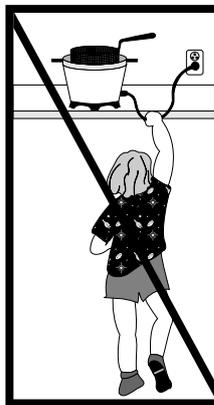


I M P O R T A N T E

I

- Come per tutti gli apparecchi elettrici, le istruzioni mirano a coprire il maggior numero di situazioni possibili; occorre comunque usare sempre cautela e buon senso nell'utilizzo della friggitrice, soprattutto quando ci sono bambini nelle vicinanze.
- Prime dell'uso, verificare che la tensione di rete corrisponda a quella indicata sulla targhetta dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima 10A e dotate di una efficace messa a terra. (In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adatto, da personale qualificato.)
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore.
- Non immergere la friggitrice in acqua. Infiltrandosi, l'acqua provocherebbe scosse elettriche.
- Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. **NON LASCIARLO ALLA PORTATA DEI BAMBINI.**
- L'olio caldo può provocare gravi ustioni. Non spostare la friggitrice quando l'olio è caldo.
- Non toccare l'oblò durante la cottura in quanto si surriscalda.
- **Per spostare l'apparecchio, usare le apposite maniglie (K). (Non sollevare l'apparecchio per l'impugnatura del cestello).**
- **La friggitrice va accesa solo dopo averla riempita con olio o grasso. Se viene riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne blocca il funzionamento. In questo caso occorre rivolgersi al centro di assistenza autorizzato più vicino per sostituire il dispositivo.**
- Se si dovessero riscontrare perdite di olio, rivolgersi al centro di assistenza tecnica o al personale autorizzato dal costruttore.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare con cura le seguenti parti: la vasca della friggitrice, il cestello, il coperchio (togliere i filtri) e gli elementi del sistema di recupero dell'olio (J, P e Q), con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Inoltre, fare scorrere acqua calda e detersivo liquido per stoviglie attraverso il tubetto di drenaggio dell'olio, quindi asciugare accuratamente.
- I materiali e gli accessori destinati al contatto con i cibi sono conformi alla direttiva CEE.
- Durante il funzionamento, il tubetto di drenaggio dell'olio va tenuto sempre chiuso e alloggiato nell'apposito vano.
- Al primo utilizzo, l'apparecchio può emettere del fumo. E' un fatto normale e il fumo scompare dopo pochi minuti. La stanza va aerata.
- **N o n p e r m e t t e r e c h e l ' a p p a r e c c h i o s i a u s a t o d a b a m b i n i o i n c a p a c i , s e n z a s o r v e g l i a n z a .**
- **N o n p e r m e t t e r e a i b a m b i n i d i g i o c a r e c o n l ' a p p a r e c c h i o .**
- Non lasciare che il cavo penda dal piano di lavoro dove potrebbe essere afferrato da bambini o essere di intralcio all'utente. Non usare prolunghe.
- Qualora sia necessario sostituire il cavo di alimentazione, usare solo cavi H05VV-F di sezione 3x1mm². Il cavo sostitutivo deve essere conforme alle vigenti norme sulla sicurezza e deve avere lo stesso diametro del cavo originale.



DESCRIZIONE

- A. Foro per il controllo del filtro
- B. Impugnatura del cestello
- C. Cursore impugnatura
- D. Coperchio
- E. Oblo' (non tutti i modelli)
- F. Copri filtro
- G. Cestello
- H. Gancio del copri filtro
- I. Vano porta-cavo
- J. Coperchio della vaschetta olio
- K. Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- L. Tappo del tubetto di drenaggio
- M. Piedino

DELL' APPARECCHIO

- N. Display del contaminuti (non tutti i modelli)
- O. Pulsante del contaminuti (non tutti i modelli)
- P. Filtro dell'olio
- Q. Vaschetta per il recupero dell'olio
- R. Portavaschetta
- S. Tubetto drenaggio olio
- T. Spia luminosa
- U. Manopola termostato e ON/OFF (acceso/spento)
- V. Pulsante apertura coperchio
- Z. Sportello del vano per il tubetto drenaggio

ISTRUZIONI PER L'USO

- Prima dell'uso, verificare che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta dell'apparecchio.
- Prima dell'uso, lavare la vasca, il coperchio (togliere i filtri) e il cestello con acqua calda, quindi asciugare accuratamente la vasca.
- Non accendere la friggitrice prima di aver aggiunto l'olio o il grasso. Se la friggitrice viene usata senza olio o grasso, un dispositivo di sicurezza termico ne blocca il funzionamento. In questo caso, occorre contattare uno dei nostri centri di assistenza autorizzati prima di riutilizzare l'apparecchio.

RIEMPIMENTO CON OLIO O GRASSO

- Sollevare il cestello nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura "B" (fig. 1).
Il coperchio va SEMPRE tenuto chiuso quando il cestello viene sollevato o abbassato.
- Aprire il coperchio "D" premendo il pulsante "V" (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare 2,2 litri di olio nel contenitore (o 2 kg di grasso).

AVVERTENZA

Il livello deve sempre stare tra i riferimenti di massimo e minimo.

Non usare la friggitrice quando l'olio è al di sotto del livello "min": si potrebbe attivare il dispositivo termico di sicurezza; per sostituirlo rivolgersi ad uno dei nostri centri di assistenza.

I migliori risultati si ottengono usando un olio di buona qualità. Evitare di mescolare tipi diversi di olio. Se si usano pani di strutto, occorre tagliarli a pezzetti per evitare che, nei primi minuti, la friggitrice si riscaldi senza che il grasso sia distribuito uniformemente.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere gli alimenti da friggere nel cestello senza sovraccaricarlo (massimo 1,25 kg di patate crude).
Per gli alimenti surgelati, accertarsi che ci sia poco ghiaccio (vedi: frittura di alimenti surgelati).
2. Porre il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio con una leggera pressione verso il basso fino al clic di aggancio. Per evitare la fuoriuscita di olio caldo, chiudere sempre il coperchio prima di abbassare il cestello.
3. Regolare la manopola del termostato "U" alla temperatura desiderata (fig. 4). Al raggiungimento della temperatura prescelta, la spia luminosa "T" si spegne.
4. Non toccare l'oblò durante la cottura poiché diventa molto caldo.
5. Non appena la spia si spegne, immergere il cestello nell'olio abbassandolo lentamente dopo aver fatto arretrare il cursore (C) sull'impugnatura.
 - E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, dal copri filtro "F" fuoriesca una notevole quantità di vapore caldo.
 - All'inizio della cottura, subito dopo aver immerso il cibo nell'olio, la parte interna dell'oblò "E" (nei modelli in cui è previsto) si ricoprirà di vapore che scomparirà progressivamente.
 - E' normale che si formino gocce di condensa attorno all'impugnatura del cestello quando l'apparecchio è in funzione.

NEI MODELLI DOTATI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

Regolare il tempo di cottura premendo il tasto "O"; il display "N" mostrerà i minuti impostati. I numeri inizieranno a lampeggiare subito dopo indicando l'inizio del tempo di cottura. L'ultimo minuto verrà visualizzato in secondi.

In caso di errore, è possibile reimpostare il tempo di cottura tenendo premuto il tasto per più di due secondi. Il display si azzererà; a questo punto ripetere la procedura.

Il contaminuti segnalerà la fine della cottura con due serie di bip intervallati di circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico, premere il pulsante "O" del contaminuti. E' possibile applicare il contaminuti agli abiti con l'apposita clip.

AVVERTENZA: il contaminuti non spegne l'apparecchio.

Sostituzione della batterie del contaminuti

- Rimuovere il contaminuti dalla sua sede (fig. 5).
- Rimuovere il coperchio posteriore con un cacciavite (fig. 6).
- Ruotare la copertura della batteria (fig. 7) in senso antiorario fino al suo sblocco.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.
- Riasssemblare il contaminuti.

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

DOPO LA FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura, sollevare il cestello e controllare che il cibo abbia raggiunto il grado di doratura desiderato. Nei modelli muniti di oblò, il controllo è possibile attraverso l'oblò senza dover aprire il coperchio.

Se si ritiene terminata la cottura, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola del termostato nella posizione "OFF" fino a sentire il clic dell'interruttore.

Fare sgocciolare l'olio in eccesso lasciando il cestello nella friggitrice in posizione sollevata.

Nota: se la cottura va effettuata in due fasi (per es.: patate), sollevare il cestello al termine della prima fase, attendere che la spia di spenga nuovamente, quindi reimmergere il cestello nell'olio (vedi le tabelle riportate più avanti).

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

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).

Spostare la friggitrice verso il bordo del piano di appoggio (fig. 8). **Onde evitare che l'apparecchio possa cadere mentre viene filtrato l'olio, tenere il coperchio nella posizione aperta e controllare che i piedini "M" stiano sempre sulla superficie del piano di appoggio (fig. 8).**

1. Estrarre il portavaschetta "R" (come in fig. 9)
 2. Sistemare la vaschetta per l'olio "Q" senza il coperchio "J" nell'apposito comparto (fig. 10).
 3. Rimuovere il cestello.
 4. Aprire lo sportello "Z" (come in fig. 11).
 5. Inserire il filtro dell'olio "P" sulla vaschetta (fig. 11)
- Non svuotare la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 12).**
6. Estrarre il tubetto di drenaggio olio "S", rimuovere il tappo "L" e contemporaneamente stringere il tubetto tra due dita per evitare che il liquido fuoriesca prima di venir posizionato sopra al filtro (vedi la fig. 13).
 7. Fare defluire il liquido nella vaschetta. Se l'olio è particolarmente "sporco", accertarsi che non trabocchi dal filtro.
 8. Risistemare il tubetto nel suo comparto dopo aver rimesso il tappo e richiudere lo sportello.
 9. Rimuovere la vaschetta sollevandola e rimettere il coperchio (J) onde garantire una migliore conservazione dell'olio per un impiego successivo.
 10. Rimettere il portavaschetta "R" nella posizione originale.

* **Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.**

SOSTITUZIONE DEI FILTRI ANTIODORE

Con l'andar del tempo i filtri antiodore alloggiati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Un cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro "A" di fig. 14 sul lato interno del coperchio, indica che il filtro va sostituito. Per sostituirlo, rimuovere il copri filtro in plastica "F" (fig. 15) premendo il gancio "H" in direzione della freccia 1, quindi sollevarlo in direzione della freccia 2. Sostituire i filtri.

N.B: il filtro bianco deve poggiare sulla parte metallica (fig. 16) con la parte colorata rivolta verso l'alto (verso il filtro nero).

Riassemblare il copri filtro prestando attenzione a inserire i ganci frontali in modo corretto (come illustrato nella figura 16).

Non mettere in funzione l'apparecchio con i filtri esauriti; potrebbero generare cattivi odori e

ostruire l'uscita del vapore.

PULIZIA

Prima delle operazioni di pulizia scollegare sempre la spina dalla presa di corrente.

*** Non immergere la friggitrice in acqua e non metterla sotto il rubinetto. L'acqua, penetrando, potrebbe causare corto circuiti e scosse elettriche.**

Dopo aver lasciato raffreddare l'olio per circa due ore, svuotare l'olio o il grasso come descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".

Rimuovere il coperchio tirandolo con attenzione in avanti (vedi la freccia "1" fig. 14) e successivamente verso l'alto (vedi la freccia "2" fig. 14).

Non immergere il coperchio in acqua prima di aver rimosso i filtri.

Per la pulizia della vasca, procedere come segue:

- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare e asciugare con cura. Può risultare utile sistemare la friggitrice sul piano di scolo del lavello con il tubetto di drenaggio olio all'interno del lavello. In questa posizione si può usare una caraffa di acqua saponata calda e una spazzola morbida per pulire la vasca della friggitrice: l'acqua sporca defluirà direttamente nel lavello (fig. 17).
- Per pulire la parte interna del tubetto di drenaggio olio, usare lo spazzolino fornito in dotazione (fig. 18). Non usare lo spazzolino prima di aver estratto il tubetto.
- Consigliamo di pulire regolarmente il cestello, avendo cura di eliminare eventuali depositi.
- Asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido per eliminare eventuali schizzi e gocce di olio o condensa.
- Pulire e asciugare la guarnizione anche per evitare che aderisca alla vasca della friggitrice quando l'apparecchio non viene usato. (Per aprire il coperchio in caso di bloccaggio, è sufficiente sollevare il coperchio manualmente tenendo contemporaneamente premuto il pulsante di apertura).
- **Dopo il lavaggio, asciugare accuratamente. Eliminare gli eventuali ristagni d'acqua sul fondo della vasca e, in particolar modo, all'interno del tubetto di drenaggio dell'olio. Si evitano in tal modo pericolosi schizzi di olio caldo durante il funzionamento.**
- Il cestello B e gli elementi J, P e Q del sistema di recupero dell'olio possono essere lavati in lavastoviglie.

MODELLO CON VASCA ANTIADERENTE

Per pulire la vasca antiaderente usare un panno morbido e un detergente neutro; non usare detersivi abrasivi.

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio, o il grasso, non deve mai scendere al di sotto del livello minimo. Di tanto in tanto è necessario sostituirlo completamente. La durata dell'olio o del grasso dipende da cosa si frigge. Il cibo impanato, per esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Come per tutti i tipi di friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte, si deteriora! Pertanto, anche se viene usato e filtrato correttamente, raccomandiamo 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

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- E' importante, per ogni ricetta, attenersi alla temperatura consigliata. Se la temperatura è troppo bassa, la frittura assorbe olio. Se la temperatura è troppo elevata, si forma subito la crosta esterna 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 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 grossolanamente cuociono male all'interno, malgrado il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente il punto di cottura ideale.
- **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.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Tipo di cibo		Quantità massima	Temperatura °C	Tempo in minuti	
PATATE FRITTE	mezza porzione	600	170	1° fase	7-9
				2° fase	3-5
	Quantità MASSIMA (limite di sicurezza) quantità intera	1250	190	1° fase	11-13
				2° fase	3-4
PESCE	Calamari	550	160	9-10	
	Code di scampi	600	160	8-11	
	Sardine	450	160	10-12	
	Sogliola (2 pezzi)	400	160	7-9	
CARNE	Cotolette di maiale (3-4 pezzi)	350	170	7-9	
	Cotolette di pollo (3-4 pezzi)	350	180	6-8	
	Polpette (15 pezzi)	600	170	7-9	
VERDURE	Anelli di cipolle	400	170	6-8	
	Cavolfiore	450	150	7-9	
	Funghi	450	150	7-9	
	Melanzane	350	150	8-10	
	Zucchine	400	150	9-11	

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

- Gli alimenti surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano un notevole abbassamento della temperatura dell'olio o del grasso. Per ottenere buoni risultati, vi consigliamo di non superare le quantità indicate nella seguente tabella.
- **I cibi congelati sono spesso ricoperti da cristalli di ghiaccio che vanno eliminati prima della cottura. Per farlo basta scuotere il cestello.** Quindi immergere il cestello molto lentamente nell'olio di cottura per evitare ribollimenti dell'olio.

I tempi di cottura sono approssimativi e devono essere variati in funzione della temperatura iniziale degli alimenti da friggere e della temperatura consigliata dal produttore dei surgelati.

Alimento		Quantità massima	Temperatura °C	Tempo in minuti
PATATE FRITTE	Quantità consigliata per una cottura eccellente	330 (*)	190	5-6
CROCHETTE DI PATATE		600	190	6-7
PESCE	Bastoncini di merluzzo	400	190	5-6
	Gamberetti	400	190	4-5
CARNE	Cotolette di pollo (n. 3)	300	190	4-5

AVVERTENZA: prima di immergere il cestello, verificare che il coperchio sia ben chiuso.

(*) Questa è la quantità consigliata per ottenere una frittura eccellente. Naturalmente è possibile friggere una maggiore quantità di patatine, ma occorre tener presente che, in tal caso, risulteranno leggermente più unte a causa dell'improvviso abbassamento della temperatura dell'olio al momento dell'immersione.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	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. Usare olio di semi di girasole 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)