

AVVERTENZE IMPORTANTI

Quando si usano apparecchi elettrici è bene rispettare alcune regole fondamentali di sicurezza:

1. Leggere integralmente le istruzioni
2. Non toccare le superfici calde. Usare le apposite impugnature.
3. Per non prendere la scossa, non immergere il cavo, la spina e la friggitrice in acqua o in altri liquidi.
4. Quando l'apparecchio viene usato da o nella vicinanza di bambini è necessario prestare la massima attenzione.
5. Scollegare la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non è in funzione e prima delle operazioni di pulizia. Lasciarlo raffreddare prima di installare o rimuovere componenti e prima di pulirlo.
6. Non mettere in funzione l'apparecchio se la spina o il cavo appaiono danneggiati o dopo che l'apparecchio ha dato segni di malfunzionamento o è stato in qualche modo danneggiato. Portare l'apparecchio al centro di assistenza autorizzato più vicino per consulenza o riparazione.
7. L'uso di accessori non consigliati dal costruttore dell'apparecchio potrebbe causare danni.
8. Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
9. Non lasciare che il cavo penda dal bordo della superficie su cui è appoggiato o venga a contatto con superfici calde.
10. Non posizionare l'apparecchio su o in prossimità di fornelli caldi, a gas o elettrici, né inserirlo nel forno quando è ancora caldo.
11. Usare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi caldi.
12. Inserire innanzitutto la spina nell'apparecchio quindi collegare il cavo alla presa a muro. Per spegnere, premere il tasto ON/OFF e rimuovere la spina dalla presa di corrente.
13. Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli per cui è stato progettato.
14. Assicurarsi che la maniglia sia correttamente assemblata e fissata al cestello.

CONSERVARE LE PRESENTI ISTRUZIONI

QUESTO PRODOTTO È DESTINATO ESCLUSIVAMENTE ALL'USO DOMESTICO

AVVERTENZE

- **Mettere in funzione la friggitrice soltanto dopo averla riempita di olio o grasso.** La friggitrice viene severamente danneggiata se messa in funzione a secco.
- Se viene riscaldata a vuoto, interviene un dispositivo di sicurezza termico che ne blocca il funzionamento.
- Collegare il cavo a una presa da 120 volt c.a.
- L'apparecchio è dotato di una spina di sicurezza polarizzata (una spina con un terminale più largo dell'altro), Per ridurre il rischio di scosse elettriche tale spina entrerà nella presa soltanto in un senso. Questa è una caratteristica di sicurezza. Se la spina non entra completamente nella presa, provare nell'altro senso. Se in ultima analisi la spina risultasse non adatta alla presa, chiamare un elettricista per la sostituzione della presa di tipo obsoleto. Non vanificare il sistema di protezione della spina polarizzata.
- Pulire bene l'apparecchio prima di usarlo per la prima volta: la vasca, il cestello, il coperchio (senza filtro) con acqua calda e detersivo per piatti. Quindi asciugare con cura.
- Se si dovessero riscontrare perdite di olio, rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore.
- Per garantire un funzionamento in sicurezza, non introdurre cibi troppo grandi o utensili nella friggitrice.
- Senza opportuna sorveglianza, non consentire l'uso di questo apparecchio a bambini.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Al fine di evitare possibili scottature, non toccare nessuna parte metallica perché potrebbe essere molto calda. usare guanti adeguati.
- Non aprire lo sportellino del rubinetto scarico olio (se previsto) quando l'olio è ancora caldo.
- È assolutamente normale che l'apparecchio emani un odore "di nuovo" dopo essere stato usato per la prima volta. Se succede, aerare l'ambiente.
- Quando l'apparecchio non è in funzione e prima di procedere alla pulizia assicurarsi che la spina sia scollegata dalla presa di corrente.

Non usare cavi di prolunga

L'apparecchio è dotato di un cavo di alimentazione corto per ridurre i rischi derivanti da attorcigliamento del cavo.

SE LA FRIGGITRICE È DOTATA DI CAVO CON CONNETTORE MAGNETICO

Collegare innanzitutto il connettore magnetico all'apparecchio, come illustrato in Figura 4B, assicurandosi che la parte sporgente del connettore (X) sia correttamente inserita nell'apposita sede sull'apparecchio, quindi collegare il cavo alla presa di corrente.

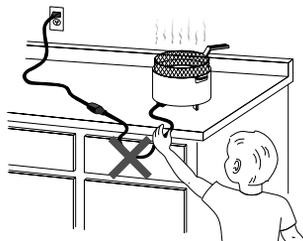
Avvertenza

Mai lasciare l'apparecchio collegato alla presa di corrente se il connettore magnetico non è inserito

AVVERTENZA

UNA FRIGGITRICE CHE CADE DALL'ALTO PUÒ PROVOCARE GRAVI USTIONI. NON LASCIARE CHE IL CAVO PENDA DAL BORDO DELLA SUPERFICIE SU CUI È APPOGGIATA LA FRIGGITRICE, DOVE POTREBBE FACILMENTE ESSERE AFFERRATO DA UN BAMBINO O ESSERE D'IMPICCIO ALL'UTENTE. NON USARE PROLUNGHE.

TENERE LONTANO DALLA PORTATA DEI BAMBINI



DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- A. Display
- B. Tasti “-/+” per diminuire/aumentare il tempo e la temperatura
- C. Tasto MODE per selezionare le modalità tempo/temperatura
- D. Tasto ON/OFF acceso/spento
- E. Spia POWER “rossa” accensione
- F. Spia READY “verde” raggiungimento temperatura
- G. Microinterruttore di sicurezza
- H. Indicatore del livello dell'olio min/max
- I. Supporto cestello
- J. Rubinetto scarico olio (se previsto)
- K. Sportellino rubinetto scarico olio (se previsto)
- L. Mantello
- M. Maniglia
- N. Sede per il fissaggio del gruppo comandi
- O. Coperchio con maniglia
- P. Oblò
- Q. Filtro (se previsto)
- R. Vasca amovibile
- S. Cestello con manico ribaltabile
- T. Resistenza elettrica
- U. Vano porta-cavo (se previsto)
- V. Pulsante ripristino del dispositivo termico di sicurezza

DISPOSITIVO TERMICO DI SICUREZZA

L'apparecchio è dotato di un dispositivo termico di sicurezza che interrompe il riscaldamento in caso di errato utilizzo o di funzionamento anomalo. Dopo che l'apparecchio si è raffreddato, con l'aiuto di uno stuzzicadenti o qualcosa di simile, premere delicatamente il pulsante di ripristino del dispositivo termico di sicurezza (V) (vedi fig. 1). Se l'apparecchio non dovesse funzionare è necessario consultare un centro di assistenza autorizzato dal costruttore.

ISTRUZIONI PER L'USO

Prima di utilizzare la friggitrice per la prima volta, pulire bene, con acqua calda e detergente per stoviglie, il cestello, la vasca ed il coperchio. Il gruppo comandi con cavo alimentazione e resistenza possono essere puliti con un panno umido. Assicurarsi che non sia penetrata acqua nel gruppo comandi e che non ci siano residui nel fondo della vasca amovibile. Asciugare accuratamente tutte le parti.

Verificare che il gruppo comandi sia ben fissato al corpo friggitrice. Il microinterruttore di sicurezza (G) non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi non è correttamente posizionato nelle apposite sede (N). La friggitrice è ora pronta per l'utilizzo.

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Togliere il coperchio (O) sollevandolo per la maniglia. Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello (S) tirandolo verso l'alto.
- Estrarre dal vano portacavo (U) (se previsto) la lunghezza di cavo necessaria per collegare l'apparecchio alla rete (vedi fig. 4A). Il display (A) visualizza "320°F" emettendo un segnale acustico "beep" una volta inserita la spina nella presa.

Se la friggitrice è dotata di cavo con connettore magnetico:

Dapprima inserire il connettore magnetico nell'apposita sede dell'apparecchio (fig. 4B), facendo attenzione che la parte sporgente del connettore (X) sia rivolta verso il basso, quindi collegare il cavo alla presa di corrente.

- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (R) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 5). Non superare mai questo limite, si rischia la fuoriuscita di olio dal recipiente. Il livello dell'olio deve sempre trovarsi tra i riferimenti massimo e minimo (H). I migliori risultati si ottengono utilizzando un buon olio di semi di arachide.
- Se invece utilizzate dei pani di grasso tagliateli a pezzetti e fateli fondere in un altro recipiente e poi versate il grasso liquefatto in quello della friggitrice. **Non fondere mai il grasso nel cestello o sulla resistenza della friggitrice (vedi fig. 6).**
- Richiudere il coperchio (O).
- Se l'olio contiene dei residui di cibo, questi devono essere rimossi prima di scaldarlo, affinché l'olio duri più a lungo.

PRERISCALDAMENTO

Mettere il cibo da friggere nel cestello (S), senza mai sovraccaricarlo: max 1,3 Kg. (3lb.). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).

PROGRAMMARE LA FRIGGITRICE

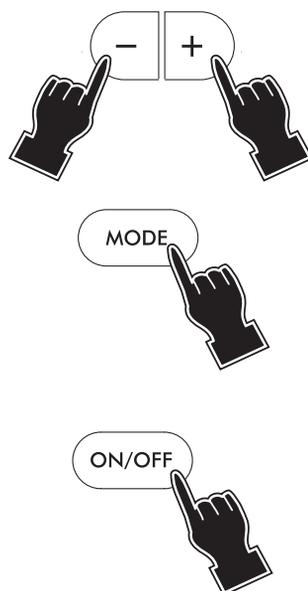
Con i tasti "-/+ " (B) è possibile impostare la temperatura da 285°F a 375°F.

Ogni singola pressione aumenta o diminuisce la temperatura di 5°F (3°C).

Con il tasto MODE (C) è possibile accedere alle impostazioni di temperatura o al settaggio del tempo.

Con i tasti "-/+ " (B) è possibile regolare il tempo di cottura da 0 a 30 secondi. Ogni singola pressione aumenta o diminuisce il tempo di 1 minuto.

Dopo aver impostato la temperatura ed il tempo, premere il tasto ON/OFF (D) (se non si imposta il tempo la friggitrice non inizia la fase di riscaldamento). La friggitrice comincia la fase di riscaldamento. Si accende la spia rossa POWER (E). Durante questa fase è comunque possibile modificare sia la temperatura che il tempo di cottura, utilizzando i tasti "-/+ " (B) e il tasto MODE (C) per modificare la selezione. Quando l'apparecchio ottiene la temperatura impostata, si illuminerà la spia verde READY (F) e la friggitrice emetterà un segnale acustico "2 beep".



INIZIO FRITTURA

- Appena la spia verde READY (F) si illumina, immergere il cestello (S) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- Chiudere il coperchio.
- Premere il tasto ON/OFF (D). Il display (A) visualizza il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato. Durante questa fase è comunque possibile modificare sia la temperatura che il tempo di cottura utilizzando i tasti "-/+ " (B) e MODE (C).

Al termine del conto alla rovescia, la friggitrice emetterà un segnale acustico, 3 "beep". Si spengono le spie (E) e (F). La temperatura ritorna ad essere 325°F. Se non viene premuto il tasto ON/OFF (D), l'apparecchio non inizia il conto alla rovescia e dopo 30 minuti ritorna all'impostazione predefinita.

- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- E' normale che durante la friggitura il vapore fuoriesca dal coperchio e che la condensa goccioli dal bordo del coperchio.
- Per evitare scottature, non mettere mai le mani sopra il filtro sul coperchio o sopra la friggitrice quando è in uso. Prima di aprire completamente il coperchio, aprirlo un poco per far uscire il vapore da un lato.

FINE FRITTURA

- Allo scadere del tempo di cottura, la friggitrice emette un segnale acustico, 3 "beep". A questo punto, alzare il cestello (S) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente.
- Fate sgocciolare l'olio in eccesso agganciando il cestello (S) nel supporto (I) della vasca.
- N.B. Se la cottura è richiesta in 2 fasi o si vogliono eseguire più cotture, al termine della prima fase agganciare il cestello (S) nel supporto cestello (I) ed attendere che la spia si spenga nuovamente. Quindi reimmergere lentamente il cestello (S) nell'olio per una seconda volta.

CONSIGLI PER LA COTTURA

DURATA DELL'OLIO O GRASSO

L'olio o il grasso non deve mai scendere sotto il livello minimo. Di tanto in tanto, è necessario rinnovarlo completamente. La durata dell'olio o grasso dipende da cosa si frigge. L'impanatura, per esempio, sporca l'olio più della frittura semplice. Come in una qualsiasi friggitrice, l'olio, se riscaldato più volte si deteriora! Pertanto, anche se utilizzato correttamente, consigliamo di sostituirlo completamente con una certa frequenza.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

E' importante seguire 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 quando la spia verde READY (F) si accende. 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 il bell'aspetto, mentre quelli di spessore uniforme raggiungono contemporaneamente la cottura ideale. Asciugare perfettamente gli alimenti prima di immergerli nell'olio o grasso per evitare spruzzi di olio; inoltre gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). E' consigliato impanare o infarinare gli alimenti ricchi di acqua (pesci, carne, verdure), avendo cura di eliminare il pane o la farina in eccesso prima di immergerli nell'olio.

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 delle quantità e del gusto personale.

Alimento		Quantità max.		Temperatura		Tempo (minuti)	
		gr	lb	°C	°F		
Patatine fresche	Mezza porzione	800	1,8	174	345	1°fase	8 - 10
						2°fase	1-2
	Porzione intera	1300	3	174	345	1°fase	11 - 13
						2°fase	2-4
Pesce	Sardine	600	1,3	140	285		10-12
	Gamberetti	600	1,3	140	285		8 - 10
	Sogliole	500	1,1	140	285		6 - 8
Carne	Cotolette di maiale	500	1,1	163	325		8 - 9
	Cotolette di pollo	500	1,1	163	325		8 - 10
	Polpette	700	1,5	163	325		8 - 10
Verdure	Carciofi	400	0,9	152	305		15-17
	Cavolfiore	600	1,3	152	305		10-11
	Funghi	500	1,1	152	305		8 - 10
	Melanzane	200	0,4	152	305		9 - 11
	Zucchine	500	1,1	152	305		13-15

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano 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. 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 ribollimenti dell'olio.

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.		Temperatura		Tempo (minuti)
		gr	lb	°C	°F	
Patatine precotte surgelate		600	1.3	180	355	9 - 11
Crocchette di patate		700	1.5	180	355	9 - 11
Pesce	Bastoncini di merluzzo	500	1.1	180	355	7 - 8
Carne	Cotolette di pollo (3)	300	0.6	180	355	5 - 6

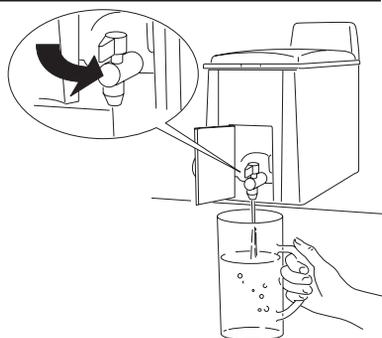
MODELLI DOTATI DI RUBINETTO SCARICO OLIO

ATTENZIONE: non scaricare l'olio quando è caldo, perché si rischia scottature.

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello (S).
2. Aprire lo sportellino (K).
3. Aprire il rubinetto (J) ruotandolo in senso antiorario.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (vedi figura) accertandosi che non trabocchi.
5. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
6. Chiudere il rubinetto ruotandolo in senso orario.
7. Richiudere lo sportellino (K).

E' buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi. Se si usa strutto o lardo, non lasciarlo raffreddare troppo, per evitare che si solidifichi.



PULIZIA

Prima di qualsiasi pulizia accertarsi che la spina sia disinserita. Non immergere mai la friggitrice nell'acqua e non metterla sotto il getto del rubinetto (vedi fig. 7). Infiltrandosi nel corpo comandi, l'acqua potrebbe provocare folgorazioni. Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, successivamente, togliere il gruppo comandi e svuotare l'olio. Rimuovere il deposito dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con carta assorbente. Escludendo il gruppo comandi, cavo alimentazione e resistenza, tutte le altre parti possono essere lavate con acqua calda e detergente per stoviglie (vedi fig. 8). Per mantenere l'efficienza del filtro (Q) (se previsto), lavarlo accuratamente. Non utilizzate mai spugne abrasive in modo da non rovinare la friggitrice. A fine operazione asciugare tutto con molta cura, questo per evitare che durante il funzionamento fuoriescano spruzzi d'olio caldo.

ANOMALIE DI FUNZIONAMENTO

ANOMALIA	CAUSA	RIMEDIO
Cattivo odore	L'olio si è deteriorato. Il liquido di cottura non è adatto.	Sostituire l'olio o il grasso. Usare 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 degli alimenti non sufficientemente asciutti. Il cestello è stato immerso troppo rapidamente. Il livello dell'olio supera il limite massimo.	Sostituire l'olio o il grasso Asciugare bene gli alimenti. Immergerlo lentamente. Diminuire la quantità di olio nella vasca.
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 scalda	La friggitrice è stata usata senza olio nella vasca, provocando il guasto del dispositivo termico di sicurezza. Il connettore magnetico non è stato inserito correttamente.	Rivolgersi al Centro Assistenza (il dispositivo va sostituito) Inserire il connettore con la parte sporgente (X) rivolta verso il basso.
Il display visualizza la scritta "ERR"		Rivolgersi al Centro Assistenza

GARANZIA LIMITATA

Questa garanzia è applicabile a tutti i piccoli elettrodomestici a marchio Kenwood o De'Longhi.

Copertura della garanzia

De'Longhi garantisce che ciascun prodotto è esente da difetti di materiale e di fabbricazione. La presente garanzia è limitata alla riparazione delle parti difettose o delle loro componenti presso la nostra fabbrica o presso un centro di assistenza autorizzato, ad eccezione delle parti danneggiate durante la spedizione. Nel caso di sostituzione o restituzione di un prodotto, l'unità deve essere restituita con trasporto prepagato. Il modello riparato o nuovo verrà restituito a spese dell'azienda.

La presente garanzia ha validità solamente nel caso in cui il prodotto venga utilizzato in conformità con le istruzioni di fabbrica con cui viene venduto, e su un circuito a corrente alternata (c.a.).

Durata della garanzia

La presente garanzia ha validità di un anno (1) dalla data di acquisto riportata sulla prova d'acquisto ed è riconosciuta esclusivamente all'acquirente originale per l'uso.

Limitazioni della garanzia

La garanzia non copre difetti o danni del prodotto dovuti a riparazioni o alterazioni eseguite al di fuori della fabbrica o dai centri di assistenza autorizzati, né si applica a prodotti danneggiati da abuso, uso improprio, negligenza o incidente. Inoltre, i danni consequenziali ed incidentali derivanti dall'uso di questo prodotto o da una qualsiasi violazione del contratto o di questa garanzia non sono coperti da quest'ultima. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione di danni incidentali o consequenziali; in tal caso, le limitazioni o esclusioni di cui sopra non saranno applicabili.

Come ottenere servizi di assistenza

Nel caso occorra fare delle riparazioni, rivolgersi al servizio informazioni:

Residenti negli USA: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-800-322-3848 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com. Per tutti gli accessori, i componenti o i pezzi di ricambio, contattare il reparto componenti al numero 1-800-865-6330.

Residenti in Canada: Contattare il servizio di assistenza telefonica gratuito al numero 1-888-335-6644 oppure collegarsi all'indirizzo internet www.delonghi.com.

Residenti in Messico: Riferirsi alle condizioni di garanzia limitata riportate nella sezione per il Messico.

Residenti in altri paesi: Vogliate visitare il nostro sito internet www.delonghi.com.

Per gli indirizzi di De'Longhi si prega di vedere la pagina posteriore del manuale.

La garanzia sopra riportata è esclusiva e sostituisce qualsiasi altra garanzia, espressa o implicita. Eventuali garanzie implicite previste dalle leggi vigenti saranno soggette ai limiti di durata stabiliti dalla garanzia. Il limite non si applica nel caso di un'estensione della garanzia con De'Longhi. Alcune giurisdizioni non consentono l'esclusione o la limitazione della durata delle garanzie implicite; in tal caso, le limitazioni di cui sopra non saranno applicabili. De'Longhi non autorizza alcuna persona o società ad assumersi qualsivoglia responsabilità relativamente alla vendita o all'uso dei propri prodotti.

Applicazione delle leggi dei singoli stati

La presente garanzia concede diritti legali specifici oltre a quelli eventualmente previsti dalla legislazione vigente nei vari stati.

De'Longhi America, Inc.
Park 80 West, Plaza One
Saddle Brook, NJ 07663
1-800-322-3848

De'Longhi Canada, Inc.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario
L5R 4E1 Canada
1-888-335-6644

Fiducia Italiana S.A. de C.V.
Pestalozzi #814
Col. Narvarte
Del. Benito Juarez
C.P. 03100
tels: 5543 1447
lada sin costo: 01 800 711 8805

www.delonghi.com