

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 Filtro	I Tasto contaminuti (se previsto)
B Coperchi	L Spia luminosa
C Cestello	M Corsore termostato e spegnimento
D Corsore impugnatura	N Sportellino per sede tubetto scarico olio (se previsto)
E Impugnatura cestello	O Tubetto drenaggio olio "easy clean system" (se previsto)
F Pulsante apertura coperchio	P Avvolgicavo
G Impugnatura per sollevare l'apparecchio	Q Oblò (se previsto)
H Contaminuti (se previsto)	R Foro per il controllo del filtro

AVVERTENZE

- 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 di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, il cestello ed il coperchio, con acqua calda e detersivo per piatti; inoltre fare scorrere acqua calda e detersivo liquido per stoviglie attraverso il tubetto di drenaggio dell'olio (se previsto). Asciugare con cura.
- **La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla riempita con olio o grasso. Infatti, se riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne interrompe il funzionamento.** In tal caso, per rimettere in funzione l'apparecchio, è necessario rivolgersi ad un nostro centro autorizzato.
- 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).
- Nel caso fosse necessario sostituire il cavo di alimentazione, assicurarsi che sia di tipo H05 VVF 3x1 mm². Il cavo sostituito deve essere conforme alle normative vigenti e deve essere dello stesso diametro del cavo originale.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Durante il funzionamento, il tubetto di scarico (se previsto) deve essere sempre chiuso e riposto nella sua sede.
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è ancora caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dal costruttore.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- **Gravi ustioni possono essere provocate da una friggitrice che cade dall'alto. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiata la friggitrice, dove potrebbe essere agevolmente a portata di mano di un bambino o essere d'impiccio all'utente. Non usare prolunghe.**
- 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.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature (G). (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.
- Questo apparecchio è conforme alle direttive CEE 89/336 e 92/31 sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

ISTRUZIONI PER L'USO

Versare nella vasca l'olio: 2 litri capacità massima (1,8 kg. di grasso) oppure 1,8 litri capacità minima (1,6 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 (fig. 3). Una volta che si spegne la spia luminosa del termostato, inserire il cestello (precedentemente riempito) nella vasca in posizione sollevata (fig. 2) e chiudere il coperchio; immergere il cestello. Non sovraccaricarlo troppo (max 1 kg. di patate fresche). E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal filtro 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 (I), il display 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 (I).

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.**
- 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 il cibo direttamente nell'olio caldo.
- **Asciugare bene gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso.**

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura con 2 litri di olio	500	190	8-10
	Quantità massima con 2 litri d'olio	1000	190	16-18
PESCE	Calamari	500	160	12-13
	Canestrelli	500	160	12-13
	Code di scampi	500	160	10-11
	Sardine	500	170	12-13
	Seppioline	500	170	12-13
	Sogliole (n. 2)	400	160	8-9
CARNE	Cotolette di manzo (n. 2)	350	170	8-9
	Cotolette di pollo (n. 2)	350	170	7-8
	Polpette (n. 8 - 10)	400	160	7-8
VERDURE	Carciofi	250	150	10-12
	Cavolfiore	400	160	9-10
	Funghi	400	150	9-10
	Melanzane	300	170	7-8
	Zucchine	200	160	11-12

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 2 litri di olio	300 (*)	190	7-9
	Quantità massima con 2 litro d'olio	1000	190	18-20
CROCHETTE DI PATATE		500	190	7-8
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190	6-7
	Gamberetti	300	190	6-7
CARNE	Cotolette di pollo (n. 3)	200	180	7-8

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.

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impanati o infarinati. Consigliamo di cambiare l'olio completamente dopo 5/8 usi o nei seguenti casi: cattivi odori, fumo durante la frittura, l'olio diventa scuro. Attendere che l'olio sia sufficientemente freddo (2 ore circa)

MODELLI SPROVVISTI DI TUBETTO DRENAGGIO (O)

1. Dopo aver rimosso il coperchio (fig. 9) svuotare la vasca da uno dei lati (bordo laterale sinistro o destro della vasca)
2. Agganciare il cestello al bordo vasca e disporre nel fondo del cestello il filtro in dotazione (fig. 6). 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. 7).

MODELLI PROVVISI DI TUBETTO DRENAGGIO (O)

1. Aprire lo sportellino (N) come da fig. 4 ed estrarre il tubetto di drenaggio.
2. Togliere il tappo (fig. 5) e contemporaneamente strozzare con due dita il tubetto per evitare che l'olio o il grasso fuoriesca fino a quando quest'ultimo non è stato indirizzato in un recipiente.
Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente.
3. A fine operazione, riposizionare il tubetto nella sua sede dopo aver rimesso il tappo e chiudere lo sportellino. Ripetere poi le operazioni 2-3 descritte nel paragrafo precedente.

SOSTITUZIONE DEI FILTRI ANTIODORE

Un cambiamento di colore del filtro, visibile attraverso il foro sul lato interno del coperchio, indica che il filtro va sostituito. Per sostituirlo, rimuovere il copri filtro in plastica (fig. 11).

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 (fig. 12).

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 é amovibile, per toglierlo operare come segue: spingerlo all'indietro e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "1" e "2", fig.9).

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- Lavare la vasca 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. 8. Quindi risciacquare, asciugare con cura;
- Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio utilizzare lo scovolino in dotazione.
- Il cestello ed il coperchio possono essere lavati 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 esser 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).