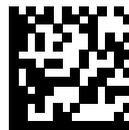


Register Now 
www.delonghi.com/register



F32 series



FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
ELEKTRONISCHE FRITTEUSE
FRITEUSE
FREIDORA ELÉCTRICA
FRITADEIRA ELÉCTRICA
НЛЕКТРИКН ФРИТЕЗА
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRGRYTE
ELEKTRISK FRITTÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
ELEKTRONINEN RASVAKEITIN
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRIČNI CVRTNIK
ЭЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК
FRITEUZĀ ELECTRICĀ
ELEKTRIKLI FRITÖZ
ЭЛЕКТРЛІК ҚҰЫРМА ЫДЫС

سرخ کن برقی

مقلدة كهربائية

De'Longhi

IT

pag. 6

EN

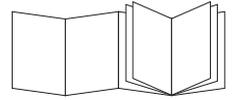
page 10

FR

page 14

DE

S. 18

**NL**

pag. 22

ES

pág. 26

PT

pág. 30

EL

σελ. 34

RU

стр. 38

HU

old. 43

CS

str. 47

SK

str. 51

PL

str. 55

NO

sid. 59

SV

sid. 63

DA

sid. 67

FI

siv. 71

HR

str. 75

SL

sid. 79

BG

стр. 83

RO

pag. 87

TR

say. 91

KZ

95 Бет.

FA

6

AR

2

ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

warning - this appliance must be earthed
important

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow
Blue
Brown

Earth
Neutral
Live

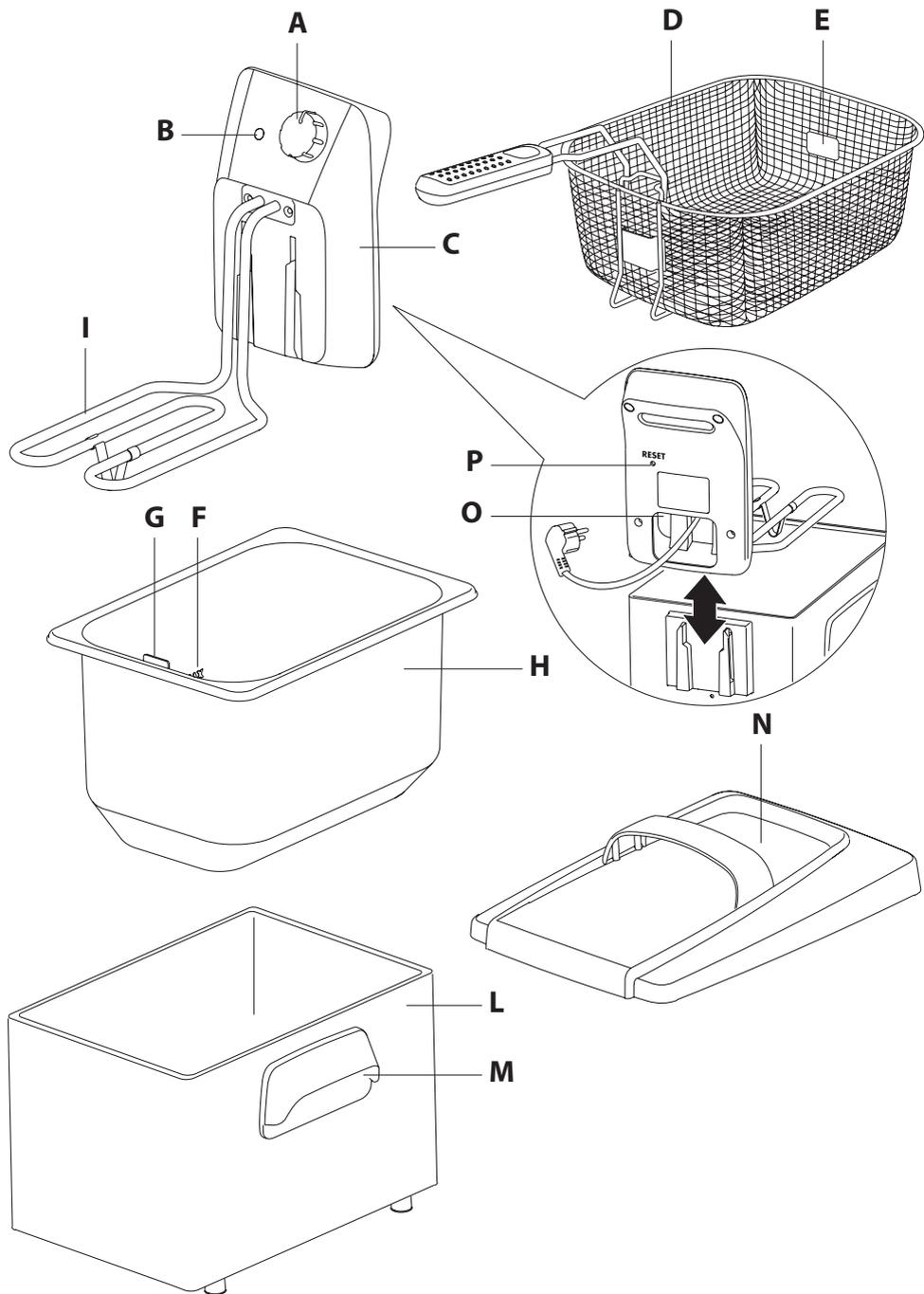


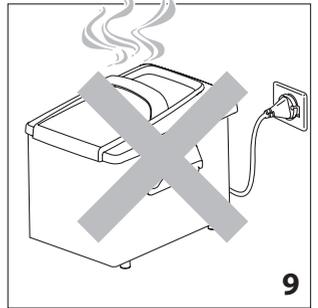
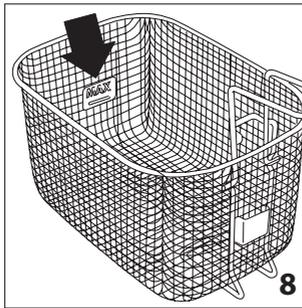
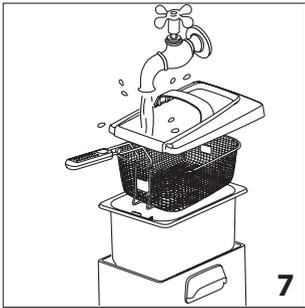
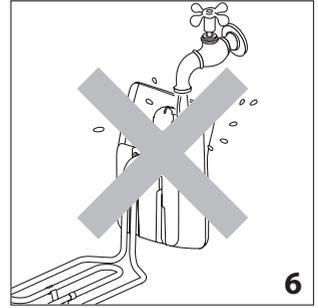
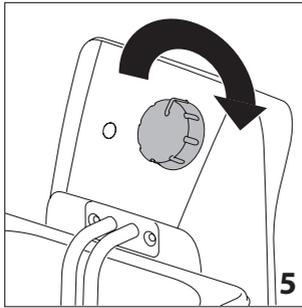
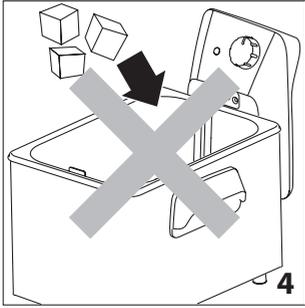
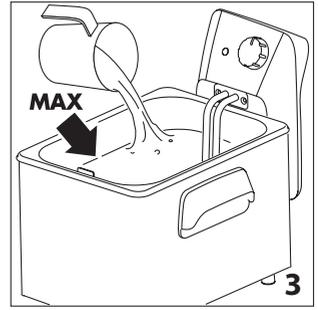
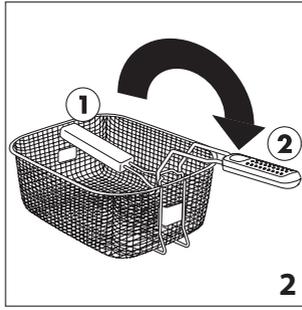
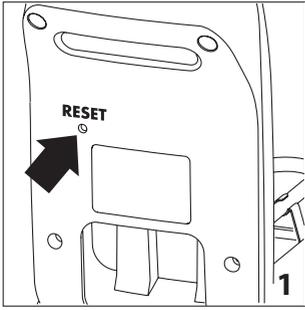
As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol  or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.





AVVERTENZE DI SICUREZZA

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.

- 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 immergere mai l'apparecchio nell'acqua.
- Questo apparecchio non può essere utilizzato da bambini da 0 a 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età compresa dagli 8 anni in su a condizione che siano attentamente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o mancanza di esperienza e conoscenza, a condizione che siano attentamente sorvegliate e istruite riguardo l'uso in sicurezza dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. Tenete l'apparecchio e il cavo lontano dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni di età. Pulizia e manutenzione da parte dell'utente non deve essere eseguita da bambini.
- 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, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

- Gli apparecchi di cottura devono essere collocati su un piano stabile servendosi delle maniglie (se presenti), per evitare di rovesciare liquidi caldi.

Pericolo!

La mancata osservanza può essere o è causa di lesioni da scossa elettrica con pericolo per la vita.

- 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 15 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).
- Il cavo alimentazione non deve rimanere vicino o toccare le parti calde dell'apparecchio, sorgenti di calore o spigoli taglienti.
- Tenere sempre l'apparecchio scollegato durante le operazioni di pulizia e quando non in uso.

Pericolo Scottature!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare scottature o ustioni.

- 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.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione). Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo attendere circa 2 ore.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe facilmente essere afferrato da un bambino o essere d'impiccio all'utente.
- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio.
- 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.

Attenzione!

La mancata osservanza delle avvertenze potrebbe causare lesioni o danni all'apparecchio.

- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- 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.
- 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.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- Non immergere mai il gruppo comandi, il cavo e la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare il coperchio durante la cottura.

Nota Bene:

Questo simbolo evidenzia consigli ed informazioni importanti per l'utente.

- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- È proibito l'uso di oli di produzione artigianale o comunque aventi una elevata acidità.
- 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.



Questo prodotto è conforme al Regolamento (CE) N. 1935/2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

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. 6). 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 con acqua calda e detergente per stoviglie (vedi fig. 7).

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.

SMALTIMENTO DELL'APPARECCHIO



Non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnatelo ad un centro di raccolta differenziata ufficiale.

DATI TECNICI

modello:	dimensioni (PxLxH):	peso:
F32110	400x255x280	3.1Kg
F32210	400x255x280	2.8Kg
F32410	400x255x280	3.1Kg
F32420	400x255x300	3.3Kg

Per ulteriori dati, consultare la targhetta caratteristiche posta sull'apparecchio.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- Manopola termostato per la regolazione della temperatura
- Spia luminosa temperatura olio
- Gruppo comandi
- Cestello con manico ribaltabile
- Indicatore quantità massima alimento (se prevista)
- Indicazione dei livelli MIN – MAX olio
- Supporto cestello
- Vasca amovibile
- Resistenza elettrica
- Mantello
- Maniglie
- Coperchio con maniglia
- Vano porta-cavo
- Reset del dispositivo termico di sicurezza

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 (P) 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 (D), la vasca (H) ed il coperchio (N). 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 non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi (C) non è correttamente posizionato nella propria sede.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello (D) tirandolo verso l'alto.
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (H) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 3). 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 (F). I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.
- Se invece utilizzate dei pani di grasso tagliateli a pezzetti e fateli fondere in un altro recipiente e poi versate il grasso liquefatto in quello della friggitrice. Non fondere mai il grasso nel cestello o sulla resistenza della friggitrice (vedi fig. 4).

PRERISCALDAMENTO

- Rimuovere il coperchio.

i **Nota Bene:** Non utilizzare il coperchio durante la frittura o il pre-riscaldamento (fig. 9).

- Mettere il cibo da friggere nel cestello (D), non superare mai il livello massimo indicato nel cestello (E) (fig. 8). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).

- Collegare l'apparecchio alla rete.
- Posizionare la manopola (A) del termostato (vedi fig. 5) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura).
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa (B) si spegne.

FRITTURA

- Appena la spia luminosa (B) si spegne, immergere il cestello (D) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- Allo scadere del tempo di cottura alzare il cestello (D) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola (A) del termostato nella posizione "0".
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- N.B. Se si vogliono eseguire più cotture, attendere che la spia luminosa (B) si spenga ad indicare il nuovo raggiungimento della temperatura impostata. Quindi reimmergere lentamente il cestello (D) nell'olio per una seconda volta.

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, 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 (pesci, 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)
PATATINE 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