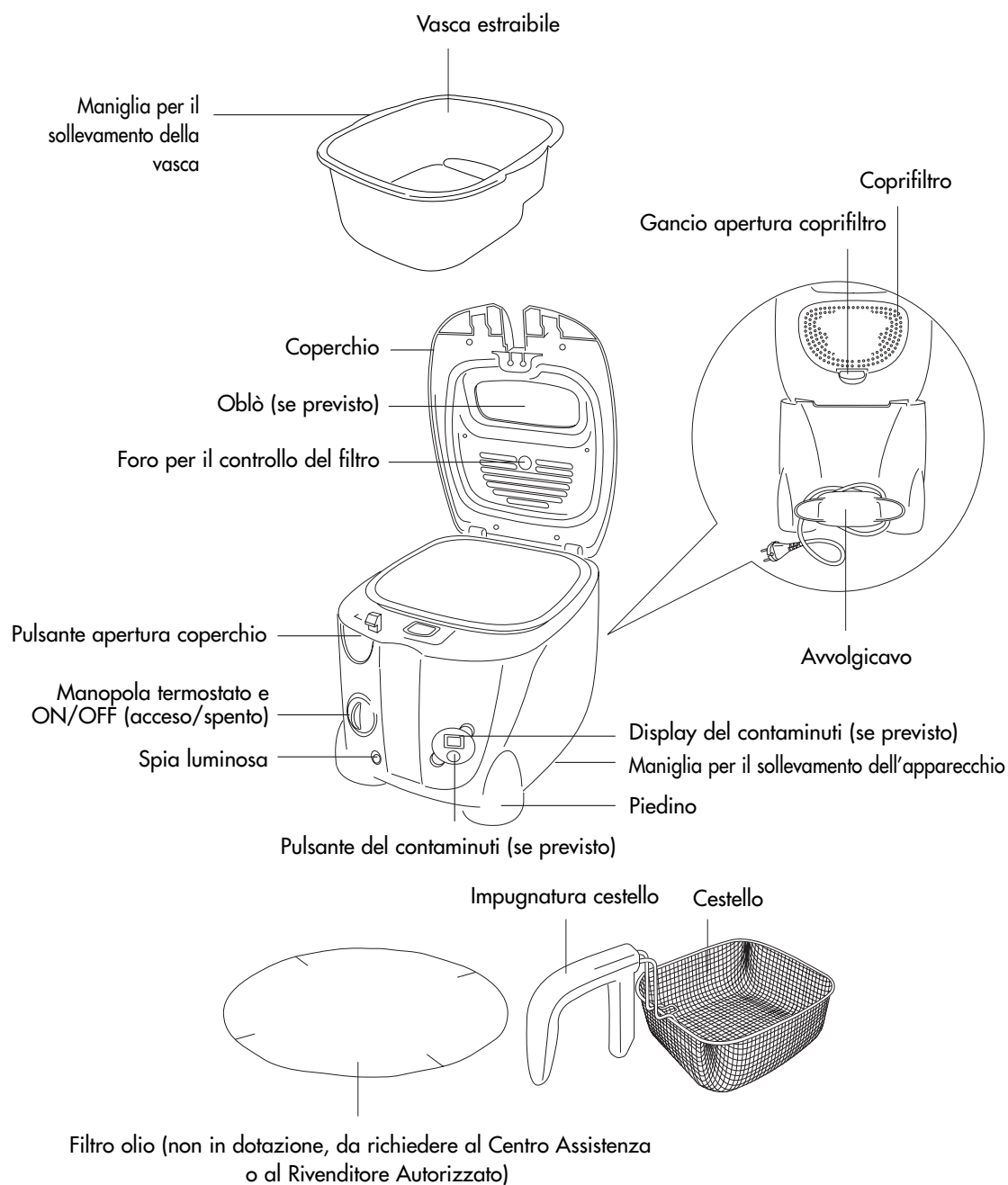


DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

Nel manuale d'istruzione vengono utilizzati i seguenti termini:



AVVERTENZE IMPORTANTI

- 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.
- 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.
- **Lo svuotamento della vasca deve essere fatto solo con olio e apparecchio freddi.**
- Non toccare l'oblò durante la cottura poiché diventa molto caldo.
- Per spostare l'apparecchio, usare l'apposita maniglia. (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 per sostituire il dispositivo.
- 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.
- 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 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, contattate un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

Vi ringraziamo per aver scelto questa friggitrice. Per ottenere i migliori risultati Vi consigliamo di leggere queste istruzioni prima di iniziare ad usarla. In questo modo potrete ottimizzare i risultati ed avere la massima sicurezza.

INSTALLAZIONE

- Prima dell'uso, verificare che il voltaggio di rete corrisponda al voltaggio indicato sulla targhetta dell'apparecchio.
- Prima dell'uso, lavare la vasca estraibile, il coperchio (togliere i filtri) e il cestello con acqua calda o sapone per piatti, 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. Non accendere l'apparecchio se il tubo non è posizionato nella sua sede con il tappo inserito.

OPERAZIONI PRELIMINARI

- Aprire il coperchio premendo il pulsante (fig. 1).
- Estrarre il cestello dalla friggitrice. Sollevare l'impugnatura come illustrato nella fig. 2.
- Tirare l'impugnatura verso l'esterno del cestello finché si aggancia nella posizione corretta (fig. 3).
- Per inserire o estrarre il cestello, tirarlo leggermente verso l'esterno come illustrato nella fig. 4.
Il cestello ha due posizioni:
una posizione più bassa per friggere e una più sollevata per scolare gli alimenti alla fine del tempo di cottura.
Per agganciare il cestello nella posizione corretta, sollevarlo e poi spingerlo verso l'interno (fig. 5).

RIEMPIMENTO CON OLIO O GRASSO

- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto.
 - Versare 2 litri di olio nel contenitore (o 1,8 kg di grasso).
 - Prima di versare l'olio accertarsi che la vasca sia inserita nella friggitrice.
- 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 quanto lo strutto si è sciolto completamente. A questo punto si può impostare la temperatura desiderata.

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.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere gli alimenti da friggere nel cestello senza sovraccaricarlo (massimo 1 kg di patate crude). Assicurarsi che gli alimenti siano distribuiti uniformemente nel cestello.
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. 5) 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 alla temperatura desiderata (fig. 6).
Al raggiungimento della temperatura prescelta, la spia luminosa si spegne.
4. Non appena la spia si spegne, immergere il cestello nell'olio abbassandolo lentamente.
 - E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, dal copri filtro fuoriesca una notevole quantità di vapore caldo.
 - All'inizio della cottura, subito dopo aver immerso il cibo nell'olio, la parte interna dell'oblò (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.
 - Non toccare l'oblò (nei modelli in cui è previsto) durante la cottura poiché diventa molto caldo.

NEI MODELLI DOTATI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

Impostare il tempo di cottura premendo il pulsante sul contaminuti; il display 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 del contaminuti. E' possibile applicare il contaminuti agli abiti con l'apposita clip. Un segnale acustico vi avviserà quando il tempo programmato è trascorso.

AVVERTENZA: il contaminuti non spegne l'apparecchio.

SOSTITUZIONE DELLA BATTERIE DEL CONTAMINUTI

- Rimuovere il contaminuti dalla sua sede (fig. 7).
- Rimuovere il coperchio posteriore con un cacciavite (fig. 8).
- Ruotare la copertura della batteria (fig. 9) 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

Prima delle operazioni di pulizia o di manutenzione, spegnere l'apparecchio, lasciarlo raffreddare e scollegare la spina dalla presa di corrente.

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).

Quindi procedere nel seguente modo:

1. Aprire il coperchio e togliere il cestello.
2. Rimuovere il coperchio (fig. 15) ed estrarre la vasca afferrandone le sedi laterali (fig. 11); svuotare il contenuto in un recipiente (fig. 12).
3. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente, oppure lavare la vasca come indicato nel capitolo "Pulizia". Reinserire la vasca nella sua sede.
4. Risistemare il cestello in posizione alta e disporre nel fondo del cestello un filtro olio (fig. 13). I filtri olio possono essere richiesti al vostro venditore o ad uno dei nostri Centri di Assistenza.
5. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro. Dopo l'uso buttare via il 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 utilizza del grasso, non farlo raffreddare troppo, **poiché diverrà solido.**

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. 15 sul lato interno del coperchio, indica che il filtro va sostituito.

Per sostituirlo, rimuovere il copri filtro in plastica (fig. 16) premendo il gancio 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 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 17).

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:

- Estrarre la vasca dalla friggitrice sollevandola dolcemente (vedi figura 11) e lavatela con acqua calda e sapone per piatti utilizzando una spugna morbida; non utilizzare mai detersivi o spugne abrasive perché danneggiano il rivestimento antiaderente della vasca. La vasca può essere lavata in lavastoviglie.
- Consigliamo di pulire regolarmente il cestello, avendo cura di eliminare eventuali depositi. Il cestello e la relativa impugnatura possono essere lavati in lavastoviglie.
- 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 accuratamente. Eliminare gli eventuali ristagni d'acqua sul fondo della vasca. Si evitano in tal modo pericolosi schizzi di olio caldo durante il funzionamento.**

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio, o il grasso, non deve mai scendere al di sotto del livello minimo. Se ciò accade aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è necessario sostituirlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti.

La durata dell'olio o del grasso dipende da cosa si frigge.

Il cibo impanato, per esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

L'olio, se riscaldato più volte, si deteriora. Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 frittiture, e comunque quando:

- comincerà ad avere cattivo odore
- fuma durante la frittura
- 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.
- Quando si friggono piccole quantità di alimenti, la temperatura deve essere impostata ad un valore inferiore a quello indicato per evitare il surriscaldamento dell'olio.
- 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

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PATATINE FRITTE	mezza porzione	500	190	1 ^a fase 6-7 2 ^a fase 1-2
	porzione intera	1000	190	1 ^a fase 9-11 2 ^a fase 1-2
PESCE	Calamari	500	160	12-13
	Code di scampi	500	160	9-10
	Sardine	500	170	12-13
	Sogliole (2)	400	160	7-8
CARNE	Cotoletta alla milanese (2)	300	170	8-9
	Cotoletta di pollo (2)	300	180	7-8
	Polpette (13)	500	170	7-8
VERDURE	Carciofi	250	150	11-12
	Cavolfiore	300	160	7-8
	Funghi	300	160	6-7
	Melanzane	100	170	7-8
	Zucchine	300	160	11-12

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.

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

- I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura dell'olio di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura raccomandate nella seguente tabella.
- **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura. Per farlo basta scuotere il cestello.** Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio. Una volta inserito il cestello nella friggitrice, chiudere bene il coperchio.

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 FRITTE (*)		300	190	1 ^a fase 5-6 2 ^a fase 1-2
CROCCHETTE DI PATATE		500	190	10-11
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190	5-6
	Gamberetti	300	190	5-6
CARNE	Cotolette di pollo (n. 2)	200	190	7-8

AVVERTENZA: Prima di immergere il cestello, accertarsi 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 untate 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 i filtri Sostituire l'olio o il grasso. Utilizzare olio di arachide o olio vegetale di buona qualità.
L'olio trabocca	L'olio si è deteriorato e si forma 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. Ridurre la quantità di cibo.
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 riscalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza. La vasca non è inserita correttamente.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il dispositivo va sostituito) Verificare il verso di inserimento della vasca e se è inserita completamente.