



De'Longhi Appliances  
via Seitz, 47  
31100 Treviso Italia

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.

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente: la vasca, il cestello ed il coperchio (rimuovere il filtro) 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. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- 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.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del-

la 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 provocati dall'apertura del coperchio.
- È proibito l'uso di oli di produzione artigianale o comunque aventi una elevata acidità.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con gli alimenti.
- 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.
- Utilizzare solo il pannello di controllo in dotazione nella F13235.

## DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi disegno sulla copertina)

- A. Coperchio
- B. Oblò
- C. Filtro
- D. Pulsante di apertura
- E. Vasca estraibile
- F. Cestello
- G. Corsore impugnatura
- H. Impugnatura cestello
- I. Pannello di controllo
- L. Corsore termostato
- M. Spia luminosa
- N. Connettori elettrici

Prima di collegare la spina alla presa di corrente assicurarsi che ci sia sempre olio nella vasca. Versare nella vasca l'olio: 1,3 litri capacità massima (1,2 kg. di grasso).

**ATTENZIONE:** Il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo. 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

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 0,7 kg. di patate fresche).  
Per ottenere una frittura più omogenea, consigliamo di concentrare gli alimenti soprattutto sul perimetro del cestello, lasciando meno carica la parte centrale.
  2. Posizionare il cursore del termostato "L" sulla temperatura desiderata (fig.1). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa "M" si spegne.
  3. Appena la spia si spegne, immergere lentamente il cestello nell'olio, abbassare l'impugnatura dopo aver fatto scorrere il cursore "G" della stessa all'indietro, quindi chiudere il coperchio.
- E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo.
  - Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò "B" si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
  - E' normale che durante il funzionamento si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura 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 "L" nella posizione "0" 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 (Fig. 2).

## FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Consigliamo di filtrare l'olio o il grasso 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.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo attendere circa 2 ore. In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.

1. Aprire il coperchio della friggitrice, rimuovere il Pannello di controllo "I" come rappresentato in figura 3 quindi togliere la vasca estraibile "E", tenendola per i manici (fig. 4), togliere il coperchio come indicato in fig. 5. Svuotare la vasca (fig. 6).
2. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
3. Inserire la vasca in modo che i connettori (N) siano posizionati frontalmente.
4. Riposizionare il Pannello di controllo "I" inserendolo nell'apposito alloggiamento.
5. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello un filtro. (fig. 7 ). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
6. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 7 ). A operazione ultimata riposizionare il coperchio.

**ATTENZIONE:** 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 in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. È buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

## SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo il filtro antiodore situato all'interno del coperchio perde la sua efficacia.

Per la sostituzione togliere il copri filtro in plastica premendo il gancio in direzione della freccia 1, quindi sollevare in direzione della freccia 2 (fig. 8 ).

Sostituire i filtri.

Prima di qualsiasi pulizia togliere sempre la spina dalla presa di corrente.

Non immergere mai il pannello di controllo nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe folgorazioni.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore). Svuotare l'olio o grasso come precedentemente descritto nel paragrafo "Filtraggio dell'olio o grasso".

Togliere il coperchio come indicato in fig. 5.

Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso il filtro.

Per la pulizia della vasca "E", procedere nel seguente modo:

- rimuovere il pannello di controllo "I" come rappresentato in figura 3, togliere la vasca estraibile "E", tenendola per i manici (fig. 4), quindi, lavarla in lavastoviglie oppure a mano con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- Risciacquare ed asciugare tutto con cura. Se la vasca viene lavata in lavastoviglie, posizionarla in modo che il rivestimento antiaderente non venga graffiato.

Nota: una volta rimosso il pannello di controllo, tutte le rimanenti parti della friggitrice possono essere lavate in lavastoviglie.

Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 9).

- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati.

## VASCA ANTI-ADERENTE ESTRAIBILE

Per la pulizia della vasca non utilizzare né oggetti né detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

## 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 semplice frittura. 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.

## PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- È 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.
- Se si frigge una quantità contenuta di cibo la temperatura dell'olio deve essere impostata più bassa di quella indicata per

evitare forti ribollimenti dell'olio.

- Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè quando la spina 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 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 schizzi. Inoltre, 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.

## FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Tipo di cibo	Quantità massima g.	Temperatura (°C)	Tempo in minuti	
PATATE FRITTE	mezza porzione	350	190°	5-7
	porzione intera	700	190°	10-14
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 (2)	240	180°	4-6
	Cosce di pollo (2)	300	180°	20-25
	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

Ricordate che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere adattati in funzione delle quantità e del gusto personale

## FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

- I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura dell'olio o grasso. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità raccomandate nella seguente tabella.
- 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.

Tipo di cibo	Quantità massima g.	Temperatura °C	Tempo in minuti	
PATATE FRITTE	200 (*)	190	3-6	
CROCHETTE DI PATATE	350	190	6-7	
PESCE	Bastoncini di merluzzo (6)	150	190	4-5
	Gamberetti	150	190	4-5
CARNE	Cotolette di pollo (n. 1)	120	190	3-5

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.

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

turalmente 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.

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo. L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire i filtri. Sostituire l'olio o il grasso. Utilizzare un buon olio di semi di arachide
L'olio trabocca	L'olio è deteriorato e provoca troppa schiuma Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerli lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
L'olio non si scalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca, causando la rottura del dispositivo di sicurezza termica	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito)

## 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.