



Bedienungsanleitung
Mode d'emploi
Istruzioni per l'uso

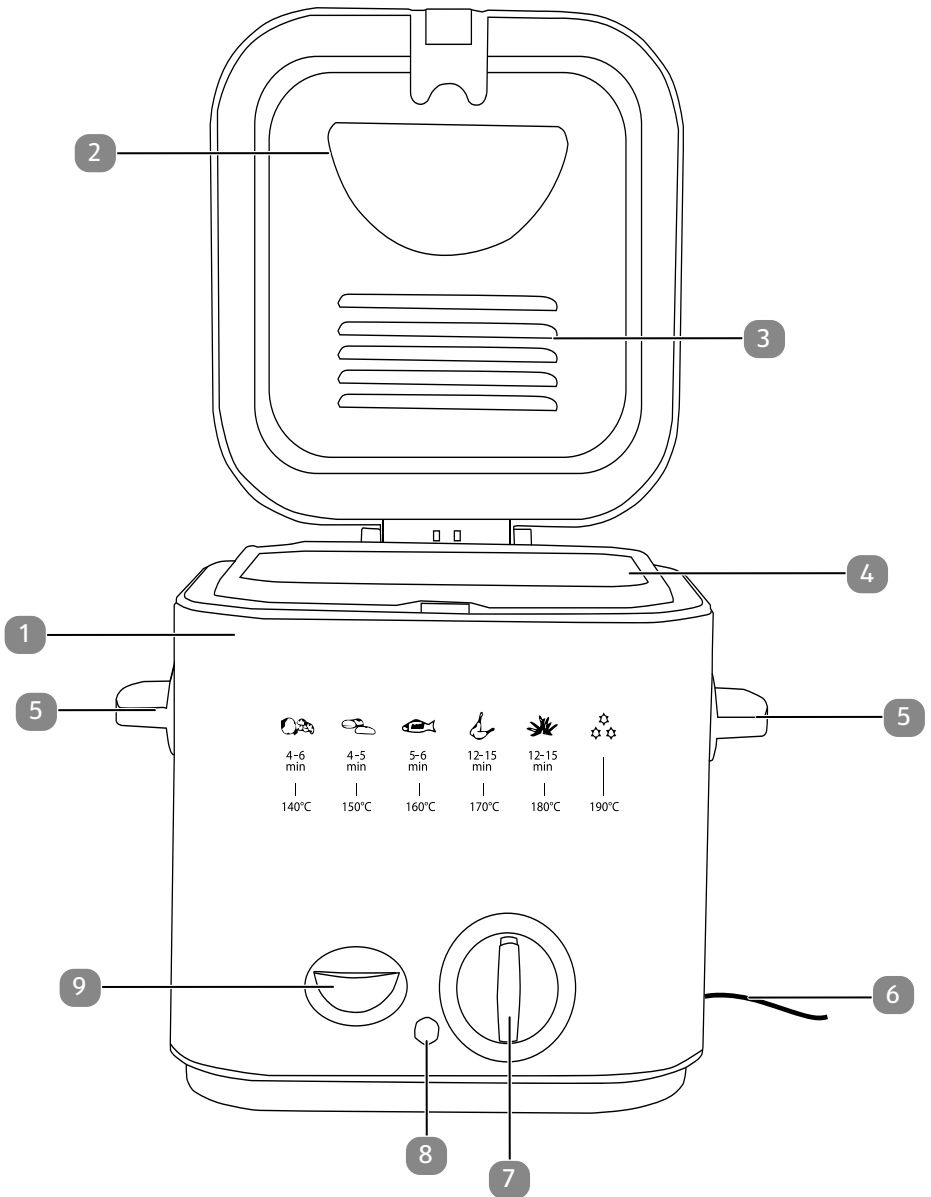
AMBIANO®

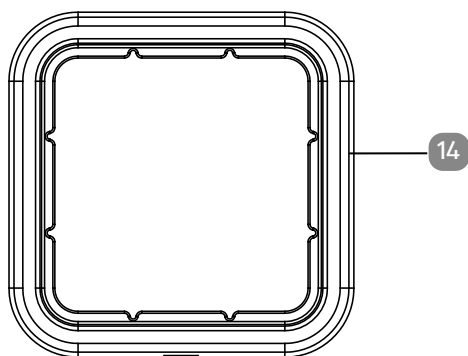
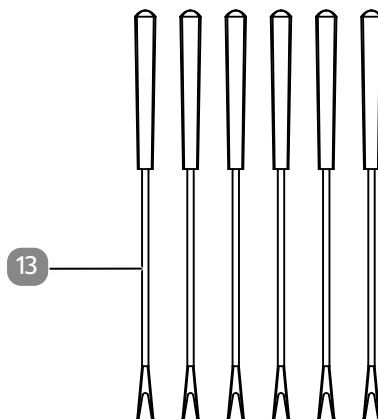
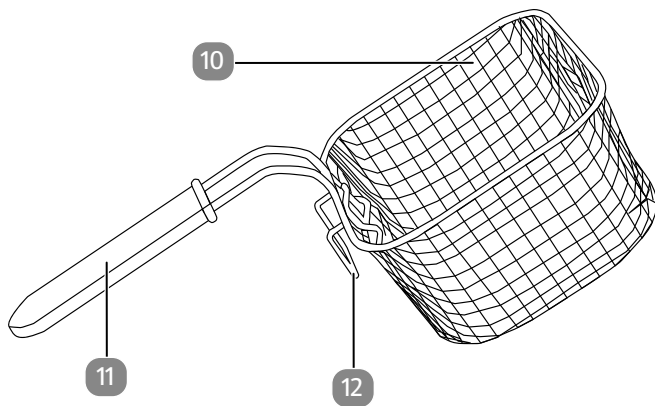
**MINI-FRITTEUSE
FRITEUSE-FONDUE
MINI-FRIGGITRICE**



Deutsch 01
Français..... 30
Italiano 58

AMBIANO®





Lieferumfang/Geräteteile

- 1 Mini-Fritteuse
- 2 Abnehmbare Abdeckung mit Sichtfenster
- 3 Filterabdeckung
- 4 Ölbehälter
- 5 Seitengriffe
- 6 Netzkabel
- 7 Ein-/Ausschalter und Temperaturregler
- 8 Betriebsleuchte
- 9 Entriegelung
- 10 Frittierkorb
- 11 Korbgriff
- 12 Korbhalterung
- 13 Fondue-Gabel (6 Stück)
- 14 Fondue-Ring

Inhaltsverzeichnis

Übersicht	1
Verwendung	2
Lieferumfang/Geräteteile	3
Vorwort	5
Allgemeines	6
Anleitung lesen und aufbewahren	6
Zeichenerklärung	6
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	8
Sicherheit	9
Sicherheitshinweise	9
Inbetriebnahme	17
Fritteuse und Lieferumfang prüfen	17
Grundreinigung	17
Inbetriebnahme vorbereiten	18
Fett und Öl	18
Frittiervorgang vorbereiten	18
Lebensmittel vorbereiten	19
Frittieren	19
Die Fritteuse als Fondue nutzen	21
Allgemeine Tipps	22
Beispielstabelle für Frittiervorgänge	23
Reinigung	24
Haupteinheit reinigen	25
Zubehör reinigen	25
Aufbewahrung	26
Fehlerbehebung	26
Technische Daten	27
Hinweise zur EU-Konformitätserklärung	28
Entsorgung	29
Verpackung entsorgen	29
Fritteuse entsorgen	29

Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

herzlichen Glückwunsch zum Kauf eines qualitativ hochwertigen AMBIANO Produktes.

Sie haben sich für eine moderne Mini-Fritteuse mit guter technischer Ausstattung und entsprechendem Zubehör entschieden, die sich besonders einfach bedienen lässt.

Auf die Mini-Fritteuse haben Sie drei Jahre Garantie. Falls die Mini-Fritteuse einmal defekt sein sollte, benötigen Sie die beigefügte Garantiekarte und Ihren Kassenbon. Bewahren Sie diese zusammen sorgfältig auf.

Diese Bedienungsanleitung kann auch online unter folgendem Link heruntergeladen werden.

<https://downloads.maginon.de/downloads/bedienungsanleitung/>

Impressum

Herausgeber:

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern
Deutschland

Allgemeines

Anleitung lesen und aufbewahren



Diese Bedienungsanleitung gehört zu dieser Mini-Fritteuse (im Folgenden nur „Fritteuse“ genannt). Sie ist Bestandteil der Fritteuse und enthält wichtige Informationen zur Inbetriebnahme, Handhabung und Entsorgung.

Lesen Sie die Bedienungsanleitung, insbesondere die Sicherheitshinweise, sorgfältig durch, bevor Sie die Fritteuse einsetzen. Die Nichtbeachtung dieser Bedienungsanleitung kann zu Schäden an der Fritteuse oder Personen führen.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für die weitere Nutzung auf. Wenn Sie die Fritteuse an Dritte weitergeben, geben Sie unbedingt diese Bedienungsanleitung mit.

Zeichenerklärung

Die folgenden Symbole und Signalworte werden in dieser Bedienungsanleitung, auf dem Gerät oder auf der Verpackung verwendet.



GEFAHR!

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem hohen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge hat.

 **WARNUNG!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem mittleren Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, den Tod oder eine schwere Verletzung zur Folge haben kann.

 **VORSICHT!**

Dieses Signalsymbol/-wort bezeichnet eine Gefährdung mit einem niedrigen Risikograd, die, wenn sie nicht vermieden wird, eine geringfügige oder mäßige Verletzung zur Folge haben kann.

HINWEIS!

Dieses Signalwort warnt vor möglichen Sachschäden.



Dieses Symbol gibt Ihnen nützliche Zusatzinformationen zum Zusammenbau oder zum Betrieb.



Produkte die mit diesem Zeichen versehen sind werden mit Wechselstrom betrieben.



Konformitätserklärung (siehe Kapitel „Hinweise zur EU-Konformitätserklärung“): Mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte erfüllen alle anzuwendenden Gemeinschaftsvorschriften des Europäischen Wirtschaftsraums.



Produkte die mit diesem Zeichen versehen sind werden während des Betriebs heiß oder enthalten Teile die heiß werden.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Fritteuse ist ausschließlich zum Frittieren von Speisen bestimmt.

Die Fritteuse ist ausschließlich für den Privatgebrauch im Haushalt bestimmt und für vergleichbare Verwendungszwecke vorgesehen, wie z. B.:

- In Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen,
- Landwirtschaftliche Betriebe,
- Durch Gäste in Hotels, Motels und anderen Wohnumgebungen,
- Frühstückspensionen.

Verwenden Sie die Fritteuse nur wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder Personenschäden führen.

Der Hersteller oder Händler übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen oder falschen Gebrauch entstanden sind, und für unerlaubte Veränderungen.

Sicherheit

Sicherheitshinweise



Stromschlaggefahr!

Eine fehlerhafte Elektroinstallation, eine zu hohe Netzspannung oder eine falsche Bedienung kann einen Stromschlag verursachen.

- Schließen Sie die Fritteuse nur an, wenn die Netzspannung der Steckdose mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Schließen Sie die Fritteuse nur an einer leicht zugänglichen Steckdose an, sodass Sie sie bei einem Problem schnell vom Stromnetz trennen können.
- Nehmen Sie die Fritteuse nicht in Betrieb, wenn sie beschädigt ist oder wenn das Netzkabel oder der Netzstecker defekt ist.
- Öffnen Sie das Gehäuse nicht, sondern überlassen Sie die Reparatur Fachkräften. Wenden Sie sich dazu an eine geeignete Fachwerkstatt. Bei eigenhändig durchgeführten Reparaturen, falschem Anschluss oder falscher Bedienung verfallen jegliche Gewährleistungs- und Haftungsansprüche.
- Bei Reparaturen dürfen nur Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen. In dieser Fritteuse befinden sich elektrische und mechanische Teile, die zum Schutz gegen Gefahrenquellen unerlässlich sind.

- Tauchen Sie die Haupteinheit und das Netzkabel nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Fassen Sie den Netzstecker niemals mit nassen oder feuchten Händen an.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern fassen Sie immer den Stecker an.
- Transportieren, ziehen oder tragen Sie die Fritteuse nie am Netzkabel.
- Halten Sie die Fritteuse und das Netzkabel von offenen Flammen und heißen Oberflächen fern.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
- Knicken Sie das Netzkabel nicht, und legen Sie es nicht über scharfe Kanten.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur in Innenräumen. Verwenden Sie das Produkt nicht in feuchten Räumen oder im Regen.
- Positionieren Sie die Fritteuse nicht so, dass sie in eine Badewanne oder ein Waschbecken fallen kann.
- Greifen Sie nie nach einem Elektrogerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Ziehen Sie in einem solchen Fall sofort den Netzstecker.
- Stecken Sie keine Gegenstände in das Gehäuse.
- Verwenden Sie, um eine Überlastung des Stromkreises zu vermeiden, neben der Fritteuse kein weiteres Gerät mit hoher Leistung in demselben Stromkreis.
- Das beiliegende Netzkabel ist kurz, um die Gefahr des Verhedderns und Stolperns zu verringern. Wenn ein Verlängerungskabel verwendet werden muss, achten Sie darauf, dass die angegebene elektrische Leistung mit der, der Fritteuse übereinstimmt.
- Schalten Sie die Fritteuse immer aus, und ziehen Sie den

Netzstecker, wenn Sie es nicht verwenden, wenn Sie ihn reinigen oder wenn eine Störung vorliegt.



Verletzungsgefahr!

Bei unsachgemäßer Verwendung der Fritteuse besteht erhöhte Verletzungsgefahr.

- Gefahren für Kinder und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten (beispielsweise teilweise Behinderte, ältere Personen mit Einschränkung ihrer physischen und mentalen Fähigkeiten) oder Mangel an Erfahrung und Wissen (beispielsweise ältere Kinder).
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern zwischen 0 und 8 Jahren verwendet werden. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren benutzt werden, wenn sie ständig beaufsichtigt werden. Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern durchgeführt werden.

- Kinder dürfen nicht mit der Fritteuse spielen. Halten Sie Kinder unter 8 Jahren von der Fritteuse und Netzkabel fern.
- Lassen Sie die Fritteuse während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt.
- Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit der Kunststoffverpackung spielen. Sie können sich beim Spielen darin verfangen und ersticken.
- Die Speisen können anbrennen. Verwenden Sie die Fritteuse daher nicht in der Nähe von oder unter brennbaren Materialien, wie z. B. Vorhängen.
- Wenn das Netzkabel der Fritteuse beschädigt ist, muss es vom Hersteller, von seinem Kundendienst oder von einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Risiken zu vermeiden.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbediensystem.



VORSICHT!

Brand-, Verbrühungs-, Verbrennungs- und Verletzungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu einer erhöhten Brand-, Verbrühungs-, Verbrennungs- und Verletzungsgefahr führen!

- Lassen Sie die Fritteuse nicht unbeaufsichtigt, während sie aufheizt oder wenn sie noch abkühlt.
- Berühren Sie die heißen Teile der Fritteuse während des Betriebs nicht mit bloßen Händen. Tragen Sie bei der Verwendung der Fritteuse immer isolierte Ofenhandschuhe oder Topflappen und fassen Sie sie nur an den dafür vorgesehenen Griffbereichen an. Beachten Sie, dass die Fritteuse auch nach dem Ausschalten noch einige Zeit heiß

ist. Weisen Sie andere Benutzer deutlich auf die Gefahren hin.

- Transportieren und tragen Sie die Fritteuse nicht, solange sie noch heiß ist.
- Decken Sie während des Betriebs nicht die Lüftungsschlitze ab.
- Der Deckel oder die Außenfläche kann heiß werden, wenn das Gerät in Betrieb ist.
- Beim Öffnen und Schließen des Deckels und beim Frittieren kann heißer Dampf ausströmen. Schützen Sie sich vor heißem Dampf.
- Verwenden Sie zum Öffnen und Schließen des Deckels immer den Griff.
- Lassen Sie die Fritteuse immer vollständig abkühlen, bevor Sie sie transportieren, reinigen oder verstauen.
- Kochgeräte sollten stabil aufgestellt werden, wobei die Griffe so angebracht sein sollten, dass ein Verschütten der heißen Flüssigkeiten vermieden wird.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, stabile Fläche und sorgen Sie für einen Freiraum von mindestens 10 cm um das Gerät herum. Dieses Gerät ist nicht für die Aufstellung in einem Schrank oder für die Verwendung im Freien geeignet
- Dieser Frittiertyp ist nur für den Gebrauch mit Öl oder flüssigem Fett geeignet, nicht für festes Fett.
- Bei der Verwendung von festem Fett besteht die Gefahr, dass Wasser im Fett eingeschlossen wird, wodurch es beim Erhitzen heftig spritzt.

- Vergewissern Sie sich, dass das Öl/Fett nicht mit Wasser verunreinigt ist, z. B. von gefrorenen Produkten, da dies zu starken Spritzern führt.
- Gießen Sie niemals Flüssigkeit, wie z. B. Wasser, in das Gerät.
- Vergewissern Sie sich, dass alle Teile komplett trocken sind, bevor Sie die Fritteuse mit Öl oder Fett befüllen.
- Schalten Sie die Fritteuse niemals an, wenn sie nicht mit Öl oder flüssigem Fett befüllt ist.
- Benutzen Sie ausschließlich das Öl oder Fett, das nicht schäumt und passend zum Braten ist. Diese Informationen finden Sie auf der Verpackung oder auf dem Etikett.
- Die Fritteuse muss mit Öl oder Fett zwischen den zwei Markierungen im Öltank befüllt werden. Bevor Sie die Fritteuse anmachen, vergewissern Sie sich, dass diese ausreichend mit Fett oder Öl befüllt ist.
- Ein Sicherheitstemperaturbegrenzer schaltet die Fritteuse im Falle einer Überhitzung aus (siehe den Abschnitt „Sicherheit“). Diese Anweisungen beinhalten die maximalen Mengen zum Braten und dürfen nicht überschritten werden (siehe Tabelle).
- Die Fritteuse muss während der Nutzung von Kindern ferngehalten werden. Lassen Sie das Kabel nicht an der Kante eines Tisches oder einer Arbeitsfläche, wo sich die Fritteuse befindet, herunterhängen.
- Nach dem Gebrauch schalten Sie die Fritteuse aus indem Sie den Temperaturregler komplett nach links drehen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Fritteuse und das Öl oder Fett abgekühlt sind, bevor Sie das Öl oder Fett wechseln (ziehen Sie den Stecker des Geräts aus der Steckdose). Wechseln Sie das Öl regelmäßig. Dies ist besonders dann notwendig, wenn das Öl oder Fett dunkel wird oder sich der Geruch verändert. Wechseln Sie das Öl immer nach jeweils 10 Frittiervorgängen.

Wechseln Sie das Öl in einem Zug. Mischen Sie niemals altes und neues Öl.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu Beschädigungen der Fritteuse führen.

- Platzieren Sie die Fritteuse auf einer leicht zugänglichen, ebenen, trockenen, hitzebeständigen und ausreichend stabilen Arbeitsfläche. Positionieren Sie die Fritteuse nicht am Rand der Fläche.
- Vermeiden Sie einen Wärmestau, indem Sie die Fritteuse nicht direkt vor einer Wand, unter Schränken oder dergleichen positionieren. Achten Sie zudem darauf, dass ein ausreichend großer Abstand zu brennbaren Materialien wie Vorhängen und Tischdecken vorhanden ist.
- Sorgen Sie um der gesamten Fritteuse herum, einschließlich des Bereichs direkt darüber, für einen Freiraum von 10 Zentimetern.
- Platzieren Sie die Fritteuse nie auf oder in der Nähe von heißen Oberflächen (z. B. Herdplatten usw.).
- Legen Sie keine Gegenstände auf die Fritteuse.
- Legen Sie heißes Zubehör niemals auf Oberflächen ab, die nicht hitzebeständig sind.

- Verwenden Sie kein Zubehör, das nicht mit der Fritteuse mitgeliefert wurde.
- Legen Sie keine Lebensmittel in das Gerät, die noch in Klarsichtfolie oder Plastiktüten verpackt sind.
- Nehmen Sie keine Modifikationen an der Fritteuse vor.
- Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel nicht mit heißen Teilen in Kontakt kommt.
- Setzen Sie der Fritteuse niemals hohen Temperaturen (Heizungen usw.) oder Witterungseinflüssen (Regen usw.) aus.
- Befüllen Sie die Fritteuse niemals mit Wasser oder ähnlichen Flüssigkeiten.
- Versuchen Sie niemals, die Haupteinheit zu reinigen, indem Sie diese in Wasser tauchen, und reinigen Sie sie nicht mit einem Dampfreiniger. Andernfalls könnte die Fritteuse beschädigt werden.
- Verwenden Sie die Fritteuse nicht mehr, wenn Teile gerissen, gebrochen oder deformiert sind. Ersetzen Sie beschädigte Teile nur durch entsprechende Originalersatzteile.
- Wischen Sie alle abnehmbaren Teile mit einem feuchten Tuch ab, bevor Sie Ihr Gerät zum ersten Mal benutzen. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Anweisungen zur Reinigung der mit Lebensmitteln in Kontakt kommenden Oberflächen finden Sie im Kapitel „Reinigung“.
- Bei einem Ausfall des Produktes aufgrund statischer Entladungen oder Stromschwankungen führen Sie bitte einen Neustart durch.
- Verwenden Sie die Fritteuse niemals ohne Öl oder Fett, da dies das Gerät beschädigen würde.

Inbetriebnahme

Fritteuse und Lieferumfang prüfen



Erstickungsgefahr!

Es besteht Erstickungsgefahr für Kinder, die mit der Verpackungsfolie spielen.

- Lassen Sie Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen. Sie können sich darin verfangen und ersticken.
- 1. Nehmen Sie die Fritteuse aus der Verpackung und entfernen Sie sämtliche Schutzfolien von der Fritteuse und dem Zubehör.
- 2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist (siehe **Abb. A** - Kapitel „Übersicht“ auf Seite 1).
- 3. Kontrollieren Sie, ob die Fritteuse oder die Einzelteile Schäden aufweisen. Ist dies der Fall, benutzen Sie die Fritteuse nicht. Wenden Sie sich über die auf der Garantiekarte angegebene Serviceadresse an den Hersteller.

Grundreinigung

1. Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und sämtliche Schutzfolien.
2. Reinigen Sie vor der erstmaligen Benutzung alle Teile der Fritteuse wie im Kapitel „Reinigung“ beschrieben.



Nehmen Sie das Produkt vor der ersten Verwendung ca. 15 Minuten lang mit Öl oder Fett bei 190° ohne Zugabe von Lebensmitteln in Betrieb, damit eventuelle Herstellungsrückstände ausgebrannt werden. Es kann zu Geruchs oder Rauchentwicklung kommen, die Sie jedoch nicht beunruhigen sollte. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung, indem Sie z. B. ein Fenster öffnen. Entsorgen Sie danach das genutzte Fett oder Öl.

Inbetriebnahme vorbereiten

Wickeln Sie das Netzkabel **6** vollständig ab und stellen Sie das Produkt in der Nähe einer Netzsteckdose auf eine trockene, stabile, ebene und hitzebeständige Unterlage.

Fett und Öl

- Benutzen Sie nur Öl und Fett, welches hohe Temperaturen aushält.
- Benutzen Sie nur flüssiges Öl und flüssiges Fett. Blockfett ist für diese Fritteuse nicht geeignet.
- Keine verschiedenen Fette und Ölsorten miteinander vermischen.
- Benutztes Öl und Fett austauschen, wenn es braun wird, oder viele Lebensmittelrückstände enthält

Frittiervorgang vorbereiten

1. Öffnen Sie die abnehmbare Abdeckung mit Sichtfenster **2** indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken.
2. Nehmen Sie den Frittierkorb **10** mithilfe des Korbgriffs **11** aus der Mini-Fritteuse **1**.
3. Füllen Sie ungefähr 1.1 Liter flüssiges Öl oder flüssiges Fett in den Ölbehälter. Die Füllmenge muss zwischen der Min-Markierung (Minimalmenge) und der Max-Markierung (Maximalmenge) im Ölbehälter **4** liegen.



Die Max-Markierung darf nicht überschritten werden.

4. Schalten Sie die Fritteuse mit dem Ein-/Ausshalter und Temperaturregler **7** ein und wählen Sie eine Temperatur von 140° an. Die Betriebsleuchte **8** leuchtet rot. Nach Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Betriebsleuchte **8**.

Nach ca. 8 Minuten ist das Fett heiß.

Lebensmittel vorbereiten

- Lebensmittel die in der Fritteuse **1** zubereitet werden sollten komplett trocken sein. Damit wird das Überlaufen des Öls oder Fetts vermieden. Das Öl oder Fett bleibt so auch länger haltbar.
- Stärkehaltige Lebensmittel (z.B Kartoffeln) sollten in kaltem Wasser gewaschen und geschnitten werden, um die Stärke zu entfernen. Danach vorsichtig abtrocknen. Durch das Entfernen der Stärke kann ein Zusammenkleben der Lebensmittel vermieden werden.
- Tiefgefrorene Lebensmittel können Sie gefroren in den Frittierkorb geben und vor dem Auftauen zubereiten. Befreien Sie die tiefgefrorenen Produkte vor dem Frittieren von losem und überschüssigem Eis. Bei tiefgefrorenen Lebensmitteln verlängert sich die Garzeit.

Frittieren

Wenn das flüssige Fett oder Öl heiß ist, drehen Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler **7** auf die gewünschte Temperatur, abhängig davon, welche Speise Sie zubereiten möchten. Die Betriebsleuchte **8** leuchtet wieder rot und geht aus, wenn die gewünschte Temperatur erreicht wurde.

1. Öffnen Sie die Abdeckung mit Sichtfenster **2** indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken. Befestigen Sie den Frittierkorb **10** nun mit der Korbhalterung **12** am Rand des Ölbehälters **4**.
2. Füllen Sie den Frittierkorb **10** mit Ihren Lebensmitteln. Achten Sie dabei darauf, dass die eingefüllte Menge nicht den Rand des Ölbehälters **4** erreicht. Ebenso sollte der Ölstand angemessen unter dem Rand des Ölbehälters **4** bleiben, wenn der Frittierkorb **10** in den Ölbehälter **4** eingesetzt wird.
3. Nachdem der Frittierkorb **10** in den Ölbehälter **4** abgelassen wurde, nehmen Sie den Korbgriff **11** ab, indem Sie die beiden

Stangen des Korbgriffs **11** zusammen drücken . Die beiden geschwungenen Enden des Korbgriffs **11** lösen sich nun aus der Verankerung und der Korbgriff **11** kann nach oben herausgenommen werden. Schließen Sie die Abdeckung mit Sichtfenster **2**. Wenn die Lebensmittel fertig sind schalten Sie die Fritteuse ab, indem Sie den Ein-/Ausmacher und Temperaturregler **7** nach links in die Position „OFF“ drehen. Die Betriebsleuchte **8** erlischt.

4. Öffnen Sie die Abdeckung mit Sichtfenster **2** indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken. Zum Entnehmen des Frittierkorbs **10** befestigen Sie den Korbgriff **11** wieder am Frittierkorb **10** und hängen ihn mit der Korbbalierung **12** an den Rand des Ölbehälter **4**. Lassen Sie das überflüssige Öl oder Fett von Ihren Lebensmittel abtropfen und legen Sie die frittierten Speisen nach der Entnahme bei Bedarf auf saugfähigem Küchenpapier aus.
5. Während des Frittierens wird die Betriebsleuchte **8** aus gehen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird, Die Betriebsleuchte **8** geht wieder an, wenn die Temperatur sinkt und das Öl erneut aufgeheizt werden muss.



Achtung: Der Frittierkorb **10** und die Metallstangen des Korbgriffs **11** können heiß werden. Immer nur am gummierten Ende des Korbgriff **11** berühren und tragen.

Die Fritteuse als Fondue nutzen

1. Um die Fritteuse **1** als Fondue-Set zu nutzen, öffnen Sie zunächst die Abdeckung mit Sichtfenster **2**, indem Sie die Entriegelung **9** nach unten drücken.
2. Setzen Sie den Fondue-Ring **14** auf den Rand des Ölbehälters **4**. Im Fondue-Ring **14** finden Sie kleine Aussparungen, in denen Sie die Fondue-Gabeln **13** während des Garvorganges abstellen können.
3. Füllen Sie nun flüssiges Fett oder flüssiges Öl in den Ölbehälter. Achten Sie dabei auf die Min- und Max- Markierung im Ölbehälter **4**.
Der Füllstand des Öls, des Fetts, des Käses oder der Schokolade sollte sich zwischen diesen beiden Markierungen befinden und darf die Max-Markierung nicht überschreiten.
4. Schalten Sie die Fritteuse **1** an, indem Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler **7** auf 90° drehen. Die Betriebsleuchte **8** wird dabei rot. Wenn die Fritteuse **1** sich auf 90° erhitzt hat, geht die Betriebsleuchte **8** wieder aus. Nun können Sie Ihre Lebensmittel auf die Fondue-Gabeln **13** stecken und in den Öltank stellen.
5. Nehmen Sie von Zeit zu Zeit die Fondue-Gabel **13** aus dem Öltank und kontrollieren Sie, ob das Fondue-Gut, zum Verzehr, für Sie nun geeignet zum Verzehr ist.

Allgemeine Tipps

- Den Frittierkorb **1** nicht überfüllen. Der Inhalt des Frittierkorbs **10** darf den oberen Rand des Ölbehälters **4** nicht überschreiten. Ein zu voller Frittierkorb **1** führt zum Absenken der Öltemperatur. Dadurch werden die Lebensmittel fetthaltiger.
- Zu lange erhitztes Öl oder Fett verliert schnell seine Eigenschaften.
- Zwischen 2 Frittiervorgängen den Ein-/Ausshalter und Temperaturregler **7** auf die niedrigste Temperatur stellen.
- Lassen Sie frittierte Lebensmittel nicht zu lange im Frittierkorb **10** zum Abtropfen. Aufgrund der Wärme und den Dämpfen aus dem Ölbehälter **4** können die Lebensmittel weich werden.
- Nach dem Frittiervorgang kann das Öl oder Fett, zusammen mit dem Frittierkorb **10** in der Fritteuse **1** gelassen werden. Schließen Sie die Fritteuse **1** mit der Abdeckung mit Sichtfenster **2**. Das Öl oder Fett wird seine Eigenschaften nicht verlieren.
- Das Fett oder Öl sollte regelmäßig nach ca. 10 Frittiervorgängen gewechselt werden.
- Wechseln Sie das Öl oder Fett, wenn sich eine zu hohe Wasserkonzentration im Öl oder Fett befindet. Dies ist der Fall, wenn im Fett oder Öl große Blasen oder Wassertröpfchen aufsteigen, oder der Öl- oder Fettstand sich sehr schnell erhöht.

Beispielstabelle für Frittiervorgänge

Lebensmittel	Temperatur	Zeit	Portion
Steak	170°	5-6 Min	125 g
Paniertes Hühnchen	170°	6-7 Min	125 g
Krokettenfleisch (Kroketten gefüllt mit Fleisch)	150°	7-9 Min	150 g
Artischoke	150°	5-6 Min	100 g
Aubergine	170°	11-12 Min	125 g
Pilze	160°	9-10 Min	180 g
Garnelen	160°	7-10 Min	225 g
Donuts	150°	12-15 Min	225 g
Zucchini	170°	8-10 Min	100 g
Heilbutt	160°	6-7 Min	225 g
gefrorene Kroketten	190°	7-8 Min	190 g
gefrorenes paniertes Huhn	180°	6-8 Min	100 g
gefrorene Garnelen	190°	4-6 Min	110g
gefrorene Pommes Frites	190°	4-6 Min	90 g



Bitte beachten Sie, dass die oben aufgeführten Garzeiten immer abhängig von der Beschaffenheit der Lebensmittel und der eingefüllten Menge variieren können.

Reinigung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu einem Stromschlag führen.

- Schalten Sie das Produkt vor der Reinigung immer aus und ziehen Sie das Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gehäuse gelangt.
- Tauchen Sie die Haupteinheit und das Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Das Produkt wird während des Gebrauchs heiß und kann Verbrennungen verursachen.

- Lassen Sie die Fritteuse vor jeder Reinigung vollständig abkühlen.

HINWEIS!

Beschädigungsgefahr!

Ein unsachgemäßer Umgang mit der Fritteuse kann zu Beschädigungen der Fritteuse führen.

- Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel, Bürsten mit Metall- oder Nylonborsten sowie scharfe oder metallische Reinigungsutensilien wie Messer, harte Spachtel und dergleichen. Diese könnten die Oberflächen beschädigen.

Haupteinheit reinigen

1. Ziehen Sie das Netzkabel **6** aus der Steckdose und lassen Sie das Produkt vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Schütten Sie das genutzte Fett oder Öl ab. Gebrauchtes Öl ist umweltschädlich und darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Beachten Sie bitte die örtlichen Bestimmungen.
3. Reinigen Sie den Ölbehälter und das Gerät mit warmen, mildem Seifenwasser und einem weichen Tuch. Nutzen Sie keine Scheuermittel, Topfreiniger oder Stahlwolle.
4. Trocknen Sie alle Teile gründlich mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.

Zubehör reinigen

1. Reinigen Sie das Zubehör mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
2. Spülen Sie das Zubehör gründlich mit klarem Wasser ab.
3. Trocknen Sie das Zubehör mit einem sauberen, trockenen Tuch ab.



Weichen Sie hartnäckig verschmutztes Zubehör vor der Reinigung in warmer Seifenlauge ein.

Aufbewahrung

Alle Teile müssen vor dem Aufbewahren vollkommen trocken sein.

- Bewahren Sie die Fritteuse stets an einem trockenen Ort auf.
- Schützen Sie die Fritteuse vor direkter Sonneneinstrahlung.
- Lagern Sie die Fritteuse für Kinder unzugänglich, sicher verschlossen und bei einer Lagertemperatur zwischen +5 °C und +20 °C (Zimmertemperatur).

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Fritteuse schaltet nicht ein	Netzstecker nicht in Steckdose	Netzstecker in Steckdose
	Ein-/Ausschalter und Temperaturregler nicht aktiviert	Drehen Sie den Ein-/Ausschalter und Temperaturregler nach links auf die gewünschte Temperatur
Abdeckung mit Sichtfenster lässt sich nicht schließen	Frittierkorb sitzt nicht richtig in dem Ölbehälter	Frittierkorb korrekt in den Ölbehälter einsetzen
	Frittierkorb ist zu voll	Lebensmittel aus dem Korb heraus nehmen
	Fondue-Rahmen sitzt noch auf dem Ölbehälter	Fondue-Rahmen vom Ölbehälter nehmen

Technische Daten

Modell:	MDF-1
Versorgungsspannung:	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Leistungsaufnahme:	840 W
Fassungsvermögen für Öl oder flüssiges Fett:	ca. 1,2 l bis MAX-Markierung
Temperaturbereich:	80°C - 190°C
Maße:	ca. 250 x 210 x 190 mm
Gewicht:	ca. 1,45 kg



Design und technische Daten können ohne Ankündigung geändert werden.

Hinweise zur EU-Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH, dass diese Fritteuse den folgenden Richtlinien entspricht.

2014/30/EU EMV-Richtlinie

2014/35/EU Niederspannungsrichtlinie

2009/125/EG ERP Richtlinie

2011/65/EU RoHS-Richtlinie



Der vollständige Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internetadresse verfügbar:

<https://downloads.maginon.de/downloads/konformitaetserklaerung/>

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern, Deutschland

Entsorgung

Verpackung entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung sortenrein. Geben Sie Pappe und Karton zum Altpapier, Folien in die Wertstoff-Sammlung.

Fritteuse entsorgen

(Anwendbar in der Europäischen Union und anderen europäischen Staaten mit Systemen zur getrennten Sammlung von Wertstoffen)

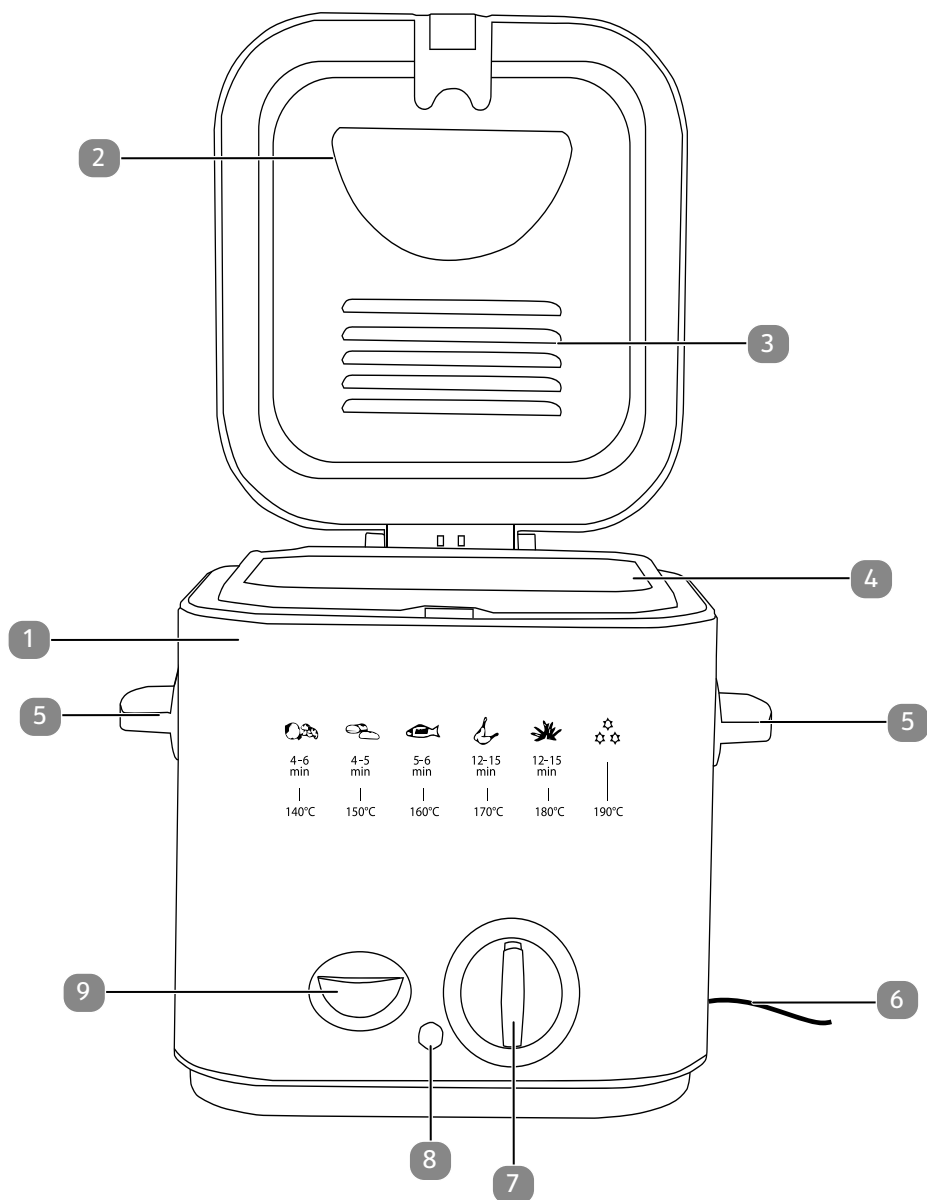


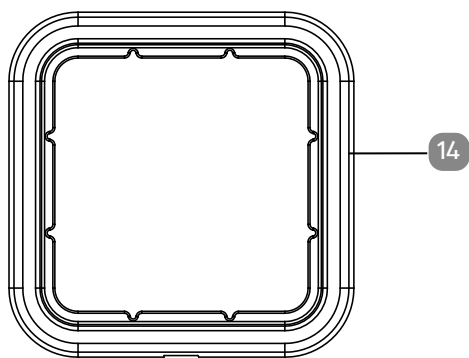
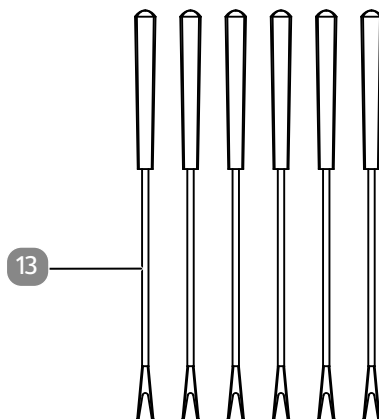
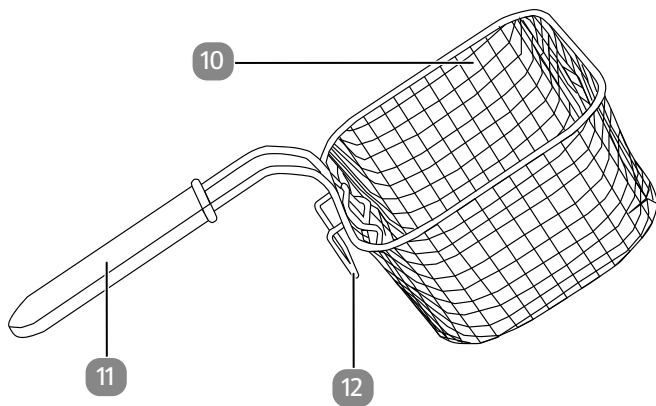
Altgeräte dürfen nicht in den Hausmüll!

Sollte die Fritteuse einmal nicht mehr benutzt werden können, so ist jeder Verbraucher **gesetzlich verpflichtet, Altgeräte**

getrennt vom Hausmüll, z. B. bei einer Sammelstelle seiner Gemeinde/seines Stadtteils, abzugeben. Damit wird gewährleistet, dass Altgeräte fachgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt vermieden werden. Deswegen sind Elektrogeräte mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet.

Français





Contenu de l'emballage/Pièces de l'appareil

- 1 Friteuse-fondue
- 2 Couvercle amovible à fenêtre
- 3 Couvercle du filtre
- 4 Bac à huile
- 5 Poignées latérales
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Interrupteur marche/arrêt avec bouton de réglage de la température
- 8 Témoin de fonctionnement
- 9 Déverrouillage
- 10 Panier de friture
- 11 Poignée du panier
- 12 Support de panier
- 13 Fourchette à fondue (6 pièces)
- 14 Anneau à fondue

Sommaire

Aperçu	31
Fonctionnement	32
Contenu de l'emballage/Pièces de l'appareil	33
Avant-propos	35
Généralités	36
Lire et conserver les instructions de la notice d'utilisation	36
Légende des symboles	36
Utilisation prévue	38
Sécurité	39
Consignes de sécurité	39
Contrôler la friteuse et le contenu de l'emballage	46
Nettoyage complet	46
Préparation de la mise en service	47
Graisse et huile	47
Préparer la friture	47
Préparer les aliments	48
Friture	48
Utiliser la friteuse comme appareil à fondue	49
Conseils généraux	50
Exemple de tableau pour les fritures	51
Nettoyage	52
Nettoyer l'unité principale	53
Nettoyer les accessoires	53
Rangement	53
Dépannage	54
Caractéristiques techniques	55
Informations sur la déclaration UE de conformité	56
Recyclage	57
Recyclage de l'emballage	57
Mise au rebut de la friteuse	57

Avant-propos

Chère cliente, cher client,

Félicitations. Vous venez d'acheter un produit AMBIANO de grande qualité.

Vous avez fait l'acquisition d'une friteuse-fondue moderne dotée d'un équipement technique de qualité et d'accessoires correspondants particulièrement faciles à utiliser.

La friteuse-fondue est vendue avec une garantie de 3 ans. Si la friteuse-fondue est défectueuse, vous aurez besoin de la carte de garantie fournie et du ticket de caisse. Veuillez conserver les deux en lieu sûr.

Cette notice d'utilisation peut également être téléchargée en ligne avec le lien suivant.

<https://downloads.maginon.de/downloads/bedienungsanleitung/>

Mentions légales

Établi par :

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern
Allemagne

Généralités

Lire et conserver les instructions de la notice d'utilisation



La notice d'utilisation fait partie de cette friteuse-fondue (dénommée ci-après uniquement « friteuse »). Elle fait partie de la friteuse et contient des informations importantes sur sa mise en service, sa manipulation et son recyclage.

Lisez avec attention la notice d'utilisation en particulier les consignes de sécurité, avant d'utiliser la friteuse. Le non-respect de cette notice d'utilisation peut entraîner la détérioration de la friteuse ou des blessures corporelles.

La notice d'utilisation est basée sur les normes et les réglementations en vigueur dans l'Union européenne. À l'étranger, respectez également les directives, les réglementations et les lois propres au pays !

Conservez la notice d'utilisation afin de pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous transmettez la friteuse à une tierce personne, remettez-lui également cette notice d'utilisation.

Légende des symboles

Les symboles et mots d'avertissement suivants sont utilisés dans cette notice d'utilisation, sur l'appareil ou sur l'emballage.



Ce symbole/mot d'avertissement indique une mise en danger avec un degré de risque élevé qui, s'il n'est pas évité, entraîne des blessures graves, voire la mort.

AVERTISSEMENT !

Ce symbole/mention d'avertissement indique une mise en danger avec un degré de risque modéré qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures graves, voire la mort.

PRUDENCE !

Ce symbole/mot d'avertissement indique une mise en danger avec un degré de risque faible qui, s'il n'est pas évité, peut entraîner des blessures légères ou modérées.

REMARQUE !

Cette mention d'avertissement met en garde contre d'éventuels dégâts matériels.



Ce symbole fournit des informations utiles supplémentaires concernant l'assemblage ou le fonctionnement.



Les produits portant ce sigle fonctionnent avec du courant alternatif.



Déclaration de conformité (voir le chapitre « ») :
Les produits portant ce symbole sont conformes à toutes les législations communautaires en vigueur dans l'Espace économique européen.



Les produits portant ce signe deviennent chauds pendant le fonctionnement ou contiennent des pièces qui deviennent chaudes.

Utilisation prévue

La friteuse est exclusivement destinée à faire frire des aliments.

La friteuse est exclusivement prévue pour une utilisation privée dans le cadre domestique et à des fins d'utilisation similaires, comme p. ex. :

- dans les cuisines pour le personnel de magasins, de bureaux et autres établissements commerciaux,
- dans des entreprises agricoles,
- par des clients dans des hôtels, motels et autres établissements résidentiels,
- dans des chambres d'hôtes.

Utilisez la friteuse uniquement de la manière décrite dans cette notice d'utilisation. Toute autre utilisation s'apparente à un usage non conforme aux dispositions et est susceptible d'entraîner des dommages matériels ou corporels.

Le fabricant et le revendeur ne sauraient en aucun cas être tenus responsables de tout dégât dû à une utilisation incorrecte ou non conforme aux instructions, ou à toute modification non autorisée.

Sécurité

Consignes de sécurité



Risque d'électrocution !

Une installation électrique défectueuse, une tension secteur trop élevée ou une utilisation incorrecte peuvent causer une décharge électrique.

- Branchez uniquement la friteuse lorsque la tension secteur de la prise de courant correspond à l'indication figurant sur la plaque signalétique.
- Branchez la friteuse uniquement à une prise de courant facilement accessible afin de pouvoir la débrancher rapidement du secteur électrique en cas de problème.
- Ne mettez pas la friteuse en service si elle est détériorée ou lorsque le cordon d'alimentation ou la fiche secteur est défectueux.
- N'ouvrez pas le boîtier, laissez une main-d'œuvre qualifiée effectuer les réparations. Faites appel à un service technique qualifié. En cas de réparations effectuées à la main, de mauvais raccordement ou d'une utilisation incorrecte, tout recours en garantie et en responsabilité est exclu.
- Seules des pièces d'origine correspondant aux données de l'appareil peuvent être utilisées pour des réparations. Cette friteuse renferme des pièces électriques et mécaniques indispensables pour se protéger de dangers potentiels.
- Ne plongez jamais l'unité principale ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Ne touchez jamais la fiche secteur avec les mains humides.
- Ne retirez pas la fiche secteur de la prise de courant en tirant

- sur le cordon, mais saisissez toujours la fiche correctement.
- Il est interdit de transporter, de tirer ou de porter la friteuse par le cordon d'alimentation.
 - Tenez la friteuse et le cordon d'alimentation loin de toute flamme nue et de toute surface chaude.
 - Disposez le cordon d'alimentation de manière à éviter tout risque de trébuchement.
 - Ne pliez pas le cordon d'alimentation et ne le posez pas sur des arêtes vives.
 - Utilisez la friteuse exclusivement en intérieur. N'utilisez pas le produit dans des pièces humides ou sous la pluie.
 - Positionnez toujours la friteuse de manière à ce qu'elle ne puisse pas tomber dans une baignoire ou un lavabo.
 - Ne saisissez jamais un appareil électrique lorsqu'il est tombé dans l'eau. En tel cas, débranchez immédiatement la fiche secteur.
 - N'insérez jamais de corps étrangers dans le boîtier.
 - Afin d'éviter toute surcharge du circuit électrique, n'utilisez aucun autre appareil à haute puissance que la friteuse dans le même circuit électrique.
 - Le cordon d'alimentation est court pour éviter tout emmêlement et de trébucher. Lorsqu'il faut utiliser une rallonge, veillez à ce que la puissance électrique indiquée corresponde à la puissance de la friteuse.
 - Éteignez toujours la friteuse et débranchez la fiche secteur lorsque vous ne l'utilisez pas, lorsque vous la nettoyez ou en cas de problème.



Risque de blessures !

Une mauvaise utilisation de la friteuse augmente le risque de

blessures.

- Danger pour les enfants et les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites (comme des personnes partiellement handicapées, des personnes âgées avec limitation des capacités physiques ou mentales) ou manquant d'expérience et de connaissances (comme des enfants plus âgés).
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants de 0 à 8 ans. Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus s'ils sont surveillés en permanence. Cet appareil peut être utilisé par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience et de connaissances si elles ont reçu une surveillance ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et si elles comprennent les risques encourus. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec la friteuse. Tenez friteuse et cordon d'alimentation hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant le fonctionnement.
- Veillez à ce que les enfants ne jouent pas avec l'emballage plastique. Ils risquent de s'y retrouver piégés et de s'étouffer en jouant.
- Les plats pourraient brûler. N'utilisez de ce fait pas la friteuse à proximité de ou sous des matériaux combustibles, comme par ex. des rideaux.
- En cas d'endommagement du cordon d'alimentation de la friteuse, ce dernier doit être remplacé par le fabricant, par son SAV ou par toute autre personne qualifiée afin de prévenir tout danger.

- N'utilisez pas la friteuse avec une minuterie externe ou avec un système de commande à distance séparé.



Risque d'incendie, de brûlure, d'échaudure et de blessure !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner un risque d'incendie, de brûlure, d'échaudure et de blessure !

- Ne laissez pas la friteuse sans surveillance pendant qu'elle chauffe ou lorsqu'elle refroidit encore.
- Ne touchez pas les pièces chaudes de la friteuse de vos mains nues pendant le fonctionnement. Lorsque vous utilisez la friteuse, portez toujours des gants à four isolants ou des maniques isolantes et ne la touchez qu'au niveau des poignées prévues. Notez que la friteuse reste encore chaude un certain temps une fois éteinte. Attirez clairement l'attention des autres utilisateurs sur les dangers encourus.
- Ne transportez et ne portez pas la friteuse tant qu'elle est encore chaude.
- Ne couvrez pas les fentes d'aération pendant le fonctionnement.
- Le couvercle ou la surface extérieure peuvent devenir chauds lorsque l'appareil fonctionne.
- De la vapeur brûlante risque de sortir lors de l'ouverture et de la fermeture du couvercle et lors de la friture. Protégez-vous de la vapeur brûlante.
- Utilisez toujours la poignée pour ouvrir et fermer le couvercle.
- Laissez la friteuse entièrement refroidir avant de la déplacer, de la nettoyer ou de la ranger.
- Les appareils de cuisson doivent être installés de manière

stable et les poignées doivent être placées de manière à éviter de renverser les liquides chauds.

- Placez l'appareil sur une surface plane et stable et prévoyez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Cet appareil n'est pas conçu pour être placé dans un placard ou pour être utilisé à l'extérieur.
- Ce type de friteuse ne peut être utilisé qu'avec de l'huile ou de la graisse liquide, pas avec de la graisse solide.
- Si vous utilisez de la graisse solide, vous risquez que de l'eau se retrouve emprisonnée dans la graisse, ce qui provoquerait de violentes éclaboussures lorsqu'elle est chauffée.
- Assurez-vous que l'huile/la graisse n'est pas souillée par de l'eau, provenant par exemple de produits congelés, car cela provoquerait de fortes éclaboussures.
- Ne versez jamais de liquide, par exemple de l'eau, dans l'appareil.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement sèches avant de remplir la friteuse d'huile ou de graisse.
- Ne mettez jamais la friteuse en marche si elle n'est pas remplie d'huile ou de graisse liquide.
- Utilisez uniquement de l'huile ou de la graisse qui ne mousse pas et adaptée à la cuisson. Vous trouverez ces informations sur l'emballage ou l'étiquette.
- La friteuse doit être remplie d'huile ou de graisse entre les deux repères dans le bac à huile. Avant d'allumer la friteuse, assurez-vous qu'elle est remplie avec suffisamment de graisse ou d'huile.
- Un limiteur de température de sécurité arrête la friteuse en cas de surchauffe (voir la section « Sécurité »). Ces instructions indiquent les quantités maximales à faire frire et ne doivent pas être dépassées (voir tableau).
- La friteuse doit être tenue hors de portée des enfants

pendant son utilisation. Ne laissez pas le cordon pendre le long du bord d'une table ou d'un plan de travail où se trouve la friteuse.

- Après utilisation, éteignez la friteuse en tournant complètement le bouton de réglage de la température vers la gauche.
- Assurez-vous que la friteuse et l'huile ou la graisse ont refroidi avant de changer l'huile ou la graisse (débranchez l'appareil de la prise de courant). Changez l'huile régulièrement. Cela s'avère particulièrement nécessaire lorsque l'huile ou la graisse noircit ou que son odeur change. Changez toujours l'huile après 10 fritures. Changez l'huile en une seule fois. Ne mélangez jamais l'ancienne et la nouvelle huile.

REMARQUE !

Risque de dommages matériels !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner des détériorations du produit.

- Installez la friteuse sur un plan de travail facilement accessible, plan, sec, résistant à la chaleur et suffisamment stable. Ne placez pas la friteuse sur le bord du plan de travail.
- Évitez toute accumulation de chaleur en ne positionnant pas la friteuse directement devant un mur, sous des armoires ou autre. Veillez également à une distance suffisante avec les matières combustibles comme les rideaux et les nappes.
- Veillez à un espace libre de 10 centimètres autour de la friteuse, y compris de la zone directement au-dessus.
- Ne placez jamais la friteuse sur ou à proximité de surfaces chaudes (comme des plaques de cuisson p. ex ou autres).
- Ne posez pas d'objets sur la friteuse.

-
- Ne posez jamais d'accessoires chauds sur les surfaces qui ne résistent pas à la chaleur.
 - N'utilisez pas d'accessoires non fournis avec la friteuse.
 - Ne placez pas d'aliments qui sont encore dans un film étirable ou un sachet plastique dans la friteuse.
 - Ne procédez à aucune modification de la friteuse.
 - Veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec des pièces chaudes.
 - N'exposez jamais la friteuse à des températures élevées (chauffage, etc.) ou aux intempéries (pluie etc.).
 - Ne remplissez jamais la friteuse d'eau ou de liquides similaires.
 - N'essayez jamais de nettoyer l'unité principale en la plongeant dans l'eau et ne la nettoyez pas avec un nettoyeur haute pression. Sans quoi la friteuse sera endommagée.
 - N'utilisez plus la friteuse lorsque des pièces sont arrachées, cassées ou déformées. Remplacez les pièces endommagées uniquement par des pièces de rechange d'origine adaptées.
 - Essayez toutes les parties amovibles avec un chiffon humide avant d'utiliser votre appareil pour la première fois. N'utilisez pas de produits abrasifs.
 - Vous trouverez des instructions relatives au nettoyage des surfaces entrées en contact avec les aliments au chapitre « Nettoyage ».
 - En cas de panne du produit due à des décharges statiques ou à des fluctuations de courant, veuillez procéder à un redémarrage.
 - N'utilisez jamais la friteuse sans huile ou graisse, car cela endommagerait l'appareil.
- Mise en service

Contrôler la friteuse et le contenu de l'emballage



Risque d'étouffement !

Il existe un risque d'étouffement pour les enfants qui jouent avec les films d'emballage.

- Ne laissez jamais des enfants jouer avec les films d'emballage. Ils risquent de s'y retrouver piégés et de s'étouffer.
- 1. Sortez la friteuse de l'emballage et retirez tous les films de protection de la friteuse et de ses accessoires.
- 2. Vérifiez si le contenu de l'emballage est complet (voir **fig. A.** - chapitre « Aperçu » à la page 31).
- 3. Contrôlez si la friteuse ou les pièces individuelles présentent des détériorations. Si c'est le cas, n'utilisez pas la friteuse. Contactez le fabricant à l'adresse du SAV indiquée sur la carte de garantie.

Nettoyage complet

1. Retirez les matériaux d'emballage et tous les films protecteurs.
2. Avant la première utilisation, nettoyez toutes les pièces de la friteuse comme décrit au chapitre « Nettoyage ».



Avant de l'utiliser pour la première fois, faites fonctionner le produit 15 minutes environ avec de l'huile ou de la graisse à 190° sans ajouter d'aliments afin de brûler d'éventuels résidus de production. Une formation d'odeur ou de fumée peut se produire, qui ne doit pas vous préoccuper. Veillez à une ventilation suffisante en ouvrant une fenêtre par exemple. Jetez ensuite la graisse ou l'huile utilisée.

Préparation de la mise en service

Déroulez entièrement le cordon d'alimentation **6** et placez le produit à proximité d'une prise de courant sur un support sec, stable, plan et résistant à la chaleur.

Graisse et huile

- N'utilisez que de l'huile et de la graisse qui résistent à des températures élevées.
- N'utilisez que de l'huile et de la graisse liquides. La graisse en bloc n'est pas adaptée à cette friteuse.
- Ne mélangez pas différents types de graisse et d'huile.
- Remplacez l'huile et la graisse utilisées si elles deviennent brunes ou si elles contiennent beaucoup de résidus alimentaires

Préparer la friture

1. Ouvrez le couvercle à fenêtre **2** amovible en appuyant sur le bouton de déverrouillage **9**.
2. Retirez le panier de friture **10** de la friteuse-fondue **1** à l'aide de la poignée du panier **11**.
3. Versez environ 1,1 litre d'huile ou de graisse liquide dans le bac à huile. La quantité de remplissage doit se situer entre le repère Min (quantité minimale) et le repère Max (quantité maximale) dans le bac à huile **4**.



Ne pas dépasser le repère maxi.

4. Allumez la friteuse à l'aide de l'interrupteur marche/arrêt et du bouton de réglage de la température **7** et sélectionnez une température de 140°. Le témoin de fonctionnement **8** s'allume en rouge. Une fois la température sélectionnée atteinte, le témoin de

fonctionnement **8** s'éteint.

Au bout de 8 minutes environ, la graisse est chaude.

Préparer les aliments

- Les aliments qui sont préparés dans la friteuse **1** doivent être complètement secs. Cela permet d'éviter que l'huile ou la graisse ne déborde. L'huile ou la graisse se conserve ainsi plus longtemps.
- Les aliments contenant de l'amidon (par ex. les pommes de terre) doivent être lavés à l'eau froide et coupés afin d'éliminer l'amidon. Sécher ensuite avec précaution. Le fait d'enlever l'amidon permet d'éviter que les aliments ne collent les uns aux autres.
- Vous pouvez placer des aliments surgelés dans le panier à friture à l'état surgelé et les préparer avant de les décongeler. Libérez les produits surgelés de l'excès de glace non adhérente avant de les faire frire. Le temps de cuisson des aliments surgelés est plus long.

Friture

Lorsque la graisse ou l'huile liquide est chaude, tournez l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température **7** sur la température souhaitée, en fonction des aliments que vous souhaitez préparer. Le témoin de fonctionnement **8** s'allume à nouveau en rouge et s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte.

1. Ouvrez le couvercle à fenêtre **2** en appuyant sur le déverrouillage **9**. Fixez maintenant le panier à friture **10** au bord du bac à huile **4** à l'aide du support de panier **12**.
2. Remplissez le panier à friture **10** de vos aliments. Veillez à ce que la quantité versée n'atteigne pas le bord du bac à huile **4**. De même, le niveau d'huile doit rester raisonnablement en dessous du bord du bac à huile **4** lorsque le panier à friture **10** est placé dans le bac à huile **4**.
3. Une fois le panier à friture **10** abaissé dans le bac à huile **4**

, retirez la poignée du panier **11** en pressant les deux tiges de la poignée du panier **11** ensemble. Les deux extrémités incurvées de la poignée du panier **11** se détachent maintenant de leur fixation et la poignée du panier **11** peut être retirée par le haut. Fermez le couvercle à fenêtre **2**. Lorsque les aliments sont prêts, éteignez la friteuse en tournant l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température **7** vers la gauche, sur la position « OFF ». Le témoin de fonctionnement **8** s'éteint.

4. Ouvrez le couvercle à fenêtre **2** en appuyant sur le déverrouillage **9**. Pour retirer le panier à friture **10**, fixez de nouveau la poignée du panier **11** au panier à friture **10** et accrochez-la avec le support de panier **12** au bord du bac à huile **4**. Laissez l'huile ou la graisse superflue s'égoutter de vos aliments et, si nécessaire, étalez les aliments frits sur du papier absorbant après les avoir prélevés.
5. Pendant la friture, le témoin de fonctionnement **8** s'éteint lorsque la température réglée est atteinte. Le témoin de fonctionnement **8** se rallume lorsque la température baisse et que l'huile doit à nouveau être chauffée.



Attention : Le panier à friture **10** et les tiges métalliques de la poignée du panier **11** peuvent devenir chauds. Ne touchez et ne portez toujours que l'extrémité caoutchoutée de la poignée du panier **11**.

Utiliser la friteuse comme appareil à fondue

1. Pour utiliser la friteuse **1** comme appareil à fondue, ouvrez d'abord le couvercle à fenêtre **2** en appuyant sur le déverrouillage **9**.
2. Placez l'anneau à fondue **14** sur le bord du bac à huile **4**. Dans l'anneau à fondue **14**, vous trouverez de petites encoches dans lesquelles vous pourrez placer les fourchettes à fondue **13** pendant la cuisson.
3. Versez maintenant de la graisse ou de l'huile liquide dans le bac à huile. Respectez les repères min et max du bac à huile **4**. Le niveau d'huile, de graisse, de fromage ou de chocolat doit se

situer entre ces deux repères et ne doit pas dépasser le repère maximum.

4. Allumez la friteuse **1** en tournant l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température **7** sur 90°. Le témoin de fonctionnement **8** devient alors rouge. Lorsque la friteuse **1** a atteint 90°, le témoin de fonctionnement **8** s'éteint à nouveau. Vous pouvez maintenant placer vos aliments sur les fourchettes à fondue **13** et les placer dans le bac à huile.
5. Retirez de temps en temps les fourchettes à fondue **13** du bac à huile et vérifiez si les aliments à fondue sont prêts à être consommés.

Conseils généraux

- Ne pas trop remplir le panier à friture **1**. Le contenu du panier à friture **10** ne doit pas dépasser le bord supérieur du bac à huile **4**. Un panier à friture **1** trop plein entraîne une baisse de la température de l'huile. Les aliments deviennent alors plus gras.
- Une huile ou une graisse chauffée trop longtemps perd rapidement ses propriétés.
- Entre 2 fritures, placez l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température **7** sur la température la plus basse.
- Ne laissez pas trop longtemps les aliments frits s'égoutter dans le panier à friture **10**. En raison de la chaleur et des vapeurs provenant du bac à huile **4**, les aliments peuvent ramollir.
- Après la friture, l'huile ou la graisse peut rester dans la friteuse **1** avec le panier à friture **10**. Fermez la friteuse **1** avec le couvercle à fenêtre **2**. L'huile ou la graisse conservera ses propriétés.
- La graisse ou l'huile doit être changée régulièrement après environ 10 fritures.
- Changez l'huile ou la graisse lorsqu'il y a une trop grande concentration d'eau dans l'huile ou la graisse. C'est le cas lorsque de grosses bulles ou des gouttelettes d'eau remontent dans la graisse ou l'huile, ou lorsque le niveau d'huile ou de graisse augmente très rapidement.

Exemple de tableau pour les fritures

Aliments	Température	Temps	Portion
Steak	170°	5-6 min	125 g
Poulet pané	170°	6-7 min	125 g
Croquettes farcies à la viande	150°	7-9 min	150 g
Artichauts	150°	5-6 min	100 g
Aubergine	170°	11-12 min	125 g
Champignons	160°	9-10 min	180 g
Gambas	160°	7-10 min	225 g
Donuts	150°	12-15 min	225 g
Courgettes	170°	8-10 min	100 g
Flétan	160°	6-7 min	225 g
Croquettes surgelées	190°	7-8 min	190 g
Poulet pané surgelé	180°	6-8 min	100 g
Gambas surgelées	190°	4-6 min	110 g
Frites surgelées	190°	4-6 min	90 g



Veillez noter que les temps de cuisson indiqués ci-dessus peuvent toujours varier en fonction de la nature des aliments et de la quantité chargée.

Nettoyage

AVERTISSEMENT !

Risque d'électrocution !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner une décharge électrique.

- Éteignez toujours le produit avant le nettoyage et débranchez le cordon d'alimentation.
- Assurez-vous que de l'eau ne pénètre en aucun cas dans le boîtier.
- Ne plongez jamais l'unité principale ou le cordon d'alimentation dans l'eau ou dans tout autre liquide.

AVERTISSEMENT !

Risque de brûlures !

Le produit devient brûlant pendant l'utilisation et est susceptible d'occasionner des brûlures.

- Laissez la friteuse refroidir complètement avant chaque nettoyage.

REMARQUE !

Risque de dommages matériels !

Une utilisation non conforme de la friteuse peut entraîner des détériorations du produit.

- N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, de brosses à poils métalliques ou en nylon ou d'ustensiles de nettoyage tranchants ou métalliques tels que des couteaux, des spatules rigides, etc. Ceux-ci sont susceptibles d'endommager les surfaces.

Nettoyer l'unité principale

1. Débranchez le cordon d'alimentation **6** de la prise de courant et laissez le produit refroidir entièrement.
2. Jetez ensuite la graisse ou l'huile utilisée. L'huile usagée est nocive pour l'environnement et ne doit pas être jetée avec les ordures ménagères. Veuillez respecter les dispositions locales en vigueur.
3. Nettoyez le bac à huile et l'appareil avec de l'eau chaude et savonneuse douce et un chiffon doux. N'utilisez pas de produits abrasifs, de nettoyeurs pour casseroles ou de laine d'acier.
4. Séchez bien toutes les pièces avec un chiffon propre et sec.

Nettoyer les accessoires

1. Nettoyez les accessoires à l'eau chaude avec un liquide vaisselle doux.
2. Rincez bien les accessoires à l'eau claire.
3. Séchez bien les accessoires avec un chiffon propre et sec.



Faites tremper les accessoires aux salissures coriaces dans de l'eau savonneuse avant le nettoyage.

Rangement

Toutes les pièces doivent être entièrement sèches avant le rangement.

- Conservez toujours la friteuse dans un endroit sec.
- Protégez la friteuse de la lumière directe du soleil.
- Rangez la friteuse hors de la portée des enfants, bien fermée, et à une température comprise entre +5 °C et +20 °C (température ambiante).

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse ne se met pas en marche	Fiche secteur pas dans la prise	Fiche secteur dans la prise
	Interrupteur marche/arrêt et bouton de réglage de la température non activés	Tournez l'interrupteur marche/arrêt et le bouton de réglage de la température vers la gauche pour obtenir la température souhaitée
Le couvercle à fenêtre ne se ferme pas	Le panier à friture n'est pas correctement placé dans le bac à huile	Insérer correctement le panier à friture dans le bac à huile
	Le panier à friture est trop plein	Retirer les aliments du panier
	L'anneau à fondue est encore sur le bac à huile	Retirer l'anneau à fondue du bac à huile

Caractéristiques techniques

Modèle :	MDF-1
Tension d'alimentation :	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Consommation d'énergie :	840 W
Capacité pour l'huile ou la graisse liquide :	env. 1,2 l jusqu'au repère MAX
Plage de température :	80 °C - 190 °C
Dimensions :	env. 250 x 210 x 190 mm
Poids :	env. 1,45 kg



La conception et les données techniques peuvent être modifiées sans préavis.

Informations sur la déclaration UE de conformité

Par la présente, supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH déclare que cette friteuse répond aux directives suivantes.

Directive CEM 2014/30/UE

Directive basse tension 2014/35/UE

Directive ERP 2009/125/CE

directive RoHs 2011/65/UE



Le texte complet de la déclaration UE de conformité est disponible à l'adresse Internet suivante :

<https://downloads.maginon.de/en/downloads/conformity/>

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern, Allemagne

Recyclage

Recyclage de l'emballage



Recyclez les emballages en fonction de leur matériau. Déposez le papier et le carton dans les bacs pour papier à recycler et les films dans les bacs pour matériaux recyclables.

Mise au rebut de la friteuse

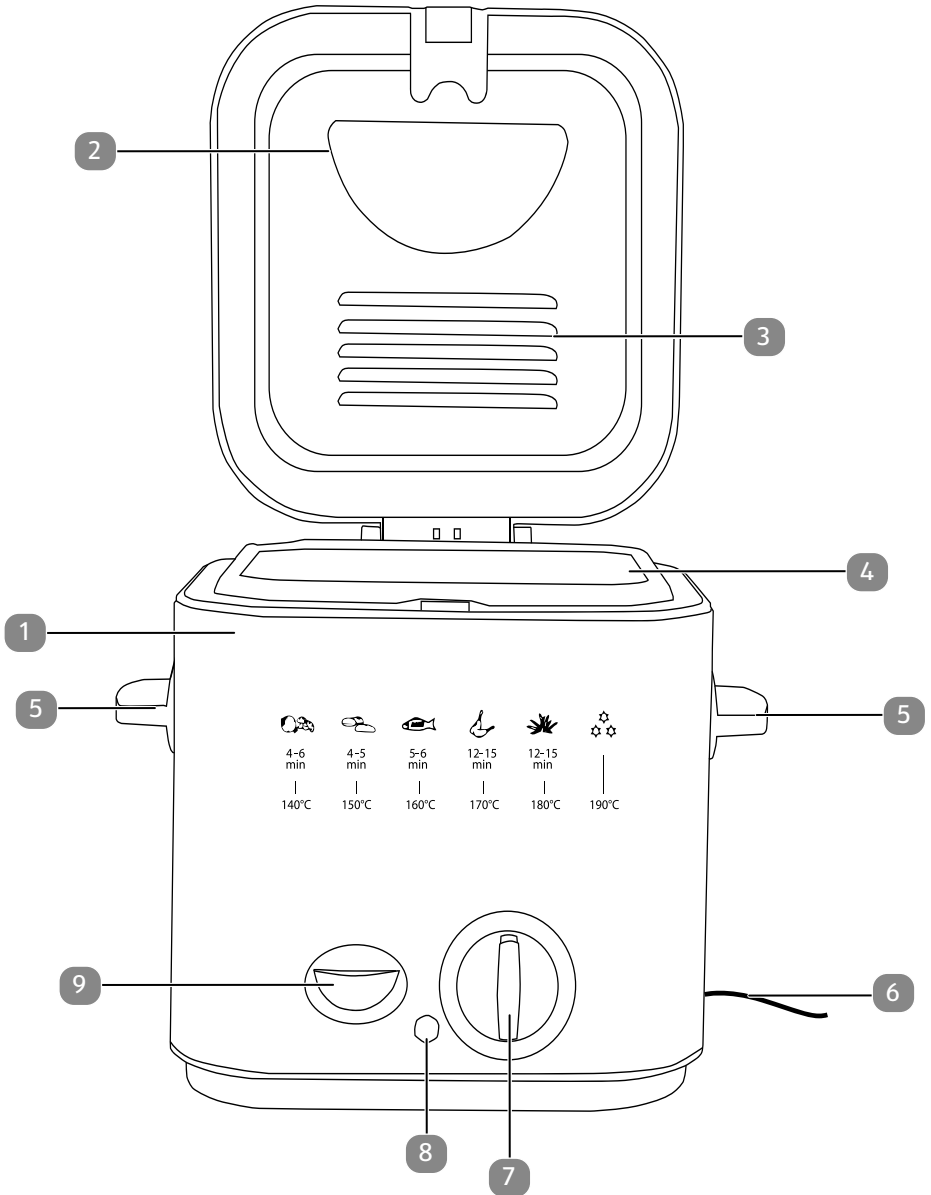
(Applicable à l'Union européenne et aux autres pays européens disposant d'un tri des déchets et d'une collecte sélective des matériaux recyclables.)

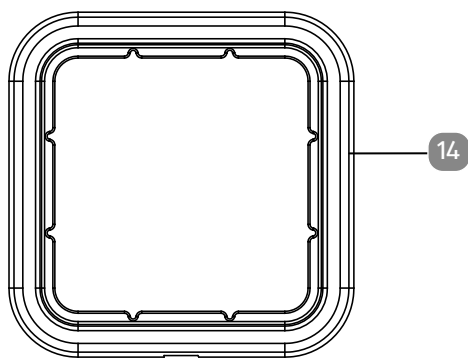
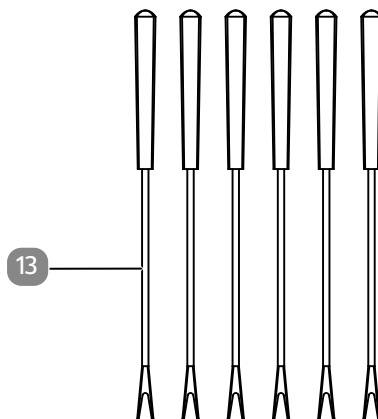
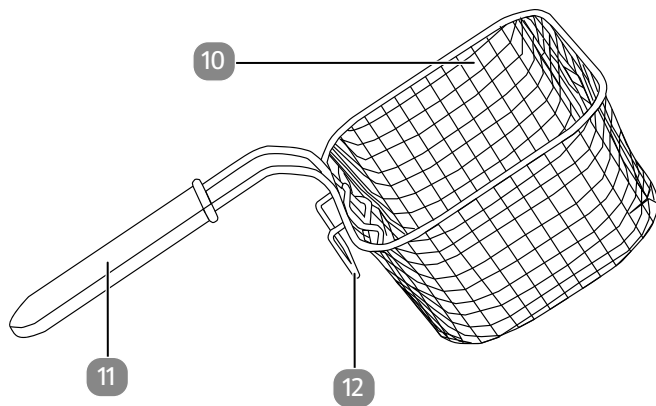


Les appareils usagés ne doivent pas être jetés avec les déchets ménagers !

Si la friteuse n'est plus utilisée, chaque consommateur est **obligé par la loi de jeter les appareils usagés séparément des déchets ménagers**, en les remettant par exemple à un centre de collecte de la commune ou du quartier. Cela permet d'assurer un recyclage correct des appareils usagés et d'éviter tout effet négatif sur l'environnement. Pour cette raison, les appareils électriques sont marqués du symbole ci-contre.

Italiano





Contenuto della confezione/Parti dell'apparecchio

- 1 Mini-Friggitrice
- 2 Coperchio rimovibile con finestra di ispezione
- 3 Copertura del filtro
- 4 Contenitore dell'olio
- 5 Maniglie laterali
- 6 Cavo di alimentazione
- 7 Interruttore on/off e regolatore di temperatura
- 8 Spia di funzionamento
- 9 Sblocco
- 10 Cestello per friggere
- 11 Manico del cestello
- 12 Supporto del cestello
- 13 Forchette per fondue (6 pezzi)
- 14 Anello per fondue

Indice dei contenuti

Panoramica	59
Verwendung	60
Contenuto della confezione/Parti dell'apparecchio	61
Prefazione	63
Generale	64
Leggere e conservare le istruzioni	64
Spiegazione dei simboli	64
Uso Inteso	66
Sicurezza	67
Istruzioni di sicurezza	67
Messa in Funzione	74
Verifica della friggitrice e del contenuto della confezione	74
Pulizia Iniziale	74
Preparazione alla messa in funzione	75
Preparazione per la frittura	75
Preparazione degli alimenti	76
Friggere	76
Utilizzare la friggitrice come fonduta	78
Suggerimenti Generali	79
Tabella di esempio per le frittute	80
Pulizia	81
Pulizia dell'unità principale	82
Pulizia degli accessori	82
Conservazione	82
Risoluzione dei problemi	83
Dati Tecnici	84
Dichiarazione di Conformità UE	84
Smaltimento	85
Smaltimento dell'imballaggio	85
Smaltimento della friggitrice	85

Prefazione

Gentile cliente,

complimenti per l'acquisto di un prodotto AMBIANO di alta qualità.

Avete scelto una moderna mini friggitrice con una buona dotazione tecnica e accessori corrispondenti, che è particolarmente facile da usare.

La mini friggitrice è coperta da una garanzia di tre anni. In caso di guasto, avrete bisogno della carta di garanzia inclusa e dello scontrino fiscale. Conservateli insieme con cura.

Questo manuale di istruzioni può anche essere scaricato online al seguente link.

<https://downloads.maginon.de/downloads/bedienungsanleitung/>

Colophon

Editore:

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern
Germania

Generale

Leggere e conservare le istruzioni



Questo manuale di istruzioni è parte integrante di questa mini friggitrice (d'ora in poi denominata semplicemente „friggitrice“) e contiene informazioni importanti sull'attivazione, l'uso e lo smaltimento.

Leggere attentamente il manuale di istruzioni, in particolare le avvertenze di sicurezza, prima di utilizzare la friggitrice. Il mancato rispetto di questo manuale può causare danni alla friggitrice o a persone.

Il manuale di istruzioni è basato sulle norme e regolamenti validi nell'Unione Europea. Tenere conto anche delle direttive e leggi specifiche del paese quando si utilizza la friggitrice all'estero!

Conservare il manuale di istruzioni per riferimenti futuri. Se si cede la friggitrice a terzi, assicurarsi di includere anche questo manuale.

Spiegazione dei simboli

I seguenti simboli e parole di segnalazione sono utilizzati in questo manuale di istruzioni, sull'apparecchio o sulla confezione.



Questo simbolo/parola segnala un pericolo di alto livello che, se non evitato, può causare la morte o gravi lesioni.

 **ATTENZIONE!**

Questo simbolo/parola indica un pericolo di medio livello che, se non evitato, può risultare in morte o gravi lesioni.

 **CAUTELA!**

Questo simbolo/parola indica un pericolo di basso livello che, se non evitato, può causare lesioni lievi o moderate.

NOTA!

Questa parola segnala il rischio di danni materiali.



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



I prodotti contrassegnati con questo simbolo sono alimentati a corrente alternata.



Dichiarazione di conformità (vedere il capitolo "Note sulla dichiarazione di conformità UE"): i prodotti contrassegnati con questo simbolo soddisfano tutte le normative comunitarie applicabili dello Spazio Economico Europeo.



I prodotti contrassegnati con questo simbolo diventano caldi durante l'uso o contengono parti che si riscaldano.

Uso Inteso

La friggitrice è destinata esclusivamente alla frittura di alimenti.

È progettata unicamente per uso domestico privato e per scopi simili, come ad esempio:

- In cucine per il personale in negozi, uffici e altre aree commerciali,
- Aziende agricole,
- Da ospiti in hotel, motel e altre strutture residenziali,
- Bed & Breakfast.

Utilizzare la friggitrice solo come descritto in questo manuale di istruzioni. Qualsiasi altro uso è considerato improprio e può causare danni materiali o lesioni personali.

Il produttore o il rivenditore non si assume alcuna responsabilità per danni risultanti da un uso improprio o scorretto e per modifiche non autorizzate.

Sicurezza

Istruzioni di sicurezza



Rischio di scossa elettrica!

Un impianto elettrico difettoso, una tensione di rete troppo alta o un uso improprio possono causare una scossa elettrica.

- Collegare la friggitrice solo quando la tensione della rete corrisponde ai dati sulla targa.
- Collegare la friggitrice solo a una presa facilmente accessibile, così da poterla scollegare rapidamente in caso di problemi.
- Non mettete in funzione la friggitrice se è danneggiata o se il cavo di alimentazione o la spina sono difettosi.
- Non aprire il guscio, ma lasciare le riparazioni a personale qualificato. Per questo contattare un'officina autorizzata. Le riparazioni fai-da-te, un collegamento scorretto o un uso improprio annullano qualsiasi diritto di garanzia e responsabilità.
- Durante le riparazioni utilizzare solo pezzi che corrispondano alle specifiche originali dell'apparecchio. In questa friggitrice ci sono parti elettriche e meccaniche essenziali per proteggere da fonti di pericolo.
- Non immergere l'unità principale e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.
- Non toccare mai la spina con mani bagnate o umide.
- Non tirare la spina dalla presa tenendola per il cavo, ma afferrate sempre la spina.
- Non trasportare, tirare o portare la friggitrice per il cavo di alimentazione.

- Tenere la friggitrice e il cavo di alimentazione lontani da fiamme libere e superfici calde.
- Posizionare il cavo di alimentazione in modo che non diventi un ostacolo.
- Non piegare il cavo di alimentazione e non posizionarlo su spigoli vivi.
- Utilizzare la friggitrice solo all'interno. Non utilizzare il prodotto in ambienti umidi o sotto la pioggia.
- Non posizionare la friggitrice in modo che possa cadere in una vasca da bagno o in un lavandino.
- Non tentare di afferrare un apparecchio elettrico se cade in acqua. In tal caso, staccare immediatamente la spina.
- Non inserire oggetti nel guscio dell'apparecchio.
- Per evitare il sovraccarico del circuito elettrico, non usare altri apparecchi ad alta potenza nello stesso circuito della friggitrice.
- Il cavo di alimentazione incluso è corto per ridurre il rischio di inciampi e aggrovigliamenti. Se è necessario usare un cavo di prolunga, assicurarsi che la potenza elettrica specificata corrisponda a quella della friggitrice.
- Spegnerne sempre la friggitrice e staccare la spina quando non in uso, durante la pulizia o in caso di malfunzionamento.



ATTENZIONE!

Rischio di infortuni!

Un uso improprio della friggitrice può aumentare il rischio di infortuni.

- Rischi per bambini e persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali (ad esempio persone parzialmente disabili, anziani con limitazioni delle capacità fisiche e mentali) o mancanza di esperienza e conoscenza (come i

bambini più grandi).

- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini di età compresa tra 0 e 8 anni. Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di 8 anni o più se sono costantemente sorvegliati. Questo apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o da persone con una mancanza di esperienza e conoscenza, se sono sorvegliate o istruite sull'uso sicuro del dispositivo e comprendono i pericoli associati. La pulizia e la manutenzione del dispositivo non devono essere effettuate da bambini
- I bambini non devono giocare con la friggitrice. Tenete i bambini sotto gli 8 anni lontani dalla friggitrice e dal cavo di alimentazione.
- Non lasciate la friggitrice incustodita durante l'uso.
- Assicuratevi che i bambini non giochino con l'imballaggio di plastica. Possono impigliarsi e soffocare giocandoci.
- I cibi possono bruciarsi. Non utilizzate quindi la friggitrice vicino o sotto materiali infiammabili, come ad esempio tende.
- Se il cavo di alimentazione della friggitrice è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio clienti o da una persona altrettanto qualificata per evitare rischi.
- Non utilizzate la friggitrice con un timer esterno o un sistema di telecomando separato.

 **ATTENZIONE!**

Rischio di incendi, scottature, ustioni e infortuni!

Un uso improprio della friggitrice può aumentare il rischio di incendi, scottature, ustioni e infortuni!

- Non lasciate la friggitrice incustodita mentre si sta riscaldando o mentre si sta raffreddando.
- Non toccate le parti calde della friggitrice a mani nude

durante il funzionamento. Indossate sempre guanti da forno isolanti o presine quando usate la friggitrice e afferratela solo dalle aree del manico designate. Tenete presente che la friggitrice rimane calda anche dopo essere stata spenta. Informate chiaramente gli altri utenti sui pericoli.

- Non trasportate né portate la friggitrice mentre è ancora calda.
- Non coprite le aperture di ventilazione durante il funzionamento.
- Il coperchio o la superficie esterna possono diventare caldi quando l'apparecchio è in funzione.
- Quando aprite e chiudete il coperchio e durante la frittura, può fuoriuscire vapore caldo. Proteggetevi dal vapore caldo.
- Usate sempre il manico per aprire e chiudere il coperchio.
- Lasciate raffreddare completamente la friggitrice prima di trasportarla, pulirla o riporla.
- Gli apparecchi da cucina dovrebbero essere posizionati in modo stabile, con i manici posizionati in modo da evitare il rovesciamento di liquidi caldi.
- Posizionate l'apparecchio su una superficie piana e stabile e assicuratevi che ci sia uno spazio libero di almeno 10 cm intorno all'apparecchio. Questo apparecchio non è adatto per essere collocato in un armadio o per l'uso all'aperto.
- Questo tipo di friggitrice è adatto solo per l'uso con olio o grasso liquido, non con grasso solido.
- L'uso di grasso solido può portare al rischio che l'acqua rimanga intrappolata nel grasso, causando schizzi violenti quando viene riscaldato.
- Assicuratevi che l'olio/grasso non sia contaminato dall'acqua, ad esempio da prodotti congelati, poiché ciò può causare forti

schizzi.

- Non versare mai liquidi, come l'acqua, nell'apparecchio.
- Assicuratevi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riempire la friggitrice con olio o grasso.
- Non accendete mai la friggitrice se non è riempita con olio o grasso liquido.
- Usate solo l'olio o il grasso che non fa schiuma e che è adatto per friggere. Queste informazioni si trovano sulla confezione o sull'etichetta.
- La friggitrice deve essere riempita con olio o grasso tra i due segni nel serbatoio dell'olio. Prima di accendere la friggitrice, assicuratevi che sia sufficientemente riempita con grasso o olio.
- Un limitatore di sicurezza della temperatura spegnerà la friggitrice in caso di surriscaldamento (vedi sezione „Sicurezza“). Queste istruzioni includono le quantità massime per la frittura e non devono essere superate (vedi tabella).
- Tenete la friggitrice lontana dai bambini durante l'uso. Non lasciate che il cavo penda dal bordo di un tavolo o di un piano di lavoro dove si trova la friggitrice.
- Dopo l'uso, spegnete la friggitrice girando completamente a sinistra il regolatore di temperatura.
- Assicuratevi che la friggitrice e l'olio o il grasso siano raffreddati prima di cambiare l'olio o il grasso (staccate la spina dell'apparecchio dalla presa di corrente). Cambiate l'olio regolarmente. Questo è necessario soprattutto se l'olio o il grasso diventa scuro o se l'odore cambia. Cambiate l'olio dopo ogni 10 cicli di frittura. Cambiate l'olio tutto in una volta. Non mescolate mai olio vecchio e nuovo.

NOTA!

Rischio di danni!

Un uso improprio della friggitrice può causare danni alla stessa.

- Posizionate la friggitrice su una superficie di lavoro piatta, asciutta, resistente al calore e sufficientemente stabile che sia facilmente accessibile. Non posizionate la friggitrice sul bordo della superficie.
- Evitate l'accumulo di calore non posizionando la friggitrice direttamente davanti a un muro, sotto armadietti o simili. Assicuratevi inoltre che ci sia una distanza adeguata da materiali infiammabili come tende e tovaglie.
- Assicurate un libero spazio di 10 centimetri intorno all'intera friggitrice, compreso l'area direttamente sopra.
- Non posizionate mai la friggitrice su o vicino a superfici calde (come piastre di cottura, ecc.).
- Non posizionate oggetti sulla friggitrice.
- Non appoggiate accessori caldi su superfici che non sono resistenti al calore.
- Non utilizzate accessori non forniti con la friggitrice.
- Non inserite cibi ancora imballati in pellicola trasparente o sacchetti di plastica nell'apparecchio.
- Non apportate modifiche alla friggitrice.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non venga a contatto con parti calde.
- Non esponete mai la friggitrice a temperature elevate (riscaldamenti, ecc.) o a condizioni atmosferiche avverse (pioggia, ecc.).
- Non riempite mai la friggitrice con acqua o liquidi simili.
- Non tentate mai di pulire l'unità principale immergendola in acqua, e non usate un pulitore a vapore. Ciò potrebbe

danneggiare la friggitrice.

- Non utilizzate la friggitrice se parti sono crepate, rotte o deformate. Sostituite i pezzi danneggiati solo con ricambi originali corrispondenti.
- Pulite tutte le parti smontabili con un panno umido prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Non usate abrasivi.
- Le istruzioni per la pulizia delle superfici a contatto con gli alimenti si trovano nel capitolo „Pulizia“.
- In caso di guasto del prodotto dovuto a scariche elettrostatiche o fluttuazioni di corrente, effettuate un riavvio.
- Non usate mai la friggitrice senza olio o grasso, in quanto ciò danneggerebbe l'apparecchio.

Messa in Funzione

Verifica della friggitrice e del contenuto della confezione



Rischio di soffocamento!

Esiste un pericolo di soffocamento per i bambini che giocano con la pellicola del packaging.

- Non lasciate che i bambini giochino con la pellicola del packaging. Potrebbero impigliarsi e soffocare.
- 1. Estraete la friggitrice dall'imballaggio e rimuovete tutte le pellicole protettive dalla friggitrice e dagli accessori.
- 2. Verificate che la consegna sia completa (vedi Figura A - Capitolo „Panoramica“ a pagina 1).
- 3. Controllate se la friggitrice o le singole parti presentano danni. In tal caso, non utilizzate la friggitrice. Rivolgetevi al produttore tramite l'indirizzo di assistenza indicato sulla carta di garanzia.

Pulizia Iniziale

1. Rimuovete il materiale di imballaggio e tutte le pellicole protettive.
2. Prima del primo utilizzo, pulite tutte le parti della friggitrice come descritto nel capitolo „Pulizia“.



Prima del primo uso, fate funzionare il prodotto con olio o grasso a 190° per circa 15 minuti senza aggiungere cibo, per eliminare eventuali residui di produzione. Potrebbe verificarsi sviluppo di odori o fumo, che non dovrebbe preoccuparvi. Assicurate una ventilazione adeguata, ad esempio aprendo una finestra. Dopo di che, smaltite l'olio o il grasso utilizzato.

Preparazione alla messa in funzione

Srotolate completamente il cavo di alimentazione **6** e posizionate il prodotto vicino a una presa di corrente su una superficie asciutta, stabile, piana e resistente al calore.

Grasso e Olio

- Utilizzate solo olio e grasso che sopportano alte temperature.
- Utilizzate solo olio e grasso liquidi. Il grasso solido non è adatto per questa friggitrice.
- Non mescolate diversi tipi di grassi e oli.
- Sostituite l'olio e il grasso usati quando diventano marroni o contengono molti residui di cibo.

Preparazione per la frittura

1. Aprire il coperchio rimovibile con finestra trasparente **2** premendo il pulsante di sblocco **9** verso il basso.
2. Rimuovere il cestello friggitore **10** utilizzando il manico del cestello **11** dalla mini-friggitrice **1**.
3. Riempire il serbatoio dell'olio con circa 1.1 litri di olio liquido o grasso liquido. La quantità deve essere compresa tra il segno Min (quantità minima) e il segno Max (quantità massima) nel serbatoio dell'olio **4**.



Non superare il segno Max.

4. Accendere la friggitrice utilizzando l'interruttore di accensione/spengimento e il regolatore di temperatura **7** e impostare la temperatura a 140°. La spia di funzionamento **8** Isi accenderà di rosso. Una volta raggiunta la temperatura impostata, la spia di funzionamento **8** si spegnerà.

Dopo circa 8 minuti, il grasso sarà caldo.

Preparazione degli alimenti

- Gli alimenti che verranno cucinati nella friggitrice **1** dovrebbero essere completamente asciutti. Ciò aiuta a prevenire il trabocco dell'olio o del grasso, mantenendoli inoltre più duraturi.
- Gli alimenti ricchi di amido (ad esempio le patate) dovrebbero essere lavati e tagliati in acqua fredda per rimuovere l'amido. Successivamente, asciugarli con cura. Rimuovendo l'amido si evita che gli alimenti si attacchino tra loro.
- Gli alimenti surgelati possono essere inseriti congelati nel cestello friggitore e preparati prima del loro scongelamento. Rimuovere il ghiaccio libero e l'eccesso di ghiaccio dai prodotti surgelati prima della frittura. Con gli alimenti surgelati, i tempi di cottura saranno più lunghi.

Friggere

Quando il grasso liquido o l'olio è caldo, ruotate l'interruttore di accensione/spengimento e il regolatore di temperatura **7** alla temperatura desiderata, a seconda del cibo che intendete preparare. La spia di funzionamento **8** si accenderà in rosso e si spegnerà quando la temperatura desiderata è stata raggiunta.

1. Aprite il coperchio con finestra trasparente **2** premendo verso il basso il pulsante di sblocco **9**. Ora fissate il cestello friggitrice **10** al bordo del contenitore dell'olio **4** utilizzando il supporto per cestello **12**.
2. Riempite il cestello friggitrice **10** con il cibo. Assicuratevi che la quantità inserita non raggiunga il bordo del contenitore dell'olio **4**. Inoltre, il livello dell'olio dovrebbe rimanere adeguatamente sotto il bordo del contenitore dell'olio **4** quando il cestello friggitrice **10** è inserito.
3. Dopo aver abbassato il cestello friggitrice **10** nel contenitore dell'olio **4**, rimuovete la maniglia del cestello **11** premendo insieme le due aste della maniglia **11**. Le due estremità curve

della maniglia **11** si sganceranno dall'ancoraggio e la maniglia **11** può essere rimossa verso l'alto. Chiudete il coperchio con finestra trasparente **2**. Quando il cibo è pronto, spegnete la friggitrice ruotando l'interruttore di accensione/spegnimento e il regolatore di temperatura **7** verso sinistra nella posizione „OFF“. La spia di funzionamento **8** si spegnerà.

4. Aprite il coperchio con finestra trasparente **2** premendo verso il basso il pulsante di sblocco **9**. Per rimuovere il cestello friggitrice [10], fissate nuovamente la maniglia del cestello **11** al cestello e agganciatelo al bordo del contenitore dell'olio **4** con il supporto per cestello **12**. Lasciate sgocciolare l'olio o il grasso in eccesso dai cibi e, se necessario, adagiate gli alimenti fritti su carta assorbente dopo la rimozione.
5. Durante la frittura, la spia di funzionamento **8** si spegnerà quando la temperatura impostata viene raggiunta. La spia si riaccenderà quando la temperatura diminuisce e l'olio deve essere riscaldato nuovamente.



Attenzione: Il cestello friggitrice **10** e le aste metalliche della maniglia **11** possono diventare molto caldi. Toccare e trasportare solo dall'estremità gommata della maniglia **11**.

Utilizzare la friggitrice come fonduta

6. Per utilizzare la friggitrice **1** come set per fonduta, aprite prima il coperchio con finestra trasparente **2** premendo verso il basso il pulsante di sblocco **9**.
7. Posizionate l'anello per fonduta **14** sul bordo del contenitore dell'olio **4**. Nell'anello per fonduta **14** troverete piccole incavi dove potete appoggiare le forchette per fonduta **13** durante il processo di cottura.
8. Riempite ora il contenitore dell'olio con grasso liquido o olio. Fate attenzione alle indicazioni di livello minimo e massimo all'interno del contenitore dell'olio **4**. Il livello dell'olio, del grasso, del formaggio o della cioccolata dovrebbe trovarsi tra queste due marcature e non deve superare la marcatura massima.
9. Accendete la friggitrice **1** ruotando l'interruttore di accensione/spegnimento e il regolatore di temperatura **7** a 90°. La spia di funzionamento **8** diventerà rossa. Quando la friggitrice **1** raggiunge i 90°, la spia di funzionamento **8** si spegnerà. Ora potete infilare i vostri alimenti sulle forchette per fonduta **13** e immergerli nel serbatoio dell'olio.
10. Di tanto in tanto, estraete la forchetta per fonduta **13** dal serbatoio dell'olio e controllate se il cibo per la fonduta è adatto al consumo.

Suggerimenti Generali

- Non riempire eccessivamente il cestello friggitrice **10**. Il contenuto del cestello **10** non deve superare il bordo superiore del contenitore dell'olio **4**. Un cestello troppo pieno **10** porterà a una riduzione della temperatura dell'olio, rendendo gli alimenti più grassi.
- L'olio o il grasso riscaldato per troppo tempo perde rapidamente le sue proprietà.
- Tra una frittura e l'altra, impostare l'interruttore di accensione/spengimento e il regolatore di temperatura **7** sulla temperatura più bassa.
- Non lasciare gli alimenti fritti troppo a lungo nel cestello friggitrice [10] per sgocciolare. A causa del calore e dei vapori provenienti dal contenitore dell'olio **4**, gli alimenti possono diventare molli.
- Dopo la frittura, l'olio o il grasso può essere lasciato nella friggitrice **1** insieme al cestello **10**. Chiudere la friggitrice **1** con il coperchio con finestra trasparente **2**. L'olio o il grasso non perderanno le loro proprietà.
- L'olio o il grasso dovrebbe essere cambiato regolarmente dopo circa 10 sessioni di frittura.
- Cambiare l'olio o il grasso quando c'è un'eccessiva concentrazione di acqua. Questo si verifica quando nell'olio o nel grasso si formano grosse bolle o gocce d'acqua, o il livello dell'olio o del grasso aumenta molto rapidamente.

Tabella di esempio per le frittore

Alimenti	Temperatura	Tempo	Porzione
Bistecca	170°	5-6 minuti	125 g
Pollo impanato	170°	6-7 minuti	125 g
Crocchette di carne (crocchette ripiene di carne)	150°	7-9 minuti	150 g
Carciofo	150°	5-6 minuti	100 g
Melanzana	170°	11-12 minuti	125 g
Funghi	160°	9-10 minuti	180 g
Gamberi	160°	7-10 minuti	225 g
Ciambelle	150°	12-15 minuti	225 g
Zucchine	170°	8-10 minuti	100 g
Halibut	160°	6-7 minuti	225 g
Crocchette surgelate	190°	7-8 minuti	190 g
Pollo impanato surgelato	180°	6-8 minuti	100 g
Gamberi surgelati	190°	4-6 minuti	110g
Patatine fritte surgelate	190°	4-6 minuti	90 g



Si prega di notare che i tempi di cottura elencati sopra possono variare a seconda della consistenza degli alimenti e della quantità inserita.

Pulizia

AVVERTENZA!

Rischio di scosse elettriche!

Un uso improprio della friggitrice può causare scosse elettriche.

- Spegnere sempre il prodotto prima della pulizia e staccare il cavo di alimentazione.
- Assicurarsi che nessuna acqua entri nel corpo della macchina.
- Non immergere mai l'unità principale e il cavo di alimentazione in acqua o altri liquidi.

AVVERTENZA!

Rischio di ustioni!

Il prodotto si riscalda durante l'uso e può causare ustioni.

- Lasciare raffreddare completamente la friggitrice prima di ogni pulizia.

NOTA!

Rischio di danneggiamento!

Un uso improprio della friggitrice può danneggiare l'apparecchio.

- Non utilizzare detergenti aggressivi, spazzole con setole in metallo o nylon, né utensili da pulizia affilati o metallici come coltelli, spatole rigide e simili. Questi potrebbero danneggiare le superfici.

Pulizia dell'unità principale

1. Scollegare il cavo di alimentazione **6** dalla presa elettrica e lasciare raffreddare completamente il prodotto prima di pulirlo.
2. Svuotare il grasso o l'olio usato. L'olio usato è dannoso per l'ambiente e non deve essere smaltito nei rifiuti domestici. Si prega di rispettare le normative locali.
3. Pulire il contenitore dell'olio e l'apparecchio con acqua tiepida e sapone delicato utilizzando un panno morbido. Non usare abrasivi, detersivi per pentole o pagliette di acciaio.
4. Asciugare tutte le parti accuratamente con un panno pulito e asciutto.

Pulizia degli accessori

1. Pulire gli accessori con acqua calda e un detersivo delicato.
2. Risciacquare gli accessori accuratamente con acqua pulita.
3. Asciugare gli accessori con un panno pulito e asciutto.



Per gli accessori molto sporchi, immergerli in acqua calda saponata prima della pulizia.

Conservazione

Tutte le parti devono essere completamente asciutte prima della conservazione.

- Conservare sempre la friggitrice in un luogo asciutto.
- Proteggere la friggitrice dalla luce solare diretta.
- Conservare la friggitrice in un luogo sicuro, non accessibile ai bambini, chiusa a chiave e a una temperatura di conservazione tra +5 °C e +20 °C (temperatura ambiente).

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non si accende	La spina non è inserita nella presa	Inserire la spina nella presa
	Interruttore e regolatore di temperatura non attivati	Ruotare l'interruttore di accensione/spegnimento e il regolatore di temperatura verso sinistra alla temperatura desiderata
Il coperchio con finestra trasparente non si chiude	Il cestello friggitrice non è posizionato correttamente nel contenitore dell'olio	Inserire correttamente il cestello friggitrice nel contenitore dell'olio
	Il cestello friggitrice è troppo pieno	Togliere gli alimenti dal cestello
	La cornice per fonduta è ancora sul contenitore dell'olio	Rimuovere la cornice per fonduta dal contenitore dell'olio

Dati Tecnici

Modello:	MDF-1
Tensione di alimentazione:	220 - 240 V~, 50 / 60 Hz
Assorbimento di potenza:	840 W
Capacità di olio o grasso liquido:	circa 1,2 l fino al segno MAX
Intervallo di temperatura:	80°C - 190°C
Dimensioni:	circa 250 x 210 x 190 mm
Peso:	circa 1,45 kg



Design e specifiche tecniche possono essere modificati senza preavviso.

Dichiarazione di Conformità UE

La **supra** Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH dichiara che questa siggitrice è conforme alle seguenti direttive:

Direttiva 2014/30/UE EMC

Direttiva 2014/35/UE Bassa Tensione

Direttiva 2009/125/CE ERP

Direttiva 2011/65/UE RoHS



Il testo completo della dichiarazione di conformità UE è disponibile al seguente indirizzo Internet:

<https://downloads.maginon.de/downloads/konformitaetserklaerung/>

supra Foto-Elektronik-Vertriebs-GmbH
Denisstr. 28 a, 67663 Kaiserslautern, Germania

Smaltimento

Smaltimento dell'imballaggio



Smaltire l'imballaggio in modo differenziato. Cartone e cartoncino devono essere conferiti alla raccolta di carta, mentre le pellicole vanno nei contenitori per i materiali riciclabili.

Smaltimento della friggitrice

(Applicabile nell'Unione Europea e in altri stati europei con sistemi di raccolta differenziata dei materiali riciclabili)



I dispositivi dismessi non devono essere gettati nei rifiuti domestici!

Se la friggitrice non è più utilizzabile, ogni consumatore è **legalmente obbligato a smaltire i dispositivi dismessi separatamente dai rifiuti domestici**, ad esempio presso un punto di raccolta della propria comunità o quartiere. Ciò garantisce che i dispositivi dismessi siano riciclati in modo appropriato e si evitino impatti negativi sull'ambiente. Per questo motivo, gli apparecchi elettrici sono contrassegnati con il simbolo riportato accanto.



CH

**VERTRIEBEN DURCH: | COMMERCIALISÉ PAR: |
COMMERCIALIZZATO DA:**

supra SUPRA FOTO-ELEKTRONIK-VERTRIEBS-GMBH
DENISSTR. 28 A
67663 KAISERSLAUTERN
DEUTSCHLAND | ALLEMAGNE | GERMANIA

KUNDENDIENST • SERVICE APRÈS-VENTE • 840658
ASSISTENZA POST-VENDITA

Bitte wenden Sie sich an Ihre **ALDI SUISSE Filiale**.

Veuillez vous adresser à votre **filiale ALDI SUISSE**.

La preghiamo di rivolgersi alla sua **filiale ALDI SUISSE**.

MODELL/MODÈLE/MODELLO:
MDF-1

11/2024

3

**JAHRE GARANTIE
ANS GARANTIE
ANNI DI GARANZIA**