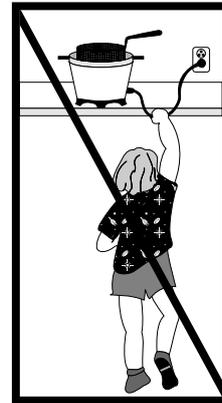




I M P O R T A N T E

- Leggere con attenzione questo libretto istruzioni prima di installare e usare l'apparecchio. Solo così potrete ottenere i migliori risultati e la massima sicurezza.
- 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.
- 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 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.
- **Per spostare l'apparecchio, usare le apposite maniglie "V". (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 la vasca della friggitrice, il cestello ed il coperchio (togliere i filtri), 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.
- Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o persone incapaci, senza sorveglianza.
- Non permettere ai bambini di giocare con l'apparecchio.
- 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. Cestello per impugnatura in metallo (se previsto)
- B. Impugnatura cestello in metallo (se previsto)
- C. Cursore impugnatura "lock" (se previsto)
- D. Cestello per impugnatura in plastica (se previsto)
- E. Impugnatura cestello pieghevole in plastica (se previsto)
- F. Cursore impugnatura (se previsto)
- G. Gancio apertura coprifiltro
- H. Coprifiltro
- I. Maniglia apertura coperchio
- L. Coperchio
- M. Foro per il controllo del filtro

DELL'APPARECCHIO

- N. Display del contaminuti (se previsto)
- O. Pulsante del contaminuti (se previsto)
- P. Sportello del vano per il tubetto drenaggio (se previsto)
- Q. Tubetto drenaggio olio (se previsto)
- R. Tappo del tubetto di drenaggio (se previsto)
- S. Spia luminosa
- T. Manopola termostato e ON/OFF (acceso/spento)
- U. Piedino
- V. Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio
- Z. Avvolgicavo

ISTRUZIONI PER L'USO

- Rimuovere l'apparecchio dall'imballo.
- 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

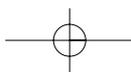
- Aprire il coperchio "L" tirando l'apposita maniglia "I" in direzione della freccia 1, quindi sollevarlo in direzione della freccia 2 (vedi fig. 1) ed estrarre gli accessori.
- Versare 1,3 litri di olio nel contenitore (o 1,2 kg di grasso).

AVVERTENZA

Il livello dell'olio deve sempre stare tra i riferimenti di massimo e minimo indicati nella vasca. Non usare la friggitrice quando l'olio è al di sotto del livello "min": potrebbe intervenire 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. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere gli alimenti 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.

Per gli alimenti surgelati, accertarsi che ci sia poco ghiaccio (vedi: frittura di alimenti surgelati).

2. Chiudere il coperchio con una leggera pressione verso il basso fino al "clic" di aggancio.
3. Regolare la manopola del termostato "T" alla temperatura desiderata (fig. 2). Al raggiungimento della temperatura prescelta, la spia luminosa "S" si spegne.
4. Non appena la spia si spegne, immergere il cestello nell'olio abbassandolo lentamente.

Per fare ciò nei modelli dotati di:

Impugnatura cestello in metallo

- Accertarsi che il cursore impugnatura "lock" sia nella posizione arretrata
- Inserire l'impugnatura "B" nel cestello "A" (fig. 3) e far scorrere il cursore impugnatura "lock" il più avanti possibile (fig. 4).
- Prima di immergere o sollevare il cestello, verificare sempre che il cursore impugnatura sia in avanti.
- Quindi chiudere il coperchio dopo aver tolto l'impugnatura dal cestello.

Impugnatura cestello pieghevole in plastica

- Ruotare l'impugnatura del cesto "E" ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 5).
- Ruotare verso l'alto l'impugnatura del cesto "E" fino a far scattare il cursore impugnatura "F" (pos. 3 di fig. 6).
- Quindi chiudere il coperchio. Per abbassare l'impugnatura fare scorrere il cursore "F" della stessa all'indietro e ruotarla verso il basso.
E' normale che si formino gocce di condensa attorno all'impugnatura del cestello quando l'apparecchio è in funzione.
- *E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, dal copri filtro "H" fuoriesca una notevole quantità di vapore caldo.*

NEI MODELLI DOTATI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante "O"; il display "N" visualizzerà 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.

AVVERTENZA: il contaminuti non spegne l'apparecchio.

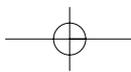
Sostituzione della batterie del contaminuti

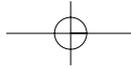
- Rimuovere il contaminuti dalla sua sede (fig. 7).
- Ruotare la copertura della batteria (fig. 8) in senso antiorario fino al suo sblocco.
- Sostituire la batteria con un'altra dello stesso tipo.
- Riasssemblare il contaminuti.

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. Per fare ciò nei modelli previsti di impugnatura in metallo





inserirlo nel cestello (fig. 3) e far scorrere il cursore impugnatura "lock" "C" in avanti.

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 si 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. 9). **Onde evitare che l'apparecchio possa cadere mentre viene filtrato l'olio, controllare che i piedini "U" stiano sempre sulla superficie del piano di appoggio (fig. 9).**

MODELLI DOTATI DI TUBETTO DRENAGGIO OLIO

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello.
2. Aprire lo sportellino "P" (come in fig. 10) ed estrarre il tubetto di drenaggio olio "Q".
3. Rimuovere il tappo "R" (come in fig. 10) e contemporaneamente stringere con due dita il tubetto per evitare che il liquido fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (fig. 11) accertandosi che non trabocchi. Non svuotare la friggitrice inclinandola o capovolgendola (fig. 12).
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Risistemare il tubetto nel suo comparto dopo aver rimesso il tappo e richiudere lo sportello.
7. Agganciare il cestello al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 13). 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. 14).

N.B: 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 al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento.

E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

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

MODELLI SPROVVISTI DI TUBETTO DRENAGGIO OLIO

Procedere nel seguente modo:

1. Dopo aver rimosso il coperchio (fig. 15) svuotare la vasca come indicato in fig. 16.
2. Agganciare il cestello al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 13). I filtri sono disponibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
3. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 14).



N.B: 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 al buio in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi. 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. 17 sul lato interno del coperchio, indica che il filtro va sostituito. Per sostituirlo, rimuovere il copri filtro in plastica "H" (fig. 18) premendo il gancio "G" 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. 19) 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 19).

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 alto (fig. 15).

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. Per i modelli dotati di tubetto drenaggio olio, 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. 20).
- Per pulire la parte interna del tubetto di drenaggio olio, usare lo spazzolino fornito in dotazione (fig. 21). 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.
- **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 e relative impugnature possono essere lavati in lavastoviglie.

MODELLO CON VASCA ANTIADERENTE

Per pulire la vasca antiaderente usare un panno morbido e un detergente neutro; non usare detergenti 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.
- 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.
- 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	350	190	1° immersione 4-5 2° immersione 1-2
	porzione intera	700	190	1° immersione 9-10 2° immersione 2-3
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

- 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		200 (*)	190	1° immersione 2-4 2° immersione 1-2
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

(*) 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)