

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 2)

A. Coperchio

B. Oblò

C. Filtro

D. Vasca

E. Pulsante apertura

F. Spia luminosa

G. cursore termostato

H. Cestello

I. Cursore impugnatura

L. Impugnatura cestello

AVVERTENZE IMPORTANTI

- 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.
- Prima di usare la friggitrice per la prima volta, lavare accuratamente la vasca, il cestello ed il coperchio con acqua calda e detersivo liquido per piatti. A fine operazione, asciugare tutto con cura e togliere l'eventuale residuo di acqua che si raccoglie sul fondo della vasca. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.
- 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 nicchie poste nella zona inferiore in tutti quattro i lati. (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
- Non lasciare che il cavo penda dal piano di lavoro dove potrebbe essere afferrato da bambini o essere di intralcio all'utente.
- 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: 2 litri capacità massima (1,8 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

Collegare la spina alla presa di corrente e posizionare il cursore sulla temperatura desiderata. Una volta che si spegne la spia luminosa del termostato, immergere il cestello (precedentemente riempito) nell'olio e chiudere il coperchio. 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.

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). 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.

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PATATINE FRITTE	mezza porzione	500	190	7-9
	porzione intera	1000	190	11-13
PESCE	Calamari	500	160	12-13
	Code di scampi	500	160	9-10
	Sardine	500	170	12-13
	Sogliole	400	160	7-8
CARNE	Cotoletta alla milanese	300	170	8-9
	Cotoletta di pollo	300	180	7-8
	Polpette	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

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. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
PATATINE FRITTE	300 (*)	190	6-8
CROCCHETTE DI PATATE	500	190	10-11
PESCE	Bastoncini di merluzzo	300	190
	Gamberetti	300	190
CARNE	Cotolette di pollo	200	190
		190	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. 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.

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.

Prima delle operazioni di pulizia o di manutenzione, spegnere l'apparecchio e lasciarlo raffreddare. Si raccomanda di eseguire questa operazione dopo ogni frittura, specialmente quando gli alimenti sono stati impastati 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).

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. Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti. Quindi risciacquare e asciugare con cura. Il cestello può essere lavato in lavastoviglie. Per i modelli con vasca antiaderente, non utilizzare né oggetti né 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.

