

**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 (pag. 3)

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>A</b> Cestello</p> <p><b>B</b> Impugnatura cestello con sicura</p> <p><b>C</b> Controcoperchio</p> <p><b>D</b> Maniglia apertura coperchio</p> <p><b>E</b> Contaminuti elettronico (se previsto)</p> <p><b>F</b> Pulsante tempo di cottura</p> <p><b>G</b> Pulsante "ON/START"</p> <p><b>H</b> Linguetta di protezione batteria (se prevista)</p> <p><b>I</b> Spia di funzionamento</p> | <p><b>L</b> Sportellino per sede tubetto "Easy Clean System" (se previsto)</p> <p><b>M</b> Tubetto svuota-olio "Easy Clean System" (se previsto)</p> <p><b>N</b> cursore termostato e spegnimento</p> <p><b>O</b> Foro accesso vano portacavo</p> <p><b>P</b> Maniglia per sollevare l'apparecchio</p> |
|---|--|

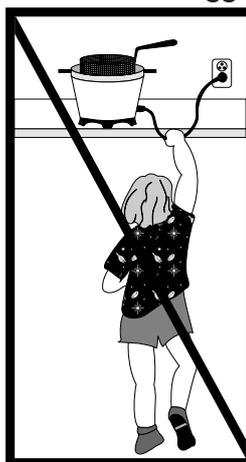
## CARATTERISTICHE TECNICHE

- Tensione:** vedere targa caratteristiche
- Potenza assorbita:** " " "
- Capacità max.:** 1,3 lt. di olio  
o circa 1,2 kg. di grasso
- Contenuto max. di alimenti:** 700 gr. di patate fresche

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25/01/1992, n° 108. Inoltre questo apparecchio è conforme alle Direttive **CE** applicabili, compreso radiodisturbi.

## AVVERTENZE IMPORTANTI

- Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per un uso esclusivamente domestico. Non deve essere utilizzato per altri scopi e non deve essere modificato o manomesso in alcun modo.
- Non avviare l'apparecchio se è danneggiato (es. a causa di una caduta).
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca ed il cestello con acqua calda e detersivo per piatti; a fine operazione asciugare con cura l'acqua eventualmente rimasta nella vasca.
- **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.
- 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.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico (se previsto) deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- **Gravi ustioni possono essere provocate da una friggitrice che cade dall'alto.**



**Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio all'utente. Non usare prolunghe.**

## ISTRUZIONI PER L'USO

### RIEMPIMENTO

- Dopo aver rimosso l'apparecchio dall'imballo, aprire il coperchio tirando verso l'alto l'apposita maniglia (fig. 1) ed estrarre gli accessori.
- Versare nel contenitore 1,3 lt. di olio (oppure 1,2 kg. di grasso circa).

**Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo. Non oltrepassare mai il livello massimo.**

I migliori risultati si ottengono con un buon **olio di semi di arachide**. L'olio d'oliva è l'ideale poiché si degrada meno facilmente, ma un'utilizzo prolungato accentua il suo sapore. Evitare soprattutto 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; è consigliabile inoltre, durante la prima fase di preriscaldamento, impostare il termostato in posizione 150°C.

Fate sciogliere i pani di grasso direttamente nella vasca, non nel cestello. Solamente quando saranno completamente sciolti, procedere alla cottura.

### PRERISCALDAMENTO

Posizionare il cursore termostato (**N**) (fig. 4) sulla temperatura desiderata (vedere tabelle orientative). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

### INIZIO FRITTURA

1. **Appena spenta la spia**, immergere lentamente nell'olio il cestello.

Per fare ciò:

- Assicurarsi che la sicura sia nella posizione arretrata (fig. 2);
- Inserire l'impugnatura (B) nel cestello come in fig. 2 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.

- **E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo dalle feritoie del coperchio.**
- **E' altresì normale che durante il funzionamento alcune gocce di condensa colino dal coperchio lungo le pareti in plastica dell'apparecchio.**

2. Nei modelli con contaminuti elettronico (**E**) è possibile impostare il tempo di cottura desiderato. Se il contaminuti è dotato della linguetta di protezione batteria (**H**), estrarla tirandola leggermente, poi agire come segue:

- Premere il pulsante "ON/START" (**G**): il contaminuti si accende e le cifre inizieranno a lampeggiare;
- Premere il pulsante "+min" (**F**) fino al raggiungimento del tempo desiderato (minuti).
- Premere il pulsante "ON/START" (**G**) ed il contaminuti inizierà il conto alla rovescia del tempo impostato. Le cifre non lampeggeranno più e lampeggerà invece solo il punto.
- In caso di errore, o per annullare il conteggio del tempo, premere contemporaneamente i pulsanti **F** e **G**: il contaminuti sarà così azzerato.
- Trascorso il tempo di cottura, verrà emesso un segnale acustico (per fermarlo basta premere uno dei due pulsanti).

**Attenzione:** il contaminuti segnala la fine del tempo di cottura, **ma non spegne l'apparecchio.**

- Dopo circa 20 secondi dalla fine del segnale acustico, il contaminuti si spegnerà da solo.

Il contaminuti elettronico può essere asportato dall'apparecchio per Vostra facilità di utilizzo (vedi fig. 5).

### SOSTITUZIONE DELLA BATTERIA CONTAMINUTI (per i modelli che lo prevedono)

- Estrarre il contaminuti dalla sua sede (vedi fig. 5).
- Ruotare in senso antiorario il coperchio della batteria posto sul retro del contaminuti fino a che non si disimpegna (fig. 15).
- Sostituire la batteria.

**Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti in quanto dannosa per l'ambiente.**

### FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura agganciare il cestello al bordo della vasca (fig. 3) e controllare se la frittura ha raggiunto il grado di doratura desiderato. Se la doratura non è sufficiente, reimmergere il cestello e proseguire la cottura. Se invece si ritiene che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando il cursore del termostato nella posizione "OFF" fino a sentire il click dell'interruttore interno e lasciare sgocciolare l'olio per qualche istante.

**Se la cottura è richiesta in due tempi (es. patate), aprire il coperchio, agganciare il cestello al bordo vasca, appoggiare (senza forzare) il coperchio sopra il cesto, attendere che la spia si spenga nuovamente, quindi, immergere il cestello nell'olio per una seconda volta (vedere tabelle orientative).**

### 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 di frittura.

#### Modelli con tubetto svuota-olio

Procedere nel seguente modo:

1. Aprire il coperchio della friggitrice e togliere il cestello. **Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore).**
2. Aprire lo sportellino (L) come indicato in fig. 5 ed estrarre il tubetto di drenaggio (M).
3. Togliere il tappo (fig. 6) e contemporaneamente strozzare con due dita il tubetto per evitare che l'olio o il grasso fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente.
4. Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente (fig. 7).
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede **dopo aver rimesso il tappo.**
7. Agganciare il cestello al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 8). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
8. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 9).

**N.B.:** L'olio così filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Tuttavia, se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento.

Per riempire questo recipiente estrarre nuovamente il tubetto e procedere come indicato in fig. 10.

E' 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.**

#### Modelli senza tubetto svuota-olio

Procedere nel seguente modo:

1. Dopo aver rimosso il coperchio (fig. 11), svuotare la vasca come indicato in fig. 12.
2. Agganciare il cestello al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 8). I filtri sono disponibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
3. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 9).

**N.B.:** L'olio così filtrato può essere conservato all'interno della friggitrice. Tuttavia, se tra una cottura e l'altra dovesse intercorrere molto tempo, è consigliabile conservare l'olio al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento.

E' 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. Si consiglia di sostituire i filtri ogni 20 frittute. Per la sostituzione togliere le viti che si trovano nel controcoperchio (come da fig. 13).

Sostituire i filtri.

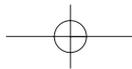
**N.B.:** Il filtro nero deve andare in appoggio sul coperchio in plastica (fig. 13) ed il filtro bianco va posizionato sopra.

Rimontare poi il controcoperchio avvitando le 3 viti.

#### PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia **accertarsi che la spia sia disinserita.**

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



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

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- **Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio circa 2 ore**, svuotare l'olio o grasso come descritto nel paragrafo "Filtraggio dell'olio o grasso".
- Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare ed asciugare con cura.
- Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio (se previsto), utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 14).

- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati.
- Il cesto può essere messo in lavastoviglie.
- Dopo ogni frittura, 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.
- Per i modelli provvisti di guarnizione, pulirla ed asciugarla per evitare che si incolli alla vasca durante l'inutilizzo dell'apparecchio.

## CONSIGLI PER LA COTTURA

### DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Quando l'olio scende sotto il livello MIN, aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è bene rimuoverlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti.

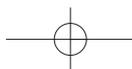
La durata del liquido di frittura dipende da cosa si frigge: l'impanatura, ad esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

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

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

### PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- E' importante mantenere per ogni ricetta la temperatura consigliata. **A temperatura troppo bassa, la frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo.**
- **Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè appena 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 un 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). Si consiglia di impanare o infarinare gli alimenti molto ricchi di acqua (pesci, carni, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio o grasso.



## TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURE: TABELLE ORIENTATIVE

### 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	350	190	1° fase 4 - 5 2° fase 1 - 2
	porzione intera	700	190	1° fase 6 - 8 2° fase 4 - 5
Pesce	Calamari	250	160	6 - 7
	Canestrelli	250	160	6 - 7
	Code di scampi	250	160	5 - 6
	Sardine	250	170	6 - 7
	Seppioline	250	160	6 - 7
	Sogliole (1)	130	160	5 - 6
Carne	Cotolette di manzo (1)	120	160	5 - 7
	Cotolette di pollo (1)	120	160	4 - 6
	Polpette (6)	250	160	4 - 6
Verdure	Carciofi	150	150	5 - 6
	Cavolfiore	200	160	4 - 5
	Funghi	200	150	4 - 5
	Melanzane (2 fette)	50	170	3 - 4
	Zucchine	150	160	5 - 6



### FRITTURA DI 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 raccomandate nella seguente tabella.

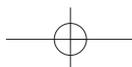
2. **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura.** Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio.

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

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

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
Patatine precotte surgelate		200(*)	190	1ª immersione 2 - 4 2ª immersione 1 - 2
Crocchette di patate		350	190	6 - 7
Pesce	Bastoncini di merluzzo (6)	150	190	4 - 5
	Gamberetti	150	190	4 - 5
Carne	N. 1 cotoletta di pollo	120	190	3 - 5

(\*) 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**

<b>Anomalia</b>	<b>Causa</b>	<b>Rimedio</b>
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo L'olio è deteriorato Il liquido di cottura non è appropriato	Sostituire il filtro Sostituire l'olio o il grasso Utilizzare un buon olio di arachidi
L'olio trabocca	Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Avete superato la quantità massima raccomandata	Immergere lentamente Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca Asciugare bene gli alimenti  700 gr (patate fresche)
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)

