 lt. de aceite (o 1,8 kg. de grasa).

El mejor resultado se obtiene con un **buen aceite de cacahuetes**. Evitar sobretodo mezclar aceites diferentes. Si se utiliza grasa sólida, cortarla a trozos pequeños de modo que la freidora no **caliente en seco** durante los primeros minutos. Programar la temperatura a 150°C hasta que toda la grasa se haya licuado, sólo a continuación se podrá pasar a la temperatura deseada.

Precalentamiento

1. Colocar el termostato (F) (fig. 2) en la temperatura deseada (ver tabla adjunta). Al alcanzar la temperatura programada, el indicador luminoso se apaga.
2. Colocar los alimentos a freír en el cesto, sin sobrecargarlo (máx. 1 kg de patatas frescas).
3. Insertar luego el cesto en la cuba y cerrar la tapadera apretando ligeramente hacia abajo hasta hacer saltar el gancho.

Para freír

- **Cuando se apaga el indicador luminoso**, sumergir lentamente el cesto en el aceite.

Para hacerlo:

- Cerciórense de que el cierre de seguridad esté en la posición hacia atrás.
- Introducir el mango (B) en el cesto, como se muestra en la figura 3, y empujar el cierre de seguridad hacia delante.

Antes de sumergir o levantar el cesto verificar siempre que el cierre de seguridad esté hacia delante.

- Luego cierran la tapadera tras haber quitado el mango del cesto.
- **Es completamente normal que, inmediatamente después de esta operación, del cubrefiltro salga una notable cantidad de vapor muy caliente.**
- **También es normal que durante el funcionamiento caigan de la tapa algunas gotas de agua condensada, a lo largo de las paredes de plástico del aparato y en proximidad del asa del cesto.**

Fin de la fritura

Al terminar el tiempo de cocción abrir la tapa, enganchar el cesto en el borde de la cubeta (fig. 4) y controlar si la comida está dorada como se desea.

En los modelos dotados con portillo de inspección, esta operación se puede efectuar a través del mismo, sin abrir la tapadera.

Si se opina que la cocción haya acabado, apagar el aparato llevando el cursor del termostato en la posición "OFF" hasta que dispare el interruptor interno. Dejar gotear el aceite por un instante.

Si la cocción está prevista en dos fases (ej. Patatas), levantar el cesto al final de la primera fase y esperar hasta que la señal luminosa se haya apagado para volver a introducir el cesto en el aceite por segunda vez (véanse tablas adjuntas).

FILTRACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Se aconseja realizar esta operación después de cada fritura, ya que las partículas de alimentos, sobre todo si están empanados o enharinados, quedando en el líquido, tienden a quemar y luego a producir una alteración mucho más rápida del aceite o grasa.

1. Sacar la tapa (fig.5) y vaciar el recipiente desde uno de los lados (fig. 6 - borde lateral izquierdo o derecho del recipiente).
2. Eliminar de la cuba los depósitos eventuales por medio de una esponja o papel secante.
3. Enganchar el cesto en el borde de la cubeta y colocar el filtro en dotación en el fondo del cesto (fig. 7). (El filtro se encontrara en su comercio o bien en nuestros centros de asistencia).
4. Volver a verter muy lentamente el líquido de cocción en la freidora para que no sobresalga del filtro (fig. 8).

N.B: El aceite filtrado se puede dejar en el interior de la freidora. Sin embargo, si entre una cocción y la otra transcurriera mucho tiempo, se aconseja guardar el aceite en la oscuridad y en un recipiente cerrado, al objeto de evitar su deterioro. Es buena regla conservar el aceite empleado para freír pescado separado del que se ha usado para freír otros alimentos.

- * **Caso de que se utilice grasa, cuidar que no se enfríe demasiado, porque se volvería sólida.**

SUSTITUCIÓN DEL FILTRO ANTIOLORES

Con el pasar del tiempo, los filtros antioloresque se encuentran en el interior de la tapa, pierden su eficacia. El cambio de color del filtro, visible a través del agujero de fig. 9 de la contratapa, indica que se debe sustituir el filtro. Para la sustitución es necesario sacar las tapaderas de plástico (fig. 10) apretando el gancho en dirección de la flecha 1, luego levantar en dirección de la flecha 2. Cambiar los filtros.

N.B. El filtro blanco se coloca primero y arriba el filtro negro. El cubre filtro se debe colocar sobre el filtro negro (fig. 11).

LIMPIEZA

Antes de cualquier operación de limpieza, **desenchufar el aparato.**

- * ***No sumergir nunca la freidora en agua ni ponerla debajo del grifo. Si entrara agua en su interior se producirían descargas eléctricas.***

La tapa es amovible, para sacarla realizar lo siguiente: empujarla hacia atrás (ver flecha "1", fig.5) y al mismo tiempo tirarlo hacia arriba (ver flecha "2", fig.5)

No poner la tapadera debajo del agua sin haber quitado previamente los filtros.

Para la limpieza de la cuba, actuar del modo siguiente:

- **Después de haber dejado enfriar oportunamente el aceite**, vaciar el líquido de freír (véase "filtración del aceite ou grasa").
- Para una limpieza a fondo del recipiente usar agua caliente y detergente para platos, después enjuagar y secar con cuidado.
- Lavar el recipiente con agua caliente y detergente líquido para platos, luego enjuagar y vaciar el recipiente desde uno de los lados, como indicado en la fig. 6.
- Se aconseja limpiar regularmente el cesto cuidando eliminar todos los depósitos eventuales.
- El cesto se puede introducir completamente en el lavavajillas para su limpieza.
- Después de cada uso secar la parte externa de la freidora con un paño suave y húmedo en modo de eliminar las salpicaduras y eventuales pequeñas manchas de aceite o de vapor.

MODELO CON CUBA ANTIADHERENTE

Para la limpieza de la cuba no usar detergentes ni esponjas abrasivas, sino un paño suave con detergente neutro.

CONSEJOS PARA LA COCCIÓN

DURACIÓN DEL ACEITE O GRASA

Cuando el aceite queda por debajo del nivel mínimo, añadir aceite nuevo. De vez en cuando, sin embargo, es mejor renovarlo completamente, para conservar no sólo la calidad gustativa, sino también la digestibilidad de los alimentos freídos.

La duración del aceite depende de lo que se frie. El rebozado, por ejemplo, ensucia el aceite más que una simple fritura.

Aconsejamos cambiar totalmente el aceite cada 5÷8 frituras y, en cualquier caso, cuando:

- comience a tener mal olor
- humea cuando se frie
- se vuelve oscuro

PARA FREÍR DEL MODO CORRECTO

- **Los alimentos a freír se deben sumergir sólo cuando el aceite ha alcanzado la justa temperatura, o sea cuando el indicador luminoso se apaga.**

- No sobrecargar el cesto. Esto provocaría la disminución repentina de la temperatura del aceite y por tanto una fritura demasiado grasa y no uniforme.
- Controlar que los alimentos sean finos y tengan igual espesor. Si demasiado espesos, se cuecen mal interiormente, a pesar de tener un buen aspecto. De espesor igual, alcanzan al mismo tiempo la cocción ideal.
- **Asciugare Secar perfectamente los alimentos antes de sumergirlos en el aceite o grasa.** Estando húmedos, quedarían blandos después de la cocción (sobre todo si se trata de patatas). Se aconseja empanar o enharinar los alimentos muy ricos en agua (pescado, carne verduras), cuidando eliminar el pan o la harina sobrantes antes de introducirlos en el aceite.
- Para freír una pequeña cantidad de alimentos, programar una temperatura para el aceite inferior a la indicada para evitar borboteos del aceite.

FRITURA DE ALIMENTOS NO CONGELADOS

Consúltese la tabla siguiente, teniendo en cuenta de que los tiempos y las temperaturas de cocción son estimados y tienen que ajustarse en función de la cantidad y del gusto personal.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperaturas °C	Tiempo (minuti)
Patatas frescas	media ración	500	190	1ª phase 5 - 6 2ª phase 2 - 3
	una ración	1000	190	1ª phase 7 - 9 2ª phase 6 - 8
Pescado	Calamares	500	160	12 - 13
	"Canestrelli"	500	160	12 - 13
	Cigalas	500	160	10 - 11
	Sardas	500	170	12 - 13
	Sepias	500	170	12 - 13
	Lenguados (2)	400	160	8 - 9
Carne	Escalopes de novillo (2)	300	170	8 - 9
	Milanesas de pollo (2)	300	170	7 - 8
	Albóndigas (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofas	250	150	11 - 12
	Coliflor	400	160	9 - 10
	Setas	400	150	9 - 10
	Berenjenas (4 lonchas)	100	170	7 - 8
	Calabacines	300	160	11 - 12

FRITURA DE ALIMENTOS CONGELADOS

1. Los alimentos congelados tienen temperaturas muy bajas. Por consiguiente producen inevitablemente una notable disminución de la temperatura del líquido de cocción. Para obtener un buen resultado, les aconsejamos que no sobrepasen las cantidades máximas de alimentos para cada fritura que se aconsejan en la tabla siguiente:
2. **Los alimentos congelados a menudo están cubiertos por numerosos cristales de hielo que se debe tratar de eliminar antes de la cocción.** Sumergir muy lentamente el cesto en el aceite caliente para evitar su ebullición.
Asegurarse de que la tapadera esté bien cerrada tras haber introducido el cesto.

Los tiempos de cocción de esta tabla son aproximados y pueden variar en función de la temperatura inicial de los alimentos y de la temperatura de cocción indicada en el envase.

Alimento		Cantidad máx. gr.	Temperaturas °C	Tiempo (min)
Patatas pre-cocinadas		300(*)	190	1ª phase 5 - 6 2ª phase 2 - 3
Croquetas de patatas		500	190	7 - 8
Pescado	Varitas de merluza	300	190	6 - 7
	Gambas	300	190	6 - 7
Carne	1 milanesa de pollo	200	190	7 - 8

(*) Esta es la dosis aconsejada para obtener una fritura óptima. Claramente, es posible freír una cantidad mayor de patatas congeladas, pero teniendo en cuenta de que en este caso resultarán un poco untuosas debido al repentino descenso de la temperatura del aceite durante la inmersión.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMIENTO

Anomalia	Causa	Remedio
Emanación de malos olores	El filtro anti-olores está lleno El aceite está deteriorado El líquido de cocción no es apropiado	Sustituir el filtro Sustituir el aceite o la grasa Utilizar un buen aceite de cacahuete
El aceite rebosa	Se ha sumergido el cesto demasiado rápidamente El nivel de aceite en la freidora excede del límite máximo Se han sumergido en el aceite caliente alimentos no suficientemente secos Se ha superado la cantidad máxima aconsejada	Sumergirlo lentamente Reducir la cantidad de aceite en el interior de la cuba Secar bien los alimentos 700 gr. (patatas frescas) 300 gr. (patatas congeladas)
El aceite no se calienta	La freidora ha estado puesta anteriormente en funcionamiento sin aceite en el recipiente, provocando la rotura	Dirigirse al Servicio de Asistencia Técnica (el fusible tiene que ser sustituido)

P

Ler com atenção este manual de instruções antes de instalar e usar o aparelho. Só assim pode-se obter os melhores resultados e a máxima segurança de uso.

DESCRIÇÃO DO APARELHO

(ver desenho na portinhola)

- A. Contratapa
- B. Punho do cesto com dispositivo de segurança
- C. Cesto
- D. Botão de abertura
- E. Lâmpada piloto
- F. Cursor do termóstato e desligamento
- G. Alça para levantar o aparelho
- H. Abertura (não em todos os modelos)
- I. Cobertura do filtro
- L. Enrolador do cabo

CONSELHOS

- Antes de usar o aparelho, verificar que a tensão da rede corresponda àquela indicada na plaqueta do aparelho.
- Ligar o aparelho somente a tomadas de corrente que tenham uma intensidade mínima de 10A e com uma eficiente ligação à terra. (Em caso de incompatibilidade entre tomada e ficha do aparelho, mandar substituir a tomada por outra de tipo apropriado, por pessoal profissionalmente qualificado).
- Não colocar o aparelho próximo a fontes de calor.
- Se for necessário substituir o cabo de alimentação, certificar-se de que seja do tipo H05 VVF 3X1 mm². O cabo de substituição deve estar em conformidade com as normativas vigentes e deve ter o mesmo diâmetro do cabo original.
- Durante o funcionamento, o aparelho se aquece. **NÃO DEIXAR O APARELHO AO ALCANCE DAS MÃOS DAS CRIANÇAS.**
- Não transportar a fritadeira quando o óleo estiver quente, pois há riscos de queimaduras graves.
- **A fritadeira deve ser ligada somente após ter sido enchida com óleo ou gordura. Se aquecida quando vazia, acciona-se um dispositivo de segurança térmico que interrompe o funcionamento. Neste caso, para recolocar a funcionar o aparelho, é necessário contactar o nosso centro autorizado.**
- Se a fritadeira perder óleo, contactar o centro de assistência técnica ou o pessoal autorizado pela empresa.

- Antes de usar a fritadeira pela primeira vez, lavar cuidadosamente: a cuba, o cesto e a tampa (retirar os filtros) com água quente e detergente líquido para pratos. Ao terminar a lavagem, secar bem.
- É absolutamente normal que na primeira utilização o aparelho deite um cheiro de novo. Arejar o ambiente.
- Os materiais e os objectos destinados ao contacto com os produtos alimentares estão em conformidade com a directriz CEE 89/109.
- Sem adequada supervisão, o uso deste aparelho não deveria ser permitido a crianças ou pessoas inábeis
- Não deixar as crianças brincarem com o aparelho
- Deslocar o aparelho utilizando as respectivas alças (G). (Nunca utilizar a alça do cesto para efectuar esta operação).

INSTRUÇÕES DE USO**Enchimento com óleo ou gordura**

- Abrir a tampa puxando o botão (fig. 1) e retirar os acessórios.
- Deitar 2 lt. de óleo (ou 1,8 kg. de banha).

Obter-se-ão os melhores resultados utilizando um bom **óleo de amendoim**. Evite misturar óleos diferentes. Se for utilizada gordura sólida, cortá-la em pedaços pequenos de modo que a fritadeira não aqueça a seco nos primeiros minutos. A temperatura deve ser programada para 150°C até à completa liquefacção da gordura. Só posteriormente é que se deverá passar à temperatura desejada.

Préaquecimento

1. Girar o manípulo do termóstato "F" para a temperatura desejada (fig. 2). Ao atingir a temperatura programada, a lâmpada de sinalização apagase.
2. Colocar no cesto os alimentos a fritar, sem nunca o sobrecarregar (máx. 1 kg de batatas frescas).
3. Introduzir o cesto na bacia e fechar a tampa fazendo uma leve pressão na mesma para encaixar os ganchos.

Para fritar

- **Assim que se apagar a luz piloto**, imergir lentamente o cesto no óleo.
Para isto, seguir as instruções abaixo:
 - certificar-se de que o dispositivo de segurança esteja na posição recuada;
 - introduzir o punho (B) no cesto conforme ilustra a fig. 3 e puxar o dispositivo de segurança para frente.
 Antes de imergir ou levantar o cesto, verificar sempre que o dispositivo de segurança esteja

- colocado para frente.
- Em seguida, fechar a tampa após ter retirado o punho do cesto.
 - **É normal que, logo após esta operação, saia da tampa do filtro uma notável quantidade de vapor muito quente.**
 - **Durante o funcionamento é normal que algumas gotas de condensação escurram pela tampa nas paredes de plástico do aparelho e perto do cabo da cesta.**

Fim da fritura

Ao terminar o tempo de cozedura, engatar o cesto ao bordo do recipiente (fig. 4) e verificar se a fritura alcançou o grau de douradura desejado.

Nos modelos com abertura, este controle pode ser feito olhando através do mesmo, sem abrir a tampa

Se a cozedura estiver terminada, desligar o aparelho girando o manípulo do termóstato para a posição "Off", até se sentir o clique do interruptor interno. Deixar escorrer o óleo em excesso deixando o cesto por algum tempo na fritadeira, na posição alta.

Se for prevista uma cozedura em duas fases (por ex.: batatas), levante o cesto no final da primeira fase, aguarde que se apague a luz e mergulhe pela segunda vez o cesto no óleo (consulte as tabelas em anexo).

FILTRAGEM DO ÓLEO OU GORDURA

Recomendamos fazer esta operação após cada fritura, pois as partículas dos alimentos, principalmente quando empanados ou enfarinhados, que ficam no líquido, têm a tendência de queimar-se e provocam uma alteração muito mais rápida do óleo ou gordura.

1. Retirar a tampa (fig. 5) e esvaziar a cuba por um dos dois lados (fig. 6 – bordo lateral esquerdo ou direito da cuba).
2. Retirar eventuais depósitos da cuba com o auxílio de uma esponja ou com papel absorvente.
3. Recolocar o cesto na posição superior e colocar no fundo do cesto um dos filtros entregues com o aparelho (fig. 7). Os filtros podem ser encontrados nos revendedores ou nos nossos centros de assistência.
4. Deitar novamente o óleo ou a gordura na fritadeira bem devagar para que não transborde do filtro (fig. 8).

N.B: O óleo filtrado pode ser conservado dentro da fritadeira. Todavia, se entre uma cozedura e a outra passar muito tempo, recomenda-se conservar o óleo num recipiente fechado para evitar a sua deterioração. Recomenda-se conservar separadamente o óleo usado para fritar peixe daquele usado para fritar outros alimentos.

- * **Se for utilizada gordura, prestar atenção para que não arrefeça muito, pois solidifica-se.**

SUBSTITUIÇÃO DO FILTRO CONTRA ODORES

Com o passar do tempo, os filtros contra odores, que se encontram dentro da tampa, perdem a sua eficácia. A mudança de cor do filtro, visível através do orifício (fig. 9) da contra-tampa, indica que o filtro deve ser substituído. Para a substituição, retirar a cobertura do filtro de plástico (fig. 10) premendo o gancho na direcção da seta 1, então levantar na direcção da seta 2. Substituir os filtros.

NB: O filtro branco deve ser colocado primeiro com o filtro preto por cima. A cobertura do filtro deve ser colocada sobre o filtro preto (fig. 11).

LIMPEZA

Antes de todas as limpezas, **assegurar-se que a ficha esteja fora da tomada.**

- * **Não imergir nunca a fritadeira na água e não colocá-la por baixo da torneira. Uma infiltração poderia provocar fulgurações.**

A tampa é amovível. Para retirá-la, seguir estas instruções: empurrá-la para trás (ver seta "1", fig. 5) e simultaneamente puxá-la para cima (ver seta "2", fig. 5).

Nunca imergir a tampa na água sem, antes, tirar os filtros.

Para a limpeza do recipiente para conter o óleo proceder da seguinte maneira:

- **Controlar que o óleo esteja suficientemente frio (aguardar aproximadamente 2 horas),** retirar o óleo ou a gordura conforme descrito no parágrafo "filtragem do óleo ou gordura".
- Tirar os depósitos do recipiente por meio de uma esponja ou de papel absorvente
- Lavar a cuba com água quente e detergente líquido para loiças, então passar por água e esvaziar a cuba através de um dos dois lados, conforme ilustra a fig. 6.
- Aconselha-se a limpar com frequência o cesto eliminando todos os resíduos.
- É possível colocar o cesto na máquina de lavar loiça para lavá-lo.
- Depois de utilizada a fritadeira, limpe bem a parte externa com um pano macio humedecido para eliminar os salpicos de óleo ou traças de condensação.

MODELO COM CUBA ANTIADERENTE

Para limpar a cuba, não utilizar objectos ponteados ou detergentes abrasivos, mas somente um pano macio com detergente neutro.

CONSELHOS PARA A COZEDURA

DURAÇÃO DO ÓLEO OU DA GORDURA

No caso do nível do óleo se encontrar abaixo da marca mini deverá colocar mais óleo. De vez em quando é aconselhável removê-lo completamente para conservar a qualidade gustativa e também a digestibilidade dos alimentos fritos.

A duração do óleo depende das comidas a fritar. As comidas panadas sujam o óleo com muita rapidez, mais do que a fritura normal.

Aconselhamos trocar completamente o óleo a cada 5-8 frituras, e também quando:

- começa a ter mau paladar
- fumeja no decorrer da fritura
- fica turvo.

PARA FRITAR CORRECTAMENTE

- **É preciso pôr os alimentos a fritar somente quando o óleo estiver à temperatura certa, ou seja, quando a luz piloto apagar.**

- Não carregar excessivamente o cesto, pois isto poderia provocar uma descompensação da temperatura do óleo e a comida ficaria gordurosa e pouco homogênea.
- Verifique sempre que os alimentos a cozer possuam a mesma espessura e que sejam cortados bastante finos. Pois, se estes estiverem demasiadamente espessos ficarão crus interiormente, apesar de terem um bom aspecto exterior. Tendo o mesmo tamanho e a mesma espessura alcançarão contemporaneamente a cozedura ideal.
- **Aconselha-se a ensxugar perfeitamente a comida.** Se os alimentos estiverem húmidos a fritura sai mole e cheia de gordura (em particular as batatas). Aconselha-se a panar ou passar os alimentos que contêm muita água no pão ralado ou farinha (peixe, carne hortaliças), lambrando de tirar o pão ou a farinha em excesso antes de imergi-los no óleo.
- Se fritar uma quantidade reduzida de alimentos, programe a temperatura do óleo para uma temperatura mais baixa do que a indicada para evitar que o óleo ferva excessivamente.

FRITURA DE ALIMENTOS NÃO CONGELADOS

Consultar a seguinte tabela, levando em conta que os tempos e as temperaturas de cozedura são aproximativos e devem ser regulados em função da quantidade e do gosto pessoal.

Alimento		Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (minutos)
Batatas frescas	meia porção	500	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
	porção inteira	1000	190	1ª fase 7 - 9 2ª fase 6 - 8
Peixe	Lulas	500	160	12 - 13
	Lulas às rodela	500	160	12 - 13
	Caudas de lagostim	500	160	10 - 11
	Sardinhas	500	170	12 - 13
	Choquinhos	500	170	12 - 13
	Solhas (1)	400	160	8 - 9
Carne	Panados de vaca (1)	300	170	8 - 9
	Panados de frango (1)	300	170	7 - 8
	Croquetes (13)	550	160	7 - 8
Verduras	Alcachofras	250	150	11 - 12
	Couve-flor	400	160	9 - 10
	Cogumelos	400	150	9 - 10
	Beringelas (4 fatias)	100	170	7 - 8
	Courgettes	300	160	11 - 12

COMIDA CONGELADA

1. Os produtos congelado têm temperaturas muito baixas. O que provoca uma diminuição de temperatura do líquido de cozedura. Para obter um bom resultado, aconselha-se a não ultrapassar a quantidade recomendada pela seguinte tabela de cozedura.
2. **Os alimentos congelados estão cobertos, às vezes, por cristais de gelo que é preciso eliminar antes da cozedura.** Para evitar que o óleo ferva muito, imergir o cesto neste muito devagar.
Certificar-se que a tampa esteja bem fechada depois de ter colocado o cesto.

Os tempos de cozedura são aproximativos e devem ser variados dependendo da temperatura inicial dos alimentos a serem fritos e da temperatura aconselhada pelo produtor da própria comida congelada.

Alimento	Quantidade máx. g	Temperatura °C	Tempo (minutos)
Batatas pré-cozinhadas congeladas	300(*)	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
Croquetes de batata	500	190	7 - 8
Peixe Filetes de pescada	300	190	6 - 7
Gambas	300	190	6 - 7
Carne 2 panados de frango	200	190	7 - 8

(*) Esta é a dose aconselhada para obter uma ótima fritura. Naturalmente é possível fritar uma quantidade maior de batatinhas congeladas mas lembrando-se que neste caso resultarão um pouco mais gordurosas por causa do abaixamento repentino da temperatura do óleo no acto da imersão.

ANOMALIAS DE FUNCIONAMENTO

Anomalia	Causa	Solução
Maus cheiros	- O filtro anti-cheiro está sujo - O óleo está muito queimado - A gordura já não está apropriada	- Substituir o filtro - Substituir o óleo - Utilizar um bom óleo de amendoim.
O óleo transborda	- Imersão muito rápida do cesto - O nível de óleo da fritadeira ultrapassa o limite máx. - Colocou no óleo a ferver alimentos molhados - Ultrapassou a quantidade máx. recomendada	- Imergir muito lentamente - Diminuir a quantidade de óleo na fritadeira - Secar correctamente os alimentos 1 kg (batatas frescas); 300gr (batatas congeladas)
O óleo não aquece	A fritadeira foi utilizada sem óleo o que queimou o fusível	Dirigir-se aos Serviço Técnico (o fusível terá de ser substituído)

GR

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν εγκαταστήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή. Μόνον έτσι θα πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα και τη μέγιστη ασφάλεια κατά τη χρήση.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

(βλέπε σχέδιο)

- A. Εσωτερικό μέρος καπακιού
- B. Λαβή καλαθιού με ασφάλεια
- C. Καλαθιού
- D. Κουμπί ανοίγματος
- E. Φωτεινή λυχνία
- F. Κέρσορας θερμοστάτη και σβησίματος
- G. Λαβή για την ανύψωση της συσκευής
- H. Παραθυράκι (σε μερικά μοντέλα)
- I. Καπάκι φίλτρου
- L. Χώρος καλωδίου

ΣΥΣΤΑΣΕΙΣ

- Πριν τη χρήση βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί με αυτή που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Συνδέστε τη συσκευή μόνο σε πρίζες ρεύματος με ελάχιστη παροχή 10 A που διαθέτουν αποτελεσματική γείωση. (Σε περίπτωση ασυμβατότητας ανάμεσα στην πρίζα και στο φις της συσκευής, απευθυνθείτε σε ειδικευμένο προσωπικό για την αντικατάσταση του καλωδίου).
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε πηγές θερμότητας.
- Σε περίπτωση που είναι απαραίτητη η αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, βεβαιωθείτε ότι είναι τύπου H05 VVF 3x1 mm². Το καλώδιο αντικατάστασης πρέπει να συμμορφώνεται με την ισχύουσα νομοθεσία και πρέπει να έχει την ίδια διάμετρο με το αρχικό καλώδιο.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας η συσκευή είναι ζεστή. ΜΗΝ ΑΦΗΝΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΣΗΜΕΙΑ ΠΡΟΣΙΤΑ ΣΤΑ ΠΑΙΔΙΑ.
- Μη μετακινείτε τη φριτέζα όταν το λάδι είναι καυτό. Κίνδυνος εγκαυμάτων.
- Η φριτέζα πρέπει να τίθεται σε λειτουργία μόνον αφού τη γεμίσετε με λάδι ή λίπος. Πράγματι, αν θερμανθεί άδεια, επεμβαίνει μία θερμική διάταξη ασφαλείας που διακόπτει τη λειτουργία. Στην περίπτωση αυτή, για να αποκαταστήσετε τη λειτουργία της συσκευής, πρέπει να απευθυνθείτε σε εξουσιοδοτημένο σέρβις της εταιρείας.
- Αν η φριτέζα χάνει λάδι, απευθυνθείτε στο σέρβις της εταιρείας ή σε εξουσιοδοτημένο προσωπικό
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα για πρώτη φορά, πλύνετε προσεκτικά τα εξαρτήματα: το δοχείο, το καλάθι και το καπάκι (αφαιρέστε τα φίλτρα) με ζεστό

νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων. Τέλος σκουπίστε και στεγνώστε.

- Είναι απόλυτα φυσικό κατά την πρώτη χρήση η συσκευή να εκπέμπει οσμή καινούριου. Αερίστε το δωμάτιο.
- Τα υλικά και τα αντικείμενα που έρχονται σε επαφή με τα τρόφιμα, συμμορφούνται με την οδηγία ΕΟΚ 89/109
- Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή
- Μετακινείτε τη συσκευή χρησιμοποιώντας τις ειδικές λαβές (G). (Ποτέ μη χρησιμοποιείτε τη λαβή του καλαθιού για τη μετακίνηση).

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

ΓΕΜΙΣΜΑ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΛΙΠΟΣ

- Ανοίξτε το καπάκι τραβώντας (εικ. 1) και αφαιρέστε τα εξαρτήματα.
- Βάλτε 2 λίτρα λαδιού μέσα στο δοχείο (ή 1,8 κιλά βούτυρο) και μετά επανατοποθετείστε το καλάθι. Τα καλύτερα αποτελέσματα επιτυγχάνονται χρησιμοποιώντας φυσικό έλαιό καλής ποιότητας. Αποφύγετε την ανάμιξη διαφορετικών λαδιών. Αν χρησιμοποιείτε σβόλους στερεού λίπους, κόψτε τους σε μικρά κομμάτια ώστε η φριτέζα να μη θερμαίνεται στεγνή τα πρώτα λεπτά. Η θερμοκρασία πρέπει να ρυθμιστεί στους 150°C μέχρι να λιώσει το λίπος και στη μόνο συνέχεια επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία.

ΠΡΟΖΕΣΤΑΜΑ

1. Τοποθετήστε το διακόπτη του θερμοστάτη "F" στη θέση της επιθυμητής θερμοκρασίας (εικ.2). Όταν η επιλεγμένη θερμοκρασία επιτευχθεί, η φωτεινή λυχνία θα σβήσει.
2. Βάλτε τα φαγητά που θέλετε να τηγανίσετε μέσα στο καλάθι, φροντίζοντας να μην το γεμίσετε υπερβολικά (το πολύ 1 kg φρέσκιες πατάτες).
3. Βάλτε το καλάθι μέσα στον κάδο και κλείστε το καπάκι, πιέζοντάς το ελαφρά έως ότου μπλοκάρουν οι γάντζοι.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

- **Μόλις σβήσει το λαμπάκι**, κατεβάστε το καλάθι αργά μέσα στο λάδι.
Για να κάνετε αυτό
 - Βεβαιωθείτε ότι η ασφάλεια είναι τραβηγμένη προς τα πίσω;
 - Βάλτε τη λαβή (B) στο καλάθι όπως δείχνει η εικ. 3 και σπρώξτε την ασφάλεια προς τα μπροστά.
Πριν κατεβάσετε ή ανεβάσετε το καλάθι, ελέγχετε πάντα αν η ασφάλεια είναι σπρωγμένη
 - Μετά κλείστε το καπάκι αφού πρώτα βγάλετε τη λαβή από το καλάθι.
- Είναι εντελώς φυσιολογικό, αμέσως μετά από

αυτήν την ενέργεια, να βγει από το κάλυμμα του φίλτρου μία σημαντική ποσότητα πολύ ζεστού ατμού.

- Είναι απολύτως φυσικό αν κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μερικές σταγόνες υγρασίας στάξουν από το καπάκι κατά μήκος των πλαστικών τοιχωμάτων της συσκευής κοντά στη λαβή του καλαθιού.

ΤΕΛΟΣ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑΤΟΣ

Όταν είναι ώρα να αφαιρέσετε το φανητό από τη φριτέζα (εικ. 4), αγκιστρώστε το δικτυωτό καλάθι στην άκρη του δοχείου της φριτέζας και ελέγξτε εάν το φανητό είναι

Εάν κρίνετε ότι το τηγάνισμα τελείωσε, σβήστε τη συσκευή γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη στη θέση "Off" μέχρι να ακουστεί το χαρακτηριστικό κλικ του εσωτερικού διακόπτη.

Στραγγίξτε το επιπλέον λάδι, αφήνοντας για λίγη ώρα το καλάθι μέσα στη φριτέζα σε ανυψωμένη θέση.

Αν το τηγάνισμα προβλέπεται να γίνει σε δύο φάσεις (π.χ. πατάτες), σηκώστε το καλάθι στο τέλος της πρώτης φάσης, περιμένετε να σθήσει η φωτεινή λυχνία και μετά κατεβάστε το καλάθι μέσα στο λάδι για δεύτερη φορά (βλέπε πίνακες παρακάτω).

ΦΙΛΤΡΑΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Συνιστούμε να κάνετε αυτή τη διαδικασία καθαρισμού μετά από κάθε τηγάνισμα γιατί τα κομματάκια των τροφίμων, κυρίως όταν είναι πανέ ή αλευρωμένα, παραμένοντας μέσα στο υγρό, έχουν την τάση να καίγονται και συνεπώς να προκαλούν αλλοίωση του λαδιού ή του μαγειρικού λίπους πολύ γρηγορότερα από ότι συνήθως.

1. Βγάλτε το καπάκι (εικ. 5) και αδειάστε τον κάδο από την μία πλευρά (εικ. 6 - αριστερό ή δεξιό χείλος του κάδου).
2. Βγάλτε τυχόν κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με απορροφητικό χαρτί.
3. Αγκιστρώστε το καλάθι στην άκρη του δοχείου της φριτέζας και τοποθετήστε στο πάτο του το συμπεριλαμβανόμενο φίλτρο (εικ. 7). Τα φίλτρα μπορείτε να τα βρείτε στους αντιπροσώπους μας ή σε εξουσιοδοτημένα κέντρα.
4. Ρίξτε το υγρό στη φριτέζα πολύ αργά μέχρι οπου να μη υπερχυλίσει από το φίλτρο (εικ. 8).

ΣΗΜ. Το λάδι, αφού φιλτραριστεί με τη διαδικασία αυτή, μπορεί να διατηρηθεί μέσα στη φριτέζα. Παρόλα αυτά, αν μεσολαβήσει πολύς χρόνος μεταξύ των τηγανισμάτων, συνιστάται να διατηρείτε το λάδι μέσα σε καλά κλεισμένο δοχείο για να αποφύγετε την αλλοίωσή του. Μια καλή συνιστώμενη πρακτική είναι να διατηρείτε το λάδι για το τηγάνισμα ψαριών ξεχωριστά από το λάδι για το τηγάνισμα άλλων τροφίμων.

- Σε περίπτωση που χρησιμοποιείτε μαγειρικό λίπος, φροντίστε να μην το αφήσετε να κρυώσει πολύ γιατί θα στερεοποιηθεί.

ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΑΝΤΙΟΣΜΗΤΙΚΟΥ ΦΙΛΤΡΟΥ

Με το χρόνο, τα αντιοσμητικά φίλτρα στο εσωτερικό του καπακιού, χάνουν την αποτελεσματικότητά τους. Η αλλαγή χρώματος του φίλτρου, ορατή από την οπή (εικ. 9) στο εσωτερικό του καπακιού, δείχνει ότι το φίλτρο πρέπει να αντικατασταθεί. Για την αντικατάσταση, βγάλτε το πλαστικό καπάκι του φίλτρου (εικ. 10) πιέζοντας το γάντζο προς την κατεύθυνση του βέλους 1 και στη συνέχεια σηκώστε το προς την κατεύθυνση του βέλους 2. Αντικαταστήστε τα φίλτρα.

ΣΗΜ. Το άσπρο φίλτρο πρέπει να μπει πρώτα και επάνω σε αυτό το μαύρο φίλτρο. Το καπάκι φίλτρου πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στο μαύρο φίλτρο (εικ. 11).

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Πριν από οποιαδήποτε επέμβαση καθαρισμού, αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα του ρεύματος.

- **Μη βυθίζετε ποτέ τη φριτέζα σε νερό ή κάτω από τρεχούμενο νερό της θρύσης. Η επαφή με το νερό μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.**

Το καπάκι είναι αποσπώμενο. Για να το αφαιρέσετε πρέπει να το σπρώξετε προς τα πίσω (βλ. βέλος "1", εικ. 5) και ταυτόχρονα να το τραβήξετε προς τα πάνω (βλ. βέλος "2", εικ. 5).

Μη βυθίζετε το καπάκι σε νερό εάν προηγουμένως δεν αφαιρέσετε τα φίλτρα.

Για τον καθαρισμό του δοχείου, ενεργήστε ως εξής:

- Βεβαιωθείτε ότι το λάδι έχει κρυώσει επαρκώς (περιμένετε περίπου 2 ώρες), αδειάστε το λάδι ή το λίπος σύμφωνα με τις οδηγίες της παραγράφου "φιλτράρισμα του λαδιού ή του λίπους".
- Βγάλτε τα κατακάθια του δοχείου με την βοήθεια ενός σφουγγαριού ή με ένα απορροφητικό χαρτί.
- Πλύντε τον κάδο με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό για πιάτα, μετά ξεβγάλετε και αδειάστε τον κάδο από τη μία πλευρά όπως δείχνει η εικ. 6.
- Σας συμβουλεύουμε να καθαρίζεται συχνά το καλάθι μετακινώντας προσεκτικά.
- Το καλάθι μπορεί να τοποθετηθεί στο πλυντήριο πιάτων για το καθαρισμό
- Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα απαλό και υγρό πανί, αφαιρώντας τυχόν πιτσιλιές και μικρά σταξίματα λαδιού ή συμπακνώματος.

ΜΟΝΤΕΛΟ ΜΕ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΟ ΔΟΧΕΙΟ

Για τον καθαρισμό του δοχείου μη χρησιμοποιείτε σκληρά αντικείμενα και απορρυπαντικά σε σκόνη, αλλά μόνον ένα απαλό πανί με ουδέτερο απορρυπαντικό.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΟΥ ΛΑΔΙΟΥ Ή ΤΟΥ ΛΙΠΟΥΣ

Όταν το λάδι βρίσκεται κάτω από το μικρότερο σημείο επιπέδου, προσθέστε καινούργιο. Είναι σκόπιμο να ανανεώνετε όλο το λάδι συχνά, για να διατηρείτε όχι μόνο την ποιότητα της γεύσης, αλλά και την εύκολη χώνεψη των τηγανισμένων τροφών.

Το πόσες φορές μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το λάδι εξαρτάται από το τι έχετε τηγανίσει. Για παράδειγμα το λάδι πρέπει να αλλάζετε συχνότερα όταν τηγανίζετε κομμάτια ψωμιού.

Συμβουλευόμαστε να αλλάζετε όλο το λάδι κάθε 58 τηγανίσματα, και οπωσδήποτε όταν:

- δυσάρεστη οσμή
- Όταν καπνίζει ενώ τηγανίζετε
- Όταν το χρώμα του γίνεται σκούρο.

ΠΩΣ ΝΑ ΤΗΓΑΝΙΣΕΤΕ ΣΩΣΤΑ

- Τα τρόφιμα για τηγάνισμα πρέπει να **θυθίζονται μόνο όταν το λάδι φτάσει τη σωστή θερμοκρασία**,

όταν δηλαδή η φωτεινή λυχνία σθήσει.

- Μη φορτώνετε υπερβολικά το καλάθι. Αυτό προκαλεί την απότομη πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού και συνεπώς ένα υπερβολικά λαδερό και ανομοιόμορφο τηγάνισμα.
- Ελέγξτε αν τα τρόφιμα είναι λεπτά και με το ίδιο πάχος, γιατί τα τρόφιμα με υπερβολικό πάχος τηγανίζονται άσχημα στο εσωτερικό παρά την ωραία όψη, ενώ εκείνα με ομοιόμορφο πάχος φτάνουν ταυτόχρονα στο ιδανικό τηγάνισμα.
- **Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα πριν τα θυθίσετε στο λάδι ή το λίπος**, γιατί τα υγρά τρόφιμα παραμένουν μαλακά μετά το τηγάνισμα (ειδικά οι πατάτες). Είναι σκόπιμο να καλύπτετε με τριμμένο ψωμί ή να αλευρώνετε τα πολύ πλούσια σε νερό τρόφιμα (ψάρια, κρέατα, λαχανικά), φροντίζοντας να εξαλείψετε το ψωμί ή το αλεύρι που πλεονάζει πριν τα ρίξετε στο λάδι.
- Αν πρόκειται να τηγανίσετε μια μικρή ποσότητα τροφής, η θερμοκρασία του λαδιού πρέπει να είναι μικρότερη από τη συνιστώμενη για να αποφύγετε το δυνατό κοχλασμό του λαδιού.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΜΗ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Συμβουλευτείτε τον παρακάτω πίνακα έχοντας υπόψη πως οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες τηγανίσματος είναι σχετικοί και πρέπει να ρυθμίζονται σε σχέση με την προσωπική ποσότητα και την γεύση.

Φαγητά	Μαx. Ποσότητα γραμ.	Χρόνος σε λεπτά
<i>ΤΗΓΑΝΙΤΕΣ</i> Μισή μερίδα	500	1η φάση 5 - 6 2η φάση 2 - 3
ολόκληρη μερίδα	1000	1η φάση 8-10 2η φάση 4 - 6
<i>ΨΑΡΙΑ</i> Καλαμαράκια	500	8 - 10
Κανεστρέλλι	500	8 - 10
Γαρίδες	500	6 - 8
Σαρδέλες	500	9 - 11
Σουπιές	500	8 - 12
Γλώσσες (2)	400	4 - 6
<i>ΚΡΕΑΣ</i> Χοιρινή μπριζόλα (2)	300	6 - 8
Στήθος από κοτόπουλο (2)	300	4 - 7
Κυφτέδες (13)	550	3 - 6
<i>ΧΟΡΤΑ</i> Αγκινάρες	250	6 - 9
Κουνουπίδι	400	7 - 9
Μανιτάρια	400	5 - 8
Μελιτζάνες (4 φέτες)	100	5 - 7
Κολοκυθάκια	300	8 - 10

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΚΑΤΕΨΥΓΜΕΝΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. Τα κατεψυγμένα έχουν πολύ χαμηλές θερμοκρασίες. Συνεπώς προκαλούν αναπόφευκτα σημαντική πτώση της θερμοκρασίας του λαδιού ή του λίπους. Για να έχετε καλά αποτελέσματα, είναι σκόπιμο να μην ξεπερνάτε τις συνιστώμενες ποσότητες του ακόλουθου πίνακα.
2. Τα κατεψυγμένα τρόφιμα καλύπτονται συχνά από πολυάριθμους κρυστάλλους πάγου που πρέπει να αφαιρούνται πριν το τηγάνισμα, ανακινώντας το καλάθι. Βυθίστε στη συνέχεια το καλάθι στο λάδι πολύ αργά για να αποφύγετε τον αναβρασμό του λαδιού. **Πριν βυθίσετε το καλάθι στο λάδι, βεβαιωθείτε ότι το καπάκι είναι καλά κλειστό.**

Οι χρόνοι τηγανίσματος είναι ενδεικτικοί και πρέπει να ρυθμίζονται ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων που θα τηγανιστούν και τη συνιστώμενη θερμοκρασία από τον παραγωγό των κατεψυγμένων προϊόντων.

Φαγητά	Μαx. Ποσότητα γραμ.	Χρόνος σε λεπτά
ΠΑΤΑΤΕΣ	300(*)	1η φάση 5 - 6 2η φάση 2 - 3
ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ	500	8 - 9
ΨΑΡΙΑ ■ ακαλώς	300	6 - 7
Γαρίδες	300	6 - 7
ΚΡΕΑΣ ν. 1 κομμάτια κοτόπουλο	200	7 - 8

(*) Η δόση αυτή συνιστάται για την επίτευξη ενός άριστου τηγανίσματος. Φυσικά μπορείτε να τηγανίσετε μεγαλύτερη ποσότητα από κατεψυγμένες πατάτες έχοντας όμως υπόψη ότι στην περίπτωση αυτή θα είναι περισσότερο λαδερές λόγω της απότομης πτώσης της θερμοκρασίας του λαδιού τη στιγμή που θα βυθιστούν στο λάδι.

ΑΝΩΜΑΛΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ

ΑΝΩΜΑΛΙΑ	ΑΙΤΙΑ	ΛΥΣΗ
Δυσάρεστες οσμές	Το αντλιομητικό φίλτρο έχει κορεσθεί Το λάδι έχει αλλοιωθεί Ακατάλληλο λάδι τηγανίσματος	Αντικαταστήστε το φίλτρο Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Χρησιμοποιήστε φιστικέλαιο καλής ποιότητας
Υπερχείλιση λαδιού	Το λάδι έχει αλλοιωθεί και προκαλεί υπερβολικό αφρό Βυθίσατε στο καυτό λάδι τρόφιμα που δεν στέγνωσαν καλά Γρήγορο βύθισμα του καλάθιού Η στάθμη του λαδιού στη φριτέζα ξεπερνά το μέγιστο όριο	Αντικαταστήστε το λάδι ή το λίπος Στεγνώστε καλά τα τρόφιμα Βυθίστε αργά το καλάθι Μειώστε την ποσότητα του λαδιού στο δοχείο
Το λάδι δεν ζεσταίνεται	Η φριτέζα τέθηκε σε λειτουργία χωρίς λάδι στο δοχείο, προκαλώντας την επέμβαση της διάταξης θερμικής ασφαλείας	Απευθυνθείτε στο σέρβις (η διάταξη πρέπει να αντικατασταθεί)