De'Longhi Appliances via Seitz, 47 31100 Treviso Italia www.delonghi.com

5712510801/04.14

# F26200 F26215

FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ÉLECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITTEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELÉCTRICA
FRITADEIRA ELÉCTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
ELEKTRICKÁ FRITÉZA
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRKOKER
ELEKTRISK FRITÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
SÄHKÖRASVAKEITIN
ELEKTRIČNA FRITEZA
ELEKTRIČNI CVRTNIK
ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ФРИТЮРНИК
FRITEUZĂ ELECTRICĂ
ELEKTRİKLİ FRİTÖZ
ЭЛЕКТРЛІК ШҰҢҒЫЛ ҚУЫРҒЫШ
سرخکن برقی
المقلاة الكهربية

DēLonghi

| | | | |
|---|---|---|---|
| **IT** pag. 4 | **EN** page 8 | **FR** page 12 | **DE** S. 16 |
| **NL** pag. 20 | **ES** pág. 24 | **PT** pág. 28 | **EL** σελ. 32 |
| **RU** стр. 36 | **HU** old. 40 | **CS** str. 44 | **SK** str. 48 |
| **PL** str. 52 | **NO** sid. 56 | **SV** sid. 60 | **DA** sid. 64 |
| **FI** siv. 68 | **HR** str. 72 | **SL** sid. 76 | **BG** стр. 80 |
| **RO** pag. 84 | **TR** say. 88 | **KZ** Бет. 92 | **IR** 6 |
| **AR** 2 | | | |


## ELECTRICAL CONNECTION (UK 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.

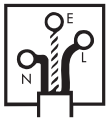
B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

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 |

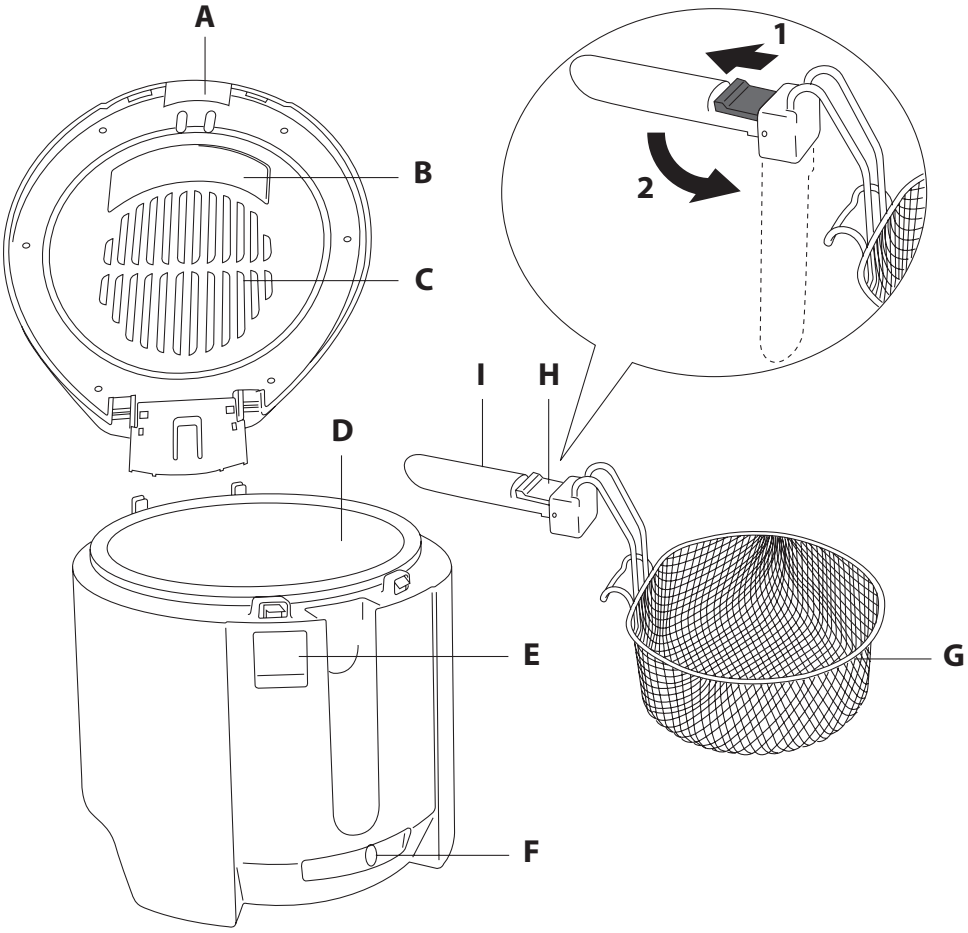



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

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.


A
B
C
D
E
F
G
H
I
1
2

**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.
- L'apparecchio può essere utilizzato da bambini di età non inferiore agli 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o prive di esperienza o della necessaria conoscenza, purché sotto sorveglianza oppure dopo che le stesse abbiano ricevuto istruzioni relative all'uso sicuro dell'apparecchio ed abbiano compreso i pericoli ad esso inerenti.

  Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.

  La pulizia e la manutenzione da parte dell'utente non possono essere eseguite dai bambini, a meno che abbiano più di 8 anni e siano costantemente sorvegliati.

  Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- 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.
- 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 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).

***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, perchè 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 provocati dall'apertura del coperchio.

***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.

***Nota Bene:***

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

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

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.

## DESCRIZIONE APPARECCHIO

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

## DATI TECNICI

Peso netto: 2.5 kg
Potenza: vedi targa caratteristiche
Frequenza: vedi targa caratteristiche
Tensione: vedi targa caratteristiche

## 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 "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.

## 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 gr. | Temperatura °C | Tempo di cottura (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 | 1610 | 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 di cottura (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 é 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 nè oggetti nè 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 il normale lavaggio del coperchio.

## SMALTIMENTO

Ai sensi della direttiva Europea 2002/96/CE, non smaltire l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici ma consegnarlo ad un centro di raccolta differenziata e riciclaggio autorizzato.