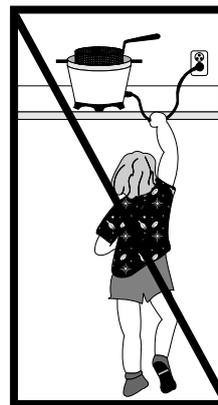


I M P O R T A N T E

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 (O).**
- **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, il coperchio (togliere i filtri) con acqua calda e detersivo liquido per piatti.
- I materiali e gli accessori destinati al contatto con i cibi sono conformi alla direttiva CEE.
- 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 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 3x1 mm². 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. Cestello
- D. Coperchio
- E. Oblo' (non tutti i modelli)
- F. Copri filtro
- G. Gancio del copri filtro
- H. Vano porta-cavo

DELL'APPARECCHIO

- I. Pulsante apertura coperchio
- L. Spia luminosa
- M. Manopola termostato e ON/OFF (acceso/spento)
- N. Piedino
- O. Maniglia per il sollevamento dell'apparecchio

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

- Aprire il coperchio premendo il pulsante (I) (fig. 1) ed estrarre gli accessori.
- Versare nella vasca 2,2 l. di olio (oppure 2 kg. di grasso).

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.

AVVERTENZA

Il livello deve sempre essere 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.

PRERISCALDAMENTO

1. Regolare la manopola del termostato (M) alla temperatura desiderata (fig. 2). Al raggiungimento della temperatura prescelta la spia luminosa (L) si spegne.
2. 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 ed eliminarlo scuotendo leggermente il cestello.

INIZIO FRITTURA

- **Appena spenta la spia (L)**, immergere **lentamente** il cestello con gli ingredienti da cuocere nell'olio, dopo aver inserito l'impugnatura (B) nel cestello (C) come in fig. 3. Quindi chiudere il coperchio dopo aver tolto l'impugnatura dal cestello.
- Non toccare l'oblo (se previsto) durante la cottura poiché diventa molto caldo
- **È del tutto normale che, subito dopo questa operazione, fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo dalle feritoie del coperchio.**
- **È altresì normale che durante il funzionamento alcune gocce di condensa colino dal coperchio lungo le pareti in plastica dell'apparecchio.**

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura agganciare il cestello al bordo della vasca (fig. 4) e controllare se la frittura 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 si ritiene terminata la cottura, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola del termostato nella posizione "O" fino a sentire il "clic" dell'interruttore.

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).

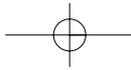
FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura poiché 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.

1. Rimuovere il coperchio (fig. 5) e svuotare la vasca da uno dei lati (fig. 6 - bordo laterale posteriore sinistro o destro della vasca), in un recipiente.
2. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
3. 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.
4. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 8).

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 in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. È buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

- **In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.**



SOSTITUZIONE DEI FILTRI 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) del controcoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro in plastica (fig. 9) premendo il gancio in direzione della freccia 1, quindi sollevare in direzione della freccia 2. Sostituire i filtri.

N.B. Il filtro bianco dev'essere inserito per primo con sopra il filtro nero. Il copri-filtro dev'essere posto sopra al filtro nero.

Riassemblare il copri filtro prestando attenzione a inserire i ganci frontali in modo corretto (come illustrato nella figura 10).

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. 5) e successivamente verso l'alto (vedi la freccia "2" fig. 5).

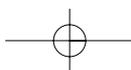
Non immergere il coperchio in acqua prima di aver rimosso i filtri.

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.
- 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.
- **Dopo il lavaggio, asciugare ogni parte accuratamente. Eliminare gli eventuali ristagni d'acqua sul fondo della vasca.**
- Il cestello (C) può essere lavato 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 spessi 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

(*) 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. Avete immerso il cibo troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergere 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)