



MOD: F8E/D2

Production code : MF 80 DR_

07/2025

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE E L'USO DELLE FRIGGITRICI

MF 80 R / MF 80 DR / MF 120 R / MF 120 DR



F8E/D1



F8E/D2



F12E/D1



F12E/D2

1. ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Si prega di attenersi scrupolosamente a queste istruzioni per evitare il rischio di incendi, scosse elettriche, ustioni o altre lesioni e danni. Quando si utilizza questo apparecchio, è necessario osservare sempre le precauzioni di sicurezza di base, come ad esempio:

- Non lasciare mai l'apparecchio in funzione incustodito.
- Tenere conto delle istruzioni per l'uso da conservare sempre con l'apparecchio.
- Installare sempre l'apparecchio secondo le istruzioni. È necessaria una distanza di almeno 10 cm dal tramezzo o dalla parete.
- Proteggere il dispositivo dalla luce solare diretta, dal gelo e dall'umidità.
- Non lasciare il dispositivo alla portata di bambini o persone inferme incustodito durante l'uso e dopo, l'olio rimane caldo per lungo tempo.
- Assicurarsi che solo un insider utilizzi il dispositivo.
- Non spostare mai l'apparecchio durante il funzionamento.
- Verificare che l'apparecchio sia in posizione di spegnimento prima di collegarlo o scollegarlo.
- Non toccare le superfici calde: utilizzare sempre maniglie e manopole.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del piano di lavoro o a contatto con superfici calde.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato vicino a materiali combustibili.
- Far eseguire le riparazioni solo da una persona qualificata (vedi clausole di garanzia).
- Utilizzare solo pezzi di ricambio originali (vedi clausole di garanzia).
- Per evitare di danneggiare la bobina, non utilizzare grasso solido con questa friggitrice.
- Non collegare mai la friggitrice prima di aver riempito il serbatoio con olio per evitare qualsiasi rischio di incendio.
- Le parti metalliche della friggitrice diventano molto calde durante l'uso.
- Non superare la capacità di carico massima del dispositivo per evitare il rischio di tracimazione.
- Non immergere mai l'unità di controllo in acqua. Rimuovilo prima di lavare il resto della friggitrice.
- Dopo la pulizia, assicurarsi che tutti gli articoli siano completamente asciutti prima di riutilizzare l'apparecchio.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza o da persone similmente qualificate per evitare rischi.
- Non posizionare mai il coperchio sulla friggitrice ad aria durante l'uso.
- Fare attenzione quando si rimuove il modulo elettrico, le sonde di temperatura così come la bobina possono essere molto calde.
- Utilizzare solo l'unità di controllo fornita con l'unità.
- Attenzione al vapore durante l'uso.
- Non posizionare mai la friggitrice vicino o sopra i piani cottura.
- Mantenere sempre il livello dell'olio al di sopra del livello minimo per evitare il rischio di incendio.

- L'uso di olio usato può comportare un rischio significativo di forti ebollizioni, schizzi o incendi. Si consiglia di cambiarlo non appena il colore diventa marrone (dopo 8-10 frittiture).
- Non mettere mai acqua sull'olio fiammeggiante, ma coprire con il coperchio.
- Scollegare sempre la friggitrice ad aria dopo l'uso.

2. CONTENUTO DELLA SCATOLA DI IMBALLAGGIO

Elettrodomestico: una friggitrice

Accessori :

- Una coppa dell'olio in acciaio inossidabile con una valvola di scarico sicura.
- Un cestino con manico fisso.
- Un coperchio.
- Un'unità di controllo con elemento riscaldante.
- Il presente avviso.

Vedere l'esploso dettagliato delle friggitrici alla fine del documento.

3. CONFORMITÀ DELL'USO

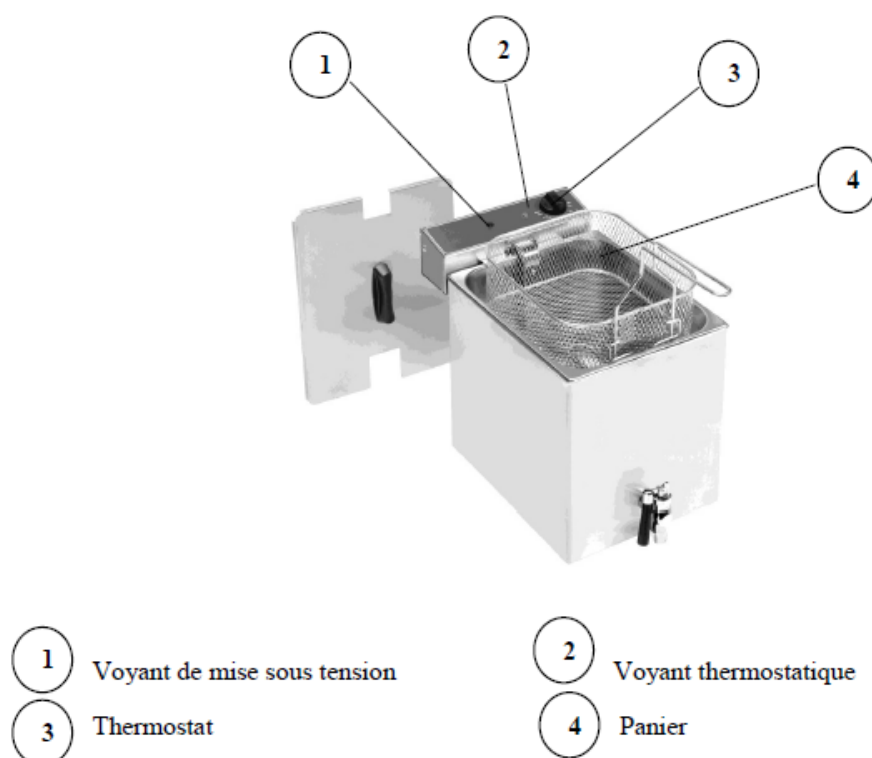
Utilizzare l'apparecchio solo per la cottura di cibi.

4. COME FUNZIONA

La friggitrice a zona fredda non è progettata solo per fare patatine fritte, ma può essere utilizzata anche per friggere frittelle di frutta o verdura, pesce, funghi... senza trasmissione del gusto o dell'odore.

E' dotato di un termostato di controllo con bulbo in acciaio inox molto preciso, di un termostato di sicurezza in caso di surriscaldamento o di olio insufficiente e di un microinterruttore per verificare il corretto posizionamento della centralina. La friggitrice è dotata di una valvola di scarico incorporata. Lo svuotamento avviene in sicurezza: il serbatoio monoblocco imbutito e inclinato permette all'olio di fluire direttamente senza maneggiare la friggitrice.

Per accendere la friggitrice è sufficiente ruotare la manopola del termostato (n. 3 nella foto) nella posizione desiderata, la luce arancione (n. 2 nella foto) si accenderà fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Riempite il cestello (n°4 nella foto) e immergetelo lentamente nell'olio.



5. FUNZIONAMENTO / MOVIMENTAZIONE

a. Installazione / Montaggio:

- Disimballare con cura la friggitrice dalla sua scatola.
- Rimuovere la pellicola protettiva.
- Posizionare la friggitrice su una superficie stabile, robusta e resistente al calore.
- Non posizionare mai l'apparecchio vicino a pareti o tramezzi in materiali combustibili, anche se molto ben isolati.
- È necessaria una distanza di almeno 10 cm dal tramezzo o dalla parete. Posizionare l'unità in modo da consentire un facile accesso alla presa di corrente. Posizionare gli accessori.
- Tieni il coperchio vicino per permetterti di coprire la friggitrice dopo l'uso o in caso di incendio.

b. Prima messa in servizio:

Prima del primo utilizzo, lavare il vassoio, il cestello e il coperchio in acqua calda con un po' di detersivo per piatti e poi pulirli con un panno.

Collegamento del dispositivo:

- Verificare che la tensione e la frequenza dell'impianto elettrico corrispondano ai valori indicati in targa.
- Controllare sempre che il cavo o la spina di alimentazione non siano danneggiati. Assicurarsi che la manopola di controllo sia nella posizione corretta all'uscita dall'esterno.
- Srotolare completamente il cavo di alimentazione e collegarlo a una presa con messa a terra.
- Il dispositivo è pronto per l'uso.

NB: Se l'apparecchio è collegato a una presa senza messa a terra o direttamente alla rete elettrica, affidare il collegamento dell'apparecchio a una persona qualificata.

c. Utilizzo del dispositivo

Elementi di controllo e display	Funzione
Termostato (n°3 nella foto)	Regolazione della temperatura
Termostato di sicurezza (sotto la scatola)	Spegnimento automatico in caso di surriscaldamento
Microinterruttore	Spegnimento automatico in caso di errore nel posizionamento della scatola di controllo
Spia arancione della temperatura (n°2 nella foto)	Riscaldamento dell'olio (spia accesa) Olio bollente (spia spenta)
Luce di alimentazione verde (n. 1 nella foto)	Dispositivo acceso (luce accesa) Dispositivo spento (luce spenta)

Introduttiva

- Assicurarsi che il rubinetto della ciotola sia chiuso.
- Inserire la centralina nell'incavo, assicurandosi che sia inserita il più possibile. La friggitrice non funzionerà se la centralina è posizionata in modo errato, il microinterruttore ne impedirà l'accensione.
- Versare l'olio nel serbatoio, il suo livello deve essere compreso tra i due segni MIN e MAX. È vietato l'uso di grassi solidi.
- Ruotare la manopola del termostato nella posizione desiderata, la spia arancione della temperatura si spegne quando l'olio è caldo, la friggitrice ad aria è pronta per la cottura.
- Riempite il cestello e immergetelo lentamente nell'olio.
- Al termine della cottura, sollevare il cestello e appenderlo con il suo supporto.

Termostato di sicurezza

Se si surriscalda, la friggitrice ad aria si spegnerà automaticamente. Scollegalo e lascia raffreddare l'olio. Quindi controllare il livello dell'olio:

- 1) Livello dell'olio troppo basso, fare l'integratore.
- 2) Olio usato, sostituire l'olio.
- 3) Un altro caso è quello di chiamare il servizio post-vendita.

Zona fredda

Durante la frittura, briciole o particelle di cibo cadono nella zona fredda sotto la bobina. Quest'area rimane a una temperatura più bassa durante l'uso, quindi le particelle di cibo non bruciano, il che aumenta la durata dell'olio e impedisce la trasmissione del gusto a cibi diversi.

Scremare regolarmente le particelle.

Trucchi

Si consiglia di utilizzare un olio di buona qualità per friggere, come l'olio di mais o l'olio di arachidi. Altri tipi di olio possono essere utilizzati se sono specificamente raccomandati dal produttore per la frittura. Non mescolare mai diversi tipi di oli e non usare olio d'oliva, burro o margarina.

I cibi precotti richiedono una temperatura più elevata rispetto ai cibi crudi. Cuoci completamente il cibo. L'esterno può sembrare cotto mentre l'interno è poco cotto.

Conserva l'olio (raffreddato e filtrato) all'interno della friggitrice pronto per l'uso. Prima di friggere i cibi impanati, scuotere l'impanatura in eccesso in un piatto.

Quando prepari le patatine fritte, taglia le patate in pezzi uguali, in modo che cuociano in modo uniforme. Sciacquateli e asciugateli prima della cottura.

Per prolungare la vita della friggitrice, filtra l'olio dopo ogni utilizzo e cambialo dopo 8-10 utilizzi. Rimuovere il ghiaccio in eccesso prima di friggere i cibi congelati. Per evitare che trabocchi, immergere delicatamente il cibo nell'olio.

Spegnimento del dispositivo

Impostare il termostato su zero. Scollegare l'apparecchio. Lasciare raffreddare l'unità. Per aumentare la durata dell'olio, aprire il rubinetto della ciotola e versare l'olio attraverso un filtro per rimuovere i residui di cottura. Pulire l'apparecchio (vedi 6. Pulizia).

d. Guasto/Riparazione:

In caso di guasto o parti danneggiate, contattare il servizio di assistenza e affidare qualsiasi intervento tecnico a una persona qualificata. Quando contatti il servizio di assistenza del tuo distributore o negozio, fornisci loro il riferimento completo del tuo elettrodomestico (nome commerciale, tipo e numero di serie). Queste informazioni si trovano sulla targhetta visibile dietro l'unità.

6. PULIZIA E MANUTENZIONE

- Lasciare raffreddare completamente l'apparecchio e l'olio prima di qualsiasi intervento tecnico o di pulizia.
- Scollegare l'unità e rimuovere l'unità di controllo prima della pulizia.
- Utilizzare solo prodotti per la pulizia non abrasivi, acqua saponata o detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
- Non immergere mai la centralina in acqua.
- Fare attenzione a non danneggiare le sonde termostatiche della scatola di riscaldamento durante la pulizia.
- L'apparecchio non deve essere pulito con un getto d'acqua.
- La scatola di riscaldamento non deve essere immersa in acqua.
- Quando non viene utilizzato per lunghi periodi di tempo, si consiglia vivamente di tenere il dispositivo lontano dall'umidità.

7. CARATTERISTICHE TECNICHE

Modelli	MF 80 R	MF 80 DR	MF 120 R	MF 120 R	MF 120 DR
Potenza	3000 W	2 x 3000 W	3600 W	6400 W	2 x 6400 W
Grandezza mm esterno	Dimensioni: 265x450x330	545x450x330	Dimensioni: 350x470x350	Dimensioni: 350x470x350	720x470x350
Volume	8 L	2 x 8 L	12 L	12 L	2 x 12 L
N. di articoli	1	2	1	3	6
Tensione	220-240 V ~	2 x 220-240 V ~	220-240 V ~	380-415 V 3 N~	2x 380-415 V 3 N~
Corrente	11 13	2 x 13 A	11 15.2	9 A/Fase	2 x 9 A/Fase
Peso	7 Kg	14 kg	9 kg	9 kg	21 kg
Carichi massimi in Kg	1	2 x 1	1.5	1.5	2 x 1,5

Corrispondenza del colore del filo:

(MF 80 R / MF 80 DR)

Fase	Marrone o nero o grigio
Neutrale	Blu
Terra	Giallo – Verde

(MF 120 R / MF 120 DR)

Fase 1	Castagna
Fase 2	Nero
Fase 3	Grigio
Neutrale	Blu
Terra	Giallo – Verde

8. NORME E DISPOSIZIONI GIURIDICHE

Il dispositivo è conforme alle seguenti norme:

IEC/EN 60335-1

IEC/EN 60335-2-37

EN 55014-1 + 55014-2

EN 61000-3-2 + 61000-3-3

9. SMALTIMENTO DEI RIFIUTI ELETTRICI ED ELETTRONICI

Il dispositivo è conforme alle linee guida:

2002/96/CE (RAEE) n. 34270064800021

2002/95CE (ROHS)

2006/95 CE

2004/108 CE

Regolamento Reach

Non smaltire l'apparecchio con i rifiuti domestici. Il dispositivo deve essere consegnato presso un centro di riciclaggio per apparecchiature elettriche. I materiali del dispositivo sono infatti riutilizzabili. Con lo smaltimento corretto dei rifiuti elettrici ed elettronici, il riciclaggio e qualsiasi altra forma di riutilizzo delle apparecchiature usate, l'utente contribuisce in modo significativo alla protezione del nostro ambiente. Per informazioni sulla raccolta dei rifiuti elettrici ed elettronici, contattare il proprio distributore.

10. TABELLA DEI TEMPI DI FRITTURA E DELLA TEMPERATURA

I tempi di frittura indicati di seguito sono solo a scopo informativo. Li utilizzerete in base alle varie quantità o spessori dell'alimento e in base ai vostri gusti.

Cibo	Temperatura di cottura	Tempo di cottura
Patatine fritte fresche 1 Kg (quantità consigliata per ottenere i migliori risultati)	170° C Allora MAX	9-11 minuti allora 1-2 minuti Fino a doratura
Patatine fritte surgelate	MAX	9-11 minuti
PESCI		
Scampi – surgelati nel pangrattato (quanto basta per coprire liberamente il fondo del cestello)	170° C	3-5 minuti
Frittura dei tasselli (quanto basta per coprire il fondo del cestello)	MAX	1-2 minuti
Merluzzo fresco o eglefino ricoperto di pastella	MAX	5-10 minuti (a seconda dello spessore del pesce)
Porzioni di merluzzo o eglefino surgelati ricoperti di pangrattato o pastella	170° C	Da 10 a 15 minuti (a seconda dello spessore del pesce)
Passera di mare congelata	MAX	5-6 minuti

CARNE		
Hamburger surgelati (50g)	150° C	3-5 minuti
Porzioni di pollo nel pangrattato	170°C	15-20 minuti porzioni (piccole/medie)
Porzioni di pollo nel pangrattato	170° C	20-30 minuti (porzioni abbondanti)
Cotolette di vitello surgelate	170° C	3-8 minuti (a seconda dello spessore)
Cosce di pollo fresche in massetto- Esca	170° C	15 minuti

11. GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice non funziona, nessuna luce accesa	La friggitrice non è collegata	Controllare se la friggitrice è collegata correttamente
	L'unità di controllo non è saldamente in posizione	Installare l'unità di controllo in modo sicuro, assicurandosi che sia inserita il più possibile.
	C'è poco o nessun olio nella friggitrice, il che fa scattare il termostato di sicurezza	Scollegare la friggitrice e lasciarla raffreddare. Premere il pulsante di ripristino nella parte inferiore dell'unità di controllo dopo aver regolato il livello dell'olio.
Trabboccamenti d'olio	Il livello massimo dell'olio è stato superato	Controllare il livello dell'olio

Trabboccamenti d'olio	Cestello sovraccarico/capacità massima di patatine fritte è stata superata	Fare riferimento alle quantità consigliate nella tabella di cottura.
	Il cibo umido è stato messo nell'olio	Scolare il cibo e asciugarlo bene.
	L'olio è vecchio e si è deteriorato	Sostituirlo con olio nuovo.
	Non hai usato l'olio giusto/sono stati mescolati più oli	Utilizzare un olio di buona qualità adatto alla frittura.
	Hai superato il livello massimo	Regolare il livello dell'olio
Odore sgradevole/olio affumicato	L'olio si è deteriorato	Sostituirlo con olio nuovo
	L'olio non è adatto per friggere	Usa un olio di buona qualità.
	Temperatura dell'olio troppo alta	Verificare il corretto posizionamento delle sonde
Frittura inadeguata	La temperatura utilizzata non è corretta	Seleziona la temperatura giusta.
	Il carrello è sovraccarico	Ridurre la quantità da friggere.
	Le patatine fresche sono troppo bagnate	Scolare il cibo e asciugarlo bene.
Le patatine sono bruciate all'esterno ma poco cotte all'interno	Metodo di cottura	Fare riferimento alle istruzioni di cottura.

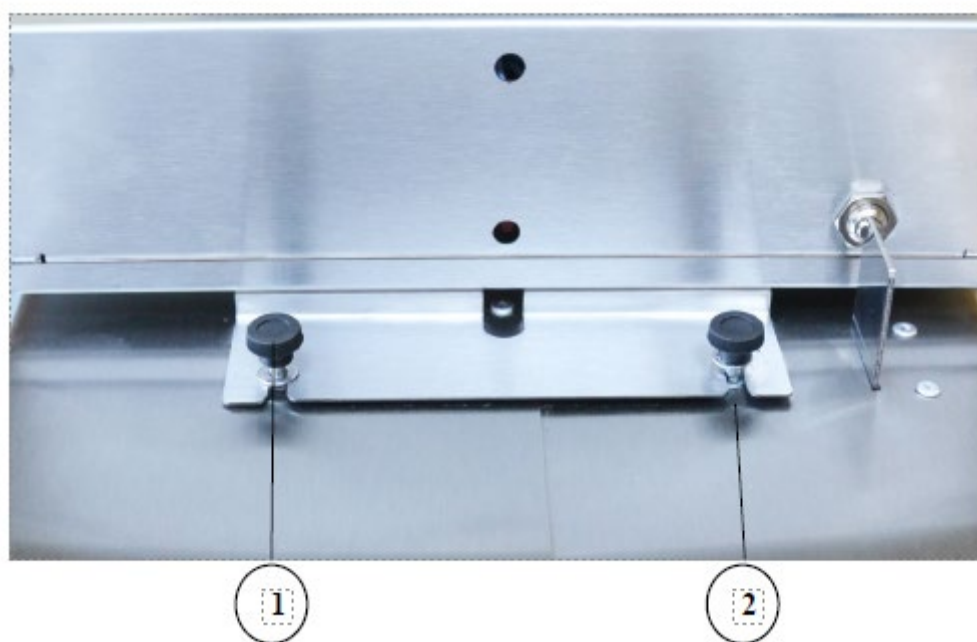
12. GESTIONE DEL CASO

Tutte le manipolazioni della scatola di controllo devono essere eseguite a freddo o con l'aiuto di presine di cottura.

Per estrarre la custodia dal suo alloggiamento, svitare le due manopole (n°1 nella foto) situate sul retro della cinghia e sollevare la custodia.

Per reinstallare la custodia, procedere in modo inverso. Abbassare la custodia nelle due tacche (n°2 nella foto) sul retro della cinghia e avvitare le manopole (attenzione, le rondelle devono essere posizionate dietro le manopole prima di avvitarle).

ATTENZIONE: La vostra friggitrice è dotata di un dispositivo di sicurezza. Se la bobina non si riscalda, controlla il corretto posizionamento della custodia.



Rinunce

Installazione e manutenzione improprie, soprattutto se non conformi alle normative vigenti o alle istruzioni contenute in questo manuale utente. La garanzia non copre le riparazioni necessarie a seguito di uso improprio, uso improprio, negligenza o sovraccarico dell'apparecchio, nonché le riparazioni derivanti da variazioni dell'alimentazione, sbalzi di tensione o installazioni errate. I danni dovuti a urti o intemperie non sono coperti dalla garanzia. L'apparecchiatura viaggia a rischio e pericolo dell'utente; In caso di consegna tramite corriere, il destinatario deve esprimere riserve al corriere al ricevimento del dispositivo. La garanzia decade in caso di intervento, riparazione, modifica da parte di persone non qualificate o utilizzo per scopi impropri.

13. GARANZIA

Condizioni di garanzia

La garanzia che si applica a qualsiasi dispositivo è la garanzia commerciale del distributore o del rivenditore. Si prega di contattare il negozio in cui è stato acquistato il dispositivo per i termini esatti.

La garanzia non concede alcun diritto al risarcimento dei danni.

Le seguenti disposizioni non escludono il beneficio della garanzia legale prevista dagli articoli 1641 e seguenti del Codice Civile relativi ai vizi e ai vizi occulti.

Clausole di esclusione della garanzia

Installazione e manutenzione improprie, soprattutto se non conformi alle normative vigenti o alle istruzioni contenute in questo manuale utente.

Non sono ammissibili alla garanzia le riparazioni necessarie a seguito di funzionamento errato, uso improprio, negligenza o sovraccarico dell'apparecchio, nonché quelle derivanti da variazioni dell'alimentazione, sbalzi di tensione o installazioni difettose.

I danni dovuti a urti o intemperie non sono coperti dalla garanzia. L'apparecchiatura viaggia a rischio e pericolo dell'utente; In caso di consegna tramite corriere, il destinatario deve esprimere riserve al corriere prima di qualsiasi consegna del dispositivo. La garanzia decade in caso di intervento, riparazione, modifica da parte di persone non qualificate o utilizzo per scopi impropri.