

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 pag. 3)

- A. Impugnatura cestello
- B. Corsore impugnatura
- C. Coperchio
- D. Oblò
- E. Copri filtro
- F. Cestello
- G. Gancio copri filtro
- H. Vano portacavo
- I. Impugnatura per sollevare l'apparecchio
- J. Tappo tubetto drenaggio (non per tutti i modelli)
- K. Piedino
- L. Tubetto drenaggio olio (non per tutti i modelli)
- M. Spia luminosa
- N. Manopola termostato
- O. Sportellino per sede tubetto (non per tutti i modelli)
- P. Pulsante apertura

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.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica, 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.
- 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.

- 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, il cestello ed il coperchio (rimuovere il filtro) 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 e soprattutto all'interno del tubetto di drenaggio olio. Questo per evitare che durante il funzionamento, fuoriescano pericolosi spruzzi di olio caldo.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Spostare l'apparecchio utilizzando le apposite impugnature (I). (Non utilizzare mai l'impugnatura del cesto per compiere questa operazione).
Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo, attendere circa 2 ore.
- Se il vostro apparecchio è dotato di tubetto di drenaggio, accertarsi che sia sempre chiuso e riposto nella sua sede durante il funzionamento.
- È del tutto normale che al primo utilizzo l'apparecchio emetta odore di nuovo. Aerare la stanza.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione 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.
- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio provocati dall'apertura del coperchio.
- È proibito l'uso di oli di produzione artigianale o comunque aventi una elevata acidità.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Il presente apparecchio è conforme alla Direttiva

europea 2004/108/CE sulla compatibilità elettromagnetica ed al Regolamento europeo 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali destinati al contatto con gli alimenti.

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico. Non è previsto l'uso in: ambienti adibiti a cucina per il personale di negozi, uffici e altre aree di lavoro, agriturismo, hotel, motel e altre strutture ricettive, affitta camere.

ISTRUZIONI PER L'USO

Riempimento dell'olio o grasso

- Sollevare il cestello (F) nella posizione più alta tirando verso l'alto l'apposita impugnatura (A) (fig. 1).
L'operazione di sollevamento ed abbassamento cesto va SEMPRE effettuata a coperchio chiuso.
- Aprire il coperchio (C) premendo il pulsante "P" (fig. 2).
- Estrarre il cestello tirandolo verso l'alto (fig. 3).
- Versare nel contenitore 1,2 l. di olio (oppure 1 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. Evitare 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. La temperatura deve essere impostata a 150°C fino a completa liquefazione del grasso, solo successivamente passare alla temperatura desiderata.

INIZIO FRITTURA

1. Mettere il cibo da friggere nel cestello, senza mai sovraccaricarlo (max 1 kg. di patate fresche).
Per ottenere una frittura più omogenea, consigliamo di concentrare gli alimenti soprattutto sul perimetro del cestello, lasciando meno carica la parte centrale.
2. Inserire il cestello nella vasca in posizione sollevata (fig. 3) e chiudere il coperchio facendo una leggera pressione sullo stesso fino a far scattare i ganci. Per evitare che fuoriescano spruzzi di olio caldo, chiudere sempre il coperchio prima di abbassare il cestello.
3. Collegare la spina alla presa di corrente e posizionare la manopola del termostato (N) sulla temperatura

desiderata (fig. 4). Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa (M) si spegne.

4. Appena spenta la spia, immergere immediatamente il cestello nell'olio, abbassando lentamente l'impugnatura dopo aver fatto scorrere il cursore (B) della stessa all'indietro.
- E' del tutto normale che subito dopo questa operazione, dal coprifiltro (E) fuoriesca una notevole quantità di vapore molto caldo.
- Ad inizio cottura, subito dopo aver immerso gli alimenti nell'olio, la parete interna dell'oblò (D) si ricoprirà di vapore, che sparirà progressivamente.
- E' normale che durante il funzionamento si formino delle gocce di condensa in prossimità dell'impugnatura cestello.

FINE FRITTURA

Allo scadere del tempo di cottura far risalire il cestello e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato. Questo controllo si può fare guardando attraverso l'oblò, senza aprire il coperchio.

Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola del termostato nella posizione "0" fino a sentire il click dell'interruttore interno.

Fate sgocciolare l'olio in eccesso lasciando per un po' il cestello nell'interno della friggitrice in posizione alta.

FILTRAGGIO DELL'OLIO O GRASSO

Consigliamo di eseguire questa operazione dopo ogni frittura poichè 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.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo attendere circa 2 ore.

Modelli senza tubetto di drenaggio (L)

1. Togliere il coperchio (C) come indicato in fig. 13.
2. Svuotare la friggitrice inclinandola come indicato in fig. 16, raccogliendo il contenuto in un recipiente.

Modelli con tubetto di drenaggio

Avvicinare la parte anteriore della friggitrice al bordo del piano d'appoggio, fare attenzione che i piedini (K) siano sempre all'interno del piano stesso (fig. 5).

1. Aprire il coperchio della friggitrice e togliere il cestello (fig. 3).
2. Aprire lo sportellino (O) come indicato in fig. 6.

3. Estrarre il tubetto di drenaggio (L).
4. Togliere il tappo (J) 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 (fig. 7).
5. Far defluire l'olio o il grasso in un recipiente (fig. 8).
6. Rimuovere eventuali depositi dalla vasca con l'aiuto di una spugna o con della carta assorbente.
7. A fine operazione riposizionare il tubetto di drenaggio nella sua sede dopo aver rimosso il tappo.
8. Rimettere il cestello nella posizione alta e disporre nel fondo del cestello un filtro (fig. 9). I filtri sono reperibili presso il vostro rivenditore oppure presso un nostro centro assistenza.
9. Riversare quindi l'olio o il grasso nella friggitrice molto lentamente affinché non trabocchi dal filtro (fig. 10).
10. 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 in un recipiente chiuso onde evitare il suo deterioramento. È buona norma conservare separatamente l'olio usato per friggere pesce da quello usato per friggere altri cibi.

In caso di utilizzo di grasso, fare attenzione a non lasciarlo raffreddare troppo, altrimenti solidifica.

ATTENZIONE: Non svuotare mai la friggitrice inclinandola o capovolgendola ma utilizzare sempre il tubetto di drenaggio.

MANUTENZIONE DEL FILTRO ANTIODORE

Filtro amovibile: con il tempo il filtro antiodore situato all'interno del coperchio perde la sua efficacia, si consiglia pertanto di sostituirlo ogni 10/15 utilizzi. Per la sua sostituzione rimuovere l'apposita griglia copri filtro in plastica (fig.11/12).

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.

Controllare che l'olio sia sufficientemente freddo (attendere circa 2 ore). Svuotare l'olio o grasso come precedentemente descritto nel paragrafo "filtraggio dell'olio o grasso".

Togliere il coperchio come indicato in fig. 13.

Il coperchio è amovibile, per toglierlo operare come

segue: spingerlo all'indietro (vedi freccia "1", fig.13) e contemporaneamente tirarlo verso l'alto (vedi freccia "2", fig. 13).

Non immergere il coperchio in acqua senza aver preventivamente rimosso il filtro.

Per la pulizia della vasca, procedere nel seguente modo:

- Lavare la vasca con acqua calda e detersivo liquido per piatti, quindi risciacquare ed asciugare tutto con cura. **Nei modelli provvisti di tubetto di drenaggio olio**, svuotare l'acqua utilizzandolo sempre (fig. 14); poi togliere l'eventuale residuo d'acqua che si raccoglie nel tubetto di drenaggio olio.
- Per pulire l'interno del tubetto di drenaggio utilizzare lo scovolino in dotazione (fig. 15).
- Si raccomanda di pulire regolarmente il cestello avendo cura di eliminare tutti gli eventuali depositi che possono essersi accumulati nell'anello guida ruote dello stesso.
- 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.

Modello con vasca anti-aderente

Per la pulizia della vasca non utilizzare nè oggetti nè detersivi abrasivi, ma solamente un panno morbido con detergente neutro.

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 semplice frittura. 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.

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.

PER FRIGGERE NEL MODO GIUSTO

- È importante seguire per ogni ricetta la temperatura consigliata. A temperatura troppo bassa, la frit-

tura 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 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.
- Se si frigge una quantità contenuta di cibo la temperatura dell'olio deve essere impostata più bassa di quella indicata per evitare forti ribollimenti dell'olio.
- 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**, in quanto gli alimenti umidi risultano molli dopo la cottura (specialmente le patate). è consigliato 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.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

Alimento		Quantità max. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura	500	190	7-8
	Quantità MAX (limite di sicurezza)	1000	190	14-16
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

Tenere presente che i tempi e le temperature di cottura sono approssimativi e devono essere regolati in funzione della quantità di cibo da friggere e del gusto personale.

FRITTURA DI ALIMENTI SURGELATI

- I surgelati hanno temperature molto basse. Di conseguenza provocano inevitabilmente un notevole abbassamento della temperatura dell'olio o grasso. Per ottenere un buon risultato, vi consigliamo di non superare le quantità raccomandate nella seguente tabella.
- 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.

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. g.	Temperatura °C	Tempo minuti
PATATINE FRITTE	Quantità raccomandata per un'ottima frittura	180 (*)	190	3-4
	Quantità MAX (limite di sicurezza)	1000	190	16-18
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

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.

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	La friggitrice è stata precedentemente messa in funzione senza olio nella vasca, causando la rottura del 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.

Avvertenze per il corretto smaltimento del prodotto ai sensi della Direttiva Europea 2002/96/EC e del Decreto Legislativo n. 151 del 25 Luglio 2005.

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. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative previste dalla normativa vigente.

