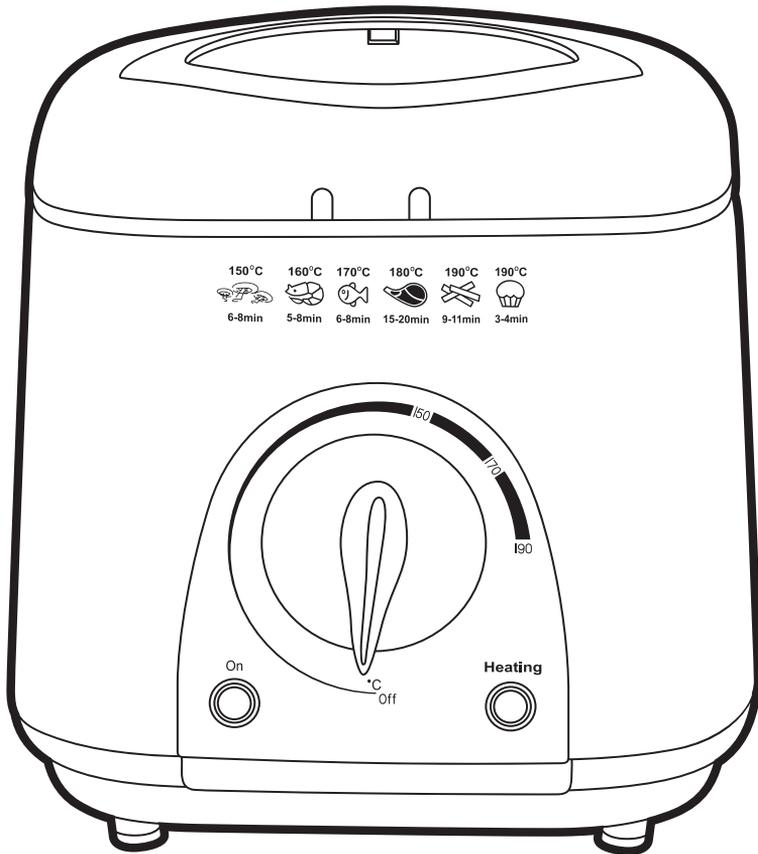
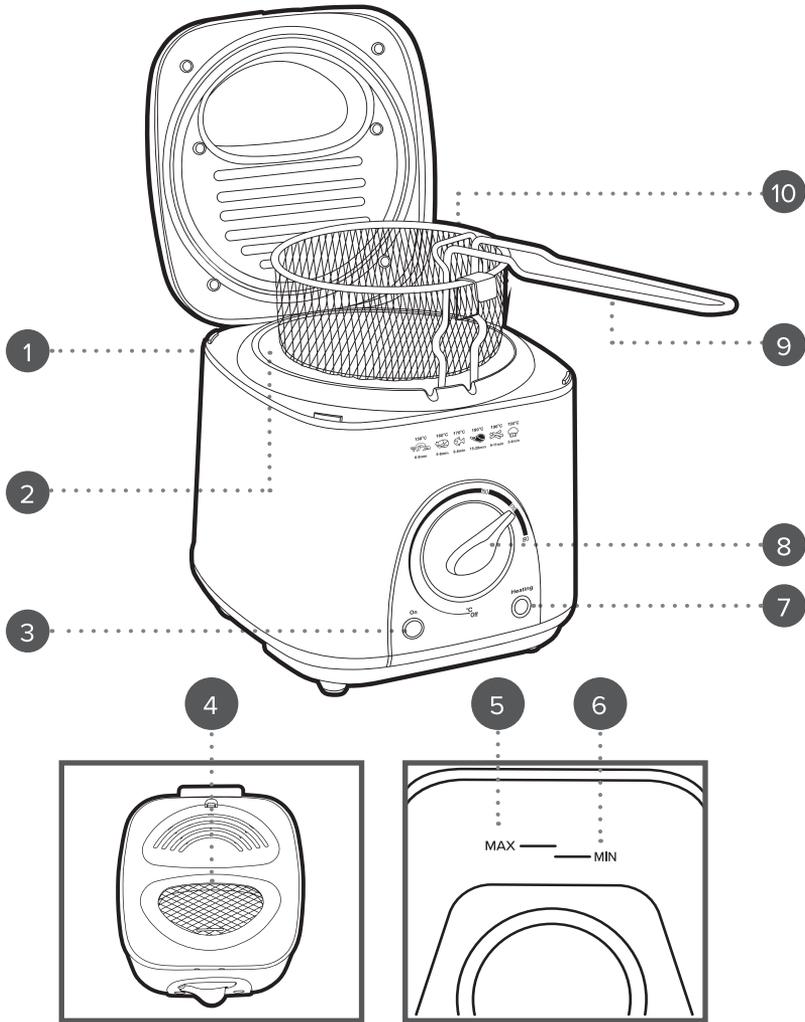


# Manuale per l'utente

Friggitrice a immersione



## Descrizione dei componenti



1. Unità principale della friggitrice
2. Recipiente antiaderente
3. Spia di alimentazione
4. Linguetta di sblocco del coperchio
5. Livello di riempimento massimo (0,7 L)
6. Livello di riempimento minimo (0,6 L)
7. Spia di riscaldamento
8. Controllo della temperatura regolabile
9. Manico del cestello
10. Cestello

Conservare le istruzioni per riferimento futuro.

## **ISTRUZIONI DI SICUREZZA**

- Durante l'uso di apparecchiature elettriche, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base.
- Prima di collegare l'apparecchio all'alimentazione elettrica, verificare che la tensione indicata sull'apposita targhetta corrisponda a quella della rete locale.
- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, nonché conoscenze limitate, se assistite e istruite in merito al suo corretto utilizzo e se comprendono i rischi che comporta.
- Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- I bambini possono eseguire operazioni di pulizia o manutenzione solo se di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Questo apparecchio non è un giocattolo.
- Se il cavo di alimentazione, la spina o una qualsiasi parte dell'apparecchio non funziona correttamente o ha subito cadute o danni, interrompere immediatamente l'uso del prodotto, onde evitare possibili lesioni.
- Questo apparecchio non contiene parti riparabili dall'utente. Rivolgersi esclusivamente a un elettricista qualificato per la riparazione. Le riparazioni improprie potrebbero provocare danni agli utenti.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini.
- Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini quando è acceso o in fase di raffreddamento.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione lontano da fonti di calore o bordi affilati per evitare danni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da qualsiasi parte dell'apparecchio che potrebbe surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere l'apparecchio lontano da altre apparecchiature che producono calore.
- Evitare che il cavo di alimentazione rimanga sospeso su piani di lavoro, tocchi superfici calde o si intrecci.
- Non immergere i componenti elettrici dell'apparecchio in acqua o in altri liquidi.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate o nel caso in cui i collegamenti elettrici risultino umidi.
- Se l'apparecchio cade o viene involontariamente immerso nell'acqua, scollegarlo immediatamente dalla presa a muro. Non tentare di afferrarlo in acqua.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è collegato all'alimentazione elettrica.
- Non rimuovere l'apparecchio dall'alimentazione elettrica tirando il cavo; è consigliabile spegnerlo e staccare la spina afferrandola.
- Non tirare o trasportare l'apparecchio tramite il cavo di alimentazione.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi differenti dall'uso previsto.
- Non utilizzare accessori diversi da quelli forniti in dotazione.
- Non utilizzare questo apparecchio all'aperto.

- Non conservare l'apparecchio alla luce diretta del sole o in condizioni di umidità elevata.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso e lasciarlo raffreddare completamente prima di eseguire operazioni di pulizia o manutenzione e prima di riporlo.
- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie stabile e resistente al calore, a un'altezza confortevole per l'utente.
- L'apparecchio non deve essere azionato mediante timer esterno o telecomando separato.
- Si sconsiglia l'uso di prolunghe.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico, non a scopi commerciali.



**ATTENZIONE:** superficie calda! Non toccare le superfici calde o i componenti dell'apparecchio che generano calore.



**AVVERTENZA:** tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili.

### Cura e manutenzione

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, ruotare la manopola del controllo della temperatura in posizione "OFF", quindi spegnere la friggitrice e scollegarla dall'alimentazione elettrica. Lasciarla raffreddare completamente.

**PASSAGGIO 1:** pulire l'unità principale della friggitrice con un panno morbido e umido, quindi asciugarla accuratamente.

**PASSAGGIO 2:** lavare il cestello e il manico con acqua calda e detersivo, quindi sciacquarli e asciugarli accuratamente.

Non immergere l'unità principale della friggitrice in acqua o in altri liquidi.

Non utilizzare detergenti aggressivi o spugne abrasive per la pulizia della friggitrice o dei relativi accessori, onde evitare possibili danni.



**NOTA:** la friggitrice deve essere pulita dopo ogni utilizzo. La friggitrice non è lavabile in lavastoviglie. Una volta che la friggitrice e l'olio si sono raffreddati, smaltire con cautela l'olio in un contenitore; non versare l'olio nel lavandino. Se si conserva l'olio per riutilizzarlo in futuro, assicurarsi di filtrarlo per rimuovere eventuali residui di cibo, quindi trasferirlo in un contenitore ben sigillato e riporlo in frigorifero.



**ATTENZIONE:** lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima di procedere alla pulizia.



**AVVERTENZA:** spostare la friggitrice solo quando l'olio o il grasso liquido si sono raffreddati. Non riporre la friggitrice in frigorifero per conservare l'olio.

## Livelli dell'olio e manutenzione

Assicurarsi sempre che il livello dell'olio raggiunga il segno di riempimento minimo prima di utilizzare la friggitrice elettrica.

Non utilizzare burro, margarina oppure olio d'oliva nella friggitrice, poiché questi ingredienti non sono adatti per la frittura a immersione.

La friggitrice contiene circa 0,6 litri di olio al livello minimo e 0,7 litri al livello massimo.

Controllare sempre che l'olio riutilizzato non contenga residui di cibo.



**NOTA:** l'olio deve essere sostituito più frequentemente quando si friggono i cibi in pastella.



**ATTENZIONE:** è importante sostituire l'olio se si nota una delle seguenti condizioni: l'olio ha un odore sgradevole; durante il riscaldamento viene prodotto troppo fumo; l'olio è scuro.

## Istruzioni per l'uso

### Prima del primo utilizzo

Prima di collegare la friggitrice all'alimentazione elettrica, pulirla seguendo le istruzioni riportate nella sezione "**Cura e manutenzione**".



**NOTA:** al primo utilizzo, la friggitrice potrebbe emettere del fumo o un lieve odore. Questo fenomeno è normale e scompare in breve tempo. Mantenere una ventilazione adeguata intorno all'apparecchio durante l'utilizzo.

## Uso della friggitrice

**PASSAGGIO 1:** collocare la friggitrice su una superficie piana, stabile e resistente al calore.

**PASSAGGIO 2:** prima di collegare la friggitrice all'alimentazione, rimuovere il cestello e versare gradualmente l'olio nel recipiente antiaderente accertandosi di non superare il livello massimo.

**PASSAGGIO 3:** collegare la friggitrice all'alimentazione elettrica e accenderla.

**PASSAGGIO 4:** impostare il controllo della temperatura regolabile tra 150 °C e 190 °C e chiudere il coperchio; la spia del calore diventa arancione per segnalare che la friggitrice si sta riscaldando.

Una volta raggiunta la temperatura desiderata, la spia si spegne.

**PASSAGGIO 5:** preparare gli ingredienti da cucinare.

**PASSAGGIO 6:** inserire il manico nel cestello stringendo le pinze e inserendo le estremità nell'apposito alloggiamento. Rilasciare il manico in modo che resti all'interno del cestello.

**PASSAGGIO 7:** posizionare gli ingredienti e immergere lentamente il cestello nell'olio utilizzando il manico, che si inserirà nelle fessure dell'unità. Chiudere il coperchio.

**PASSAGGIO 8:** aprire il coperchio tramite la linguetta di sblocco per verificare se il cibo è cotto. A frittura ultimata, estrarre con cautela il cestello dal recipiente antiaderente tramite il manico e posizionare il cibo fritto su un panno di carta asciutto per far assorbire parte dell'olio in eccesso.

**PASSAGGIO 9:** ruotare il controllo della temperatura regolabile in posizione "**OFF**", spegnere la friggitrice e scollegarla dall'alimentazione elettrica.



**NOTA:** durante l'uso, la spia di alimentazione rimane accesa. La spia del calore si accende e si spegne per indicare che la friggitrice sta mantenendo la temperatura selezionata.



**ATTENZIONE:** verificare che tutti gli accessori siano completamente asciutti prima di versare olio o grasso solido. L'umidità può causare schizzi di grasso. Non superare mai il livello massimo di riempimento indicato all'interno del recipiente antiaderente. Prestare la massima attenzione quando si immerge il cibo nell'olio caldo per evitare schizzi. Si consiglia di indossare guanti da forno resistenti al calore.



**AVVERTENZA:** non versare mai acqua né immergere oggetti bagnati nell'olio bollente. Asciugare sempre gli alimenti prima della cottura per evitare schizzi d'olio o la formazione di schiuma. Prestare attenzione durante la cottura; la friggitrice potrebbe emettere vapore. Spostare la friggitrice solo quando l'olio o il grasso liquido si sono raffreddati. L'olio bollente può causare lesioni gravi. Evitare che l'olio bollente venga a contatto con la pelle.

### Tempi di cottura

Di seguito, sono riportate le linee guida per friggere alcuni alimenti. È possibile anche seguire le indicazioni fornite sulla confezione di gran parte degli alimenti surgelati. A prescindere dalle indicazioni fornite, è consigliabile controllare sempre lo stato di cottura degli alimenti. Controllare sempre che gli alimenti siano ben cotti prima di servirli.

Alimento	Temperatura	Tempo di cottura approssimativo
<b>Fresco</b>		
Funghi in pastella	150 °C	6–8 minuti
Anelli di cipolla	180 °C	4–5 minuti
Patatine crude	190 °C	9–11 minuti
Cosce di pollo	180 °C	15–20 minuti
Pesce crudo in pastella	170 °C	6–8 minuti
Bastoncini di pesce freschi	160 °C	5–8 minuti
Ciambelle	190 °C	3–4 minuti
<b>Alimenti surgelati</b>		
Crocchette di pollo surgelate	190 °C	3–5 minuti
Gamberetti surgelati	190 °C	4–7 minuti
Patatine surgelate	170/190 °C	8–12 minuti

<b>Alimento</b>	<b>Temperatura</b>	<b>Tempo di cottura approssimativo</b>
Bastoncini di formaggio panati surgelati	190 °C	2–3 minuti

### **Risoluzione dei problemi**

<b>Problema</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Soluzione</b>
L'olio emette troppo fumo.	L'olio è contaminato a causa di un uso eccessivo.	Sostituire l'olio.
Schizzi di olio o formazione di schiuma.	Il cibo contiene troppa acqua.	Accertarsi che gli alimenti siano più asciutti possibile prima di inserirli nella friggitrice, ad esempio asciugare le patatine con un canovaccio.

### **Come riporre il prodotto**

Prima di riporre la friggitrice in un luogo fresco e privo di umidità, verificare che sia fredda, pulita e asciutta.

### **Specifiche**

Codice prodotto: EK2969

Uscita: 850–950 W

Ingresso: 220–240 V, 50–60 Hz

CE

**Smaltimento delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche**



Questo simbolo sul prodotto, sulle batterie o sulla confezione indica che il prodotto e le batterie in esso contenute non devono essere smaltite insieme ai rifiuti domestici. È responsabilità dell'utente consegnarlo a un punto di raccolta preposto al riciclaggio delle batterie e delle apparecchiature elettriche ed elettroniche. La raccolta differenziata e il riciclaggio contribuiranno a preservare le risorse naturali e a prevenire conseguenze negative per la salute umana e l'ambiente a causa della possibile presenza, nel prodotto, di sostanze pericolose che potrebbero essere rilasciate da uno smaltimento inappropriato. Alcuni rivenditori forniscono un servizio di raccolta e smaltimento delle apparecchiature esauste. **È responsabilità dell'utente cancellare i dati memorizzati in apparecchiature elettriche ed elettroniche prima dello smaltimento.** Per ulteriori informazioni sui punti di smaltimento di batterie, i rifiuti elettrici ed elettronici, contattare l'ufficio locale della città/comune, il servizio di smaltimento dei rifiuti domestici o il rivenditore.

Realizzato da:

Ultimate Products UK Ltd.,  
Victoria Street, Manchester OL9 0DD. **UK.**  
Ultimate Products Europe Ltd.,  
19 Baggot Street Lower, Dublin D02 X658. **ROI.**

**PRODOTTO IN CINA.**

CD141218/MD220824/V6