

# DE'LONGHI

## COTTURA

---

ISTRUZIONI PER L'USO e  
ISTRUZIONI PER L'INSTALLATORE

FRIGGITRICE



## ***Gentile Cliente***

*La ringraziamo per la preferenza accordataci con l'acquisto di un nostro prodotto.*

*Le avvertenze ed i consigli in seguito descritti, sono a tutela della sicurezza Sua e degli altri, inoltre Le permetteranno di usufruire delle possibilità offerteLe dall'apparecchio.*

*Conservi con cura questo libretto, Le sarà utile in futuro, qualora Lei, o chi altri per Lei, avesse dubbi relativi al suo funzionamento.*

***Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, cioè per la cottura di alimenti. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso.***

***Il costruttore declina ogni responsabilità nel caso di eventuali danni derivanti da un uso improprio, erraneo od irragionevole dell'apparecchio.***

### **Dichiarazione di conformità CE**

- Questo apparecchio è stato progettato per essere utilizzato solamente come apparecchio di cottura. Ogni altro uso (riscaldare locali) è da considerarsi improprio e conseguentemente pericoloso.
- Questo apparecchio è stato concepito, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai:
  - Requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2014/35/UE;
  - Requisiti di protezione della Direttiva "Compatibilità elettromagnetica" 2014/30/UE;
  - Requisiti della Direttiva 93/68/CEE;
  - Requisiti della Direttiva 2011/65/UE.



### **AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2012/19/UE.**

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve esser 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.



## AVVERTENZE E CONSIGLI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

**IMPORTANTE:** Questo apparecchio è stato progettato e costruito solo per la cottura di alimenti in ambito domestico e pertanto non deve essere utilizzato in un ambiente commerciale.

La garanzia è da intendersi annullata nel caso in cui l'apparecchio venga utilizzato in un ambiente comunale, semi-commerciale o commerciale.

**Leggere attentamente le istruzioni prima di installare ed iniziare ad utilizzare l'apparecchio.**

- Questo apparecchio è stato progettato e costruito in conformità con le normative applicabili per gli apparecchi da cottura domestici e rispetta tutti i requisiti di sicurezza previsti, comprese le temperature superficiali.  
Alcune persone, con maggior sensibilità della pelle, potrebbero avere una percezione più marcata della temperatura in alcuni componenti che tuttavia sono sempre entro i limiti consentiti dalle norme.  
La completa sicurezza di un prodotto dipende anche dal corretto utilizzo, si raccomanda pertanto di prestare sempre molta attenzione durante l'uso del prodotto, in special modo in presenza di bambini.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio.  
In caso di dubbio non utilizzarlo e rivolgersi al fornitore oppure a personale professionalmente qualificato.
- Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, chiodi, reggette, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Alcune apparecchiature sono fornite con film protettivi applicati sulle superfici di alluminio e di acciaio inox. **Tutti questi film protettivi devono essere tolti prima dell'utilizzo dell'apparecchiatura.**

- **IMPORTANTE:** L'uso di idonei indumenti/guanti protettivi è raccomandato durante la movimentazione o pulizia dell'apparecchio.
- Non tentare di modificare le caratteristiche tecniche del prodotto in quanto l'apparecchio può diventare pericoloso. Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni/inconvenienti derivanti dal mancato rispetto di questa condizione.
- Non far funzionare l'apparecchio tramite un programmatore esterno o per mezzo di sistemi di controllo remoto.
- Non effettuare alcuna operazione di pulizia o manutenzione senza avere preventivamente staccato l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare pulitrici a getto di vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio e renderlo pericoloso.
- Non rivestire il piano cottura con fogli di alluminio.
- Non toccare l'apparecchio con mani o piedi bagnati oppure umidi.
- Non usare l'apparecchio a piedi nudi.
- Qualora dovesse decidere di non utilizzare più questo apparecchio (o dovesse sostituire un vecchio modello), prima di gettarlo al macero si raccomanda di renderlo inoperante nel modo previsto dalle normative vigenti in materia di tutela della salute e dell'inquinamento ambientale, rendendo inoltre innocue quelle parti suscettibili di costituire un pericolo, specialmente per i bambini che potrebbero servirsi dell'apparecchio fuori uso per i propri giochi.
- I vari componenti dell'apparecchio sono riciclabili; smaltirli in conformità con le norme vigenti nel proprio paese. Se l'apparecchio deve essere rottamato, rimuovere il cavo di alimentazione.
- Dopo aver utilizzato l'apparecchio, assicurarsi che le manopole siano in posizione di spento.
- I bambini con meno di 8 anni di età devono essere tenuti lontani a meno che non siano continuamente sorvegliati.

- Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini con un'età minima di 8 anni, da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o da persone inesperte solo se sotto sorveglianza durante l'uso, oppure se preventivamente istruite sull'utilizzo in sicurezza e solamente se informate dei pericoli (che devono aver ben compreso) legati al prodotto stesso. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non devono essere fatte da bambini senza la supervisione di un adulto.
- Il costruttore declina ogni responsabilità per eventuali danni a persone o cose derivanti da uso improprio, erraneo ed irragionevole dell'apparecchio.
- **ATTENZIONE:** Durante l'uso l'apparecchio e le sue parti accessibili diventano calde e rimangono calde per un certo tempo dopo l'uso.
  - Si deve prestare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti sul piano di cottura.
  - Al fine di evitare bruciature e scottature, i bambini devono essere tenuti lontani.
- Assicurarsi che i cavi di alimentazione di altri prodotti in prossimità dell'apparecchio non vengano in contatto con il piano di cottura.
- **ATTENZIONE:** Può essere pericoloso lasciare riscaldare del grasso o dell'olio sul piano di cottura senza tenere sotto controllo il processo in quanto questo potrebbe causare un incendio. **NON CERCARE MAI** di spegnere il fuoco con dell'acqua. Spegnere prima l'apparecchio e poi coprire le fiamme ad esempio con un coperchio oppure con una coperta ignifuga antincendio.
- **ATTENZIONE:** Pericolo di incendio: non depositare oggetti sulle superfici di cottura.
- **ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

- **ATTENZIONE:** Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve deve essere supervisionato in modo continuativo.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un tecnico del servizio di assistenza autorizzato, per evitare pericoli.

## ETICHETTATURA ENERGETICA/PROGETTAZIONE ECOCOMPATIBILE

- Regolamento (UE) No.66/2014 della commissione (recante misure di esecuzione della direttiva 2009/125/CE del Parlamento europeo e del Consiglio).

Riferimento ai metodi di misurazione e di calcolo utilizzati per stabilire la conformità alle specifiche di cui sopra:

- Norma EN 60350-2 (piani cottura: zone e/o aree di cottura elettriche).

## CONSIGLI PER UN RISPARMIO ENERGETICO DURANTE L'USO DELL'APPARECCHIO

### ZONE E/O AREE DI COTTURA ELETTRICHE

- Fare il possibile per non versare liquidi sopra le zone/aree di cottura elettriche quando queste sono calde.
- Una volta raggiunta l'ebollizione ridurre la potenza secondo l'intensità di riscaldamento desiderata, tenendo presente che la zona/area di cottura continuerà ad emanare il suo calore ancora per 5 minuti dopo averla spenta.

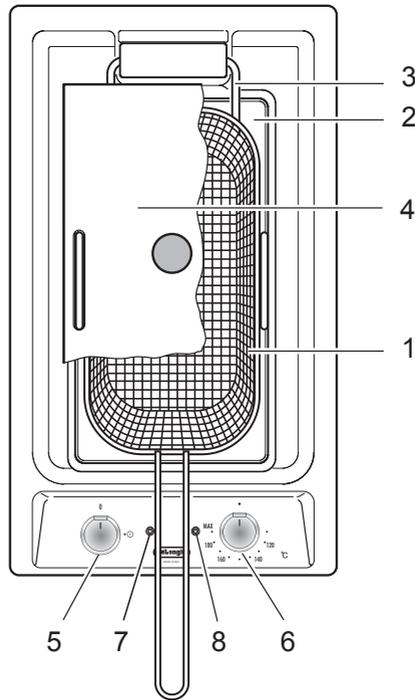
## NOTE IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

- Non introdurre in alcun momento cibo bagnato nella friggitrice.
- Prima di utilizzare l'apparecchio assicurarsi che non siano presenti residui d'acqua vicino la **VASCHETTA DELL' OLIO** o nel **COPERCHIO**.
- **Cibi surgelati sono spesso ricoperti da uno strato di ghiaccio che deve essere rimosso prima della frittura.** Abbassare il cestello lentamente per evitare tracimazioni di olio bollente.
- **Non lasciare mai acqua vicino alla friggitrice durante l'uso per prevenire il rischio di eruzioni di olio/acqua.**
- In caso di fuoco spegnere immediatamente le fiamme utilizzando il coperchio della friggitrice ed uno straccio asciutto (**non utilizzare stracci umidi o bagnati**).

# 1

## FRIGGITRICE ELETTRICA

Fig. 1.1



### NOTA:

I disegni delle manopole riportati in questo capitolo sono solo indicativi. Le manopole ed i simboli possono variare.

### CARATTERISTICHE

#### ■ Isolamento elettrico Classe I.

1. Cestello con aggancio di sgocciolatura e manico ribaltabile all'interno
2. Vaschetta olio
3. Resistenza elettrica ribaltabile - 1600 W
4. Coperchio vaschetta (solo per alcuni modelli)

### DESCRIZIONE COMANDI

5. Manopola acceso-spento
6. Manopola termostato olio
7. Lampada spia friggitrice accesa
8. Lampada spia temperatura olio

## AL PRIMO UTILIZZO DELLA FRIGGITRICE

- Togliere la pellicola adesiva che protegge alcune parti.
- Rimuovere accuratamente tutti i residui di colla senza usare sostanze abrasive per non rigare le superfici.
- Togliere il coperchio vaschetta ed il cestello, alzare la resistenza elettrica e togliere la vaschetta dell'olio.
- Lavare ed asciugare accuratamente la vaschetta ed il cestello (meglio se in lavastoviglie).
- Reinserire la vaschetta nella friggitrice ed abbassare la resistenza elettrica.
- Riempire la vaschetta con 3 litri di acqua.
- Accendere la friggitrice ruotando la manopola del commutatore e posizionando la manopola del termostato a circa 150°C. Questa operazione serve per pulire la resistenza elettrica dai residui di lavorazione.
- Lasciare funzionare fino allo spegnimento della spia di temperatura, poi lasciare raffreddare.
- Svuotare l'acqua ed asciugare accuratamente la vaschetta e la resistenza elettrica.
- La friggitrice è pronta per l'uso.

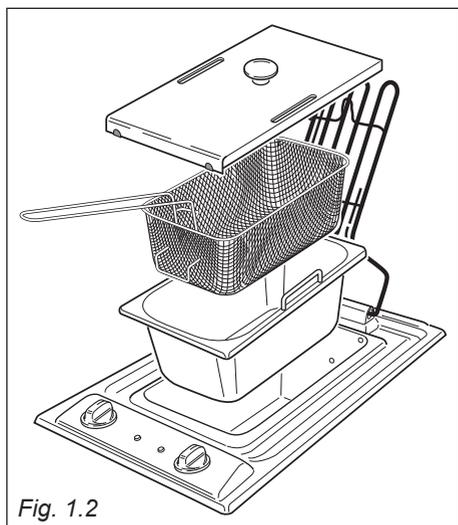


Fig. 1.2

## RIEMPIMENTO D'OLIO

- Togliere coperchio vaschetta e cestello.
- Riempire la vaschetta con circa 2 litri di olio o di grasso per friggere, già sciolto a parte.
- Il livello deve essere compreso tra le tacche di minimo e di massimo stampigliate sulla vaschetta.(fig. 1.3).
- Verificare che la resistenza elettrica sia completamente abbassata.  
**IMPORTANTE: La resistenza elettrica non deve mai funzionare fuori dall'olio.**

## ZONA FREDDA

L'apparecchio è costruito in modo da garantire sotto la resistenza un'ampia zona fredda per la sedimentazione delle particelle solide. Ciò aumenta la durata dell'olio e migliora la frittura che apparirà uniforme senza punti di bruciatura.

## TERMOSTATO DI SICUREZZA

L'apparecchio è provvisto di termostato di sicurezza a riarmo manuale che spegne l'apparecchio quando la temperatura, per qualche anomalia, supera quella impostata. **Se questo dovesse accadere chiamare il Centro Assistenza.**

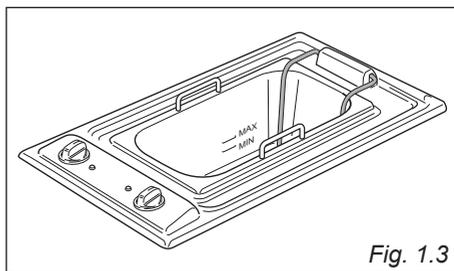


Fig. 1.3

## USO DELLA FRIGGITRICE

- Controllare il livello dell'olio o del grasso; deve essere compreso tra l'indice minimo e massimo.(fig. 1.3).
- Controllare che la resistenza elettrica sia completamente abbassata.  
**IMPORTANTE:** La resistenza elettrica non deve mai funzionare fuori dall'olio.
- Ribaltare l'impugnatura del cestello verso l'esterno (fig. 1.7a) ed agganciarla (fig. 1.7b)
- Ruotare la manopola dell'interruttore nella posizione ON (fig. 1.4); si accende la spia di linea
- Ruotare la manopola del termostato sulla temperatura desiderata (fig. 1.5); si accende la spia di temperatura.
- Quando la spia di temperatura si spegne, l'olio o il grasso ha raggiunto la temperatura impostata e l'apparecchio è pronto per cucinare. Questa spia continuerà ad accendersi e spegnersi ad intermittenza durante la cottura.
- **Prima di introdurre gli alimenti nel cestello asciugarli perfettamente in quanto il contatto dell'acqua con l'olio caldo provoca degli schizzi molto pericolosi**
- Riempire il cestello con il cibo da friggere e calarlo lentamente nell'olio.  
**ATTENZIONE: Se il cibo è troppo bagnato produce uno schiumaggio violento e pericoloso**
- Non appena il cibo ha raggiunto la giusta cottura, alzare il cestello ed appoggiarlo sul
- supporto fino a che non è gocciolato tutto l'olio in eccesso (fig.1.6)
- Asciugare sempre e subito le eventuali tracicimazioni.

### IMPORTANTE:

Durante l'uso della friggitrice il coperchio vaschetta deve essere sempre tolto.

Non accendere mai la friggitrice con la resistenza alzata. Se accidentalmente questo dovesse accadere, non immergere la resistenza nell'olio o nel grasso prima del suo raffreddamento.

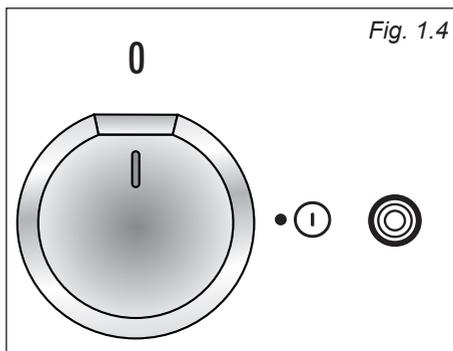


Fig. 1.4

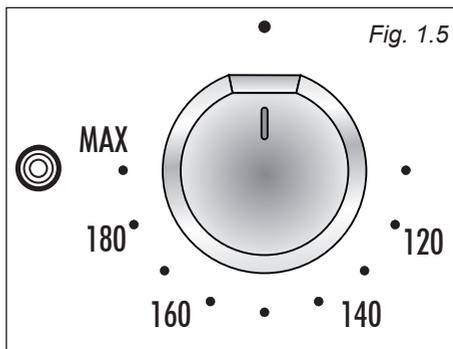


Fig. 1.5

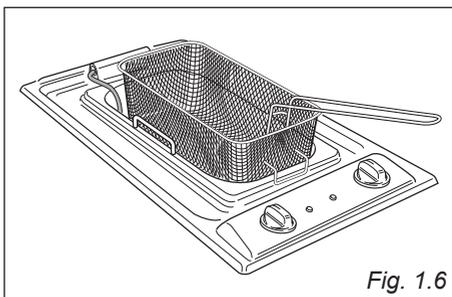
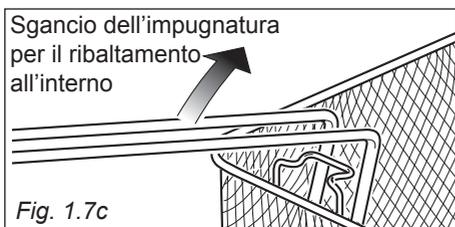
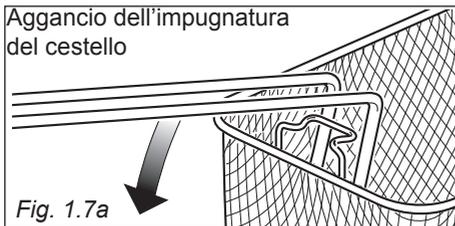


Fig. 1.6

### ATTENZIONE

La friggitrice e le superfici adiacenti diventano molto calde durante l'uso ed inoltre possono verificarsi schizzi di olio bollente.

Tenere lontano i bambini.



## Consigli per UNA CORRETTA FRITTURA

- Ogni tipo di cibo ha una temperatura di frittura consigliata che si consiglia di rispettare, perché se la temperatura è troppo bassa la frittura diventa untuosa, mentre se è troppo alta rende il cibo troppo croccante all'esterno e crudo all'interno.
- Si consiglia di utilizzare un buon olio specifico per frittura.
- Immergere il cestino con i cibi da friggere solo quando l'olio è in temperatura (dopo lo spegnimento della spia di temperatura).
- Non porre il cestello troppo carico altrimenti la temperatura dell'olio si abbasserà repentinamente e la frittura risulterà unta e non uniforme.
- Lo spessore degli alimenti è consigliabile che sia, per quanto possibile, omogeneo e non troppo alto.
- Quando gli alimenti sono tagliati troppo spessi cuociono male all'interno. malgrado siano di bell'aspetto. Se lo spessore è uguale si avrà una cottura ideale uniforme.
- I cibi voluminosi (pollo, pesci interi, ecc.) che rimangono parzialmente scoperti devono essere girati a metà cottura.
- Prima di introdurre gli alimenti nel cestello asciugarli perfettamente altrimenti, specialmente le patate, dopo la cottura resterebbero molli.
- Per il pesce, le carni, le verdure e tutti gli altri cibi molto ricchi di acqua, si consiglia di impanarli o di infarinarli, avendo cura di scuotere l'eccesso di pane o farina.
- Non salare mai i cibi nella friggitrice.
- Al termine della frittura non lasciare i cibi nel cestello all'interno della friggitrice: i vapori grassi che si sprigionano renderebbero infatti il fritto molle, facendogli perdere quella consistenza croccante che è sinonimo di una frittura ben riuscita.
- Per ottenere ottimi risultati si consiglia di filtrare l'olio dopo alcune cotture e rinnovarlo frequentemente.

## PRECAUZIONI PER L'UTILIZZO DI GRASSI SOLIDIFICATI

Alcuni grassi per frittura solidificano quando si raffreddano. Si consiglia di scioglierli nel seguente modo:

- Praticare un buco nel grasso fino alla resistenza elettrica
- Accendere la friggitrice a 160°C per circa un minuto, poi spegnerla riportando a "●" la manopola del termostato.
- Ripetere questa operazione fino al completo scioglimento del grasso.

**ATTENZIONE:** Evitare nel modo più assoluto che nella fase di scioglimento la resistenza elettrica diventi incandescente perché potrebbe incendiare il grasso.

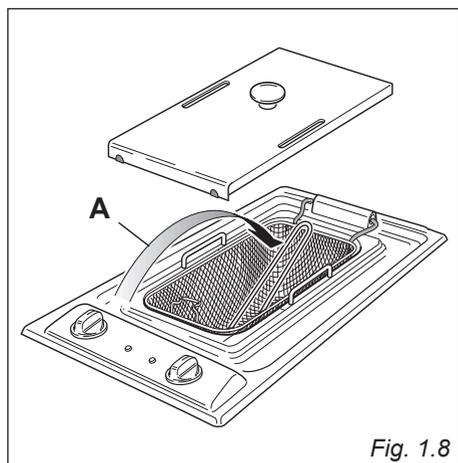
Durante l'uso della friggitrice il coperchio vaschetta deve essere sempre tolto.

## INCENDIO DELL'OLIO

- **IMPORTANTE** : In caso l'olio prenda fuoco soffocare immediatamente le fiamme utilizzando il coperchio della friggitrice (solo per alcuni modelli)
- In ogni caso non utilizzare mai acqua, in quanto provocherebbe un immediato accentuarsi delle fiamme.

## USO DEL COPERCHIO VASCHETTA (solo per alcuni modelli)

- Attendere che l'olio si sia raffreddato prima di coprire la friggitrice con il coperchio.
- Per posizionare correttamente il coperchio è necessario ribaltare verso l'interno l'impugnatura del cestello (fig. 1.7c e fig. 1.8 - freccia "A").



## DURATA DELL'OLIO DI FRITTURA

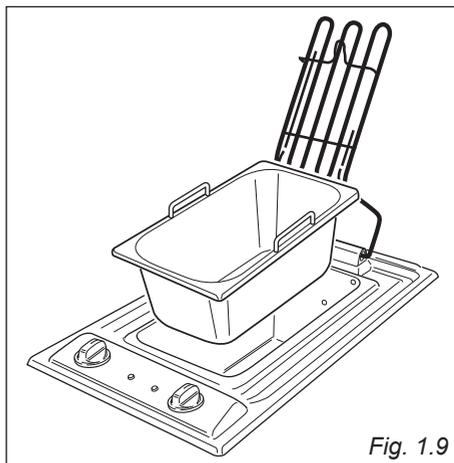
- Fare attenzione al livello dell'olio che non deve mai scendere al di sotto del minimo.
- Periodicamente è bene rinnovarlo completamente.
- La durata dell'olio di frittura dipende dal tipo di cibo che si vuole friggere; rispetto la normale frittura, impanando i cibi, ad esempio, si avranno più depositi nell'olio; sarà bene quindi cambiarlo più spesso.
- Se l'olio durante la cottura dovesse fumare od emanare cattivi odori deve essere completamente sostituito.

## SVUOTAMENTO DELLA VASCHETTA

- La bacinella va svuotata quando l'olio è freddo.
- Per l'estrazione della bacinella alzare completamente la resistenza elettrica e sollevare la vaschetta servendosi delle apposite maniglie (fig. 1.9).
- Per facilitare lo svuotamento dell'olio impugnare bene la vaschetta e versarlo facendolo uscire da un angolo.

**Se si utilizzano grassi di frittura che solidificano è necessario alzare la resistenza elettrica prima che il grasso solidifichi.**

**Fare attenzione ai gocciolii di olio caldo quando si alza la resistenza ed asciugarli immediatamente.**



## TABELLA DEI TEMPI DI COTTURA

I valori qui sotto riportati sono indicativi, infatti tempi e temperature possono variare anche in base alla qualità dei vari cibi.

Cibi da friggere	Quantità [grammi]	Temper. [°C]	Tempo [minuti]
<b>Cibi freschi</b>			
Patate fritte a spicchi	800	180	10
<b>Cibi freschi impanati</b>			
Cavolfiore a pezzi	400/450	160	8/10
Melanzane a fette	250/350	170	8/10
Zucchine a fette	250/300	160	9/11
Polpette (circa 7)	400	160	6/8
Cotolette	220	160	7/9
<b>Cibi freschi infarinati</b>			
Calamari	500	160	10/12
Sardine	500	160	10/12
Seppioline	500	160	10/12
Canestrelli	400	160	7/9
Sogliole	200	160	5/7
<b>Cibi congelati</b>			
Crochette di patate	400	180	9
Patatine fritte a spicchi	600	180	8
Cavolfiore a pezzi infarin.	600	180	8
Melanzane infarinate	300	180	7
Zucchine infarinate	300	180	12
Funghi infarinati	350	180	7
Bastoncini di pesce	300	180	7
Cotolette impanate	300	180	12

Dopo un breve periodo di utilizzo, l'esperienza le insegnerà quali sono i tempi di cottura per ciascun alimento.

### CONSIGLI GENERALI

- **Prima di procedere alla pulizia della friggitrice disinserirla dalla rete elettrica ed attendere che si sia raffreddata.**
- **Importante: Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.**
- **Qualsiasi copertura esterna dell'apparecchio può essere rimossa, per operazioni di manutenzione o riparazione, solo da un tecnico qualificato.**
- È consigliabile effettuare le operazioni di pulizia quando l'apparecchiatura è raffreddata, specialmente per le parti smaltate.
- Prestare molta attenzione affinché dell'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio.
- Evitare di lasciare sul piano di cottura sostanze acide o alcaline (aceto, sale, succo di limone ecc).
- Evitare l'uso di prodotti per la pulizia a base di cloro o acidi.
- Pulire le parti esterne con un panno inumidito in acqua calda e sapone o in acqua e detersivo liquido, facendo attenzione a non inquinare l'olio della vaschetta. Per facilitare le operazioni di pulizia togliere la vaschetta dell'olio.
- La vaschetta dell'olio, il cestino ed il coperchio possono essere lavati come stoviglie, meglio se in lavastoviglie.
- Pulire con molta delicatezza la resistenza elettrica utilizzando un panno asciutto o inumidito di sola acqua. Fare molta attenzione a non spostare la sonda del termostato.
- **Non utilizzare pulitrici a vapore perché dell'umidità potrebbe infiltrarsi nell'apparecchio rendendolo insicuro.**

**ATTENZIONE:** Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

### PARTI SMALTATE

Tutte le parti smaltate devono essere lavate per mezzo di una spugna, con acqua saponata, o altri prodotti che non siano abrasivi.

Asciugare preferibilmente con un panno morbido.

Sostanze acide quali succo di limone, conserva di pomodoro, aceto e simili, se lasciati a lungo intaccano lo smalto rendendolo opaco.

### PARTI IN ACCIAIO INOX

Le parti in acciaio inox devono essere risciacquate con acqua e asciugate con un panno soffice e pulito.

In caso di sporco difficile, usare un prodotto specifico non abrasivo reperibile in commercio oppure un po' di aceto caldo.

### PARTI VERNICIATE E SUPERFICI SERIGRAFATE

Pulire con un prodotto idoneo. Asciugare sempre accuratamente.

**IMPORTANTE:** La pulizia di queste parti deve essere eseguita con molta cura per evitare graffi ed abrasioni. Si consiglia di utilizzare un panno morbido e sapone neutro, mai prodotti contenenti sostanze abrasive.

**ATTENZIONE:** Non usare sostanze abrasive o detergenti non neutri perché essi potranno danneggiare irrimediabilmente la superficie.

---

# **Consigli per l'installatore**

---

## **IMPORTANTE**

- L'apparecchiatura deve essere installata correttamente, in conformità con le norme locali in vigore e secondo le istruzioni del costruttore.
- L'installazione e la manutenzione devono essere effettuate da un tecnico qualificato conformemente alle norme locali in vigore.  
La mancata osservanza di questa norma provoca il decadere della garanzia.
- Un'installazione non corretta, per la quale il costruttore non si assume alcuna responsabilità, può causare lesioni personali o danni.
- La manutenzione di questo apparecchio deve essere eseguita solo da personale autorizzato.
- **Importante:** Si consiglia l'utilizzo di guanti protettivi ed abbigliamento idoneo quando si pulisce e si maneggiano le parti dall'apparecchio.
- Qualsiasi intervento deve essere effettuato con l'apparecchiatura disinserita elettricamente.
  
- **Questi piani cottura sono previsti per l'inserimento in mobili da cucina aventi una profondità di 600 mm.**
- **Queste apparecchiature sono progettate e costruite per essere incassate in mobili resistenti al calore.**
- **Le pareti dei mobili non devono superare l'altezza del piano di lavoro e devono resistere ad una temperatura di 75°C oltre la temperatura ambiente.**
- **Gli adesivi oppure i collanti utilizzati per i rivestimenti dei mobili devono resistere a temperature non inferiori a 150°C per evitare scollamenti.**
- **Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

## **ATTENZIONE.**

Una volta installato correttamente, il vostro piano soddisfa tutti gli standard di sicurezza previsti per questa categoria di prodotto. Tuttavia fare particolare attenzione alle parti inferiori dell'apparecchio in quanto, non essendo progettate per essere toccate, potrebbero presentare dei bordi o delle superfici potenzialmente pericolose che potrebbero causare delle ferite.

# 3 INSTALLAZIONE

## INFORMAZIONI TECNICHE PER L'INSTALLATORE

Prima di installare questi apparecchi, rimuovere l'eventuale pellicola di protezione.

Si consiglia di montare una cappa aspirante sopra questi apparecchi per evacuare fumi ed odori prodotti durante il funzionamento

Questi apparecchi possono essere incassati in un piano di lavoro da 30 a 40 mm di spessore avente una profondità di 600 mm.

Per l'incasso nel mobile è necessario praticare un'apertura delle dimensioni indicate in figura 3.1, tenendo presente che:

- all'interno del mobile, tra il fondo degli apparecchi e la parte superiore di un apparecchio sottostante o di una mensola deve esserci una distanza minima di 30 mm.
- qualsiasi parete a fianco e sovrastante questi apparecchi deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 300 mm. (fig. 3.2);
- la parete dietro gli apparecchi deve trovarsi ad una distanza non inferiore a 50 mm. (fig. 3.1);
- allorché sopra questi apparecchi vi sia un pensile o cappa mantenere fra gli apparecchi ed il suddetto pensile o cappa la distanza minima pari a 650 mm (fig. 3.2);
- I rivestimenti delle pareti del mobile o apparecchi adiacenti al piano devono essere resistenti al calore.

**Evitare l'installazione in prossimità di materiali infiammabili (es. tendaggi).**

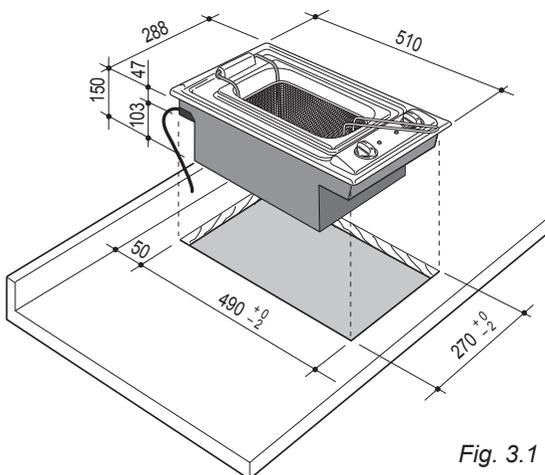


Fig. 3.1

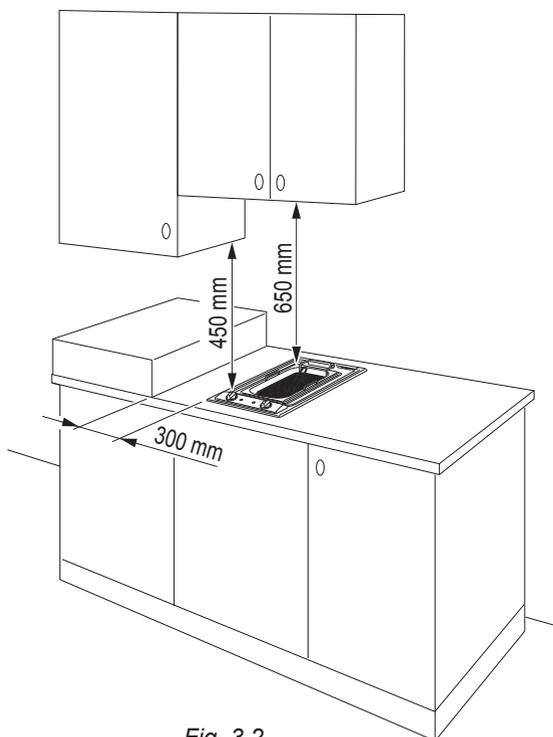


Fig. 3.2

## FISSAGGIO DELLA FRIGGITRICE

Ogni apparecchio viene corredato di una serie di alette e viti per il fissaggio degli apparecchi su mobili con il piano di lavoro di spessore da 3 a 4 cm, fig. 3.3, 3.4.

- Tagliare il mobile (come indicato nella figura della pagina precedente).
- Stendere la guarnizione "D" sopra il mobile a filo dello spacco praticato, avendo cura di sovrapporre i bordi di giunzione.

Rovesciare l'apparecchio e montare le alette "A" (fig. 3.3) negli appositi alloggiamenti, avvitando le viti "B" di qualche giro soltanto. Fare attenzione a montare correttamente le alette come illustrato nella figura 3.4. Ruotare le alette in modo che non impediscano l'inserimento dell'apparecchio nello spacco.

- Inserire l'apparecchio nello spacco del mobile e posizionarlo correttamente.
- Sistemare le alette "A"; il dente "C" delle alette deve entrare nell'apposito foro.
- Avvitare le viti "B" fino al completo bloccaggio dell'apparecchio.
- Con utensile ben affilato rifilare la parte di guarnizione "D" che sborda dall'apparecchio.

Prestare particolare attenzione per non danneggiare la superficie superiore del mobile di incasso.

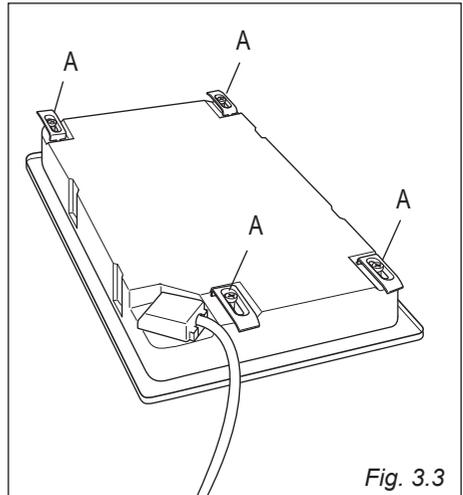


Fig. 3.3

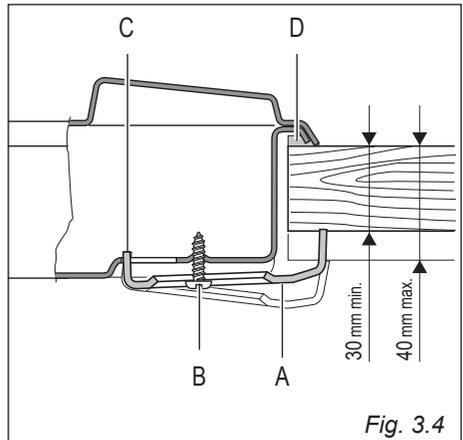


Fig. 3.4

# 4 PARTE ELETTRICA

**Prima di effettuare un qualsiasi intervento sulla parte elettrica dell'apparecchio, si deve assolutamente scollegare il collegamento alla rete**

**Quando si noti un'incrinatura sulla superficie del piano cottura disinserire l'apparecchio dalla rete.**

## GENERALITÀ

- Il collegamento alla rete elettrica deve essere eseguito da personale qualificato e secondo le norme vigenti
  - L'apparecchio deve essere collegato alla rete elettrica verificando innanzitutto che la tensione corrisponda al valore indicato nella targhetta caratteristiche e che la sezione dei cavi dell'impianto elettrico possa sopportare il carico indicato anch'esso nella targhetta.
  - Nel caso in cui l'apparecchio sia fornito senza spina, è necessario montare una spina normalizzata idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio ed in conformità alle norme locali vigenti.
  - Poiché i colori delle anime del cavo di alimentazione di questo apparecchio possono non corrispondere con le marchiature colorate che identificano i morsetti della vostra spina, procedere come segue:
    - l'anima che è colorata giallo/verde deve essere collegata al morsetto della spina contrassegnato con la lettera **E** o con il simbolo di terra  $\perp$  o colorato verde o giallo/verde;
    - l'anima di colore blu deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **N** o colorato nero;
- l'anima colorata marrone deve essere collegata al morsetto contrassegnato con la lettera **L** o colorato rosso.

- La spina deve essere allacciata ad una presa collegata all'impianto di terra in conformità alle norme di sicurezza.
- Effettuare il collegamento diretto alla rete interponendo tra l'apparecchio e la rete elettrica un interruttore onnipolare con apertura minima fra i contatti di 3 mm.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare parti calde e deve essere posizionato in modo da non superare in nessun punto la temperatura di 50°C.
- A forno installato, l'interruttore o la presa devono essere sempre accessibili.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da un cavo idoneo disponibile presso i Servizi Assistenza.

**NOTA: Per il collegamento alla rete non usare adattatori, riduzioni o derivatori in quanto possono provocare surriscaldamenti o bruciature.**

Nel caso che l'installazione dovesse richiedere delle modifiche all'impianto elettrico domestico, far intervenire personale professionalmente qualificato. Quest'ultimo, in particolare, dovrà anche accertare che la sezione dei cavi dell'impianto sia idonea alla potenza assorbita dall'apparecchio.

**É obbligatorio il collegamento dell'apparecchio all'impianto di terra. La casa costruttrice declina ogni responsabilità per qualsiasi inconveniente derivante dalla mancata osservanza di questa norma.**

## SOSTITUZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

**ATTENZIONE:** Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito dal Servizio Assistenza per evitare pericoli.

- Rovesciare il piano e sganciare il coperchio della morsettieria inserendo un cacciavite nei due agganci "A". (fig. 4.1).
- Aprire il fissacavo svitando la vite "F" (fig. 4.2), svitare le viti dei morsetti e togliere il cavo.
- Il nuovo cavo di alimentazione, di tipo e sezione adeguate, va allacciato alla morsettieria secondo lo schema di figura 4.3.

**Nota:** Il conduttore di terra deve essere lasciato circa 3 cm più lungo degli altri.

## SEZIONE DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE

TIPO "H05V2V2-F" (resistente alla temperatura di 90°C), "H05VV-F" o "H05RN-F"

220 - 240 V ac                      3 x 1,5 mm<sup>2</sup> (\*) (\*\*)

(\*) Connessione con spina oppure diretto alla rete.

(\*\*) Connessione murale.

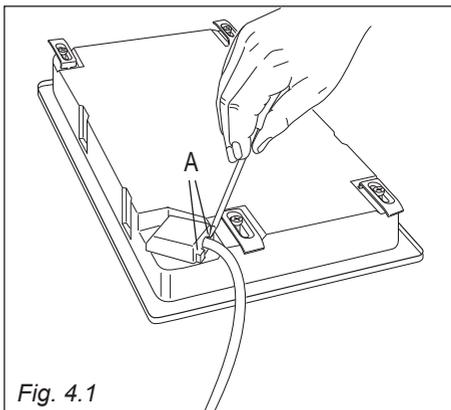


Fig. 4.1

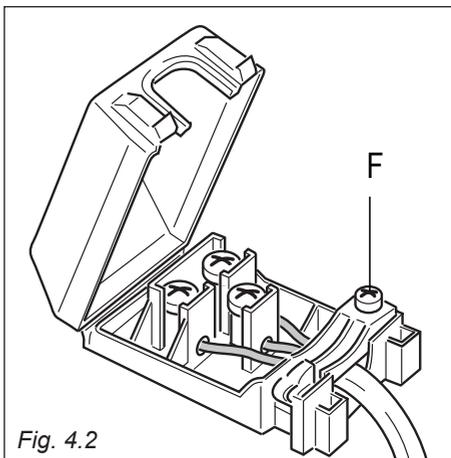


Fig. 4.2

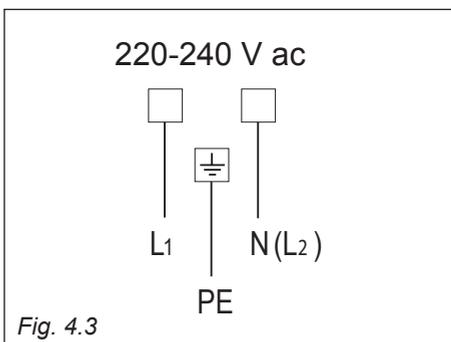


Fig. 4.3

La Casa Costruttrice non risponde delle possibili inesattezze, imputabili ad errori di stampa o trascrizione, contenute nel presente libretto.

Si riserva il diritto, senza pregiudicare le caratteristiche essenziali di funzionalità e sicurezza, di apportare ai propri prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, le eventuali modifiche opportune per qualsiasi esigenza di carattere costruttivo o commerciale.

---

[www.delonghi-cookers.it](http://www.delonghi-cookers.it)

