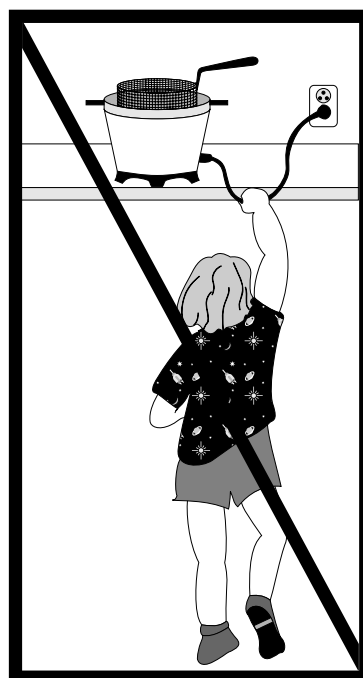


RACCOMANDAZIONI

- 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 in alluminio ed il cestello con acqua calda e detersivo per piatti; a fine operazione asciugare con cura l'acqua eventualmente rimasta nella vasca.
- **La friggitrice deve essere messa in funzione (inserendo la spina nella presa della rete) 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.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo: operare toccando solo manopole e maniglie in plastica. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO A PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**

- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature.
- Se la friggitrice dovesse perdere olio, rivolgersi al centro assistenza tecnica o al personale autorizzato dall'azienda.
- **Per spegnere l'apparecchio, disinserire la spina dalla presa di rete.**
- Non spegnere l'apparecchio tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina.
- **Gravi ustioni possono essere provocate da una friggitrice che cade dall'alto.**



N o n lasciare che il c a v o p e n d a dal bordo d e l l a 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.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Tensione: vedere targa caratteristiche

Potenza assorbita:

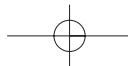
vedere targa caratteristiche

Capacità max.: 2,2 lt. di olio
o circa 2 kg. di grasso

Contenuto max.

di alimenti: 1 kg. di patate fresche

I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109 e al D.L. di attuazione 25/01/1992, n° 108. Inoltre questo apparecchio è conforme alle Direttive **CE** applicabili, compreso radiodisturbi.



ISTRUZIONI PER L'USO

RIEMPIMENTO

- Premere il pulsante (fig. 1) ed aprire il coperchio.
- Sollevare il cestello nella posizione più alta ruotando la manopola di sollevamento in senso orario fino a puntare la freccia impressa sulla manopola verso l'alto (fig. 2). Togliere il cestello usando l'impugnatura come indicato in fig. 3 - 4.
- Versare nel contenitore 2,2 lt. di olio (oppure 2 kg. di grasso circa).

Il livello deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo. Non oltrepassare mai il livello massimo.

I migliori risultati si ottengono con un buon **olio di semi di arachide**. L'olio d'oliva è l'ideale poiché esso si degrada meno facilmente, ma un'utilizzazione prolungata accentua il suo sapore. Evitare soprattutto 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; è consigliabile inoltre, durante la prima fase di preriscaldamento, impostare il termostato in posizione 140°.

Fate sciogliere i pani di grasso direttamente nella vasca, non nel cestello. Solamente quando saranno completamente sciolti, potrete far scendere il cestello.

PRERISCALDAMENTO

1. Mettete il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max. 1 kg. di patate fresche).
2. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 2) e chiudere il coperchio premendolo leggermente verso il basso fino a far scattare il gancio.
3. Inserire la spina: la spia luminosa si accenderà.
4. Posizionare il cursore termostato sulla temperatura desiderata (vedere tabelle orientative). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa si spegne.

INIZIO FRITTURA

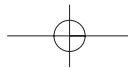
1. **Appena spenta la spia**, immergere il cestello nell'olio facendo ruotare lentamente, in senso antiorario, la manopola fino a puntare la freccia verso il basso.
 - **E' del tutto normale che, subito dopo questa operazione, dal coprifiltro fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo.**
 - **E' altresì normale che durante il funzionamento alcune gocce di condensa colino dal coperchio lungo le pareti metalliche o in plastica dell'apparecchio.**
 - Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò (nei modelli che lo prevedono) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
2. Nei modelli con contaminuti il tempo di cottura desiderato può essere impostato ruotando in senso orario la manopola fino alla posizione massima e quindi ritornando indietro sul tempo prescelto (consultare le tabelle orientative). Trascorso il tempo impostato, verrà emesso un segnale sonoro. Attenzione: il contaminuti segnala la fine della cottura, **ma non spegne l'apparecchio.**

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura fare risalire il cestello e controllare se le vivande hanno raggiunto il grado di doratura desiderato. Nelle versioni con oblò questa operazione si può fare guardando attraverso lo stesso, senza aprire il coperchio.

Se si ritiene che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio disinserendo la spina. Lasciare sgocciolare per qualche istante, quindi aprire il coperchio ed estrarre il cestello senza scuotere troppo bruscamente.

Se la cottura è richiesta in due tempi (es. patate), non aprire il coperchio, ma attendere che la spia si spenga nuovamente, quindi immergere il cestello nell'olio per una seconda volta (vedere tabelle orientative).



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 di frittura.

Procedere nel seguente modo:

1. Aprire il coperchio della friggitrice e togliere il cestello. **Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore).**
2. Togliere la vaschetta della condensa **A** (fig. 5), eliminare l'eventuale acqua che vi si è raccolta e togliere il coperchio.
3. Versare con precauzione il liquido di frittura in un recipiente (fig. 6) e procedere ad una pulizia completa della friggitrice. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
4. Rimettere il cestello nella posizione alta, disporre nel fondo dello stesso il filtro in dotazione e riversare quindi il liquido di cottura nella friggitrice, molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 7). (I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza).
5. Alla fine rimontare il coperchio e bloccarlo inserendo la vaschetta condensa.

NB.: • 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.

SOSTITUZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Col tempo i filtri antiodore situati all'interno del coperchio perdono la loro efficacia. Il filtro deve essere sostituito dopo circa 20 frittute. Per la sostituzione togliere il coprifiltro in plastica sganciando i denti all'interno del coperchio (fig. 8) e cambiare i filtri facendo attenzione che quello bianco vada in appoggio alla parte metallica (fig. 9). Il filtro deve essere posizionato al centro delle alette di riferimento **B** (fig. 9) situate ai lati del vano portafiltro.

Note: La superficie con i bollini colorati deve essere rivolta verso il filtro nero (ovvero verso l'alto).

PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia **accertarsi che la spina sia disinserita (apparecchio spento) e che l'olio sia sufficientemente freddo** (attendere circa 2 ore).

Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto. Infiltrandosi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni.

Dopo ogni uso, asciugare l'esterno della friggitrice con un panno morbido e umido in modo da eliminare gli schizzi e le eventuali piccole sbavature di olio o di condensa.

Per una pulizia a fondo della vasca, usare acqua calda o detersivo per piatti, quindi risciacquare ed asciugare con cura.

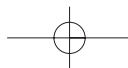
Pulire il controcoperchio e l'alloggio filtro con acqua calda e detersivo per piatti, quindi risciacquare ed asciugare con cura.

Il cestello può essere messo in lavastoviglie.

Per la pulizia dell'oblò, nei modelli che lo prevedono, non utilizzare spugne abrasive né alcool.

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

Quando l'olio scende sotto il livello MIN,



CONSIGLI PER LA COTTURA

aggiungere olio nuovo. Di tanto in tanto è bene rimuoverlo completamente per conservare non solo la qualità gustativa, ma anche la digeribilità degli alimenti fritti.

La durata del liquido di frittura dipende da cosa si frigge: l'impanatura, ad esempio, sporca l'olio più della semplice frittura.

Consigliamo di cambiare totalmente l'olio ogni 5÷8 frittute, e comunque quando:

- comincerà ad avere cattivo odore
- fuma durante la frittura
- diventa scuro.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- E' importante mantenere per ogni ricetta la temperatura consigliata. **A temperatura troppo bassa, la frittura assorbe olio. A temperatura troppo alta si forma subito la crosta e l'interno rimane crudo.**
- **Gli alimenti da friggere devono essere immersi solo quando l'olio ha raggiunto la giusta temperatura, cioè appena la spia luminosa si spegne.**
- Non sovraccaricare il cestello. Ciò provocherebbe un abbassamento repentino della temperatura dell'olio e quindi una frittura troppo grassa e non uniforme.
- Controllare che gli alimenti siano sottili e di uguale spessore, in quanto gli alimenti troppo spessi, cuociono male all'interno, malgrado un bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale.
- **Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nel-**

l'olio o grasso, in quanto gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). Si consiglia di impanare o infarinare gli alimenti molto ricchi di acqua (pesci, carni, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio o grasso.

Terminata la frittura, evitare di lasciare troppo a lungo i cibi nel cestello all'interno della friggitrice. I vapori grassi che si sprigionano dall'olio renderebbero molli gli alimenti facendo perdere loro rapidamente il croccante tanto apprezzato in un fritto ben riuscito.

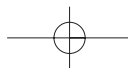
PATATINE FRITTE

Per ottenere delle belle patatine fritte croccanti, bisogna rispettare queste regole:

1. Se le patate non sono surgelate, scegliere di preferenza delle patate vecchie: esse contengono meno acqua di quelle novelle. Qualunque sia la loro forma, le patate devono essere tagliate in dimensioni e spessori uguali, è la condizione necessaria per ottenere una cottura e una doratura uniformi. Per tagliarle, potete utilizzare uno dei numerosi apparecchi esistenti in commercio.
Affinché le patatine non si attacchino tra loro cuocendo, mettetele a bagno man mano che le tagliate, poi lavatele a lungo in acqua fredda. Fate sgocciolare e poi asciugatele con cura in un canovaccio.
2. Cuocere le patatine (fresche o surgelate) in due fasi di immersione.

Trascorso il tempo della prima fase di immersione (vedere tabelle orientative)





sollevare il cestello nella posizione più alta senza aprire il coperchio. Attendere che la spia si spenga quindi immergere nuovamente per il tempo indicato per la seconda fase di immersione.

3. Alla fine della seconda fase di immersio-

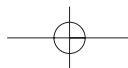
ne, aprire il coperchio, sollevare e togliere il cestello, scollarlo sopra la friggitrice inclinandolo leggermente per sgocciolare al massimo le patatine. Versarle in un piatto ricoperto da carta assorbente da cucina, salare a piacere e servire.

TEMPERATURE E TEMPI DI COTTURE: TABELLE ORIENTATIVE

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

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.

Alimento		Quantità max. gr.	Temperatura °C	Tempo (minuti)
Patatine fresche	mezza porzione	500	190	1ª fase 6 - 7 2ª fase 3 - 4
	porzione intera	1000	190	1ª fase 5 - 7 2ª fase 9 - 11
Pesce	Calamari	500	160	11 - 12
	Canestrelli	500	160	11 - 12
	Code di scampi	500	160	9 - 10
	Sardine	500	170	11 - 12
	Seppioline	500	160	12 - 13
	Sogliole (2)	400	160	7 - 8
Carne	Cotolette di manzo (2)	300	170	7 - 8
	Cotolette di pollo (2)	300	170	6 - 7
	Polpette (13)	550	160	6 - 7
Verdure	Carciofi	250	140	10 - 12
	Cavolfiore	400	160	8 - 9
	Funghi	400	150	8 - 9
	Melanzane (4 fette)	100	170	6 - 7
	Zucchine	300	160	10 - 11



FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

1. I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura del liquido di cottura. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità massime di alimenti per ogni frittura raccomandate nella seguente tabella.

2. **Gli alimenti surgelati sono sovente ricoperti da numerosi cristalli di ghiaccio che bisogna cercare di eliminare prima della cottura.** Immergere poi il cestello nell'olio di frittura molto lentamente per evitare il ribollimento dell'olio.

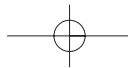
Prima di immergere il cesto, assicurarsi che il coperchio sia ben chiuso.

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 precotte surgelate		330(*)	190	1ª fase 5 - 6 2ª fase 2 - 3
Crocchette di patate		500	190	7 - 8
Pesce	Bastoncini di merluzzo	300	190	5 - 6
	Gamberetti	300	190	5 - 6
Carne	N. 2 cotolette di pollo	300	190	6 - 7

(*) 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 delle patate surgelate.





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 arachidi
L'olio trabocca	Immersione troppo rapida del cestello Il livello dell'olio nella friggitrice supera il limite massimo Avete immerso nell'olio caldo alimenti non sufficientemente asciutti Avete superato la quantità massima raccomandata	Immergere lentamente Diminuire la quantità di olio all'interno della vasca Asciugare bene gli alimenti 1 kg. (patate fresche)
L'olio non si riscalda	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca causando la rottura del fusibile.	Rivolgersi al Servizio Assistenza (il fusibile deve essere sostituito)