

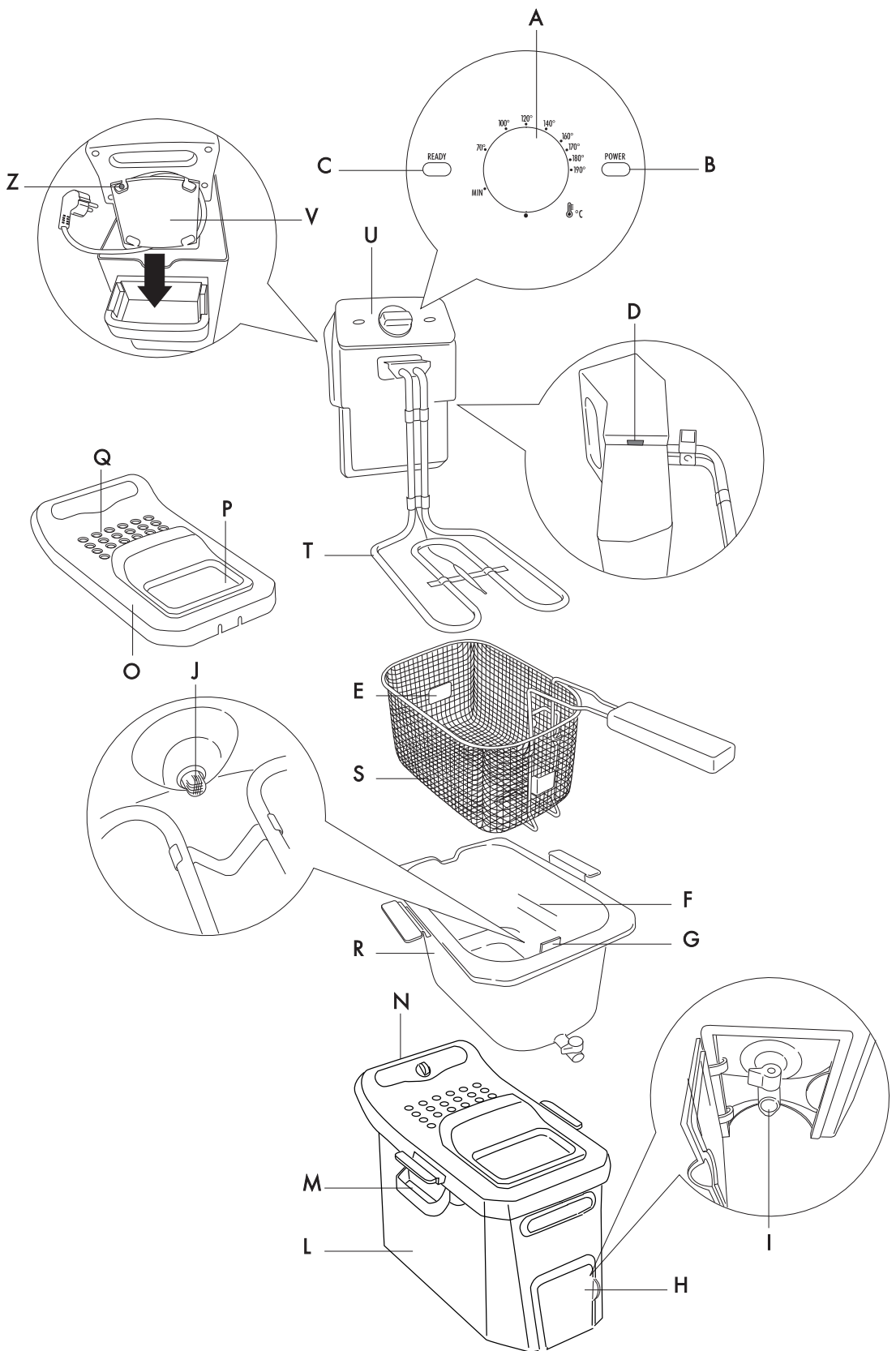
**FRIGGITRICE ELETTRICA
ELECTRIC DEEP FRYER
FRITEUSE ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
ELEKTRISCHE FRITEUSE
FREIDORA ELECTRICA
FRITADEIRA ELECTRICA
ΗΛΕΚΤΡΙΚΗ ΦΡΙΤΕΖΑ
ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ФРИТЮРНИЦА
ELEKTROMOS OLAJSÜTŐ
ELEKTRICKÝ FRITOVACÍ HRNE
FRYTKOWNICA ELEKTRYCZNA
ELEKTRISK FRITYRGRYTE
ELEKTRISK FRITÖS
ELEKTRISK FRITUREGRYDE
SÄHKÖRASVAKEITIN**

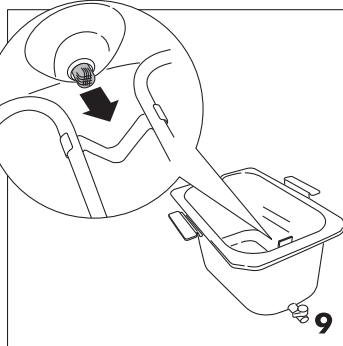
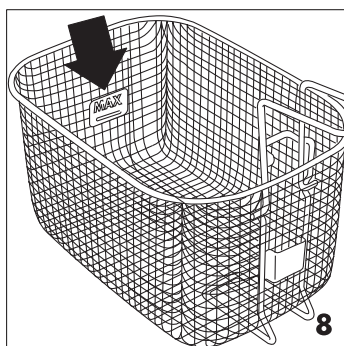
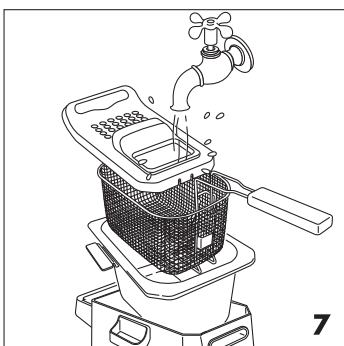
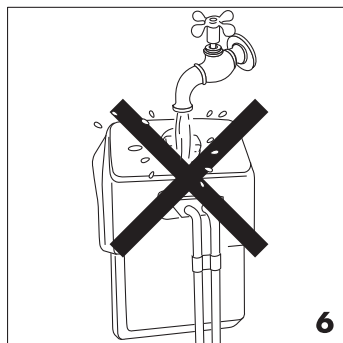
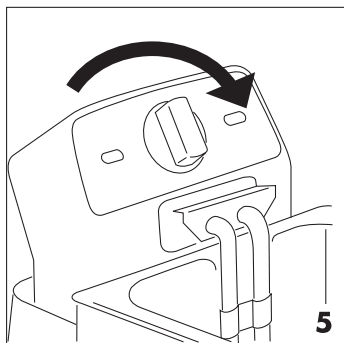
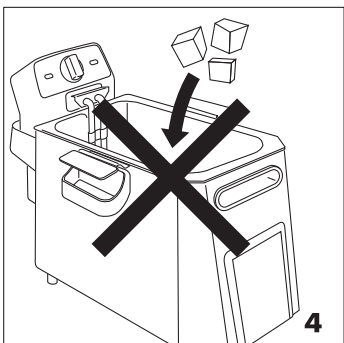
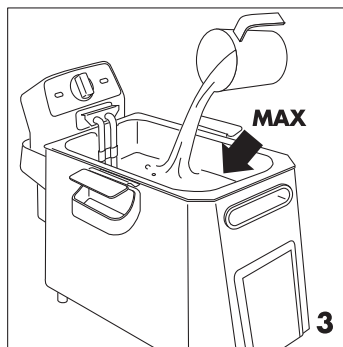
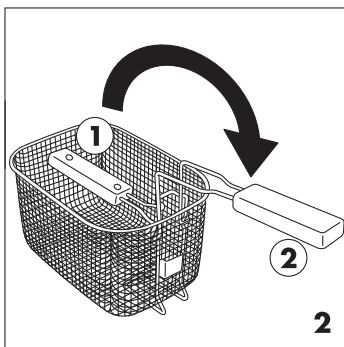
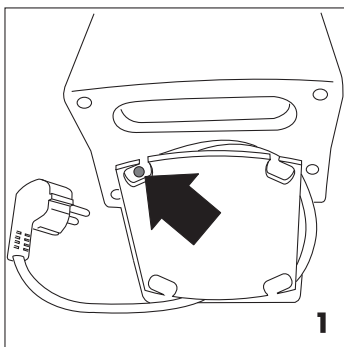
**Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Bedienungsanleitung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções
Οδηγίες χρήσης
Инструкции по эксплуатации
Használati utasítás
Návod k použití
Instrukcja obsługi
Bruksanvisning
Bruksanvisning
Brugsanvisninger
Käyttöohjeet**

DeLonghi

De'Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 Treviso Italia

PGT
ME 10





ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance comes fitted with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitted, as below. **warning:** Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitted when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must **NOT** be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer. The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.
- B) If your appliance is not fitted with a plug, please follow the instructions provided below:

WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED
IMPORTANT

The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Green and yellow	Earth
Blue	Neutral
Brown	Live



As the colours of the wires in the mains lead may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The green and yellow wire must be connected to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol \perp or coloured green or green and yellow.

The blue wire must be connected to the terminal marked with the letter N or coloured black.

The brown wire must be connected to the terminal marked with the letter L or coloured red.

LEGGERE CON ATTENZIONE QUESTO LIBRETTO ISTRUZIONI PRIMA DI INSTALLARE E USARE L'APPARECCHIO. SOLO COSÌ POTRETE OTTENERE I MIGLIORI RISULTATI E LA MASSIMA SICUREZZA D'USO.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

- | | |
|--|--|
| A. Manopola termostato per la regolazione della temperatura | M. Maniglie |
| B. Spia luminosa apparecchio alimentato (di colore rosso) | N. Sede per il fissaggio del gruppo comandi |
| C. Spia luminosa temperatura olio (di colore verde) | O. Coperchio con maniglia |
| D. Microinterruttore di sicurezza | P. Oblò (se previsto) |
| E. Indicatore quantità massima alimento | Q. Filtro coperchio (se previsto) |
| F. Indicazione dei livelli MIN – MAX olio | R. Vasca amovibile |
| G. Supporto cestello | S. Cestello con manico ribaltabile |
| H. Sportellino rubinetto scarico olio | T. Resistenza elettrica |
| I. Rubinetto scarico olio (se previsto) | U. Gruppo comandi |
| J. Filtro olio | V. Vano porta-cavo |
| L. Mantello | Z. Reset del dispositivo termico di sicurezza |

AVVERTENZE IMPORTANTI

- Questo apparecchio è stato progettato per friggere cibi e per 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 danneggiato (es. a causa di una caduta) o se presenta problemi di funzionamento. Rivolgersi ad un centro assistenza autorizzato dal costruttore.
- Prima dell'utilizzo verificare che la tensione della rete corrisponda a quella della targa dati dell'apparecchio.
- Collegare l'apparecchio solo a prese di corrente aventi portata minima di 10A e dotate di una efficiente messa a terra.
- 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.
- Non staccare la spina tirando il cavo di alimentazione: agire sempre sulla spina stessa.
- Il cavo alimentazione non deve rimanere vicino o toccare le parti calde dell'apparecchio, sorgenti di calore o spigoli taglienti.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a sorgenti di calore o a possibile presenza d'acqua.
- 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 prolunghie.
- Durante il funzionamento l'apparecchio è caldo, usare solamente maniglie e manopole. **NON LASCIARE L'APPARECCHIO ALLA PORTATA DI MANO DEI BAMBINI.**
- Non trasportare la friggitrice quando l'olio è caldo, perché si rischiano gravi scottature. L'apparecchio deve essere spostato solamente quando è freddo, utilizzando le apposite maniglie.
- La friggitrice deve essere messa in funzione solo dopo averla correttamente riempita con olio o grasso già liquefatto, infatti, se riscaldata a vuoto interviene un dispositivo termico di sicurezza che ne interrompe il funzionamento.
- Rispettare sempre i livelli MIN e MAX indicati all'interno del recipiente mobile.
- Il microinterruttore di sicurezza garantisce che l'elemento riscaldante possa funzionare solo se il gruppo comandi è correttamente posizionato.
- Tenere sempre l'apparecchio scollegato durante le operazioni di pulizia e quando non in uso.
- Non immergere mai il gruppo comandi, il cavo e la spina elettrica nell'acqua o in altri liquidi.
- 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.
- L'olio ed il grasso sono infiammabili; se prendono fuoco, scollegare subito l'apparecchio dalla presa di corrente e smorzare il fuoco con il coperchio o con una coperta. Non utilizzare mai acqua per spegnere le fiamme.
- Per togliere la vasca amovibile attendere sempre che l'olio o il grasso siano completamente freddi.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni del regolamento Europeo 1935/2004.

- Fate attenzione al vapore bollente ed agli eventuali schizzi d'olio provocati dall'apertura del coperchio.
- L'apparecchio non deve essere fatto funzionare per mezzo di un timer esterno o con un sistema di comando a distanza separato.
- Conservare queste istruzioni.

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 riarmo del dispositivo di sicurezza (Z) in prossimità della scritta RESET (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 (D) non permette il funzionamento dell'apparecchio se il gruppo comandi (U) non è correttamente posizionato nella propria sede (N).

RIEMPIMENTO DELL'OLIO O GRASSO

- Ruotare l'impugnatura del cesto ribaltabile fino al suo bloccaggio (pos. 2 di fig. 2). Estrarre il cestello (S) tirandolo verso l'alto.
- Se utilizzate olio, versatelo nella vasca (R) fino a raggiungere il livello massimo indicato (vedi fig. 3). 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 (F). 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. 4).

PRERISCALDAMENTO

- Mettere il cibo da friggere nel cestello (S), non superare mai il livello massimo indicato nel cestello (fig. 8). Assicurarsi che il manico del cestello sia posizionato correttamente (pos. 2 di fig. 2).
- Collegare l'apparecchio alla rete. Entrambe le spie luminose (B) e (C) si accendono.
- Posizionate la manopola (A) del termostato (vedi fig. 5) sulla temperatura desiderata (vedi tabella cottura), la spia luminosa temperatura olio (C) di colore verde si spegne.
- Al raggiungimento della temperatura impostata, la spia luminosa (C) di colore verde si accende.

FRITTURA

- Appena la spia luminosa (C) si accende, immergere il cestello (S) nell'olio, abbassandolo molto lentamente per evitare schizzi o fuoriuscita d'olio caldo.
- E' del tutto normale che fuoriesca una notevole quantità di vapore.
- Allo scadere del tempo di cottura alzare il cestello (S) e controllare se il cibo ha raggiunto il grado di doratura desiderato.
- Se ritenete che la cottura sia ultimata, spegnere l'apparecchio portando la manopola (A) del termostato nella posizione "•".
- Togliere la spina dalla presa di corrente.
- N.B. Se si vogliono eseguire più cotture, attendere che la spia verde si accenda ad indicare il nuovo raggiungimento della temperatura impostata. Quindi reimmergere lentamente il cestello (S) nell'olio per una seconda volta.

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.

FRITTURA DI ALIMENTI NON SURGELATI

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. Quando si cucinano cibi pastellati, consigliamo di immergere prima il cestello vuoto, quindi, una volta raggiunta la temperatura impostata, il cibo direttamente nell'olio caldo, per evitare che la pastella si attacchi al cestello.

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	Temperatura (°C)	Tempi di cottura (minuti)	
Patatine fresche porzione intera	170°	11-15	
Pesce	Calamari	140°	9-13
	Canestrelli	140°	10-14
	Sardine	140°	10-14
	Gamberetti	140°	8-12
	Sogliole	140°	6-10
Carne	Cotolette di maiale	160°	8-12
	Cotolette di pollo	160°	9-13
	Polpette	160°	9-13
Verdure	Carciofi	150°	13-18
	Cavolfiore	150°	10-14
	Funghi	150°	8-12
	Melanzane	150°	9-13
	Zucchine	150°	13-18

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 riempire troppo il cestello. 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	Temperatura (°C)	Tempi di cottura (minuti)	
Patatine precotte surgelate	190°	10-14	
Crocchette di patate	180°	7-10	
Pesce	Bastoncini di merluzzo	180°	3-6
	Filetti di platessa	180°	2-5
Carne	Cotolette di pollo	180°	3-6

MODELLI DOTATI DI RUBINETTO SCARICO OLIO

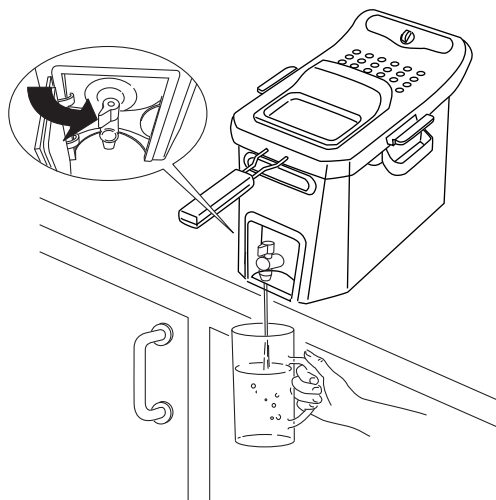
ATTENZIONE: non scaricare l'olio quando è caldo, perché si rischiano scottature.

Procedere nel seguente modo:

1. Togliere il cestello.
2. Aprire lo sportellino (H).
3. Aprire il rubinetto (I) ruotandolo in senso antiorario.
4. Fare defluire il liquido in un recipiente (vedi figura sotto) 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 (H).

È 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.



Nota: la vasca dell'apparecchio è provvista di un filtro removibile che trattiene i residui più grandi della frittura. Una volta svuotata completamente la vasca dall'olio, rimuovere il filtro tirandolo, come rappresentato in figura 9, lavarlo con del detersivo per piatti quindi, riposizionarlo nella sua sede.

Nota: una volta rimosso il pannello di controllo ed il timer, tutte le rimanenti parti della friggitrice possono essere lavate in lavastoviglie.

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. 6). 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. 7). 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.

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.

