



è un marchio distribuito in esclusiva da
KARMA ITALIANA srl

DF 131/132

Friggitrice

Manuale di istruzioni • Instruction manual

www.karmaitaliana.it



IMPORTANTE : PRIMA DELL'USO

Leggere attentamente tutte le istruzioni prima dell'uso e conservarle per riferimento futuro. Collegare questo apparecchio solo a una presa adeguata, che sia stata installata e messa a terra in conformità con le normative e i requisiti locali.

Prima di utilizzare per la prima volta, rimuovere con cura il dispositivo dalla sua confezione; rimuovere le pellicole protettive dal coperchio e dall'involucro esterno (rispettare l'ambiente). Quindi pulire il cestello del serbatoio dell'olio, l'esterno e la parte inferiore del coperchio con un panno umido.

Non immergere il rivestimento in acqua e assicurarsi che le parti elettriche rimangano asciutte. Asciugare accuratamente il dispositivo e gli accessori con un panno asciutto prima dell'uso.

La friggitrice è dotata di termostato regolabile e spie luminose. Il sistema di frittura "aperto" garantisce ottimi risultati professionali e una facile pulizia.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

1. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate durante l'uso del dispositivo da una persona responsabile della loro sicurezza.

2. I bambini devono essere sorvegliati in modo che non giochino con l'apparecchio. L'uso e la supervisione sono a carico del responsabile.

3. Il cibo non può essere riscaldato troppo a lungo.

4. Controllare la temperatura del cibo in caso di riscaldamento eccessivo.

5. Prima di accedere ai terminali, tutti i circuiti di alimentazione devono essere scollegati.

6. DF-131: non chiudere il coperchio quando il dispositivo è in funzione, in caso di schizzi quando si apre il coperchio. È invece possibile chiudere il coperchio quando l'apparecchio non è in funzione.

DF-132: L'utilizzo del coperchio munito di filtro e bicchiere ne consente l'utilizzo durante il funzionamento dell'apparecchio, tuttavia un'eccessiva condensa potrebbe creare schizzi all'apertura o chiusura dell'apparecchio. Prestare sempre attenzione all'eccessiva condensa.

7. Nota: il dispositivo non può essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.

8. L'apparecchio, il cavo o la spina non devono mai essere immersi in acqua o altri liquidi, per evitare scosse elettriche o ustioni.

9. Se la friggitrice e/o il cavo elettrico sono danneggiati, occorre rivolgersi all'assistenza

specializzata per evitare incidenti.

10. Questo apparecchio è destinato all'uso in applicazioni domestiche e simili come:

- aree cucina riservate al personale di negozi, uffici e altri ambienti professionali;

- fattorie;

- utilizzo da parte dei clienti di hotel, motel e altri ambienti residenziali;

- ambienti tipo bed and breakfast.

11. Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni se sono sempre supervisionati da un adulto. Tenere il dispositivo e il relativo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni. La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non possono essere effettuate da bambini, a meno che non abbiano più di 8 anni e non siano sorvegliati.

12. Gli apparecchi di cottura devono essere collocati in una posizione stabile con le maniglie (se presenti) posizionate in modo da evitare fuoriuscite di liquidi caldi.

13. È probabile che le superfici esterne siano calde mentre l'apparecchio è in uso, quindi utilizzare le maniglie isolate fornite a tale scopo.

14. Non utilizzare il dispositivo all'aperto.

15. Per evitare un rischio dovuto al ripristino involontario dell'interruttore termico, questa unità non deve essere alimentata da un dispositivo di commutazione esterno, come un timer, o collegata a un circuito che viene regolarmente acceso e spento.

COME FAR FUNZIONARE LA FRIGGITRICE

Questo tipo di friggitrice può essere utilizzata solo con olio o grasso liquido e non è adatta per l'uso con grasso solido. Il grasso solido può contenere acqua, che può causare la formazione di spruzzi di grasso caldo quando riscaldato. Raccomandiamo l'uso esclusivo di olio per friggere in questo apparecchio. L'uso del grasso per friggere è a proprio rischio. Né il produttore, né l'importatore, né il fornitore possono essere ritenuti responsabili per eventuali lesioni subite a proprio rischio dall'uso di un olio o grasso per frittura improprio.

Non accendere mai la friggitrice senza olio o grasso liquido, poiché ciò potrebbe danneggiare la macchina. Inoltre, non inserire altri liquidi come acqua o altre sostanze nel serbatoio dell'olio. Posizionare la friggitrice su una superficie asciutta e stabile.

Poiché la friggitrice si surriscalda durante l'uso, assicurarsi che non sia troppo vicina ad altri oggetti.

Rimuovere il coperchio della friggitrice e rimuovere gli accessori.

Riempire la friggitrice con la quantità desiderata di olio o grasso. La quantità di olio nel serbatoio deve essere sempre compresa tra le tacche corrispondenti alle quantità minima e massima. Non utilizzare mai l'apparecchio senza olio, o con una quantità di olio insufficiente o eccessiva. Per ottenere i migliori risultati, ti consigliamo di non mescolare diversi tipi di olio insieme.

Scegli la temperatura giusta per ciò che vuoi friggere. Consultare la tabella delle temperature. Utilizzare la maniglia per posizionare il cestello nella friggitrice.

Mettere il cibo pronto per essere fritto nel cestello. Per ottenere i migliori risultati, mettere il cibo asciutto nel cestello. Immergere lentamente il cestello nell'olio per evitare schizzi.

L'indicatore si spegnerà al raggiungimento della temperatura selezionata. Attendere sempre il raggiungimento della temperatura selezionata.

Per mantenere l'olio alla temperatura prescelta, il termostato si accenderà/spegnerà più volte così come la spia luminosa.

Rimontare il cestello allo scadere del tempo di cottura.

Rimuovere la spina dalla presa.

Sciacquare il manico e il cestello dopo l'uso e asciugare completamente.

Quando la friggitrice si è completamente raffreddata, puoi rimettere il cestello nell'apparecchio e conservarlo. Riponete la friggitrice, con il coperchio chiuso, in un luogo buio e asciutto. In questo modo puoi lasciare l'olio e il cestello nella friggitrice durante la conservazione.

CONSIGLI DI CUCINA

Utilizzare un massimo di 200 grammi di patatine per litro di olio;

Con i prodotti surgelati utilizzare al massimo 100 grammi perché si raffreddano velocemente.

Agitare gli alimenti congelati sopra il lavandino per rimuovere il ghiaccio in eccesso.

Quando si utilizzano patate fritte fresche: asciugare le patatine dopo il lavaggio in modo che l'acqua non si mischi con l'olio. Friggere le patatine in 2 passaggi:

1° passaggio (pre-frittura): da 5 a 10 minuti a 170°C.

2° passaggio (frittura finale): da 2 a 4 minuti a 190°C. Scolare bene.

PER SOSTITUIRE L'OLIO

Assicurarsi che la friggitrice e l'olio si siano completamente raffreddati prima di sostituire l'olio (togliere la spina dalla presa!). Sostituire l'olio regolarmente. Questo è assolutamente necessario se l'olio diventa scuro o assume un odore diverso. In ogni caso sostituire l'olio dopo 10 utilizzi. Sostituire

tutto l'olio in una volta; non mescolare un olio già utilizzato con uno nuovo. L'olio scartato è inquinante per l'ambiente. Non gettarlo nella spazzatura normale, ma segui le indicazioni della raccolta differenziata della tua zona.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Assicurarsi che la manopola di controllo della temperatura sia in posizione "OFF", che la spina sia scollegata e che l'apparecchio e l'olio siano completamente raffreddati.

Rimuovere il cestello dal serbatoio dell'olio.

Pulisci regolarmente la friggitrice sia all'interno che all'esterno.

Pulisci l'esterno della friggitrice con un panno umido e asciuga con un panno morbido e pulito.

Non utilizzare mai spugne o prodotti abrasivi o aggressivi.

Il cestello e la maniglia possono essere puliti con acqua calda e sapone. Asciugare bene prima di riutilizzare.

Quando si sostituisce l'olio, è possibile pulire anche l'interno della friggitrice. Svuotate la friggitrice e pulite l'interno prima con un tovagliolo di carta, poi con un panno imbevuto di acqua saponata. Quindi pulire con un panno umido e lasciarlo asciugare completamente.

Tutti i componenti, ad eccezione delle parti elettriche, possono essere puliti con acqua calda e sapone. Asciugare bene prima dell'uso.

La lavastoviglie non è consigliata.

DATI TECNICI

Voltaggio: 220-240 V, 50 Hz

Potenza: DF-131 e DF-132: 2000 W

TABELLA

Cibo	Temperatura (°C)
Patatine fritte	Pre-frittura: 170
Patatine fritte	Frittura finale: 190
Fonduta di parmigiano	170
Crocchette al formaggio	170
Crocchette di carne / pesce / patate	190
Pesce	150
Bastoncino di pesce impanato	180
Frittelle di formaggio	180
Ciambelle	190
Pollo	160
Frittelle di gamberi	180

CONDIZIONI DI GARANZIA

Il prodotto è coperto da garanzia in base alle vigenti normative nazionali ed Europee.

Per le condizioni complete di garanzia e per effettuare richieste di assistenza visitate il sito www.karmaitaliana.it

La garanzia copre i difetti di fabbrica ed i guasti verificatisi nei primi 2 anni dalla data di acquisto. Nel caso di acquisto con fattura, la garanzia è limitata ad 1 anno.

Sono esclusi i guasti causati da imperizia o da uso non appropriato dell'apparecchio

La garanzia non ha più alcun effetto qualora l'apparecchio risulti manomesso.

La garanzia non prevede necessariamente la sostituzione del prodotto.

Sono escluse dalla garanzia le parti esterne, le batterie, le manopole, gli interruttori, e le parti asportabili o consumabili.

Le spese di trasporto e i rischi conseguenti sono a carico del proprietario dell'apparecchio

A tutti gli effetti la validità della garanzia è avallata unicamente dalla presentazione della fattura o scontrino d'acquisto.



Questo simbolo vi avverte della presenza di materiale non isolato "sotto tensione" ad elevato voltaggio, all'interno del prodotto, che può costituire pericolo di folgorazione per le persone.



Questo simbolo vi avverte della presenza di istruzioni d'uso e manutenzione importanti, nel manuale o nella documentazione che accompagna il prodotto



Il marchio CE indica che questo prodotto è conforme alle direttive europee e relative normative ad esso applicabili.



Ai sensi del Decreto Legislativo N°49 del 14 Marzo 2014 - "Attuazione delle Direttive 2012/19/UE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE)".

Il simbolo del cassonetto barrato riportato sull'apparecchiatura indica che il prodotto alla fine della propria vita utile deve essere raccolto separatamente dagli altri rifiuti. L'utente dovrà, pertanto, conferire l'apparecchiatura integra dei componenti essenziali giunta a fine vita agli idonei centri di raccolta differenziata dei rifiuti elettronici ed elettrotecnici, oppure riconsegnandola al rivenditore al momento dell'acquisto di nuova apparecchiatura di tipo equivalente, in ragione di uno a uno, oppure 1 a zero per le apparecchiature aventi lato maggiore inferiore a 25 cm. L'adeguata raccolta differenziata per l'avvio successivo dell'apparecchiatura dimessa al riciclaggio, al trattamento e allo smaltimento ambientale compatibile contribuisce ad evitare possibili effetti negativi sull'ambiente e sulla salute e favorisce il riciclo dei materiali di cui è composta l'apparecchiatura. Lo smaltimento abusivo del prodotto da parte dell'utente comporta l'applicazione delle sanzioni amministrative di cui al D.Lgs n. Decreto Legislativo N° 49 del 14 Marzo 2014.

KARMA®

Distribuito in Italia da:

KARMA ITALIANA SRL

Via Gozzano 38 bis

21052, Busto Arsizio (VA) - Italy

www.karmaitaliana.it

Made in China - ver. 21.1