

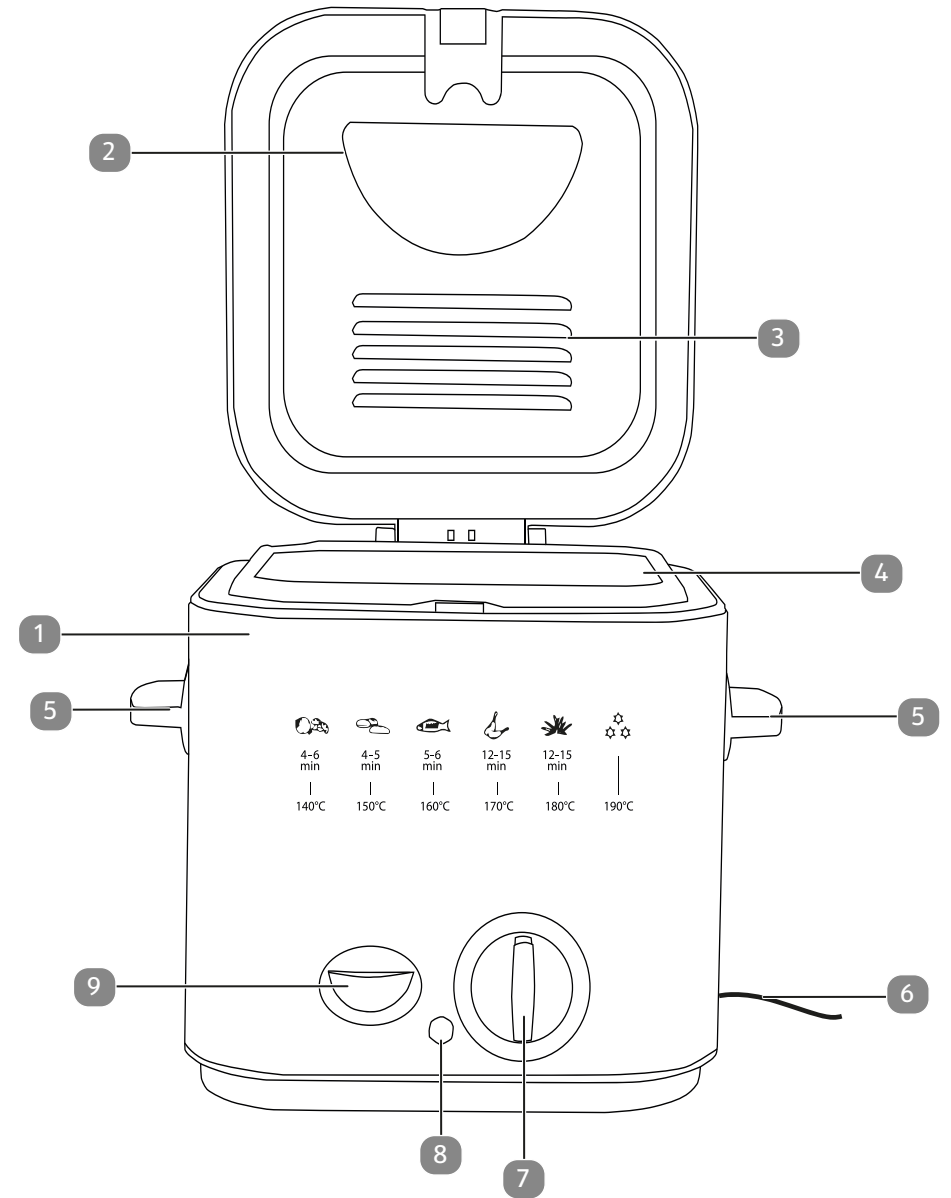


Manuale di istruzioni

AMBIANO®

MINI-FRIGGITRICE

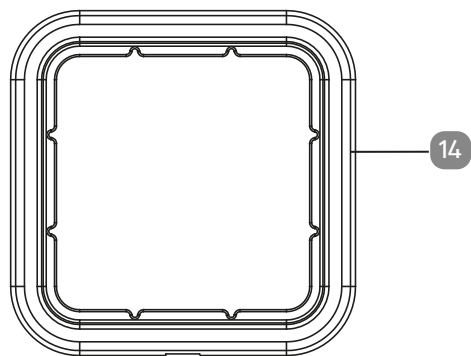
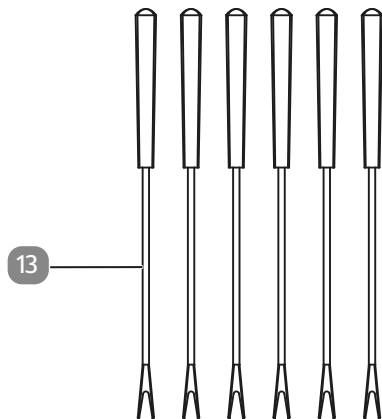
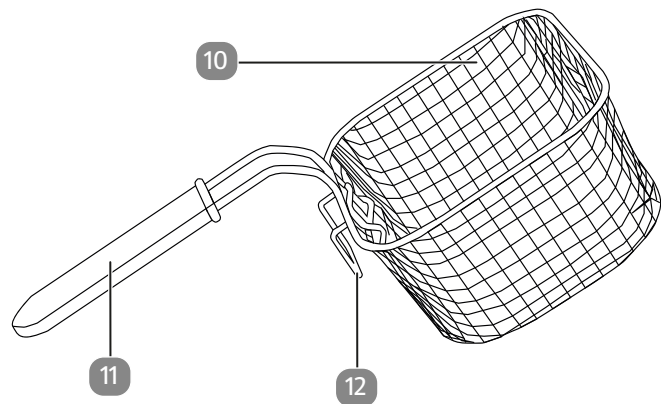




AMBIANO®

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	1
Utilizzo	2
Contenuto della confezione/Parti dell'apparecchio	3
Prefazione	5
Generale	6
Leggere e conservare le istruzioni	6
Spiegazione dei simboli	6
Uso Inteso	8
Sicurezza	9
Istruzioni di sicurezza	9
Messa in Funzione	16
Verifica della friggitrice e del contenuto della confezione	16
Pulizia Iniziale	16
Preparazione alla messa in funzione	17
Preparazione per la frittura	17
Preparazione degli alimenti	18
Friggere	18
Utilizzare la friggitrice come fonduta	20
Suggerimenti Generali	21
Tabella di esempio per le frittute	22
Pulizia	23
Pulizia dell'unità principale	24
Pulizia degli accessori	24
Conservazione	24
Risoluzione dei problemi	25
Dati Tecnici	26
Dichiarazione di Conformità UE	26
Smaltimento	27
Smaltimento dell'imballaggio	27
Smaltimento della friggitrice	27

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.

PERICOLO!

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.



Sicurezza testata: i prodotti che presentano questo simbolo sono conformi ai requisiti della legge tedesca sulla sicurezza dei prodotti (ProdSG).



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 escolate 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

PERICOLO!

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/ spegnimento e il regolatore di temperatura **7** e impostare la temperatura a 140°. La spia di funzionamento **8** si 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/spegnimento 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/ spegnimento 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/spengimento 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 friggitrice 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.



IT

DISTRIBUITO DA:

supra FOTO-ELEKTRONIK-VERTRIEBS-GMBH
DENISSTR. 28 A
67663 KAISERSLAUTERN
GERMANIA

ASSISTENZA POST-VENDITA

839696

La preghiamo di recarsi nel suo punto vendita **ALDI**

MODELLO:
MDF-1

11/2024

3

**ANNI DI
GARANZIA**