

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 a pagina 2)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| A. Coperchio | E. Pulsante apertura |
| B. Oblò (se previsto) | F. Corsore termostato/Spia luminosa |
| C. Filtro (amovibile in alcuni modelli) | G. Cestello |
| D. Vasca | H. Corsore impugnatura |
| | I. Impugnatura cestello |

AVVERTENZE IMPORTANTI

- 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.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente, in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- 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, perchè si rischiano gravi scottature.
- **Non usare la friggitrice senza olio.**
- 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 con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità che le renda coscienti dei pericoli connessi ad un uso non appropriato. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le nicchie poste nella zona inferiore in tutti quattro i lati. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
- Non lasciare che il cavo penda dal piano di lavoro dove potrebbe essere afferrato da bambini o essere di intralcio all'utente.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- 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 alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.
- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio provocati dall'apertura del coperchio.

DATI TECNICI

Peso netto 2.3 kg
Frequenza 50/60 Hz

Potenza 1800 W
Tensione 220-240 V

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di collegare la spina alla presa di corrente assicurarsi che ci sia sempre olio nella vasca.

Versare nella vasca l'olio: 2,3 litri capacità massima (2 kg. di grasso).

ATTENZIONE: Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo, indicati all'interno della vasca. Non usare mai la friggitrice con l'olio sotto il livello "min", ciò può causare l'intervento

del dispositivo di sicurezza termico, per la sua sostituzione bisogna rivolgersi ad un nostro centro autorizzato. I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. 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.

INIZIO FRITTURA

Collegare la spina alla presa di corrente e posizionare il cursore sulla temperatura desiderata. Una volta che si spegne la spia luminosa del termostato, immergere il cestello (precedentemente riempito) nell'olio e chiudere il coperchio. Non sovraccaricarlo troppo (max 1 kg. di patate fresche). E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal filtro fuoriesca una notevole quantità di vapore e che si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura del cestello.

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura sollevare il cestello e controllare se il cibo 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 posizionando il cursore del termostato "F" nella posizione "O" 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.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

- **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 unta e non uniforme.
- Controllare che gli alimenti siano tagliati sottili e di spessore regolare, in quanto gli alimenti tagliati troppo spessi cuociono male all'interno.
- Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata (spegnimento della lampada spia), immergere il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello.
- **Asciugare bene gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso,** in quanto gli alimenti troppo umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliabile impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesce, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PATATINE FRITTE	mezza porzione	500	190	7-9
	porzione intera	1000	190	16-18
PESCE	Calamari	500	160	12-13
	Code di scampi	500	160	9-10
	Sardine	500	160	12-13
	Sogliole	400	160	7-8
CARNE	Cotoletta alla milanese	300	170	8-9
	Cotoletta di pollo	300	180	7-8
	Polpette	500	170	7-8
VERDURE	Carciofi	250	150	11-12
	Cavolfiore	300	160	7-8
	Funghi	300	150	6-7
	Melanzane	100	170	7-8
	Zucchine	300	160	11-12

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

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

Alimento		Quantità gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PATATINE FRITTE		350 (*)	190	6-8
PATATINE FRITTE (quantità massima)		800	190	16-18
CROCCHETTE DI PATATE		500	190	9-11
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190	5-6
	Gamberetti	300	190	5-6
CARNE	Cotolette di pollo	200	190	7-8

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

(*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. Come in qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato e filtrato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza. Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi: Cattivi odori; fumo durante la frittura; l'olio diventa scuro. Prima delle operazioni di pulizia o di manutenzione, spegnere l'apparecchio scollegando la spina e lasciarlo raffreddare. Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Le particelle di cibo, rimanendo nel liquido, tendono a bruciarsi e causano un deterioramento più rapido dell'olio o del grasso. Verificare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa due ore).

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 lavabile in lavastoviglie. Per toglierlo tirarlo verso l'alto. Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Quindi risciacquare e asciugare con cura. Il cestello può essere lavato in lavastoviglie. Per i modelli con vasca antiaderente, non utilizzare né oggetti né detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

MANUTENZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Filtro amovibile: con il tempo il filtro antiodore situato all'interno del coperchio perde la sua efficacia, si consiglia pertanto di sostituirlo ogni 10/15 utilizzi. Per la sua sostituzione rimuovere l'apposita griglia copri filtro in plastica.

Filtro permanente: il filtro permanente non necessita di sostituzioni in quanto la sua pulizia avviene durante la normale lavaggio del coperchio.