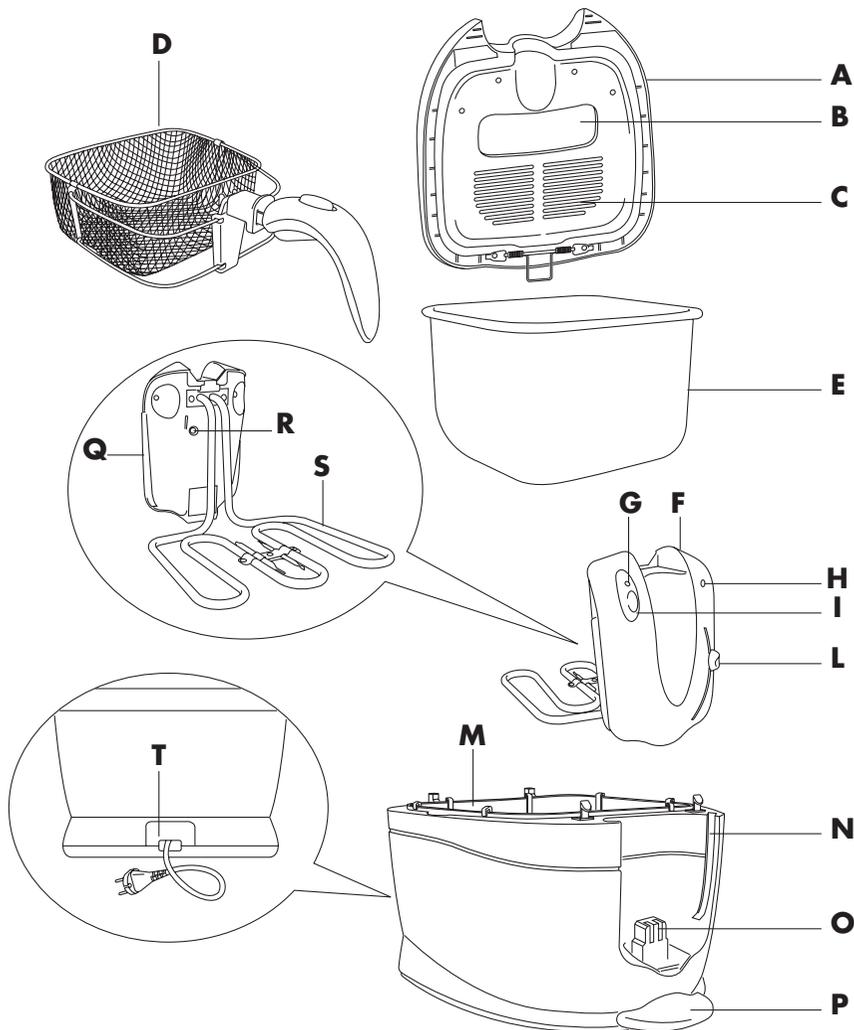


**FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELECTRICA
FRITADEIRA ELECTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÝ FRITOVACÍ HRNE
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRGRYTE
ELEKTRISK FRITÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
SÄHKÖRASVAKEITIN**

**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisninger
Käyttöohjeet**





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	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live

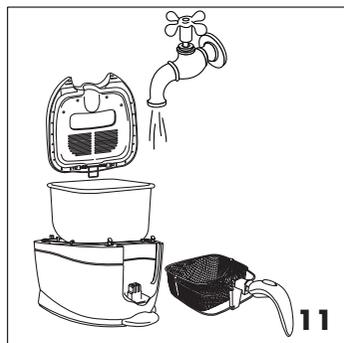
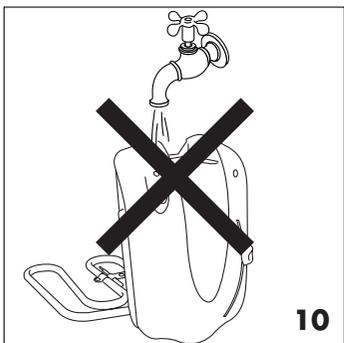
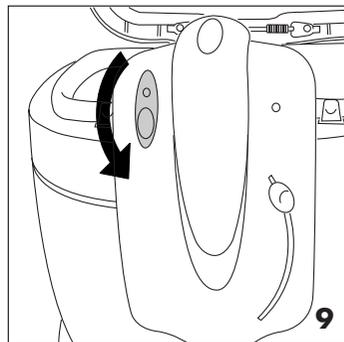
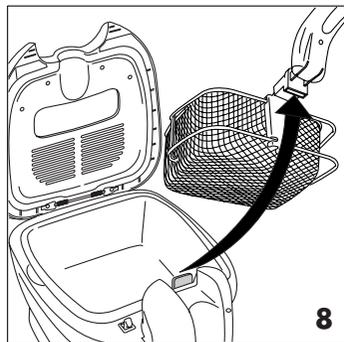
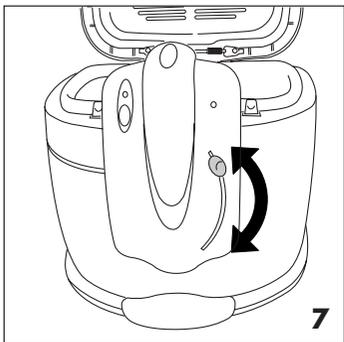
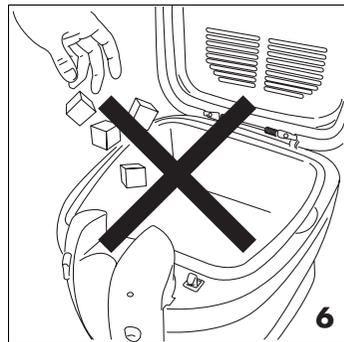
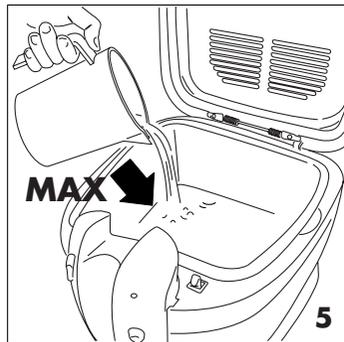
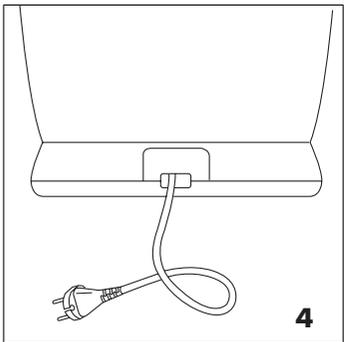
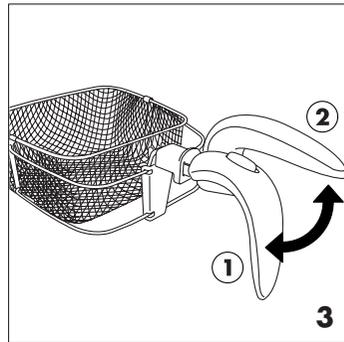
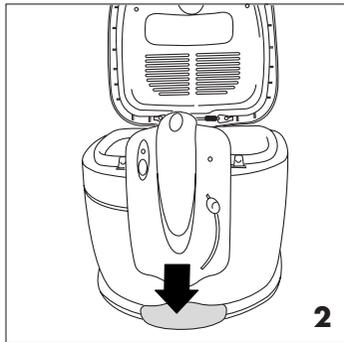
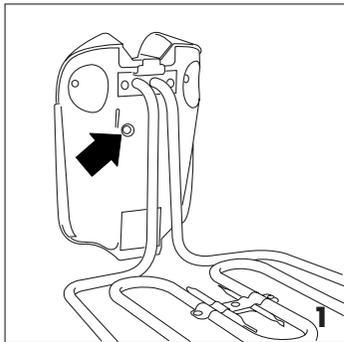


As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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.



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

- | | |
|---|---|
| <p>A. Coperchio</p> <p>B. Oblò (se previsto)</p> <p>C. Filtro (se previsto)</p> <p>D. Cestello con manico</p> <p>E. Vasca amovibile</p> <p>F. Gruppo comandi</p> <p>G. Spia luminosa rossa "power" acceso/spento</p> <p>H. Spia luminosa verde "ready" temperatura olio</p> <p>I. Manopola "power" acceso/spento</p> | <p>L. Cursore termostato per la regolazione della temperatura</p> <p>M. Corpo friggitrice</p> <p>N. Sedi per il fissaggio del gruppo comandi</p> <p>O. Microinterruttore di sicurezza</p> <p>P. Pulsante apertura coperchio</p> <p>Q. Guide per il fissaggio del gruppo comandi all'apparecchio</p> <p>R. Reset del dispositivo termico di sicurezza</p> <p>S. Resistenza elettrica</p> <p>T. Vano portacavo</p> |
|---|---|

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 10A e dotate di una efficiente messa a terra.
- Il cavo di alimentazione di questo apparecchio non deve essere sostituito dall'utente in quanto la sua sostituzione richiede l'impiego di utensili speciali. In caso di danneggiamento, rivolgersi esclusivamente ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- 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 o grasso già liquefatto, infatti, se riscaldata a vuoto interviene un dispositivo termico di sicurezza che ne interrompe il funzionamento.
- 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.
- Senza opportuna sorveglianza l'uso di questo apparecchio non deve essere consentito a bambini e persone incapaci.
- 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.
- 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 (R) in prossimità della scritta RESET/RESTART (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 (F) 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 (F) sia ben fissato al corpo friggitrice (M). Il microinterruttore di sicurezza (O) non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi (F) non è correttamente posizionato nel corpo friggitrice (M).

La friggitrice è ora pronta per l'utilizzo.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Aprire il coperchio (A) premendo il pulsante (P) (vedi figura 2). Sollevare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 3). Estrarre il cestello (D) tirandolo verso l'alto.
- Estrarre dal vano portacavo (T) la lunghezza di cavo necessaria per collegare l'apparecchio alla rete (vedi fig. 4).
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (E) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 5). 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 (max. 3 lt.). 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. 6).

PRERISCALDAMENTO

- Posizionate il cursore del termostato (L) (vedi fig. 7) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura).
- Ruotare la manopola "power" (I) verso l'alto. Si accende la relativa spia luminosa rossa "power" (G). Inoltre si accende la spia luminosa verde "ready" (H) ad indicare lo stato di preriscaldamento.

INIZIO FRITTURA

- Mettere il cibo da friggere nel cestello (E), senza mai sovraccaricarlo (max 1 kg.). Assicurarsi che il manico del cestello sia in posizione orizzontale (pos. 2 di fig. 3).
- Inserire il cestello nella friggitrice. Assicurarsi che sia posizionato correttamente (fig. 8).
- Chiudere il coperchio.
- Appena la spia luminosa verde "ready" (H) si spegne, immergere il cestello (D) nell'olio, abbassando il manico e contemporaneamente premendo il tasto posto sulla parte superiore dello stesso (posizione 1 di figura 3). Immergere il cestello molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.

FINE FRITTURA

- Allo scadere del tempo di cottura alzare il cestello (D) (pos. 2 di fig. 3) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.

- Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola "power" (I) verso il basso (fig. 9).
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso lasciando il cestello in posizione sollevata (pos. 2 di fig. 3).

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo (2,5 lt). 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.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

E' importante seguire 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 quando la spia luminosa verde "ready" 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 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.

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 delle quantità e del gusto personale.

Alimento	Quantità max. (gr.)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)	
Patatine fresche	Mezza porzione	500	170	9 - 12
	Porzione intera	1000	170	13 - 16
Pesce	Calamari	600	140	9 - 11
	Canestrelli	600	140	10 - 12
	Sardine	600	140	10 - 12
	Gamberetti	600	140	8 - 10
	Sogliole	500	140	6 - 8
Carne	Cotolette di maiale (3-4)	500	160	8 - 9
	Cotolette di pollo (3-4)	500	160	8 - 10
	Polpette (15)	700	160	8 - 10
Verdure	Carciofi	400	150	15 - 17
	Cavolfiore	600	150	10 - 11
	Funghi	500	150	8 - 10
	Melanzane	200	150	9 - 11
	Zucchine	500	150	13 - 15

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 superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura. 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	Quantità max. (gr.)	Temperatura (°C)	Tempo (minuti)
Patatine precotte surgelate	500	190	9 - 11
Crocchette di patate	700	180	9 - 11
Pesce Bastoncini di merluzzo	500	180	7 - 8
Filetti di platessa	500	180	6 - 7
Carne Cotolette di pollo (3)	300	180	5 - 6

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. 10). 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. 11).

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.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire l'olio o il grasso. Usare olio di arachide o olio vegetale di buona qualità
L'olio trabocca	L'olio si è deteriorato e si forma troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo degli alimenti non sufficientemente asciutti. Il cestello è stato immerso troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerli lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
Gli alimenti non raggiungono la doratura in fase di cottura	La temperatura dell'olio è troppo bassa. Il cestello è sovraccarico.	Selezionare una temperatura più alta. Ridurre la quantità di cibo.
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)