

ZANUSSI

FRITEUSE ZER 325 X

MODE D'EMPLOI

GEBRUIKSAANWIJZING

GEBRAUCHSANWEISUNG

DIRECTIONS FOR USE

ISTRUZIONI PER L'USO

***FRITEUSE ENCASTRABLE A ZONE FROIDE
AVEC THERMOSTAT DE COMMANDE
ET THERMOSTAT DE SECURITE***

***INBOUWFRITEUSE MET KOUDE ZONE,
MET BEDIENINGSTHERMOSTAAT
EN VEILIGHEIDSTHERMOSTAAT***

***EINBAUFRITEUSE "MIT KÄLTEZONE",
BEDIENTHERMOSTAT
UND SICHERHEITSTHERMOSTAT***

***FITTED ELECTRIC FRYER WITH A COLD ZONE
WITH THERMOSTATIC CONTROL
AND SAFETY THERMOSTAT***

***FRIGGITRICE DA INCASSO A ZONA FREDDA
CON TERMOSTATO DI COMANDO
E TERMOSTATO DI SICUREZZA***



A LIRE ATTENTIVEMENT AVANT UTILISATION

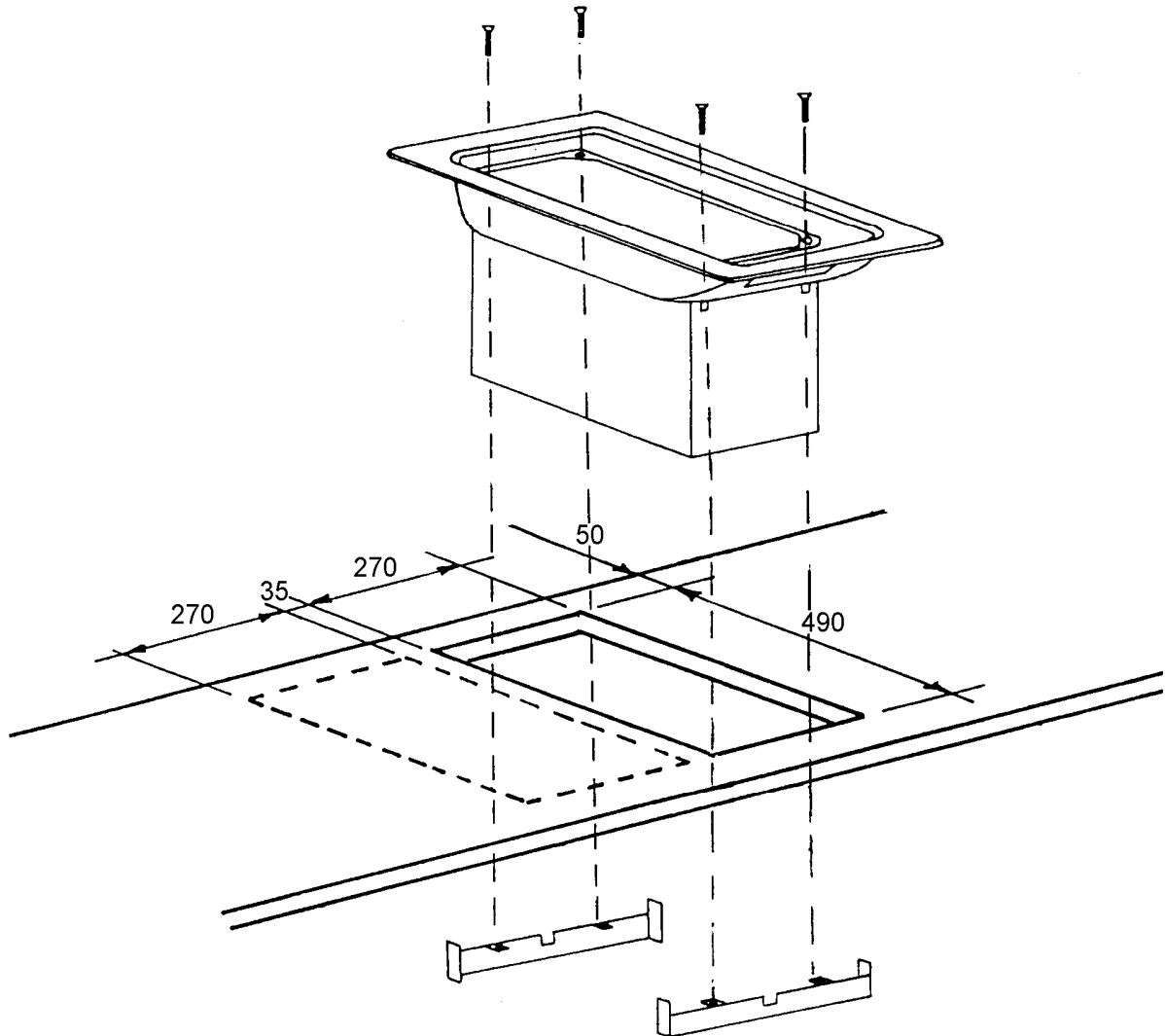
AANDACHTIG LEZEN VOOR HET GEBRUIK

VOR GEBRAUCH AUFMERKSAM LESEN

READ CAREFULLY BEFORE USE

***PRIMA DI UTILIZZARE LA VOSTRA FRIGGITRICE,
LEGGETE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI
SEGUENTI***

ENCASTREMENT *Dimensions de l'appareil: L 510 x l 290 x H 250 mm*
INBOUW *Afmetingen van het toestel: L 510 x B 290 x H 250 mm*
EINBAU *Geräteabmessungen: L 510 x B 290 x H 250 mm*
FITTING *Appliance size: L 510 x W 290 x H 250 mm*
INCASTRO *Dimensioni dell'apparecchiatura: L 510 x l 290 x A 250 mm*



RACCORDEMENT ELECTRIQUE
ELEKTRISCHE AANSLUITING
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS
ELECTRICAL CONNECTION
COLLEGAMENTO ELETTRICO

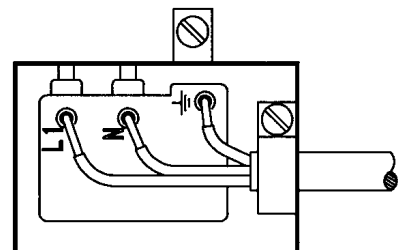
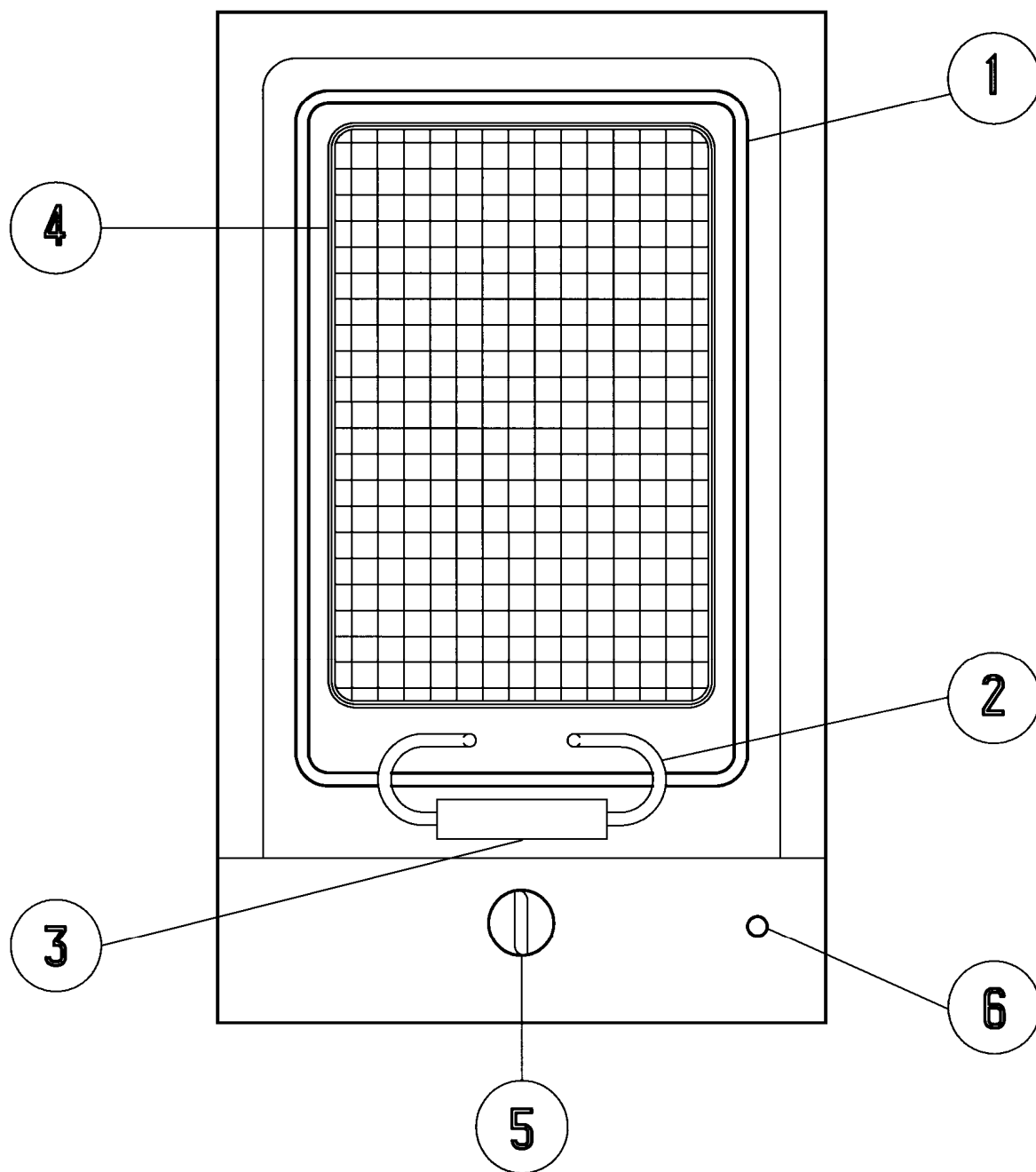


FIG.1



1. cuve à huile - de kuip met olie - Ölbehälter - the oil bowl - vasca dell'olio
2. résistance de chauffe - weerstand - Heizwiderstand - heating element - resistenza di riscaldamento
3. charnière - scharnier - Scharnier - hinge - cerniera
4. panier - mand - Korb - basket - cestello
5. sélecteur de température - temperatuurkeuzeschakelaar - Temperaturwahlschalter - thermostat - selettore temperatura
6. lampe de mise en chauffe - verwarmingslampje - Aufheizanzeige - heater control light - lampada di riscaldamento

FIG.2

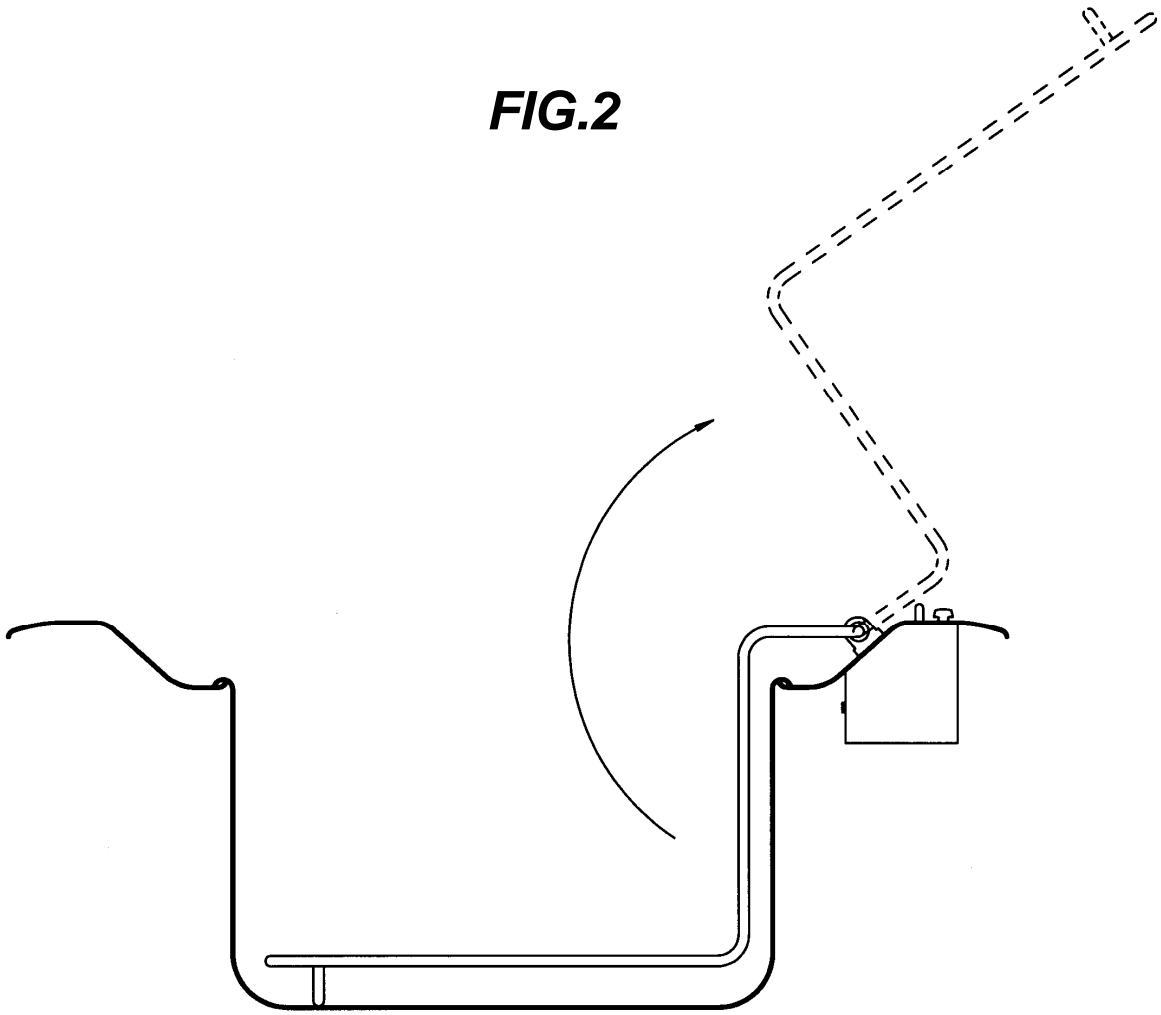
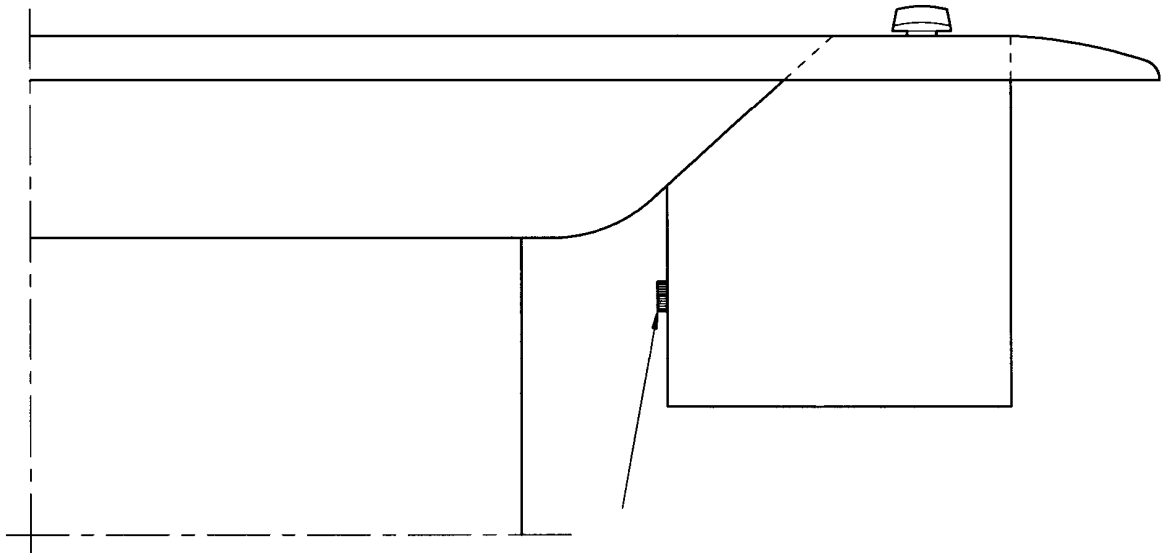


FIG.3



FRANÇAIS

Vous venez de faire l'acquisition d'une friteuse "à zone froide". La température sous la résistance ne dépassant pas 80° en utilisation normale, les déchets de friture tombent dans cette zone froide et ne se remettent pas en circulation dans le bain de friture lors d'utilisations ultérieures.

MISE EN SERVICE

Le plateau d'encastrement est fixé dans le plan de travail. Il est alors prêt à recevoir dans l'ordre:

- 1. la cuve à huile;*
- 2. la résistance que vous faites pivoter sur sa charnière vers le bas pour la positionner dans la cuve (Fig. 2);*
- 3. le panier.*

Cette friteuse absorbe 2.200 watts. Il est donc impératif que votre installation électrique puisse fournir cette puissance sans danger.

Des fusibles de 10 ampères sont nécessaires.

*La friteuse doit **obligatoirement** être raccordée à une prise de terre.*

Il faut prévoir dans le circuit d'alimentation un dispositif de coupure bipolaire dont l'ouverture des contacts est supérieure à 3 mm.



La fiche de prise de courant doit être accessible après l'installation.

Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble équivalent (H05RNF 3x1mm²) disponible auprès du service après-vente.

Il est impératif de relever le couvercle en verre lors de la mise sous tension de l'appareil afin d'éviter l'effet de four.


Ne pas poser de casserole chaude sur le couvercle.

Laisser refroidir l'appareil avant de fermer le couvercle.

Ce couvercle est uniquement décoratif.

IL EST ABSOLUMENT IMPÉRATIF DE LAISSER UN VIDE DE 5 CM AU MOINS ENTRE LE FOND DE LA FRITEUSE ET LA PREMIÈRE PLANCHE DANS LE MEUBLE DE CUISINE.



Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit.

Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

CONSEILS IMPORTANTS

La résistance de la friteuse à zone froide ne peut fonctionner à l'air libre: elle doit **toujours** être plongée dans l'huile ou la graisse. Dès lors, il ne faut jamais faire fondre des blocs de graisse directement sur la résistance. **ATTENTION: SI VOUS EMPLOYEZ UNE GRAISSE VEGETALE OU ANIMALE SOLIDE, IL EST IMPERATIF DE LA VIDER PREALABLEMENT FONDUE DANS LA CUVE DE LA FRITEUSE.** Vous éviterez ainsi de griller la résistance.

1. Le niveau de remplissage de la cuve doit se situer au milieu des repères minimum et maximum gravés sur la paroi latérale verticale de la cuve pour un résultat optimal. Vous pouvez remplir jusqu'au repère maximum.
2. Si vous utilisez des aliments surgelés ou des aliments contenant beaucoup d'humidité, surveillez attentivement votre friteuse. Au contact de l'eau, l'huile bouillonne fortement et risque parfois de déborder.
3. Si vous utilisez de la graisse et non de l'huile dans votre friteuse, il est conseillé de pratiquer (à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette) des trous dans la graisse avant de mettre la friteuse en marche. Cela évitera les éclaboussures si une bulle d'air s'y trouvait emprisonnée. Procédez délicatement afin de ne pas heurter les sondes placées sur la résistance chauffante.

Le thermostat de sécurité est une 2^{ème} mesure de la température. En cas de problème, il coupe automatiquement l'alimentation électrique de la friteuse. Le réenclenchement doit se faire manuellement sous le boîtier en poussant le petit bouton rouge (Fig. 3).

QUELQUES SUGGESTIONS

La température idéale de friture se situe entre 150° et 180°C. Au-delà de ces températures, l'huile se dégrade rapidement.

Si vous utilisez une température trop basse, les aliments ne sont pas saisis en surface et s'imprègnent de graisse.

Il va de soi que plus les morceaux à cuire sont épais, plus ils doivent séjourner dans le bain de friture. IL convient donc de choisir une température de cuisson qui permette de cuire les aliments en profondeur sans les brûler à l'extérieur.

La température que vous avez choisie est atteinte quand la lampe de mise en chauffe s'éteint.

Quelques températures indicatives:

| | | <u>Quantités optimales</u> | <u>Quantités maximales</u> |
|--|-------------|--------------------------------|--------------------------------|
| <i>pommes de terre frites (blanchir)</i> | <i>150°</i> | <i>500 gr</i> | <i>750 gr</i> |
| <i>pommes de terre frites (frire)</i> | <i>180°</i> | <i>500 gr</i> | <i>750 gr</i> |
| <i>croquettes, fondus au fromage</i> | <i>180°</i> | <i>250 gr</i> | <i>350 gr</i> |
| <i>beignets, poisson</i> | <i>170°</i> | <i>*</i> | <i>*</i> |
| <i>cuisses, ailes de poulet</i> | <i>160°</i> | <i>*</i> | <i>*</i> |

** Ces valeurs dépendent essentiellement du volume. Veillez à ce que les aliments soient entièrement plongés dans le bain de friture.*

ENTRETIEN

Avant tout entretien, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

La friteuse étant entièrement démontable (procédez de façon inverse à la mise en service), toutes les pièces peuvent être entretenues facilement.

Le plateau d'encastrement: nettoyez-le avec des produits destinés à l'entretien de l'inox. Si vous souhaitez lui conserver son bel aspect, évitez les éponges et détergents abrasifs.

La cuve et le panier s'entretiennent comme toute vaisselle. N'hésitez pas à les mettre dans votre lave-vaisselle.

La résistance et le boîtier électrique: nettoyez-les au moyen d'un chiffon humide.

Le couvercle en verre: nettoyez-le régulièrement avec un chiffon humide sur lequel vous pouvez vaporiser un peu de produit destiné à l'entretien des vitres. Ne vaporisez pas de produits d'entretien directement sur le couvercle au dessus du bain d'huile!

NEDERLANDS

U hebt zich zonet een friteuse met "koude zone" aangeschaft. De temperatuur onder de weerstand overschreidt de 80° onder normaal gebruik niet, het afval van de friteuse valt in de koude zone en komt niet meer in aanraking met het volgende baksel.

IN GEBRUIKSTELLING

De inbouwplaat in het werkblad inbouwen, volgende elementen kunnen nu in onderstaande volgorde toegevoegd:

- 1. de kuip met olie;*
- 2. de weerstand die u op zijn scharnier naar beneden draait om hem in de kuip te plaatsen (Fig. 2);*
- 3. de mand.*

Deze friteuse verbruikt 2.200 watt. Het is nodig dat uw installatie dit vermogen kan leveren zonder gevaar.

Smeltstoppen van 10 ampère zijn nodig.

*De friteuse moet **in ieder geval** aangesloten zijn met een stekker voorzien van een aardig.*

Men moet in het toevoercircuit een tweepoligestroomverbreker voorzien waarvan de opening van de kontaktpunten groter is dan 3 mm.



De stekker moet bereikbaar zijn na de installatie.

Als de voedingskabel beschadigd is, moet die vervangen worden door een gelijkwaardige kabel (H05RNF 3x1mm²) die verkrijgbaar is via de naverkoopdienst.

Open het deksel van zodra u het apparaat op het electriciteitsnet aansluit om te vermijden dat uw friteuse als een oven opereert.


Geen warme brandpannen op het deksel zetten.

Het toestel laten afkoelen vooraleer het deksel te sluiten.

Dit deksel heeft uitsluitend een decoratieve functie.

U MOET ABSOLUUT EEN RUIMTE LATEN VAN MINSTENS 5 CM TUSSEN DE ONDERKANT VAN DE FRITEUSE EN HET EERSTE SCHAP IN HET KEUKENMEUBEL.



Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling.

Voor meer details in verband met het recyclen van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

BELANGRIJKE RAADGEVINGEN

De weerstand van de koudezone friteuse mag niet in de vrije lucht gebruikt worden. Het element moet **steeds** ondergedompel zijn in olie of vet. **DUS WANNEER U VAST DIERLIJK- OF PLANTAARDIG VET GEBRUIKT IS HET STEEDS NODIG OM HET VAN TE VOREN GESMOLTEN VET AAN TE BRENGEN IN DE KUIP VAN UW FRITEUSE.** Op die manier vermijdt u dat de weerstand doorbrandt.

1. De kuip moet worden gevuld totdat het niveau van de olie zich tussen de minimum- en maximumstreepjes op de verticale wand van de kuip bevindt, voor een optimaal resultaat. U kunt tot maximumstreepje vullen.
2. Wanneer u vochtig of diepgevroren voedsel in uw friteuse doet moet u de friteuse goed in het oog houden. De olie borrelt hevig op bij aanraking met water en zou kunnen overlopen.
3. Het is eveneens aanbevolen gaten te maken (met een mes of een vork) in het vet dat zich in de friteuse bevindt, alvorens die aan te zetten. Zo vermijdt u dat het vet begint te spetteren als er een luchtbel in zou zitten. Ga daarbij voorzichtig te werken om de sondes op het weerstand niet te beschadigen.

De veiligheidsthermostaat voert een 2^{de} temperatuurmeting uit. Bij problemen schakelt hij de elektrische voeding van de friteuse automatisch uit. Het opnieuw inschakelen moet met de hand achter de kast gebeuren (Fig. 3).

NUTTIGE WENKEN

De ideale temperatuur voor een friteuse ligt tussen de 150° en 180°C graden. Wanneer deze temperaturen overschreden worden, verbrandt de olie snel. Wanneer u te lage temperatuur gebruikt, zal het voedsel niet dichtgeschroeid zijn en doordronken zijn met vet.

Vanzelfsprekend moeten grotere stukken langer bakken. U moet de temperatuur zo kiezen dat het voedsel van binnen goed gebakken is en tegelijkertijd niet verbrand is van buiten.

De nodige, vooraf gekozen temperatuur van olie of vet is bereikt wanneer de verwarmingslampje uitgaat.

Enkele aanwijzende temperaturen:

| | | <u>Optimale hoeveelheid</u> | <u>Maximum hoeveelheid</u> |
|-----------------------|------|---------------------------------|--------------------------------|
| frietten (voorbakken) | 150° | 500 gr | 750 gr |
| frietten (afbakken) | 180° | 500 gr | 750 gr |
| kroketten, fondue | 180° | 250 gr | 350 gr |
| beignets, vis | 170° | * | * |
| kippeboutof -vleugels | 160° | * | * |

* Deze waarden zijn in de eerste plaats afhankelijk van het volume. Zorg ervoor dat de etenswaren altijd volledig in het frituurvet zijn ondergedompeld.

ONDERHOUD

Vooraf steeds het toestel uitschakelen en volledig laten afkoelen.

De friteuse is geheel demonteerbaar (ga tewerk in omgekeerde volgorde als bij het ingebruik nemen). De diverse onderdelen worden als volgt schoongemaakt:

De inbouwplaat maakt u schoon met een onderhoudsproduct voor roestvrij staal. Opdat de plaat zijn glans zou behouden, gebruikt u best geen schuursponsjes of schuurmiddelen.

De kuip en de mand wast u net zoals de rest van de vaat. Aarzel niet ze in uw vaatwasmachine te plaatsen..

Het elektrische gedeelte en weerstand: reinigen met een vochtige doek.

Het glazen deksel reinigt u regelmatig met een vochtige doek waarop u een product om ruiten te wassen kunt verstuiven. Verstuipt het product echter niet rechtstreeks op het deksel boven de olie!

DEUTSCH

Sie haben eine Friteuse "mit Kältezone" gekauft. Da die Temperatur unter dem Heizwiderstand 80° bei normalem Gebrauch nicht überschreitet, fallen die Fritierabfälle in diese Kältezone und gelangen beim späteren Fritieren nicht in das Fritierfett.

INBETRIEBNAHME

Nach Befestigung der Einbauplatte in der Arbeitsplatte wird die Friteuse in folgender Reihenfolge eingesetzt :

1. Ölbehälter
2. Heizwiderstand, den Sie an seinem Scharnier so nach unten zu drehen ist, daß er sich in den Ölbehälter einsetzen läßt (Fig. 2)
3. Korb.

Diese Friteuse hat eine Aufnahme von 2 200 Watt. Sie müssen sich auf jeden Fall vergewissern, daß Ihre elektrische Installation diese Wattleistung ohne Gefahr bringt.

Sie benötigen 10 Ampère-Sicherungen.

Die Friteuse **muß geerdet werden.**

In der elektrischen Installation ist ferner eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm bipolarig vom Netz zu trennen.



Der Stecker des Stromanschlusses muss nach der Installation zugänglich sein.

Ein beschädigtes Abschlusskabel ist durch ein entsprechendes Kabel (H05RNF 3x1mm²) zu ersetzen, welches beim Kundendienst erhältlich ist.

Der Glasdeckel muß entfernt werden, wenn das Gerät unter Spannung gestellt wird, um die Wirkung eines Ofens zu vermeiden.


Bitte keinen heißen Topf auf den Deckel stellen.

Bitte das Gerät abkühlen lassen bevor den Deckel zu schließen.

Dieser Deckel dient lediglich dekorativen zwecken.

ZWISCHEN DER FRITEUSEUNTERSEITE UND DEM ERSTEN EINLEGEBODEN IM KÜCHENMÖBEL IST UNBEDINGT EIN ABSTAND VON MINDESTENS 5 CM EINZUHALTEN.



Das Symbol  auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet.

Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

WICHTIGE HINWEISE

Der Heizwiderstand der Friteuse in der Kältezone funktioniert nicht im Freien, er **muß stets** in Öl oder Fett getaucht sein. Deshalb darf man Fettblöcke niemals auf dem Widerstand schmelzen. **ACHTUNG : FALLS SIE PFLANZLICHE ODER TIERISCHE FETTRIEGEL VERWENDEN, SIND DIESE ZUVOR IN GESCHMOLZENEM ZUSTAND IN DEN FRITIERBEHÄLTER ZU GEBEN.** Sie verhindern damit, daß der Widerstand angesengt wird.

1. Die Füllhöhe des Behälters muß zwischen den Mindest- und Höchstmarkierungen liegen, die in der Seitenwand des Behälters eingraviert sind, für eine optimale Leistung. Sie können bis zur maximum Markierung vollschenken.
2. Tiefgekühlte oder stark feuchtigkeitshaltige Lebensmittel sind beim Fritieren aufmerksam zu überwachen. Beim Kontakt mit Wasser spritzt das Öl auf oder schäumt über.
3. Bei Verwendung von Fett (nicht von Öl) ist es ratsam, das Fett vor Inbetriebnahme der Friteuse (mit einem Messer oder einer Gabel) zu löchern. Dadurch werden Spritzer vermieden, die aus einer eingeschlossenen Luftblase entstehen können. Gehen Sie dabei vorsichtig vor, damit die auf dem Heizwiderstand angebrachten Meßfühler nicht beschädigt werden.

Der Sicherheitsthermostat führt eine zweite Temperaturmessung durch. Er schaltet die Stromversorgung der Friteuse bei Problemen automatisch ab. Das Auslösen erfolgt manuell durch Betätigen des kleinen roten Knopfes unter dem Gehäuse (Fig. 3).

EINIGE EMPFEHLUNGEN

Die ideale Fritiertemperatur liegt zwischen 150° und 180°C – darüber verdirbt das Öl schnell.

Bei zu niedriger Temperatur wird die Oberfläche des Fritierguts nicht verschlossen, das Öl dringt ein.

Je dicker die Fritierstücke sind, desto länger müssen Sie im Fritierback bleiben. Es ist folglich eine Temperatur zu wählen, bei der das Fritiergut durchgegart wird, ohne an der Oberfläche zu verbrennen.

Die von Ihnen gewählte Temperatur ist erreicht, wenn die Aufheizanzeige erlischt.

Einige Temperaturempfehlungen :

| | | <u>Optimale Mengen</u> | <u>Höchstmengen</u> |
|-----------------------------|------|----------------------------|---------------------|
| Pommes Frites (blanchieren) | 150° | 500 gr | 750 gr |
| Pommes Frites (ausbacken) | 180° | 500 gr | 750 gr |
| Kroketten | 180° | 250 gr | 350 gr |
| Krapfen, Fisch | 170° | * | * |
| Hähnchenkeulen, -flügel | 160° | * | * |

* Diese Werte hängen im wesentlichen vom Volumen ab. Achten Sie bitte darauf, daß die Lebensmittel vollständig vom Fritierfett bedeckt sind.

PFLEGE

Vor jeder Reinigung ist der Netzstecker zu ziehen. Das Gerät abkühlen lassen.

Da die Friteuse in seine Einzelbestandteile zerlegt werden kann (in umgekehrter Reihenfolge der Inbetriebnahme), lassen sich alle Teile problemlos reinigen.

Die Einbauplatte : Reinigen mit einem Edelstahlpflegemittel. Verwenden Sie keine Stahlwollpads oder Scheuermittel, wenn die Platte weiterhin wie neu aussehen soll.

Der Behälter und der Fritierkorb: können, wie üblich, mit einem Spülmittel gereinigt werden. Sie können sie auch in der Spülmaschine reinigen.

Heizwiderstand und elektrisches Gehäuse: mit feuchtem Lappen reinigen.

Der Glasdeckel: reinigen Sie ihn regelmäßig mit einem feuchten Tuch, auf das Sie ein wenig Glaspflegemittel geben können. Geben Sie keine Pflegemittel direkt auf den Deckel, wenn dieser sich über dem Ölbehälter befindet!

ENGLISH

You have just purchased an electric fryer "with a cold zone". Since the temperature under the heating element does not exceed 80° in normal use, frying waste falls into the cold zone and does not flow back into the frying bowl when it is used later on.

PUTTING INTO SERVICE

The fitted top is fixed into the work surface. The protective blue plastic must next be carefully removed. It is then ready to receive in order:

- 1. the oil bowl;*
- 2. the heating element which you swivel downwards on its hinge to position it in the bowl (Fig. 2);*
- 3. the basket.*

This electric fryer absorbs 2,200 watts. It is therefore absolutely necessary for your electric wiring system to be able to supply that power without danger.

10-amp fuses are necessary.

*The fryer must be **compulsorily** connected to an earth.*

A two-pole, cutting-off device must be provided of which the contact opening is greater than 3 mm.



The plug must be accessible after installation.

If the supply lead is damaged, it must be replaced by an equivalent lead (H05RNF 3x1mm²) available from the after-sales department.

It is imperative to raise the glass cover when the electricity supply to the apparatus is on, in order to avoid an oven effect.


Please do not put hot pans on the cover.

Please let the apparatus to become cold before closing.

This cover is only a decorative element.

IT IS ABSOLUTELY IMPERATIVE THAT A SPACE OF AT LEAST 5 CM BE LEFT BETWEEN THE BOTTOM OF THE FRYER AND THE FIRST SHELF OF THE CUPBOARD.



The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

IMPORTANT RECOMMENDATIONS

The element of such an electric fryer with a cold zone cannot operate in the open air: it must **always** be dipped in oil or fat. Consequently, blocks of fat must never be melted directly onto the element. **CAUTION: IF YOU USE A SOLID VEGETABLE OR ANIMAL FAT, IT IS ABSOLUTELY NECESSARY TO EMPTY IT INTO THE FRYING BOWL MELTED BEFOREHAND.** You thus avoid burning out the element.

1. The level to which the bowl is filled must be between the minimum and maximum marks engraved on the vertical side wall of the bowl for an optimal result. You can fill till the maximum mark.
2. If you use deep-frozen foods or foods containing a lot of humidity, keep a close eye on your fryer. When it comes into contact with water, oil boils heavily and sometimes risks spilling over.
3. If you use fat and not oil in your fryer, it is advisable (using a knife or a fork) to make holes in the fat before starting the fryer. That will avoid splashing if air bubbles are caught inside. Do it delicately so as not to strike the probes placed on the heating element

The safety thermostat is a 2nd temperature measurement. Should any problems arise, it automatically cuts off the electric supply to the fryer. It can be automatically restarted by hand under the housing by pushing the small red button (Fig. 3).

SOME HINTS

The ideal frying temperature is between 150°C and 180°C. Above those temperatures, oil quickly deteriorates.

If you use too low a temperature, food is not sealed on the surface and becomes impregnated with grease.

It goes without saying that the thicker the pieces to be cooked are, the longer they must stay in the frying bath. It is therefore advisable to choose a cooking temperature which allows food to be cooked in depth without burning it on the outside.

The temperature you have chosen is reached when the heater control light goes out.

Some indicative temperatures:

| | | <u>Optimum quantities</u> | <u>Maximum quantities</u> |
|--|-------------|---------------------------|---------------------------|
| <i>French fried potatoes (blanching)</i> | <i>150°</i> | <i>500 gr</i> | <i>750 gr</i> |
| <i>French fried potatoes (frying)</i> | <i>180°</i> | <i>500 gr</i> | <i>750 gr</i> |
| <i>croquettes, cheese fondue</i> | <i>180°</i> | <i>250 gr</i> | <i>350 gr</i> |
| <i>rissoles, fish</i> | <i>170°</i> | <i>*</i> | <i>*</i> |
| <i>chicken legs, wings</i> | <i>160°</i> | <i>*</i> | <i>*</i> |

** These values depend essentially on volume. Please ensure that food is full immersed in the frying bath.*

MAINTENANCE

Prior to any maintenance, disconnect the appliance and let it cool.

The electric fryer can be completely taken to pieces (work in reverse order to the fitting instructions). Part maintenance can be quickly carried out.

The fitted top: *clean it with products intended for stainless steel. If you want it to stay beautiful, avoid abrasive pads and detergents.*

The bowl and the basket *are cleaned like regular dishes. Do not hesitate to put them in your dishwasher.*

The electric element and housing: *clean them with a damp cloth.*

The glass cover: *clean it regularly with a damp cloth on which you may spray a little of a product intended for glass-cleaning. Do not spray cleaning products directly onto the cover above the oil bath.*

ITALIANO

Avete appena acquistato questa friggitrice a zona fredda. Poiché la temperatura al di sotto della resistenza non supera mai gli 80° in condizioni di uso normale, i residui precipitano nella zona fredda e non risalgono nei bagni di frittura successivi.

PREDISPOSIZIONE

Il piatto d'incastro è fissato nel piano di lavoro. A questo punto, potete inserire i seguenti elementi (rispettando l'ordine) :

1. la vaschetta dell'olio;
2. la resistenza, dopo averla fatta girare intorno alla cerniera verso il basso per poterla introdurre nella vasca (Fig. 3);
3. il cestello filtrante.

La friggitrice ha un assorbimento di 2200 watt. Controllate che l'impianto elettrico sopporti questa potenza senza rischio di pericolo.

I fusibili devono corrispondere almeno a 10 amperi.

La friggitrice va **obbligatoriamente** collegata ad una presa di terra.

Il circuito di alimentazione deve essere munito di un dispositivo di interruzione bipolare con apertura di contatti superiore a 3 mm.




La presa di corrente deve essere accessibile dopo l'installazione.

Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito da un cavo dello stesso tipo (H05RNF 3x1mm²) disponibile presso il Servizio di Assistenza.

È indispensabile togliere il coperchio di vetro all'accensione dell'apparecchio per evitare l'effetto forno. Sarà inoltre necessario lasciare raffreddare la friggitrice prima di richiudere il coperchio e non collocarvi sopra pentole calde. Questo coperchio è unicamente un elemento decorativo.

BISOGNA ASSOLUTAMENTE LASCIARE UNO SPAZIO VUOTO DI 5 CM ALMENO FRA IL FONDO DELLA FRIGGITRICE E IL PRIMO RIPIANO NEL MOBILE DI CUCINA.



Il simbolo  sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative per l'ambiente e per la salute, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto.

Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

CONSIGLI IMPORTANTI

La resistenza della friggitrice a zona fredda è inoperante all'aria aperta, per cui deve sempre essere immersa nell'olio o nel grasso. E' fortemente sconsigliato far fondere i pani di grasso direttamente sulla resistenza. **ATTENZIONE. SE USATE GRASSO ANIMALE O VEGETALE SOLIDO, E' NECESSARIO FAR FONDERE I PANI PRIMA DI CALARLI NEL RECIPIENTE DELL'OLIO.** In tal modo eviterete di bruciare la resistenza.

1. Il livello di riempimento della vaschetta dell'olio deve sempre trovarsi tra i segni di riferimento massimo / minimo incisi sulla piastra predisposta per l'aggancio del cestello.
2. Se usate cibi surgelati o contenenti molta umidità, sorvegliate attentamente la friggitrice perché non appena entra a contatto con l'acqua, l'olio bolle fortemente e rischia di travasare.
3. Se usate pani di grasso al posto dell'olio, tagliateli prima a pezzi o bucateli (con il coltello o la forchetta) prima di accendere la friggitrice. Ci• permette di evitare eventuali spruzzi dovuti all'imprigionamento di bollicine d'acqua. Usate la friggitrice con delicatezza per non danneggiare le sonde della resistenza termica.

Il termostato di sicurezza costituisce il secondo strumento di misurazione della temperatura. Se si avverte un guasto, il termostato interrompe automaticamente l'alimentazione elettrica della friggitrice. La riaccensione deve avvenire manualmente premendo il piccolo bottone rosso situato al di sotto della cassa (Fig. 2).

SUGGERIMENTI PER L'UTILIZZAZIONE

La temperatura di cottura ideale è di 140°-180°C. Al di là di queste temperature, l'olio si altera rapidamente.

Se la temperatura è troppo bassa, i cibi non vengono rosolati in superficie, e quindi sono saturi di grasso.

Il tempo di permanenza nel bagno di frittura sarà proporzionale alla grossezza dei cibi da friggere. Quindi, selezionate una temperatura di cottura che consenta di cuocere gli alimenti in profondità senza bruciarli in superficie. La spia luminosa si spegne non appena è stata raggiunta la temperatura desiderata.

Temperature di cottura indicative:

| | | <u>Quantità ottimali</u> | <u>Quantità massime</u> |
|-------------------------------------|------|------------------------------|-----------------------------|
| patate fritte (sbollentare) | 150° | 500 gr | 750 gr |
| patate fritte (friggere) | 180° | 500 gr | 750 gr |
| crocchette di patate o di formaggio | 180° | 250 gr | 350 gr |
| beignet, pesce | 170° | * | * |
| cosce, ali di pollo | 160° | * | * |

* Questi valori dipendono essenzialmente dal volume. Vegliate affinché gli alimenti siano completamente immersi nel bagno di frittura.

MANUTENZIONE

Prima di effettuare la manutenzione, spegnere e lasciare raffreddare la friggitrice.

La friggitrice è completamente smontabile (seguire l'ordine inverso a quello di montaggio), il che rende molto agevole la manutenzione di tutti i componenti.

Il piatto d'incastro va pulito con prodotti appositamente destinati alla manutenzione dell'acciaio inossidabile. Evitate l'uso di spugne o detersivi abrasivi per conservare l'aspetto originale.

La vaschetta dell'olio e il cestello possono essere lavati come piatti e, quindi, sopportano il lavaggio in lavastoviglie.

La resistenza e la scatola elettrica si possono pulire con uno straccio umido.

Il coperchio di vetro: pulitelo regolarmente con un panno umido su cui potete spruzzare un po' di prodotto per la pulizia dei vetri. Non vaporizzate prodotti detergenti direttamente sul coperchio al di sopra del bagno d'olio !

ZANUSSI