

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 a pagina 3)

A. Foro per controllo filtro	M. Cassetto per contenitore olio (solo in alcuni modelli)
B. Coperchio	N. Tappo tubetto drenaggio (solo in alcuni modelli)
C. Impugnatura cestello	O. Coperchio contenitore olio (solo in alcuni modelli)
D. Cursore impugnatura	P. Contenitore olio (solo in alcuni modelli)
E. Cestello	Q. Filtro olio (solo in alcuni modelli)
F. Oblò (solo in alcuni modelli)	R. Tubetto drenaggio olio (solo in alcuni modelli)
G. Copri filtro	S. Tasto contaminuti (solo in alcuni modelli)
H. Vano portacavo	T. Display contaminuti (solo in alcuni modelli)
I. Spia luminosa	U. Sportellino per sede tubetto (solo in alcuni modelli)
L. Manopola termostato e spegnimento	V. Pulsante apertura
	Z. Vasca

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. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica simile, in modo da prevenire ogni rischio.
- 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.
- **Non usare la friggitrice senza olio.**
- 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 (Z), il cestello (E), il coperchio (B) (dopo aver preventivamente tolto i filtri) ed il set salva olio (O, P e Q) con acqua calda e detergente liquido per piatti. Per svuotare l'acqua usare sempre il tubetto di drenaggio olio come indicato in fig. 14. 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 è ancora caldo.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).

- È 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

Versare nella vasca l'olio: 1,4 litri capacità massima (1,2 kg. di grasso) oppure 1 litro capacità minima (0,9 kg. di grasso).

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.

I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide. Se utilizzate dei pani di grasso solido, tagliateli in piccoli pezzi in modo che la friggitrice non scaldi a secco nei primi minuti. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

Accendere la macchina posizionando il cursore sulla temperatura desiderata. Una volta che si spegne la spia luminosa del termostato, inserire il cestello (precedentemente riempito) nella vasca in posizione sollevata e chiudere il coperchio; immergere il cestello. Non sovraccaricarlo troppo (max 1,2 kg. di patate fresche). È del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro (G) fuoriesca una notevole quantità di vapore e che si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura del cestello. Allo scadere del tempo di cottura, far risalire il cestello e controllare il grado di cottura.

NEI MODELLI PROVISTI DI CONTAMINUTI ELETTRONICO

1. Impostare il tempo di cottura premendo il tasto (S), il display (T) visualizzerà i minuti impostati.
2. Subito dopo le cifre inizieranno a lampeggiare, ciò significa che il tempo di cottura è 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 l'operazione iniziale.
4. Il contaminuti indicherà la fine del tempo di cottura con due serie di "bip" intervallate da circa 20 secondi. Per spegnere il segnale acustico basta premere il tasto contaminuti (S).

ATTENZIONE: il contaminuti non spegne l'apparecchio

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

- **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.
- Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata (spegnimento della lampada spia), il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello.
- **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). È 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.

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,4 litri di olio	600	190	10-12
	Quantità massima con 1 litro d'olio	1000	190	20-22
	Quantità massima con 1,4 litro d'olio	1200	190	20-22
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

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.

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 1,4 litri di olio	200 (*)	190	4-6
	Quantità massima con 1 litro d'olio	600	190	14-16
	Quantità massima con 1,4 litro d'olio	1000	190	21-23
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

I tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità e del gusto personale.

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.

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Attendere che l'olio sia sufficientemente freddo (ore circa)

MODELLI SPROVVISTI DI TUBETTO DRENAGGIO (R) E CONTENITORE OLIO (P)

1. Dopo aver rimosso il coperchio (fig. 10) svuotare la vasca come indicato in fig. 19.
2. Agganciare il cestello al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 20). 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. 21).

MODELLI PROVVISI DI TUBETTO DRENAGGIO (R) E CONTENITORE OLIO (P)

1. Tirare verso l'esterno il cassetto (M) come da fig. 6.
2. Posizionare il contenitore olio (P) senza il coperchio (O) nell'apposita sede (fig. 7) ed inserire il filtro olio (Q).
3. Aprire lo sportellino (U) come da fig. 8.
4. Estrarre il tubetto di drenaggio (R), togliere il tappo (N) (nei modelli senza contenitore d'olio usare un recipiente qualsiasi).
5. A fine operazione, riposizionare il tubetto nella sua sede dopo aver rimesso il tappo e chiudere lo sportellino.
Per i modelli sprovvisti di contenitore d'olio, ripetere le operazioni 2-3 descritte nel paragrafo precedente.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. 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. Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi:

- cattivi odori
- fumo durante la frittura
- l'olio diventa scuro

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.

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. 10 del controcoperchio, indica che il filtro deve essere sostituito. Per la sostituzione togliere il copri filtro (G) in plastica (fig. 11).

ATTENZIONE: Il filtro bianco deve andare in appoggio sulla parte metallica (fig. 12) e la zona colorata deve essere rivolta verso l'alto (ovvero verso il filtro nero).

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.

Il coperchio è amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro e contemporaneamente

tirarlo verso l'alto (vedi freccia "1" e "2", fig.10).

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

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- Lavare la vasca (Z) con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Per svuotare l'acqua usare sempre il tubetto di drenaggio olio (se previsto) come indicato in fig. 14. Quindi risciacquare, asciugare con cura;
- Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 13).
- Il cestello può essere lavato in lavastoviglie.

Per i modelli con vasca antiaderente, non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



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	Può essere intervenuto il 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.