I

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.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

(vedi disegno su anta)

- **A. Foro per controllo filtro**
- **B. Impugnatura cestello**
- **C. Cursore impugnatura**
- **D. Coperchio**
- **E. Oblò** (non per tutti i modelli)
- **F. Copri filtro**
- **G. Cestello**
- **H. Gancio copri filtro**
- **I. Vano portacavo**
- **J. Coperchio contenitore olio**
- **K. Impugnatura per sollevare l'apparecchio**
- **L. Tappo tubetto drenaggio**
- **M. Piedino**
- **N. Display contaminuti** (solo in alcuni modelli)
- **O. Tasto contaminuti** (solo in alcuni modelli)
- **P. Filtro olio**
- **Q. Contenitore olio**
- **R. Cassetto per contenitore olio**
- **S. Tubetto drenaggio olio**
- **T. Spia luminosa**
- **U. Manopola termostato e spegnimento**
- **V. Pulsante apertura**
- **Z. Sportellino per sede tubetto**

RACCOMANDAZIONI

- 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.
- 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.
- 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.
- Il cestino si innesta automaticamente nel perno centrale della vasca. **Pertanto, per evitare rotture, non ruotarlo manualmente per cercare la giusta posizione.**
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente: la vasca, il cestello, il coperchio (dopo aver preventivamente tolto i filtri) ed il set salva olio (J, P e Q) con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Per svuotare l'acqua usare sempre il tubetto di drenaggio olio come indicato in fig. 15. 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.
- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- 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.
- Non spostare l'apparecchio quando l'olio é ancora caldo.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature (K). (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
- É 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 "B" (fig. 1).

L'operazione di sollevamento ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.

- Aprire il coperchio "D" premendo il pulsante "V" (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare nel contenitore 1,2 l. di olio (oppure 1 kg. di grasso). Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti.

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.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 1 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. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio facendo una leggera pressione sullo stesso fino a far scattare i ganci. Per evitare che fuoriescano spruzzi di olio caldo, chiudere sempre il coperchio prima di abbassare il cestello.
3. Posizionare la manopola del termostato "U" sulla temperatura desiderata (fig. 4). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa "T" si spegne.
4. Appena spenta la spia, immergere immediatamente il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura dopo aver fatto scorrere il cursore "C" della stessa all'indietro.

- E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro "F" fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo.
- Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò "E" (se previsto) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
- E' normale che durante il funzionamento si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura cestello.

NEI MODELLI PROVVISTI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

1 Impostare il tempo di cottura premendo il tasto "O", il display "N" visualizzerà i minuti impostati.

2 Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ció significa che il tempo di cottura é 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 "O".

ATTENZIONE: il contaminuti non spegne l'apparecchio

Sostituzione della batteria contaminuti (fig. 5)

- *Estrarre il contaminuti dalla sua sede facendo leva sul lato destro vedi fig. 5 A.*
- *Ruotare in senso antiorario il coperchio della batteria fig. 5 B, posto sul retro dello stesso fino a che non si disimpegna.*
- *Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.*

Sia in caso di sostituzione che di eliminazione dell'apparecchio, la batteria deve essere rimossa ed eliminata secondo le leggi vigenti in quanto dannose per l'ambiente.

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 " ● " 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 richiesta in due fasi (es. patate), sollevare il cestello al termine della prima fase e attendere che la spia si spenga nuovamente. 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).

Avvicinare la parte anteriore della friggitrice al bordo del piano d'appoggio, fare attenzione che i piedini "M" siano sempre all'interno del piano stesso (fig. 6).

1. Tirare verso l'esterno il cassetto "R" come da fig. 7.
2. Posizionare il contenitore olio "Q" senza il coperchio "J" nell'apposita sede (fig. 8).
3. Togliere il cesto.
4. Aprire lo sportellino "Z" come da fig. 9.
5. Inserire il filtro olio "P" sul contenitore (fig. 9).
6. Estrarre il tubetto di drenaggio "S", togliere il tappo "L" e contemporaneamente stringere il tubetto con due dita per evitare che il liquido fuoriesca fino a quando non è stato posizionato sopra il filtro (vedi fig. 10).
7. Fare defluire il liquido nel contenitore. Se l'olio è particolarmente "sporco", fate attenzione che non trabocchi dal filtro.
8. A fine operazione, riposizionare il tubetto nella sua sede dopo aver rimesso il tappo e chiudere lo sportellino.
9. Riporre il contenitore tappato con il coperchio "J", in modo da conservare meglio l'olio per un prossimo utilizzo.
10. Riposizionare il cassetto come all'origine.
11. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.

☞ ***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 "A" di fig. 11 del controcoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro "F" in plastica (fig. 12) premendo il gancio "H" 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 (fig. 13) e la zona colorata deve essere rivolta verso l'alto (ovvero verso il filtro nero).

Rimontare poi il coprifiltro facendo attenzione ad inserire correttamente i ganci anteriori come indicato in fig. 13.

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.***

Dopo aver lasciato opportunamente raffreddare l'olio per 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.11.

Il coperchio é amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig.11) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig. 11).

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

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Per svuotare l'acqua usare sempre il tubetto di drenaggio olio come indicato in fig. 15. Quindi risciacquare, asciugare con cura; togliere l'eventuale residuo d'acqua che si raccoglie nel tubetto di drenaggio.

☛ ***Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 16).***

- Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 14).
- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati nell'anello guida ruote dello stesso.
- 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.
- Pulire ed asciugare anche la guarnizione per evitare l'eventuale incollaggio con la vasca durante l'inutilizzo dell'apparecchio. (In caso di incollaggio, per aprire il coperchio è sufficiente sollevarlo con la mano tenendo contemporaneamente premuto il pulsante di apertura.

MODELLO CON VASCA ANTI-ADERENTE

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

CONSIGLI PER LA COTTURA

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.
Poiché questa friggitrice funziona con poco olio, grazie al cestello girevole, si ha il grande vantaggio di dover eliminare circa la metà dell'olio rispetto alle altre friggitrici in commercio.

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 si spegne.**
- Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della tempertura 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). 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

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti	
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
	Quantità MAX (limite di sicurezza)	1000	190	1a fase 2a fase	10-12 2-3
PESCE	Calamari	500	160		9-10
	Canestrelli	500	160		9-10
	Code di scampi	600	160		7-10
	Sardine	500-600	170		8-10
	Seppioline	500	160		8-10
	Sogliole (n. 3)	500-600	160		6-7
CARNE	Cotolette di manzo (n. 2)	250	170		5-6
	Cotolette di pollo (n. 3)	300	170		6-7
	Polpette (n. 8 - 10)	400	160		7-9
VERDURE	Carciofi	250	150		10-12
	Cavolfiore	400	160		8-9
	Funghi	400	150		9-10
	Melanzane	300	170		11-12
	Zucchine	200	170		8-10

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

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

- 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.

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. g.	Temperatura °C	Tempo minuti	
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura	180 (*)	190	1a fase 2a fase	3-4 1-2
	Quantità MAX (limite di sicurezza)	500	190	1a fase 2a fase	6-7 1-2
CROCHETTE DI PATATE		500	190		7-8
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190		4-6
	Gamberetti	300	190		4-6
CARNE	Cotolette di pollo (n. 3)	200	180		6-8

AVVERTENZA: Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.

(*) 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 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 Immergere lentamente Diminuire la quantità di olio all'interno della 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 Servizio Assistenza (il dispositivo deve essere sostituito)
La frittura è riuscita solo su metà cesto	Il cestello non gira durante la cottura	Pulire il fondo della vasca Pulire l'anello guidaruote del cestello