

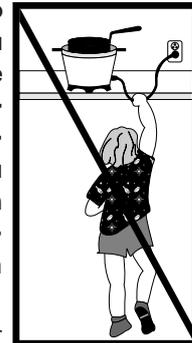
DESCRIZIONE

- | | |
|--|--|
| A Gancio apertura coprifiltro | M Contaminuti (se previsto) |
| B Coperchio filtro antiodore | N Tasto contaminuti (se previsto) |
| C Coperchio | O Spia luminosa |
| D Oblò (se previsto) | P Corsore termostato e spegnimento |
| E Foro per controllo filtro | Q Sportellino per sede tubetto scarico olio (se previsto) |
| F Cestello | R Tubetto scarico olio "easy clean system" (se previsto) |
| G Corsore impugnatura | S Avvolgicavo |
| H Impugnatura cestello | |
| I Pulsante apertura coperchio | |
| L Impugnatura per sollevare l'apparecchio | |

AVVERTENZE IMPORTANTI

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.

- Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per un 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 è danneggiato (es. a causa di una caduta).
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca ed il cestello con acqua calda e detersivo per piatti; a fine operazione asciugare con cura l'acqua eventualmente rimasta nella vasca.
- **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.
- 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.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico (se previsto) deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è ancora caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- **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.**
- Senza opportuna sorveglianza, l'uso di questo apparecchio non dovrebbe essere consentito a bambini o persone incapaci
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature (L). (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alla direttiva CEE 89/109.



ISTRUZIONI PER L'USO

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (Fig. 1).
- Aprire il coperchio premendo il pulsante **I** (Fig. 1).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (Fig. 2).
L'operazione di sollevamento ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.
- Versare nel contenitore 2 l. di olio (oppure 1,8 kg. di grasso).

Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo.

Mai superare il livello di riferimento massimo.

I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Evitare di mescolare olii differenti. Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti; è consigliabile inoltre, durante la prima fase di preriscaldamento, impostare il termostato in posizione 150°C.

Fate sciogliere i pani di grasso direttamente nella vasca, non nel cestello. Solamente quando saranno completamente sciolti, procedere alla cottura.

PRERISCALDAMENTO

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 1 kg. di patate fresche).
2. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata e chiudere il coperchio facendo una leggera pressione sullo stesso fino a far scattare i ganci.
2. Posizionare la manopola del termostato "**P**" sulla temperatura desiderata (fig. 3). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

INIZIO FRITTURA

1. Appena spenta la spia, immergere immediatamente il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura dopo aver fatto scorrere il cursore "**G**" della stessa all'indietro.
 - **E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo dalle feritoie del coperchio.**
 - **E' altresì normale che durante il funzionamento alcune gocce di condensa colino dal coperchio lungo le pareti in plastica dell'apparecchio.**
 - Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò (se previsto) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente. Se si unge l'oblò con olio, prima della cottura, la condensa non si depositerà e la visibilità sarà migliore.

NEI MODELLI PROVISTI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

1. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto "**N**", il display "**M**" visualizzerà i minuti impostati.
2. Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è iniziato. L'ultimo minuto viene visualizzato in secondi.
3. In caso d'errore si può impostare il nuovo tempo di cottura mantenendo premuto il tasto per più di 2 secondi. Il display si azzererà, quindi ripetere dal punto 1.
4. Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di bip-bip intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti "**N**".

ATTENZIONE: il contaminuti non spegne l'apparecchio

Sostituzione della batteria contaminuti (fig. 4)

- Estrarre il contaminuti dalla sua sede facendo leva sul lato destro vedi fig. 4 A.
- Ruotare in senso antiorario il coperchio della batteria fig. 4 B, posto sul retro dello stesso fino a che non si disimpegna.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura far risalire 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 portando la manopola del termostato nella posizione "Off" 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.
N.B.: Se la cottura è prevista in due fasi (es. patate), sollevare il cestello al termine della prima fase, attendere che la spia si spenga quindi reimmergere il cestello nell'olio per una seconda volta (vedi tabelle allegate).

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura poichè 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.

Modelli con tubetto di drenaggio

Proceed as follows:

1. Aprire il coperchio della friggitrice e togliere il cestello. **Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo attendere circa 2 ore.**
2. Aprire lo sportellino (Q) come indicato in fig. 5. ed estrarre il tubetto di drenaggio "R"
3. Togliere il tappo (fig. 6) e contemporaneamente strozzare con due dita il tubetto per evitare che l'olio o il grasso fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente.
Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente (fig. 6)
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. A fine operazione riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede **dopo aver rimesso il tappo.**
7. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello uno dei filtri in dotazione (fig. 7). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
8. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 8).

Note: 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.
Per far defluire l'olio in un recipiente estrarre il tubetto di drenaggio e procedere come indicato in fig. 9.

E' consigliabile conservare l'olio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento.
In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo i filtri antiodore situati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Il cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro di fig. 10 del con-

trocoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro in plastica (fig. 11) premendo il gancio in direzione della freccia 1, quindi sollevare in direzione della freccia 2. Sostituire i filtri.

N.B. Il filtro bianco deve andare in appoggio sulla parte metallica ed il filtro nero va appoggiato sopra. Rimontare quindi il coprifiltro (fig. 12).

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.**

Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso i filtri.

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- **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".
- Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare ed asciugare con cura.
- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati.
- Il cesto può essere messo in lavastoviglie.
- Dopo ogni frittura, asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido in modo da eliminare gli schizzi e le eventuali piccole sbavature di olio o di condensa.
- Il coperchio è amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig. 10) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig. 10).
- A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca e soprattutto all'interno del tubetto di drenaggio olio. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.

MODELLO CON VASCA ANTI-ADERENTE

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

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Quando l'olio scende sotto il livello MIN, aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è bene rimuoverlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti.

La durata del liquido di frittura dipende da cosa si frigge: l'impanatura, ad esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 frittute, e comunque quando:

- comincerà ad avere cattivo odore
- fuma durante la frittura
- diventa scuro.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- **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 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**, in quanto gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). è consigliato 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

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

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
Patatine fresche	mezza porzione	500	190	1° fase 5 - 6 2° fase 2 - 3
	porzione intera	1000	190	1° fase 7 - 9 2° fase 6 - 8
Pesce	Calamari	500	160	12 - 13
	Canestrelli	500	160	12 - 13
	Code di scampi	500	160	10 - 11
	Sardine	500	170	12 - 13
	Seppioline	500	170	12 - 13
	Sogliole(1)	400	160	8 - 9
Carne	Cotolette di manzo (1)	300	170	8 - 9
	Cotolette di pollo (1)	300	170	7 - 8
	Polpette (13)	550	160	7 - 8
Verdure	Carciofi	250	150	11 - 12
	Cavolfiore	400	160	9 - 10
	Funghi	400	150	9 - 10
	Melanzane (4 fette)	100	170	7 - 8
	Zucchine	300	160	11 - 12

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

1. I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente 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 raccomandate nella seguente tabella.
2. **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 il ribollimento dell'olio.
Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.

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	300(*)	190	1° fase 5 - 6 2° fase 2 - 3
Crocchette di patate	500	190	7 - 8
Fish Bastoncini di merluzzo	300	190	6 - 7
Gamberetti	300	190	6 - 7
Carne N. 2 cotolette di pollo	200	190	7 - 8

(*) Questa è la dose consigliata per ottenere un'ottima frittura. Naturalmente 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.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

Anomalia	Causa	Rimedio
Emanazione di cattivi odori	Il filtro anti-odore è saturo L'olio è deteriorato Il liquido di cottura non è appropriato	Sostituire il filtro Sostituire l'olio o il grasso) Utilizzare buon olio di arachidi
L'olio trabocca	Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Avete superato la quantità massima raccomandata	Immergere lentamente Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca Asciugare bene gli alimenti 1 kg. (patate fresche)
L'olio non si riscalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca causando la rottura del fusibile.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il fusibile deve essere sostituito)

