



Istruzioni per l'uso

AMBIANO® **FRIGGITRICE** **MD 12814**



Sommarior

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso.....	4
Spiegazione dei simboli	4
Utilizzo conforme.....	6
Indicazioni di sicurezza	7
Informazioni sull'acrilammide.....	14
Contenuto della confezione	15
Panoramica dell'apparecchio	16
Lato anteriore	16
Lato posteriore.....	17
Pannello comandi	18
Prima del primo utilizzo	18
Grasso e olio per friggere.....	19
Preparazione degli alimenti	20
Uso della friggitrice	21
Riempimento della friggitrice con olio/grasso liquido e suo utilizzo	22
Cottura senza timer.....	23
Istruzioni per la frittura.....	23
Tabella dei tempi di cottura	25
A fine frittura	25
Protezione da surriscaldamento.....	26
Inutilizzo prolungato.....	26
Pulizia e manutenzione.....	26
Sostituzione del filtro antiodori e antigrasso	29
Risoluzione dei problemi	29
Smaltimento	30
Dati tecnici	31
Informazioni sulla conformità UE.....	31
Informazioni relative al servizio di assistenza	32
Note legali	32
Informativa sulla protezione dei dati personali.....	33

Informazioni sulle presenti istruzioni per l'uso



Grazie per aver scelto il nostro prodotto. Ci auguriamo che sia di vostro gradimento.

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, leggere attentamente le indicazioni di sicurezza. Osservare le avvertenze riportate sull'apparecchio e nelle istruzioni per l'uso.

Tenere le istruzioni per l'uso sempre a portata di mano. Esse sono parte integrante del prodotto e, in caso di vendita o cessione dello stesso, devono essere consegnate al nuovo proprietario.

Spiegazione dei simboli

Quando un paragrafo è contrassegnato da uno dei seguenti simboli di avvertenza, è necessario evitare il pericolo indicato per prevenire le possibili conseguenze descritte.



Questa parola chiave denota un livello di rischio elevato che, se non viene evitato, causa la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio medio che, se non viene evitato, può causare la morte o gravi lesioni.



Questa parola chiave denota un livello di rischio basso che, se non viene evitato, può causare una lesione lieve o modesta.



Questa parola chiave mette in guardia da possibili danni materiali.



Questo simbolo fornisce informazioni supplementari utili per l'assemblaggio o per il funzionamento.



Attenersi alle indicazioni contenute nelle istruzioni per l'uso!



Avvertenza: pericolo di scosse elettriche!



Pericolo a causa di superfici molto calde!

-

Punto elenco/informazioni relative a eventi che si possono verificare durante l'utilizzo

-

Istruzioni operative da seguire



Marchio CE

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti delle direttive UE (vedere il capitolo "Informazioni sulla conformità").



Sicurezza verificata

I prodotti contrassegnati da questo simbolo soddisfano i requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti.



Etichettatura dei materiali di imballaggio per la separazione dei rifiuti

Etichettatura con abbreviazioni (a) e numeri (b) con il seguente significato: 1–7: plastiche/20–22: carta e cartone/80–98: materiali compositi



Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente (vedere il capitolo "Smaltimento")



Utilizzo conforme

La friggitrice deve essere utilizzata esclusivamente per friggere alimenti (ad esempio patatine, crocchette, pollo, ecc.) in quantitativi a uso familiare.

L'apparecchio è destinato all'utilizzo domestico. Non è adatto, ad esempio, all'utilizzo:

- nelle cucine allestite per i collaboratori di negozi, uffici e altri ambienti professionali;
- in tenute agricole;
- da parte dei clienti di hotel, motel e altre strutture ricettive;
- in bed & breakfast;

In caso di uso commerciale o per scopi diversi dalla frittura di alimenti, il produttore non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni.

L'uso non conforme comporta il decadimento della garanzia:

- Non modificare l'apparecchio senza la nostra approvazione e non utilizzare alcun altro dispositivo ausiliario non approvato o non fornito da noi.
- Utilizzare esclusivamente pezzi di ricambio e accessori forniti o approvati da noi.
- Attenersi a tutte le informazioni fornite in queste istruzioni per l'uso, in particolare alle indicazioni di sicurezza. Qualsiasi altro uso è considerato non conforme e può provocare danni a persone o cose.

Indicazioni di sicurezza

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA: LEGGERLE ATTENTAMENTE E CONSERVARLE PER OGNI FUTURA CONSULTAZIONE!



Pericolo di lesioni!

L'uso improprio comporta il pericolo di lesioni.

- Il presente apparecchio non può essere utilizzato da bambini di età inferiore a 8 anni. Il presente apparecchio può essere utilizzato da bambini a partire da un'età di 8 anni a condizione che siano costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o intellettive ridotte o con carenza di esperienza e/o di conoscenze, a condizione che siano sorvegliate o istruite circa l'utilizzo sicuro dell'apparecchio e che abbiano compreso i pericoli che ne derivano.
- Tenere l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- La pulizia e la manutenzione spettanti all'utilizzatore non devono essere eseguite da bambini.
- Il grasso/l'olio caldo può provocare ustioni se la friggitrice viene tirata da un piano di lavoro.
Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sopra il bordo del piano di lavoro, in un punto in cui i bambini possono afferrarlo oppure l'utilizzatore può inciamparvi.
- Non azionare l'apparecchio quando è incustodito! Qualora si dovesse uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Scollegare la spina dalla presa elettrica.



PERICOLO!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere tutti i materiali di imballaggio utilizzati (sacchetti, pezzi di polistirolo ecc.) fuori dalla portata dei bambini.
- Non permettere ai bambini di giocare con il materiale d'imballaggio.



PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica!

Pericolo di scossa elettrica dovuto alla presenza di componenti sotto tensione.

- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa con messa a terra, installata a norma, ben accessibile e posta in prossimità del luogo di utilizzo. La tensione di rete locale deve corrispondere a quella indicata nei dati tecnici dell'apparecchio.
- La presa di corrente deve essere liberamente accessibile per consentire di scollegare rapidamente l'apparecchio dalla rete elettrica in caso di emergenza.
- Per estrarre la spina dalla presa elettrica tirare la spina, non il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che il cavo di alimentazione non entri in contatto con oggetti o superfici calde (ad es. fornelli).
- Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, e in seguito dopo ogni uso, verificare che l'apparecchio e il cavo di alimentazione non siano danneggiati.
- Non mettere in funzione l'apparecchio se l'apparecchio stesso o il cavo di alimentazione presentano danni visibili o in caso di caduta dell'apparecchio.

- Nel caso si riscontrino danni dovuti al trasporto, rivolgersi immediatamente al servizio di assistenza.
- Non apportare in nessun caso modifiche all'apparecchio e non tentare di aprire e/o riparare autonomamente un componente dell'apparecchio.
- In caso di danneggiamento del cavo di alimentazione dell'apparecchio, la sua sostituzione dovrà essere eseguita dal produttore, dal suo Servizio clienti o da personale tecnico qualificato in modo da escludere possibili pericoli.
- Non aprire mai l'involucro dell'apparecchio e non introdurre oggetti attraverso le fessure di aerazione.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Estrarre la spina di alimentazione dell'apparecchio dalla presa elettrica:
 - quando l'apparecchio viene sottoposto a pulizia o manutenzione,
 - quando si monta o smonta l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è umido o bagnato,
 - quando non si utilizza più l'apparecchio,
 - quando l'apparecchio è incustodito,
 - in caso di temporale.

Non immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi, non tenerlo sotto acqua corrente e non collocarlo in ambienti umidi. Ciò può provocare scosse elettriche.

- Evitare il contatto con acqua o altri liquidi. Tenere l'apparecchio, il cavo di alimentazione e la spina di alimentazione lontani da lavandini, lavabi e simili.
- Non collocare oggetti contenenti liquidi, per es. vasi o bevande, sopra o in prossimità dell'apparecchio.
- Non mettere in funzione l'apparecchio su superfici d'appoggio bagnate.

- Non toccare mai l'apparecchio o il cavo/la spina di alimentazione con le mani umide o bagnate.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti chiusi.
- Non esporre l'apparecchio a condizioni estreme. Occorre evitare:
 - elevata umidità dell'aria o presenza di liquidi,
 - temperature estremamente alte o basse,
 - raggi solari diretti,
 - fiamme libere.



Pericolo di esplosione!

A contatto con grasso o olio bollente, l'acqua accelera la combustione e può provocare un'esplosione.

- Pertanto, non usare mai acqua per spegnere fiamme originate da oli o grassi di cucina. Soffocare le fiamme, ad esempio, con l'ausilio di un coperchio per pentole o di una coperta.



Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio causato da superfici molto calde!

- Non utilizzare l'apparecchio con un timer esterno né con un sistema di telecomando separato, ad es. una presa radio.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Assicurarsi che non vi sia il rischio di inciampare nel cavo di alimentazione e non utilizzare prolunghe.
- Non posizionare l'apparecchio su superfici che possono surriscaldarsi (ad es. piastre elettriche, fornelli).
- Assicurarsi che l'apparecchio in funzione non entri in contatto con altri oggetti. Mantenere una distanza di almeno 10 cm dagli

altri oggetti. In particolare, non posizionare l'apparecchio in prossimità di materiali infiammabili (tende, carta ecc.).

- Non usare l'apparecchio sotto armadietti pensili oppure oggetti che potrebbero ostacolare la salita del vapore verso l'alto.
- Non coprire l'apparecchio.
- Non appoggiare oggetti sull'apparecchio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.
- Non utilizzare l'apparecchio in prossimità di vapori esplosivi e/o infiammabili.
- Non versare olio o grasso sull'elemento riscaldante caldo.
- Cambiare regolarmente l'olio o il grasso poiché l'olio/il grasso esausto o contaminato può infiammarsi già alle temperature di frittura normali. Qualora il grasso/l'olio dovesse infiammarsi, staccare immediatamente la spina di alimentazione e soffocare le fiamme con il coperchio o una coperta. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme!
- Usare solo oli o grassi espressamente adatti per friggere. Non mischiare vari tipi di olio o grasso. Osservare le relative indicazioni del produttore riportate sull'imballaggio.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Pericolo di lesioni a causa di superfici molto calde!

Durante il funzionamento, le superfici dell'apparecchio e degli accessori accessibili all'utilizzatore possono scaldarsi notevolmente.

L'olio/il grasso impiega molto tempo a raffreddarsi.

- Non spostare la friggitrice finché il contenuto è caldo.
- Non posizionare l'apparecchio sul bordo di un tavolo, in quanto potrebbe rovesciarsi e cadere.
- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e non avvicinare le mani all'apertura di fuoriuscita del vapore.

- Non tenere il viso direttamente sopra l'apparecchio e non inserire le mani nel vapore.
- Non toccare il cestello caldo con le mani; usare sempre l'apposita impugnatura.
- Qualsiasi apparecchio per la cottura va posizionato in modo stabile afferrando le apposite maniglie (se presenti) per evitare di versare eventuale liquido caldo.
- Assicurarsi che il cestello sia sempre agganciato correttamente e che il coperchio chiuda perfettamente l'apparecchio. Non usare mai la friggitrice senza il coperchio.
- Prima di rimuovere o estrarre dei componenti o di pulire l'apparecchio, lasciarlo raffreddare completamente.



Pericolo d'incendio!

L'olio/il grasso esausto e contaminato può infiammarsi già alle normali temperature di frittura.

- Rinnovare regolarmente l'olio/il grasso.
- Qualora il grasso/l'olio dovesse infiammarsi, staccare immediatamente la spina di alimentazione e soffocare le fiamme con il coperchio o una coperta. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme!

La base dell'apparecchio non è resistente al calore.

- Se si vuole usare la friggitrice sotto la cappa aspirante della cucina, assicurarsi che i fornelli siano spenti.



Pericolo per la salute!

Friggere a temperature troppo elevate può provocare la formazione di sostanze nocive per la salute.

- Rimuovere i resti di cibo bruciati.

- Evitare che gli alimenti diventino troppo scuri. Friggere le patate fresche o altri alimenti ricchi di carboidrati, come i prodotti a base di cereali, a una temperatura massima di 180 °C per evitare che si formi acrilammide, una sostanza nociva per la salute.

AVVISO!

Possibili danni materiali!

L'apparecchio potrebbe subire danni a causa di un utilizzo improprio.

- Non piegare il cavo di alimentazione e non avvolgerlo intorno all'apparecchio. Durante l'utilizzo dell'apparecchio, distendere completamente il cavo di alimentazione. Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
Se si usa la friggitrice su mobili di legno, si consiglia di interporre una base protettiva tra apparecchio e mobile per evitare di danneggiare superfici delicate.
- Non versare l'olio/il grasso caldo in recipienti di plastica e non buttare l'olio/il grasso esausto nel lavandino o nel wc. I tubi di scarico potrebbero otturarsi quando l'olio/il grasso si raffredda.
- La friggitrice e i suoi accessori non devono essere lavati in lavastoviglie.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, detergenti abrasivi, spugne dure, ecc.
- Non scaldare l'apparecchio senza contenuto. Non riempire il cestello più di quanto indicato nelle istruzioni per l'uso.
- Osservare le indicazioni relative al livello di riempimento all'interno dell'apparecchio: non superare il livello **MAX** e riempire il cestello almeno fino al livello **MIN**. Rispettare anche le quantità massime indicate per gli alimenti da friggere (vedere "Tabella dei tempi di cottura" a pagina 25).

- Se l'olio o il grasso nella friggitrice dovesse ribollire eccessivamente in caso di alimenti surgelati troppo ghiacciati, staccare immediatamente la spina di alimentazione dalla presa e sollevare il cestello dall'olio/grasso.

Informazioni sull'acrilammide

La conoscenza scientifica è in continua evoluzione e può essere già cambiata al momento della stampa delle presenti istruzioni per l'uso. Si consiglia pertanto di consultare informazioni dettagliate e soprattutto attuali sui giornali o altri media, ad es. Internet.

Cosa è l'acrilammide?

L'acrilammide è una sostanza usata per la produzione di materie plastiche, ma anche nella lavorazione di minerali e nella produzione di coloranti. L'acrilammide fu al centro dell'attenzione quando, nell'aprile del 2002, un'equipe di ricercatori svedesi ne riscontrò la presenza in alcuni alimenti.

Come ridurre il contenuto di acrilammide?

- L'acrilammide si forma in particolare sulla superficie di alcuni alimenti. A tal riguardo, si consiglia di friggere spicchi o bastoncini di patate relativamente grandi o fette di patate più spesse poiché hanno una superficie minore rapportata al loro peso.
- Friggere possibilmente a temperature basse e con tempi di cottura brevi. I prodotti a base di patate devono ottenere al massimo una colorazione dorata. Più sono scure le patate fritte, più elevato è probabilmente il contenuto di acrilammide di questi prodotti.
- Per le patate fritte fatte in casa, si consiglia di conservare le patate crude a una temperatura non inferiore ai 10 °C.
- È sconsigliato usare patate germogliate o con parti verdi.

Contenuto della confezione



Pericolo di soffocamento!

Pericolo di soffocamento in caso di ingestione o inalazione di componenti piccoli o pellicole dell'imballaggio.

- Tenere la pellicola dell'imballaggio fuori dalla portata dei bambini.

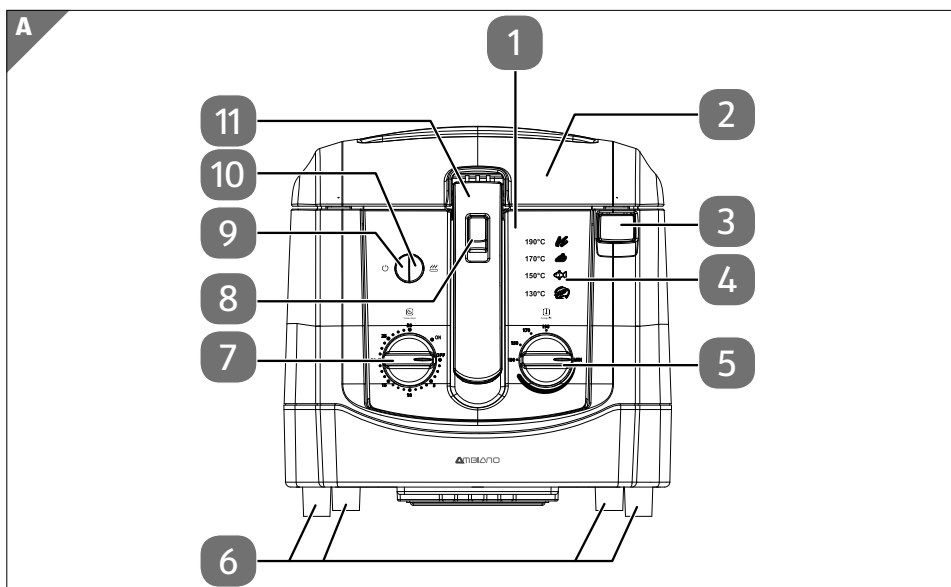
Verificare la completezza e l'integrità della fornitura e comunicarne l'eventuale incompletezza o il danneggiamento entro 14 giorni dall'acquisto.

La confezione acquistata include:

- Friggitrice
- Filtro antiodori e antigrasso nel coperchio
- Cestello
- Coperchio rimovibile con finestrella
- Istruzioni per l'uso
- Tagliando di garanzia

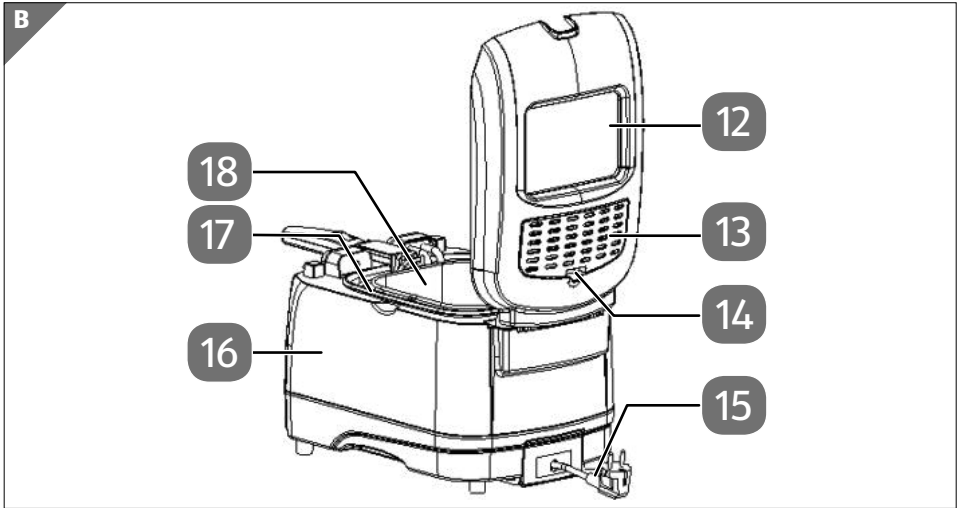
Panoramica dell'apparecchio

Lato anteriore



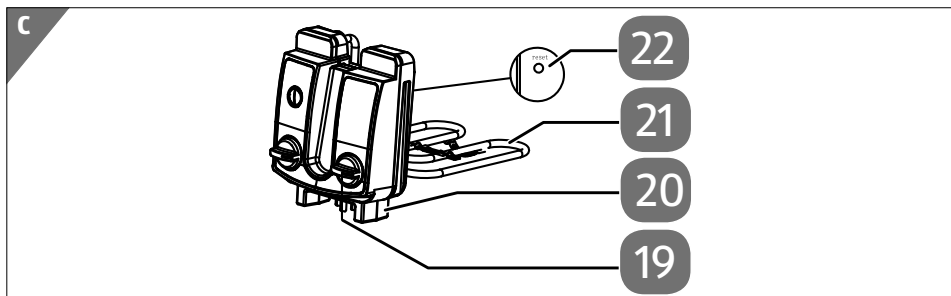
- 1 Pannello comandi
- 2 Coperchio rimovibile
- 3 Pulsante di sblocco per il coperchio
- 4 Esempi di frittura
- 5 Selettore della temperatura
- 6 Piedini di appoggio
- 7 Selettore del tempo di cottura
- 8 Pulsante di sblocco per piegare il manico del cestello
- 9 Spia di funzionamento rossa: apparecchio in funzione
- 10 Spia di funzionamento verde: riscaldamento
- 11 Manico del cestello

Lato posteriore



- 12 Finestrella
- 13 Vano per il filtro antiodori e antigrasso
- 14 Fermo per il coperchio del vano del filtro
- 15 Cavo di alimentazione con spina
- 16 Corpo dell'apparecchio
- 17 Camera di frittura con indicatore di quantità **MIN/MAX** (non raffigurato)
- 18 Cestello

Pannello comandi



- 19 Contatti
- 20 Linguette di arresto pannello comandi
- 21 Resistenze
- 22 Interruttore di reset (ripristino dopo l'attivazione della protezione da surriscaldamento)

Prima del primo utilizzo

- Rimuovere dall'apparecchio tutto il materiale dell'imballaggio, gli adesivi e le pellicole.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, asciutta e resistente alle alte temperature.
- Aprire il coperchio (2) premendo il pulsante di sblocco (3).
- Per estrarre il cestello (18), piegare il manico del cestello (11) fino a farlo scattare in posizione orizzontale con un clic.
- Rimuovere il pannello comandi (1) insieme alle barre riscaldanti.
- Estrarre il cestello (18) e pulirlo con acqua calda e un po' di detersivo per stoviglie.
- Pulire la camera di frittura (17) con un panno morbido e umido. Asciugare accuratamente il cestello (18) e la camera di frittura (17).
- Inserire di nuovo la camera di frittura (17).
- Reinserire il pannello comandi (1) con le linguette e i contatti rivolti verso il basso nel corpo (16).
- Reinserire il cestello (18) nella camera di frittura (17) in modo che il manico del cestello (11) si inserisca nelle apposite rientranze.
- Inserire il coperchio (2) con finestrino (12) se il coperchio (2) non è montato.

La friggitrice è ora pronta all'uso.

Grasso e olio per friggere

Si consiglia di utilizzare grassi vegetali puri, come ad es. olio di cocco o di arachidi, che reggono le alte temperature. Osservare eventualmente le indicazioni riportate sull'imballaggio. L'olio di oliva o gli oli con un basso contenuto di acidi grassi insaturi sono adatti solo per frittture di breve durata.

Gli oli vegetali con un alto contenuto di acidi grassi insaturi, come ad esempio l'olio di semi di girasole o l'olio di cardo nonché i grassi animali (ad es. strutto, burro, ecc.) non sono adatti per friggere.



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

Pericolo d'incendio dovuto a schizzi d'olio sulla superficie calda della camera di frittura.

- Se per friggere si utilizza grasso solido, scioglierlo prima in una pentola a bassa temperatura. Rimuovere anche eventuale grasso solidificato dalla friggitrice e scioglierlo prima in una pentola.
- Versare il grasso liquido con cautela nella friggitrice **fredda**.



ATTENZIONE!

Pericolo per la salute!

Un uso scorretto del grasso/olio per friggere può causare danni alla salute:

- Osservare le indicazioni riportate sull'imballaggio relative alla data di scadenza. Non utilizzare il grasso/l'olio per friggere per oltre 6 mesi, filtrare il grasso/l'olio dopo ogni ciclo di frittura e cambiarlo regolarmente in caso di utilizzo frequente, ad es.:
 - Preparazione di patatine fritte: rinnovare il grasso/l'olio dopo 3-5 cicli di frittura.
 - Frittura di carne/pesce o frittelle dolci: si consiglia di rinnovare il grasso/l'olio dopo ogni ciclo di frittura.

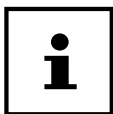
- Non usare grasso o olio per friggere andato a male, non mischiarlo con grasso o olio nuovo.
- Non mischiare vari tipi di grasso o olio.

Il grasso/olio per friggere andato a male si riconosce dalle seguenti caratteristiche:

- colore scuro
- sviluppo di fumo a partire da 180 °C
- aumento della viscosità quando viene riscaldato
- odore/sapore sgradevole del grasso/olio e degli alimenti

Preparazione degli alimenti

- Asciugare accuratamente gli alimenti prima di friggerli.
- Tagliare gli alimenti in pezzi piccoli; in tal modo si riduce il tempo di cottura e gli alimenti non assorbiranno troppo olio.
- Quando si friggono le patate, non tagliarle troppo piccole in modo da ridurre la produzione di acrilammide.
- Per la frittura di pietanze panate, fare attenzione che la panatura aderisca bene agli alimenti in modo da non contaminare troppo l'olio di briciole.
- Prima di inserire nel cestello (18) alimenti surgelati, agitarli in modo da staccare eventuali pezzi o cristalli di ghiaccio, altrimenti l'olio potrebbe schizzare in maniera incontrollata.
- Salare o condire gli alimenti solo a frittura ultimata, ma non nella friggitrice in modo da non contaminare l'olio e non compromettere l'apparecchio stesso.



Spennellare la superficie interna della finestrella (12) con dell'olio, affinché non si formi acqua di condensa e si possa controllare la cottura.

Uso della friggitrice



AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio!

L'olio/il grasso esausto e contaminato può infiammarsi già alle normali temperature di frittura.

- Rinnovare regolarmente l'olio/il grasso.
- Qualora il grasso/l'olio dovesse infiammarsi, staccare immediatamente la spina di alimentazione e soffocare le fiamme con il coperchio o una coperta. Non usare mai acqua per spegnere le fiamme!

La base dell'apparecchio non è resistente al calore.

- Se si vuole usare la friggitrice sotto la cappa aspirante della cucina, assicurarsi che i fornelli siano spenti.



ATTENZIONE!

Pericolo di lesioni!

Sussiste il pericolo di ustioni a causa di olio bollente.

- Non spostare o trasportare mai la friggitrice quando è ancora calda o contiene olio caldo.
- Usare la friggitrice sempre con il coperchio ben chiuso.

Il corpo (16) diventa molto caldo durante il funzionamento.

- Non toccare le superfici calde dell'apparecchio e non avvicinare le mani all'apertura di fuoriuscita del vapore.
- Non toccare mai le superfici calde o il cestello (18) caldo con le mani; utilizzare sempre le apposite maniglie o gli elementi di comando.



Usare esclusivamente gli accessori forniti in dotazione.

Riempimento della friggitrice con olio/grasso liquido e suo utilizzo

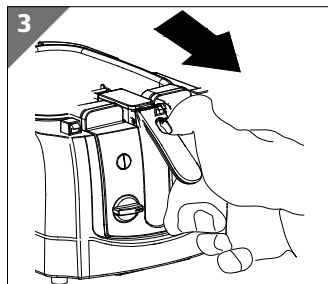
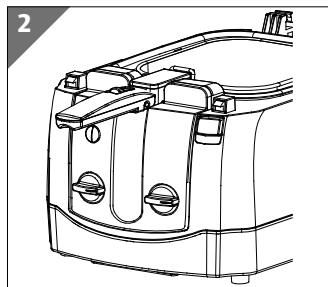
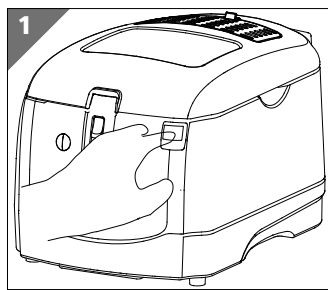


AVVERTENZA!

Pericolo d'incendio! Pericolo di lesioni!

- Non azionare l'apparecchio quando è incustodito! Qualora si dovesse uscire dalla stanza, spegnere sempre l'apparecchio. Scollegare la spina dalla presa elettrica.

La friggitrice è spenta: il selettore del tempo di cottura (7) si trova su **OFF** e il selettore della temperatura (5) su **MIN**.



- Se si usa grasso per friggere, scioglierlo prima in una pentola come sopra descritto.
- Aprire il coperchio (2) premendo il pulsante di sblocco (3) (vedere la **Fig. 1**).
- Per rimuovere il cestello (18) dalla friggitrice, sollevare il manico del cestello (11) fino a farlo scattare in posizione orizzontale con un clic (vedere la **Fig. 2**).
- Versare l'olio/il grasso fuso nella camera di frittura fredda (17). Fare attenzione a non superare l'indicazione di livello **MAX** e a riempire la camera di frittura almeno fino all'indicazione di livello **MIN**. Rispettare anche le quantità massime indicate per gli alimenti da friggere (vedere "Tabella dei tempi di cottura" a pagina 25).
- Chiudere il coperchio (2) facendolo scattare in posizione con un clic.
- Abbassare il manico del cestello (11) spingendo indietro il pulsante di sblocco (8) (vedere la **Fig. 3**).
- Collegare l'apparecchio solo a una presa elettrica installata a regola d'arte.
- Accendere la friggitrice impostando il selettore del tempo di cottura (7) sul tempo di cottura desiderato (fino a max. 30 minuti).

La spia di funzionamento rossa (9) indica che l'apparecchio è in funzione.

- Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura in senso orario (fino a max. 190 °C).

La spia di funzionamento verde (10) indica che l'apparecchio si sta riscaldando.

La spia di funzionamento verde si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.



Durante il funzionamento, la spia di funzionamento verde si accende e si spegne ripetutamente poiché la temperatura viene controllata e regolata dal termostato.

Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo di riscaldamento viene terminato. Il selettore del tempo di cottura (7) si trova su **OFF**.

Cottura senza timer

Se non si desidera limitare automaticamente il tempo di cottura, accendere la friggitrice senza timer.

- Portare il selettore del tempo di cottura (7) su **ON** ruotandolo in senso antiorario.

La spia di funzionamento rossa (9) indica che l'apparecchio è in funzione.

- Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura in senso orario (fino a max. 190 °C).

La spia di funzionamento verde (10) indica che l'apparecchio si sta riscaldando. La spia di funzionamento verde si spegne una volta raggiunta la temperatura impostata.

Istruzioni per la frittura



Pericolo di lesioni!

Durante il funzionamento, il vapore caldo può fuoriuscire dall'uscita del vapore dell'apparecchio. Quando si apre il coperchio fuoriesce vapore caldo o potrebbe schizzare dell'olio.

- Non inserire alimenti bagnati o umidi nella friggitrice. Si raccomanda sempre la massima cautela durante la frittura.
- Per evitare ustioni, non toccare il vapore caldo. Toccare gli alimenti da friggere soltanto con delle posate, per esempio con una pinza per griglia.

Istruzioni per la frittura

- Inserire gli alimenti da friggere nel cestello (18).
- Assicurarsi di non riempire eccessivamente la friggitrice (18). In caso contrario non si otterrà un risultato di cottura uniforme.
- Aprire il coperchio (2) premendo il pulsante di sblocco (3). Reggerlo leggermente per evitare che si apra troppo rapidamente e quindi che l'acqua di condensa o il grasso schizzi o goccioli dal coperchio (2).
- Abbassare con cautela il cestello (18) e immergerlo nell'olio.
- Inserire il cestello pieno (18) in modo che finisca nelle apposite rientranze.
- Chiudere il coperchio (2) e ripiegare il manico del cestello (11).
- È possibile controllare il grado di doratura degli alimenti guardando attraverso la finestrella (12). Se necessario, aprire il coperchio (2) per controllare il grado di doratura degli alimenti. Se necessario, sollevare il cestello (18) per assaggiare un pezzo di cibo.

Se gli alimenti non sono ancora ben cotti:

- Agitare il cestello (18) per ridistribuire gli alimenti e ottenere una cottura finale uniforme.
- Prolungare il ciclo di frittura.
- Abbassare il cestello (18) nell'olio e chiudere il coperchio della friggitrice (2).

Quando gli alimenti sono cotti:

- Sollevare il cestello (18) ed estrarlo dalla friggitrice. Agitare delicatamente il cestello oppure agganciarlo per poco sul bordo della camera di frittura per far sgocciolare il grasso/olio in eccesso.
- Versare gli alimenti fritti in un recipiente o un colino sufficientemente grandi. Per assorbire il grasso/l'olio in eccesso, coprire il recipiente/colino con della carta da cucina, che poi verrà gettata via.
- Al termine del tempo di cottura, viene emesso un segnale acustico e il ciclo di riscaldamento viene terminato. Il selettore del tempo di cottura (7) si trova su **OFF**.

Tabella dei tempi di cottura

I tempi di cottura riportati sono valori indicativi. Possono variare a seconda della quantità, del tipo di alimento o dei propri gusti.

- Per i piatti pronti osservare le indicazioni del produttore per quanto riguarda le impostazioni di temperatura e del tempo di cottura.

Alimento	Temperatura	Quantità massima	Tempo di cottura
Gamberi	150 °C	400 g	3-5 minuti
Funghi champignon	150 °C	300 g	3-5 minuti
Pollo panato	170 °C	400 g	12-14 minuti
Polpette di pesce	170 °C	300 g	3-5 minuti
Filetti	170 °C	300 g	5 minuti
Cipolle	190 °C	300 g	2-4 minuti
Patatine fritte	190 °C	500 g (consigliato 300 g)	8-10 minuti
Patatine (chips)	190 °C	500 g (consigliato 300 g)	10-15 minuti

A fine frittura

- Scollegare la spina (15) dalla presa di corrente.
- Estrarre il cestello (18).
- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio/il grasso.
- Rimuovere l'olio o il grasso per pulire l'apparecchio:

- **Grasso per friggere**

Il grasso per friggere solidificato può essere conservato all'interno della friggitrice/nella camera di frittura (17) e riutilizzato. In tal caso conservare la camera di frittura (17) assolutamente in un luogo fresco.

oppure

Estrarre la camera di frittura (17) dall'apparecchio e rimuovere il grasso solidificato con una spatola di legno o di plastica.

- **Olio per friggere**

Filtrare l'olio residuo in un colino a maglie strette e versarlo in una o più bottiglie. Conservare la/le bottiglia/e con l'olio in un luogo buio e fresco fino al prossimo riutilizzo.

Protezione da surriscaldamento

- Smaltire l'olio o il grasso esausto secondo le disposizioni vigenti. Non versare mai l'olio o il grasso liquido nel lavandino o nel wc. I tubi di scarico potrebbero ottu-
rarsi quando l'olio/il grasso si solidifica.

Protezione da surriscaldamento

Se si accende l'apparecchio involontariamente senza che contenga olio o gras-
so per friggere, la protezione da surriscaldamento spegnerà automaticamente
l'apparecchio.

- Per disattivare la protezione da surriscaldamento, lasciar prima raffreddare com-
pletamente l'apparecchio.
- Aprire il coperchio (2) e rimuovere il cestello (18).
- Sollevare il pannello comandi (1) e premere l'interruttore di reset (22) sul retro del
pannello stesso.

Inutilizzo prolungato

Se si prevede di non utilizzare l'apparecchio per un tempo prolungato,

- staccare la spina di alimentazione (15),
- lasciare raffreddare l'apparecchio,
- rimuovere l'olio/grasso,
- pulire l'apparecchio come descritto al capitolo "Pulizia e manutenzione" a pagina
26 e
- conservare l'apparecchio in un luogo asciutto.

Pulizia e manutenzione

A ogni cambio di olio o grasso per friggere, si consiglia di pulire con cura la camera di
frittura (17), il cestello (18) e il coperchio (2). Pulire regolarmente la friggitrice contribui-
sce a prolungare la durata di vita dell'apparecchio.



PERICOLO!

Pericolo di scossa elettrica/cortocircuito a causa di umidità

Per evitare il pericolo di scosse elettriche, non immergere l'appa-
recchio in acqua o altri liquidi e non tenerlo sotto acqua corrente.

- Qualora l'apparecchio fosse caduto in acqua o in altri liquidi, non toccarlo in nessun caso. Estrarre prima la spina di alimentazione dalla presa.
- Pulire l'apparecchio solo dopo aver staccato la spina di alimentazione.

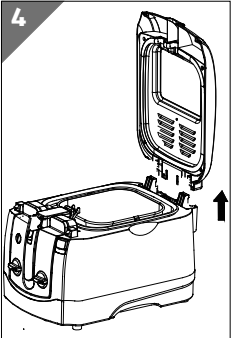
**ATTENZIONE!****Pericolo di ustioni!**

L'apparecchio e gli accessori diventano molto caldi. L'olio/il grasso impiega molto tempo a raffreddarsi.

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di pulirlo per evitare ustioni.

AVVISO!**Possibili danni all'apparecchio!**

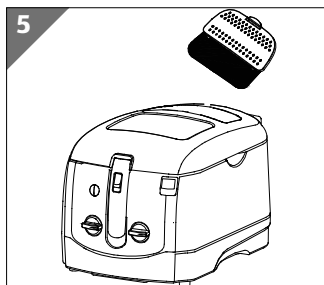
- Il pannello comandi con le barre riscaldanti nonché la piastra termica con presa di collegamento per il pannello comandi e con cavo di alimentazione non devono essere puliti con l'acqua. Per la pulizia degli elementi di comando, utilizzare esclusivamente un panno leggermente umido con un po' di detergente per stoviglie. Assicurarsi che nessun liquido penetri nei componenti elettronici.
- Per la pulizia non utilizzare detergenti chimici aggressivi, detergenti abrasivi, spugne dure, ecc.

Componente	Indicazioni per la pulizia
Coperchio (2) 	– Rimuovere il coperchio (2) tirandolo verso l'alto in verticale (vedere la Fig. 4). – Pulire il coperchio (2) con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.
Corpo (16)	– Pulire il corpo della friggitrice con un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugarlo con cura.
Cestello (18)	– Pulire il cestello (18) in acqua calda e detersivo per stoviglie usando una spazzola per piatti. Se necessario, lasciarlo brevemente in ammollo. – Asciugarlo con cura.
Camera di frittura (17)	– Svuotare completamente la camera di frittura (17). – Pulire la camera di frittura (17) con un panno o della carta assorbente. – Passarvi quindi un panno umido ed eventualmente un po' di detersivo per stoviglie delicato e asciugare la camera di frittura (17) con cura.



La camera di frittura (17), il cestello (18) e il coperchio (2) sono idonei al lavaggio in lavastoviglie. Rimuovere il filtro antiodori e antigrasso prima di mettere il coperchio in lavastoviglie.

Sostituzione del filtro antiodori e antigrasso



- Rimuovere il coperchio dal vano del filtro (13).
- Rimuovere il filtro usato e sostituirlo con un nuovo filtro antiodori e antigrasso dopo circa 60 cicli di frittura. Inserire prima il filtro bianco e poi il filtro nero.
- Posizionare il coperchio sul vano del filtro (13) e premerlo finché non scatta in posizione con un clic.

Qualora non si riuscissero a trovare i filtri antiodore e antigrasso, si possono tagliare su misura i filtri universali, ad esempio quelli delle cappe da cucina.

Risoluzione dei problemi

Al momento della spedizione il prodotto è in condizioni perfette. Se nonostante ciò si dovesse riscontrare un problema, provare innanzitutto a risolverlo con l'ausilio della tabella seguente. Qualora tale tentativo risultasse infruttuoso, contattare il nostro servizio clienti.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
L'apparecchio non funziona.	La spina di alimentazione (15) non è collegata a una presa elettrica.	– Collegare l'apparecchio a una presa di corrente installata a regola d'arte.
	L'elemento di comando/riscaldamento con interruttore di sicurezza non è inserito correttamente.	– Controllare la posizione dell'elemento di comando/riscaldamento.

Problema	Possibile causa	Risoluzione dei problemi
Gli alimenti non sono cotti.	La quantità di alimenti posizionata all'interno è eccessiva.	– Riempire il cestello (18) con pezzi piccoli. I pezzi più piccoli si cuociono in maniera più uniforme.
	La temperatura di cottura è troppo bassa.	– Impostare la temperatura desiderata ruotando il selettore della temperatura (5).
	Il tempo di cottura è troppo breve.	– Impostare la temperatura necessaria ruotando il selettore della temperatura (5) e prolungare la frittura.
Gli alimenti non sono cotti in maniera uniforme.	Gli alimenti sono troppo vicini l'uno all'altro.	– Agitare il cestello (18) per distribuire gli alimenti in maniera uniforme. Alcuni alimenti devono essere mescolati circa a metà cottura.
Forte sviluppo di fumo, odore o sapore sgradevoli.	Il grasso/l'olio per friggere è andato a male.	– Cambiare il grasso/l'olio per friggere.
	Il grasso/l'olio non è adatto per la frittura.	– Cambiare il grasso/l'olio e usarne uno adatto per la frittura.
Le patatine fritte fatte in casa non diventano croccanti.	Le patate sono troppo umide.	– La croccantezza dipende dal contenuto di acqua e di amido della varietà di patate e dalla quantità di olio utilizzato.
		– Asciugare bene le patate.
		– Tagliare le patate in pezzi più piccoli.

Smaltimento

IMBALLAGGIO

L'imballaggio protegge l'apparecchio da eventuali danni durante il trasporto. Gli imballaggi sono prodotti con materiali che possono essere smaltiti nel rispetto dell'ambiente e destinati a un corretto riciclaggio.



APPARECCHIO

Tutti gli apparecchi usati contrassegnati con il simbolo riportato qui a lato non devono essere smaltiti insieme ai rifiuti domestici.

Come previsto dalla direttiva 2012/19/UE, al termine della sua vita utile l'apparecchio deve essere smaltito correttamente.

In questo modo i materiali contenuti nell'apparecchio verranno riciclati e si ridurrà l'impatto ambientale.

Conferire l'apparecchio usato presso un punto di raccolta per rifiuti elettronici o un centro di riciclaggio.

Per ulteriori informazioni, rivolgersi all'azienda locale di smaltimento o all'amministrazione comunale.

Dati tecnici

Alimentazione elettrica:	230 V~, 50 Hz
Potenza:	1800 W
Classe di protezione:	I
Camera di frittura:	3 litri (max)
Dimensioni (L x P x A):	ca. 27,0 x 25,6 x 38,0 cm ca. 48 x 26,5 x 27 cm (con manico del cestello alzato)



www.tuv.com
ID 1111242648

Informazioni sulla conformità UE



Con la presente, MEDION AG dichiara che il prodotto è conforme ai seguenti requisiti europei:

- Direttiva EMC 2014/30/UE
- Direttiva Bassa tensione 2014/35/UE
- Direttiva sulla progettazione ecocompatibile 2009/125/CE
- Direttiva RoHS 2011/65/UE.

Informazioni relative al servizio di assistenza

Nel caso in cui il dispositivo non funzioni come desiderato o come previsto, per prima cosa contattare il nostro servizio clienti. Esistono diversi modi per mettersi in contatto con noi.

- In alternativa è possibile compilare il modulo di contatto disponibile alla pagina www.medion.com/contact.
- Il nostro team di assistenza è raggiungibile anche via telefonicamente.

Orari di apertura	Assistenza Post-Vendita
Lun.-ven.: 9.00-17.00	📞 02 - 360 003 40
Indirizzo del servizio di assistenza	
G2-DUAL S.a.S. MEDION Service Center Via Brigata Reggio, 47/AB 42124 Reggio Emilia Italia	



Queste e altre istruzioni per l'uso possono essere scaricate dal portale dell'assistenza www.medionservice.com.

Lì sono disponibili anche driver e altri software per diversi dispositivi.

È inoltre possibile effettuare una scansione del codice QR riportato a fianco e scaricare le istruzioni per l'uso dal portale dell'assistenza utilizzando un dispositivo portatile.

Note legali

Copyright © 2021

Ultimo aggiornamento: 14.10.2021

Tutti i diritti riservati.

Le presenti istruzioni per l'uso sono protette da copyright.

È vietata la riproduzione in forma meccanica, elettronica e in qualsiasi altra forma senza l'autorizzazione scritta da parte del produttore.

Il copyright appartiene all'azienda:

MEDION AG

Am Zehnthof 77

45307 Essen

Germania

L'indirizzo riportato sopra non è quello a cui spedire la merce resa. Per prima cosa contattare sempre il nostro servizio clienti.

Informativa sulla protezione dei dati personali

Egregio cliente!

La informiamo che noi, MEDION AG, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania, siamo responsabili del trattamento dei suoi dati personali.

In materia di protezione dei dati siamo supportati dal nostro incaricato aziendale, che può essere contattato presso MEDION AG, Datenschutz, Am Zehnthof 77, D-45307 Essen, Germania; datenschutz@medion.com. Trattiamo i suoi dati ai fini dell'elaborazione della garanzia e dei processi eventualmente connessi (ad es. riparazioni) e basiamo l'elaborazione dei suoi dati sul contratto di acquisto concluso con noi.

Trasmetteremo i suoi dati ai fornitori di servizi di riparazione da noi incaricati per la gestione della garanzia e dei relativi processi (ad es. riparazioni). Di norma, conserviamo i suoi dati personali per un periodo di tre anni al fine di rispettare i suoi diritti di garanzia previsti dalla legge.

Nei nostri confronti ha il diritto all'informazione sui dati personali interessati, nonché alla correzione, cancellazione, limitazione dell'elaborazione, opposizione all'elaborazione e alla trasferibilità dei dati.

I diritti d'informazione e di cancellazione sono tuttavia soggetti a restrizioni ai sensi dei §§ 34 e 35 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG (art. 23 GDPR). Sussiste inoltre un diritto di ricorso presso un'autorità di controllo competente per la protezione dei dati (art. 77 GDPR in combinato disposto con l'articolo 19 secondo le speciali disposizioni legali tedesche in materia di protezione dei dati in conformità con la BDSG). Per MEDION AG, si tratta dell'incaricato regionale per la protezione dei dati e la libertà d'informazione della Renania Settentrionale-Vestfalia, casella postale 200444, 40212 Düsseldorf, www.ldi.nrw.de.

L'elaborazione dei suoi dati è necessaria per la gestione della garanzia; senza la disponibilità dei dati necessari tale gestione non è possibile.

Arrivare all'obiettivo in modo veloce e semplice grazie ai codici QR

Non importa se siete alla ricerca di **informazioni relative a prodotti, pezzi di ricambio o accessori**, se cercate **garanzie dei produttori** o **centri di assistenza** o se desiderate vedere comodamente un **video-tutorial** – grazie ai nostri codici QR riuscirete ad arrivare in modo semplicissimo al vostro obiettivo.

Cosa sono i codici QR?

I codici QR (QR = Quick Response) sono codici grafici acquisibili mediante la fotocamera di uno smartphone e che contengono per esempio un link ad un sito internet o dati di contatto.

Il vostro vantaggio: non si necessita più di dover digitare faticosamente indirizzi internet o dati di contatto!

Ecco come si fa

Per poter acquisire il codice QR si necessita semplicemente di uno smartphone, aver installato un software che legga i codici QR e di un collegamento internet.

I software che leggono i codici QR sono disponibili nello App Store del vostro smartphone e in genere sono gratuiti.

Provate ora

Basta acquisire con il vostro smartphone il seguente codice QR per ottenere ulteriori informazioni relative al vostro prodotto ALDI.

Il portale di assistenza ALDI

Tutte le suddette informazioni sono disponibili anche in internet nel portale di assistenza ALDI all'indirizzo www.aldi-service.it.



Eseguendo il lettore di codici QR potrebbero generarsi costi a seconda della tariffa scelta con il vostro operatore mobile a seguito del collegamento ad internet.



Produttore:

MEDION AG
AM ZEHNTHOF 77
45307 ESSEN
GERMANIA

ASSISTENZA POST-VENDITA

719044



IT

02 36000340

Tariffa locale

www.aldi-service.it

www.medion.it

MODELLO:

MD 12814

04/2022

3

**ANNI DI
GARANZIA**