



De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

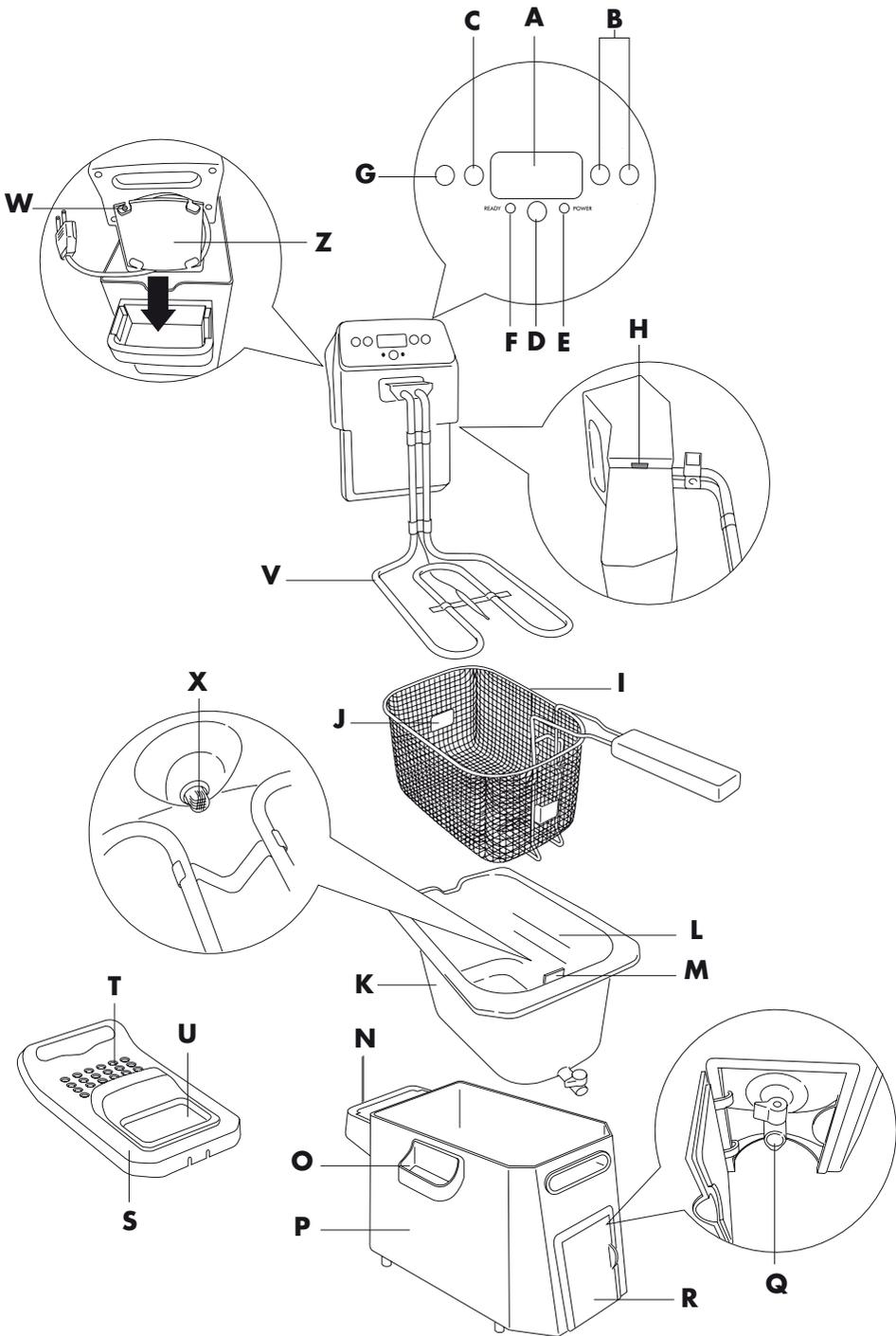
Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização

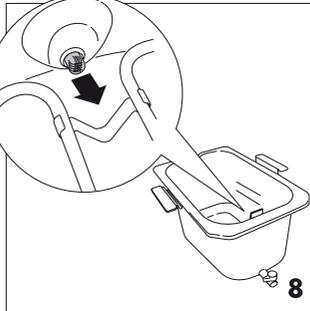
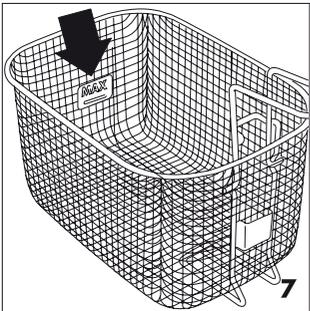
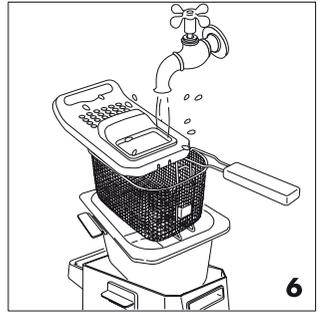
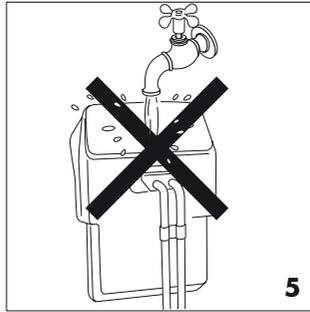
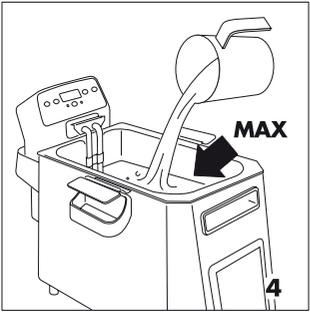
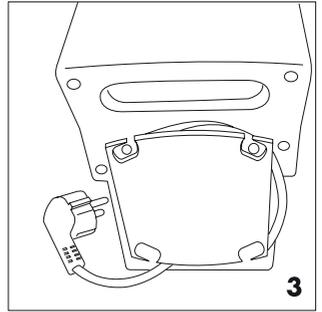
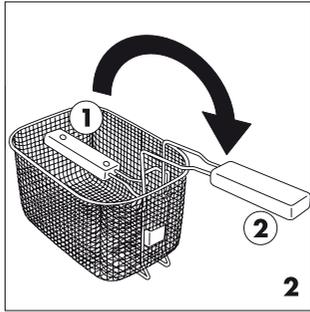
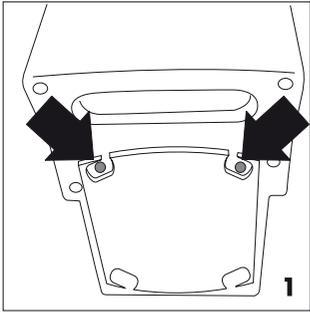
FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITTEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELÉCTRICA
FRITADEIRA ELÉCTRICA



Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Návod na používanie
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisninger
Käyttöohjeet
تعليمات الاستخدام

ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÝ FRITOVACÍ HRNEC
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRGRYTE
ELEKTRISK FRITÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
SÄHKÖRASVAKEITIN
المقلدة الكهربائية





LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E USARE L'APPARECCHIO. SOLO COSÌ POTRETE OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI E LA MASSIMA SICUREZZA D'USO.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A. Display
- B. Tasti “-/+” per aumentare/diminuire il tempo e la temperatura
- C. Tasto TEMP/TIME per selezionare le modalità tempo/temperatura
- D. Tasto Start/stoP acceso/spento
- E. Spia “rossa” POWER accensione
- F. Spia “verde” READY raggiungimento temperatura
- G. Tasto LF per sciogliere il grasso + counter reset
- H. Microinterruttore di sicurezza
- I. Cestello con manico ribaltabile
- J. Indicatore quantità massima alimento
- K. Vasca amovibile
- L. Indicazione dei livelli MIN – MAX olio
- M. Supporto cestello
- N. Sede per il fissaggio del gruppo comandi
- O. Maniglie
- P. Mantello
- Q. Rubinetto scarico olio (se previsto)
- R. Sportellino rubinetto scarico olio (se previsto)
- S. Coperchio con maniglia
- T. Filtro (se previsto)
- U. Oblò (se previsto)
- V. Resistenza elettrica
- W. Reset del dispositivo termico di sicurezza
- X. Filtro olio
- Z. Vano porta-cavo

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per 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 danneggiato (es. a causa di una caduta) o se presenta problemi di funzionamento. Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella della targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 16A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, in modo da prevenire ogni rischio.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- Il cavo alimentazione non deve rimanere vicino o toccare le parti calde dell'apparecchio, sorgenti di calore o spigoli taglienti.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore o a possibile presenza d'acqua.
- 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.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo, usare solamente maniglie e manopole. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO ALLA PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature. L'apparecchio deve essere spostato solamente quando è freddo, utilizzando le apposite maniglie.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla correttamente riempita con olio, infatti, se riscaldata a vuoto interviene un dispositivo termico di sicurezza che ne interrompe il funzionamento. Nel caso si usi del grasso deve essere assolutamente attivata la funzione “Lard Function”.
- Rispettare sempre i livelli MIN e MAX indicati all'interno del recipiente mobile.
- Il microinterruttore di sicurezza garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo se il gruppo comandi è correttamente posizionato.
- Tenere sempre l'apparecchio scollegato durante le operazioni di pulizia e quando non in uso.
- Non immergere mai il gruppo comandi, il cavo e la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- 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. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- L'olio ed il grasso sono infiammabili; se prendono fuoco, scollegare subito l'apparecchio dalla presa di corrente e smorzare il fuoco con il coperchio o con una coperta. Non utilizzare mai acqua per spegnere le fiamme.
- Per togliere la vasca amovibile attendere sempre che l'olio o il grasso siano completamente freddi.
- 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.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismi, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.
- Conservare queste istruzioni.

DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di funzionamento anomalo. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il pulsante di riarmo del dispositivo di sicurezza (W) in prossimità della scritta RESET (vedi fig. 1). Se l'apparecchio non dovesse funzionare è necessario consultare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie, il cestello, la vasca ed il coperchio. Il gruppo comandi con cavo alimentazione e resistenza possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo comandi e che non ci siano residui nel fondo della vasca amovibile. Asciugare accuratamente tutte le parti. Verificare che il gruppo comandi sia ben fissato al corpo friggitrice. Il microinterruttore di sicurezza (H) non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi non è correttamente posizionato nella propria sede (N).

RIEMPIMENTO DELL'OLIO

- Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello (I) tirandolo verso l'alto.
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (K) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 4). Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente. Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo (L). I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.

PREPARAZIONE

- Mettere il cibo da friggere nel cestello (I), non superare mai il livello massimo indicato nel cestello (fig. 7). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di

fig. 2).

- Collegare l'apparecchio alla rete.

PROGRAMMARE LA FRIGGITRICE

Con i tasti “-/+” (B) è possibile impostare la temperatura da 120°C a 190°C.

Ogni singola pressione aumenta o diminuisce la temperatura di 5°C. Con il tasto TEMP/TIME (C) è possibile passare dall'impostazione di temperatura al settaggio del tempo e viceversa. Con i tasti “-/+” (B) è possibile regolare il tempo di cottura da 0 a 60 minuti. Ogni singola pressione aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto. Dopo aver impostato la temperatura ed il tempo, premere il tasto Start/stoP (D) (se non si imposta il tempo la friggitrice inizia comunque la fase di riscaldamento). La friggitrice comincia la fase di riscaldamento. Si accende la spia rossa (E). Durante questa fase è comunque possibile modificare la temperatura utilizzando i tasti “-/+”. Quando l'apparecchio ottiene la temperatura impostata, si illuminerà la spia verde (F) e la friggitrice emetterà un segnale acustico “2 beep”.

INIZIO FRITTURA

1. Quando la spia verde (F) si illumina, la friggitrice è pronta per friggere.
2. Se il tempo di cottura è stato precedentemente impostato, premere il tasto Start/stoP (D) per iniziare il conto alla rovescia. Il display (A) visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato. Durante questa fase è comunque possibile modificare sia la temperatura che il tempo di cottura utilizzando i tasti “-/+” (B) e TEMP/TIME (C).
3. Se il tempo di cottura non è stato precedentemente impostato, può comunque essere programmato in questa fase; il conto alla rovescia parte automaticamente dopo 2 secondi.
4. Immergere il cestello (I) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
5. Chiudere il coperchio.
6. Al termine del conto alla rovescia, la friggitrice emetterà un segnale acustico, 3 “beep”.
7. La friggitrice non si spegne automaticamente: se si desidera effettuare una successiva frittura, attendere l'accensione della spia verde (F).
 - E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
 - E' normale che durante la frittura il vapore fuoriesca dal coperchio e che la condensa goccioli dal bordo del coperchio.
 - Per evitare scottature, non mettere mai le mani sopra il filtro sul coperchio o sopra la friggitrice quando è in uso. Prima di aprire completamente il coperchio, aprirlo un poco per far uscire il vapore da un lato.

FINE FRITTURA

- A fine frittura, alzare il cestello (I) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso agganciando il cestello (I) nel supporto (M) della vasca.

FUNZIONE "OIL COUNTER"

Questa funzione permette di controllare la durata dell'olio comunicando automaticamente quando è necessario provvedere alla sua sostituzione. Dopo circa 5 ore di frittura, il display visualizza la scritta "OIL" intermittente e contemporaneamente emette un segnale acustico. La scritta intermittente si ripresenta con intervalli di 3 minuti. Procedere quindi alla sostituzione dell'olio e resettare il dispositivo tenendo premuto il pulsante reset (G) per almeno 3 sec. L'avvenuto resettaggio viene comunicato dall'emissione di un segnale acustico. A questo punto l'apparecchio è attivo per il conteggio del nuovo olio.

Nota:

- La visualizzazione della scritta "OIL" non preclude il normale funzionamento dell'apparecchio.
- La durata dell'olio dipende da cosa si frigge. L'impanatura ad esempio, accelera il deterioramento dell'olio di frittura, in tal caso si consiglia di sostituirlo prima che l'apparecchio visualizzi la scritta "OIL" ed emetta il segnale acustico.
- L'uso della funzione Lard Function resetta automaticamente il counter dell'olio.
- Le ore conteggiate per la funzione "Oil counter" sono quelle impostate dall'utente tramite la funzione "tempo".

FUNZIONE "LARD FUNCTION"

Questa funzione è utile quando al posto dell'olio vogliamo utilizzare dei pani di grasso (lardo).

- Prima di versare l'olio, assicurarsi che il rubinetto (Q) sia ben chiuso.
- Tagliare il lardo a pezzetti ed inserirli direttamente nella vasca (K). Si consiglia di usare i seguenti quantitativi: (F34519: MIN 2300g. MAX 2750g.) (F34529: MIN 3200g. MAX 3650g.).
- Impostare la temperatura desiderata e il tempo di cottura, dopodiché premere il tasto (G).
Sul display comparirà la scritta "LF" e la friggitrice comincerà a sciogliere il grasso, portandolo ad una temperatura di 140°C. Dopo circa 15 minuti i pani di grasso saranno completamente sciolti.
- A questo punto la temperatura sale fino al livello precedentemente impostato.
- Appena la spia verde (F) si illumina, immergere il cestello (I) nel grasso, abbassandolo molto lentamente per evitare schiz-

zi o fuoriuscita d'olio caldo.

- Chiudere il coperchio.
- Premere il tasto Start/stoP (D). Il display (A) visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato. Durante questa fase è comunque possibile modificare sia la temperatura che il tempo di cottura utilizzando i tasti "-/+ " (B) e TEMP/TIME (C). Al termine del conto alla rovescia, la friggitrice emetterà un segnale acustico, 3 "beep". Si spengono le spie (E) e (F). La temperatura ritorna al valore impostato precedentemente. Se non viene premuto il tasto START/STOP (D), l'apparecchio non inizia il conto alla rovescia e dopo 30 minuti ritorna all'impostazione predefinita.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- E' normale che durante la frittura il vapore fuoriesca dal coperchio e che la condensa goccioli dal bordo del coperchio.
- Per evitare scottature, non mettere mai le mani sopra il filtro sul coperchio o sopra la friggitrice quando è in uso. Prima di aprire completamente il coperchio, aprirlo un poco per far uscire il vapore da un lato.

Nota: l'uso della funzione "lard function", resetta automaticamente il counter dell'olio.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo. Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. Come in una qualsiasi friggitrice, l'olio, o il grasso se riscaldato più volte si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

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 per evitare spruzzi di olio; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliato 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. Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata, il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello. Consultare

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

Alimento		Temperatura (°C)	Tempi di cottura (minuti)
Patatine fresche porzione intera		170°	11-15
Pesce	Calamari	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardine	140°	10-14
	Gamberetti	140°	8-12
	Sogliole	140°	6-10
Carne	Cotolette di maiale	160°	8-12
	Cotolette di pollo	160°	9-13
	Polpette	160°	9-13
Verdure	Carciofi	150°	13-18
	Cavolfiore	150°	10-14
	Funghi	150°	8-12
	Melanzane	150°	9-13
	Zucchine	150°	13-18

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non riempire troppo il cestello. 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 ribollimenti dell'olio. 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		Temperatura (°C)	Tempi di cottura (minuti)
Patine precotte surgelate		190°	10-14
Crocchette di patate		180°	7-10
Pesce	Bastoncini di merluzzo	180°	3-6
	Filetti di platessa	180°	2-5
Carne	Cotolette di pollo	180°	3-6

MODELLI DOTATI DI RUBINETTO SCARICO OLIO

ATTENZIONE: non scaricare l'olio o il grasso quando è caldo, perché si rischiano scottature.

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello.
2. Aprire lo sportellino (R).
3. Aprire il rubinetto (Q) ruotandolo in senso antiorario.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (vedi fig. 9) accertandosi che non trabocchi.
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Chiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.
7. Richiudere lo sportellino (R). E' buona norma conservare separatamente l'olio o il grasso usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.
8. Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.

Nota: la vasca dell'apparecchio è provvista di un filtro removibile (X) che trattiene i residui più grandi della frittura. Una volta svuotata completamente la vasca dall'olio, rimuovere il filtro tirandolo, come rappresentato in figura 8, lavarlo con del detersivo per piatti quindi, riposizionarlo nella sua sede.

PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia accertarsi che la spina sia disinserita. Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto (vedi fig. 5). Infiltrandosi nel corpo comandi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni. Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, successivamente, togliere il gruppo comandi e svuotare l'olio. Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente. Escludendo il gruppo comandi, cavo alimentazione e resistenza, tutte le altre parti possono essere lavate in lavastoviglie (vedi fig. 6). Non utilizzate mai spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice. A fine operazione asciugare tutto con molta cura, questo per evitare che durante il funzionamento fuoriescano spruzzi d'olio caldo.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.



Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.