



INSTRUKCJA OBSŁUGI



FRYTOWNICA MFR-03

Fritovací hrnec/Deep fryer/Фритюрница/
Gruzdintuvè/Фритюрница

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	10
GB	USER MANUAL	17
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	24
LT	VARTOTOJO INSTRUKCIJA	31
UA	ІНСТРУКЦІЯ З ОБСЛУГОВУВАННЯ.....	38

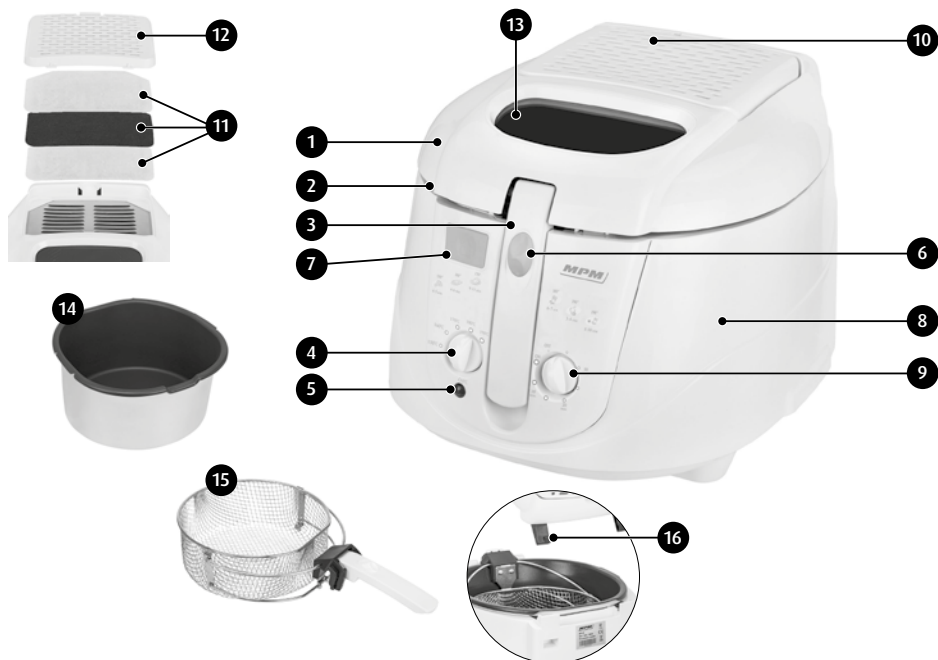
WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.

- ▶ Użycie dodatkowych akcesoriów, nie zalecanych przez producenta, może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- ▶ Frytownicy nie wolno poruszać, jeśli zawiera ona gorący tłuszcz lub inną gorącą ciecz.
- ▶ Używać zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- ▶ Jeśli przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w serwisie, lub u innej, odpowiednio wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- ▶ Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemującym!
- ▶ Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.
- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność.**

- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Nie mieszaj ze sobą różnych gatunków olejów i tłuszczów. Niebezpieczeństwo wykipienia.
- ▶ **OSTRZEŻENIE!** Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżać rąk lub twarzy do odpowietrzników.

OPIS URZĄDZENIA



1. Zdemontowana pokrywa
2. Uszczelka pokrywy
3. Rączka koszyka
4. Termostat – regulator temperatury (150-190°C)
5. Lampka termostatu
6. Przycisk blokady rączki koszyka
7. Przycisk zwalnający pokrywę
8. Obudowa frytownicy
9. Timer (0-30 minut) z dźwiękowym sygnałem zakończenia pracy
10. Przycisk blokady osłony filtra
11. Filtr węglowy
12. Osłona filtra
13. Okienko do podglądu procesu smażenia – wizjer
14. Wyjmowany zbiornik na olej (min./max. 2L/2,5L)
15. Koszyk do smażenia z wygodnym nienagrzewającym się uchwytem. *Możliwość ustawienia koszyka powyżej poziomu oleju w celu odsączenia tłuszczu.*
16. Blokada pokrywy

PRZYGOTOWANIE FRYTOWNICY DO UŻYCIA

1. Przetrzeć pokrywę ① i obudowę frytownicy ⑧ wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzać obudowy frytownicy w wodzie. Nigdy nie myć elementów pokrywy lub podstawy frytownicy w zmywarce do naczyń.
2. Otworzyć pokrywę frytownicy ①, wciskając przycisk zwalniający ⑦.
3. Wyciągnąć koszyk ⑮ ze zbiornika ⑭ podnosząc za rączkę ③ znajdującą się w pozycji poziomej.
4. Następnie wyjąć zbiornik z frytownicy.
5. Umyć koszyk ⑮ i zbiornik ⑭ w ciepłej wodzie z płynem, spłukać i dokładnie wysuszyć.
6. Umieścić zbiornik ⑭ z powrotem we wnętrzu frytownicy.
7. Sprawdzić czy filtr węglowy ⑪ jest ułożony prawidłowo pod osłoną filtra ⑫. Naciskając przycisk blokady osłony ⑩ należy wyjąć osłonę, która przytrzymuje filtr ⑪. Filtr ⑪ składa się z trzech warstw – górnej koloru białego, środkowej koloru czarnego i dolnej koloru białego. Po sprawdzeniu poprawności montażu filtra ⑪, należy umieścić osłonę filtra ⑫ na swoim miejscu.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Używać urządzenia tylko na podłożu suchym, stabilnym, odpornym na wysokie temperatury, z dala od wszelkich krawędzi.
1. Nie używać w szafkach. Wydostająca się przez odpowietrzniki para może je uszkodzić. Nigdy nie używać bez zbiornika ⑭.
2. Nigdy nie używać bez tłuszczu lub z niewystarczającą ilością tłuszczu. Nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu oleju! Poziom minimalny (MIN) i maksymalny (MAX) zaznaczone zostały wewnątrz zbiornika ⑭.
3. Korzystać jedynie z dobrego, niezawodnego tłuszczu roślinnego lub oleju do głębokiego smażenia. Smażenie na maśle, margarynie, oliwie z oliwek lub tłuszczu zwierzęcym nie jest zalecane, gdyż tłuszcze te parują w niższych temperaturach.
4. Przed smażeniem usunąć z produktów spożywczych nadmiar wody, aby uniknąć nadmiernego spieniania i przyskania. Nie wrzucać mokrych składników do gorącego tłuszczu! Nawet niewielka ilość wody spowoduje przyskanie!
5. Zawsze wyjmować przewód zasilania z gniazdka po zakończeniu użytkowania. Zawsze odczekać, aby frytownica ostygła całkowicie, przed wylaniem tłuszczu i czyszczeniem! Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu!

SPOSÓB UŻYCIA

1. Podnieść pokrywę ①.
2. Wyjąć koszyk ⑮ ze zbiornika ⑭ i odłożyć go na bok.
3. Napełnić zbiornik ⑭ tłuszczem lub olejem najwyżej do maksymalnego poziomu MAX, nie mniej jednak niż do poziomu MIN.
4. Zamknąć pokrywę ① i podłączyć urządzenie do gniazdka sieciowego. Przy pomocy regulatora temperatury ④, ustawić pożądaną temperaturę. Po ustawieniu pokrętki ⑨, lampka termostatu ⑤ zaświeci się. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lampka termostatu ⑤ zgaśnie. Zalecane ustawienie to w większości wypadków 190°C. Czas wstępnego rozgrzania to około 20 minut.

5. W trakcie rozgrzewania tłuszczu przygotować składniki do smażenia.

Uwaga! Aby zapobiec ryzyku odniesienia poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia przedmiotów, należy stosować szczególne środki bezpieczeństwa w czasie smażenia na gorącym oleju.

6. Koszyk 15 napełnić w 2/3 jedzeniem.

Po rozgrzaniu tłuszczu wcisnąć przycisk zwalniający pokrywę 7, aby ją otworzyć.

Uwaga! Urządzenie posiada specjalną nienagrzewającą się obudowę zewnętrzną – wewnątrz frytkownicy jest bardzo gorąco i nie należy go dotykać!

7. Powoli unieść pokrywę 1 uważając, aby nie dotknąć gorących powierzchni. Następnie umieścić napełniony koszyk 15 w zbiorniku tak, aby uchwyt znalazł się w otworze w krawędzi przedniej części urządzenia.

8. Docisnąć i zamknąć pokrywę 1.

9. Zwolnić przycisk blokujący 6 i opuścić rączkę 3. Koszyk 15 zostanie automatycznie opuszczony do tłuszczu.

10. Przez pierwszych kilka minut normalnym jest, iż w wizjerze 13 pojawi się para. Zniknie ona powoli w czasie smażenia, jeśli wizjer jest czysty.

Uwaga! Normalnym zjawiskiem jest wydostawanie się pary w czasie smażenia przez odpowietrzniki. Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżać rąk lub twarzy do odpowietrzników.

11. Po upływie czasu smażenia podnieść rączkę koszyka 3, dopóki rączka nie zablokuje się w pozycji poziomej – działanie to automatycznie uniesie koszyk 15 do pozycji odsączania.

12. Wcisnąć przycisk zwalniający 7, aby otworzyć pokrywę 1. Pozwolić, aby wydostała się cała para, a następnie ostrożnie unieść pokrywę 1 do pozycji pionowej, starając się nie dotknąć gorących powierzchni. Sprawdzić, czy jedzenie jest dobrze usmażone. Jeśli wymagane jest dalsze smażenie, zamknąć pokrywę i opuścić koszyk do tłuszczu, stosując się do procedury opisanej w punktach 4-6.

13. Po usmażeniu jedzenia wyciągnąć koszyk 15 z frytkownicy i wyłożyć jedzenie na talerz. Doprawić do smaku.

Uwaga! Nie zwalniać przycisku blokady podczas wyciągania koszyka z frytkownicy!

Timer

Timer 9 możemy ustawić na max. 30 min, aby to zrobić należy przekręcić jego pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wybranej wartości. Sygnał dźwiękowy będzie oznaczać koniec ustawionego czasu oraz wyłączenie urządzenia. Przekręcając timer 9 w przeciwną stronę do ruchu wskazówek zegara do pozycji ON urządzenie będzie pracować bez ograniczenia czasowego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż frytkownica całkowicie wystygnie, nie otwierając pokrywę 1.

1. Po ostygnięciu, korzystając z uchwytów na zbiorniku 14, wyjąć go z frytkownicy.

2. Planując ponowne użycie tłuszczu, zaleca się, aby przelać go przez sito w celu odcedzenia wszelkich pozostałości z przygotowywanych potraw. Następnie szczelnie zamknąć tłuszcz i przechowywać z daleka od ciepła lub bezpośredniego światła.

- Umyć zbiornik 14 i koszyk 15 ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłukać i dokładnie wysuszyć. Nie używać ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia zbiornika 14 lub obudowy 8. Koszyk 15 można myć w zmywarce do naczyń.
- Nigdy nie zanurzać obudowy w wodzie lub innej cieczy, czy też myć w zmywarce. Wytrzeć jedynie wilgotną ściereczką.
- Po każdym użytkowaniu przetrzeć od środka pokrywę 1 wilgotną ściereczką. Pokrywę 1 można odczepić od obudowy w celu dokładniejszego wyczyszczenia. Aby to zrobić należy podnieść ją maksymalnie do góry (tak aby znalazła się pod kątem prostym do obudowy) po czym nacisnąć na blokadę pokrywy 16 i wysunąć ją ku górze. Wcisnąć rygiel zwalniający znajdujący się na pokrywie filtra 12 i wyjąć filtr 11. Zmyć ciepłą wodą z dodatkiem mydła. Nie myć części pokrywy w zmywarce.
- Uwaga! Zawsze wyjmować filtr przed zanurzeniem pokrywy w wodzie.

Należy zawsze upewnić się, że uszczelka pokrywy została wyczyszczona i wysuszona, aby uniknąć przyklejenia jej do obudowy frytownicy. Wymienić uszczelkę po stwardnieniu, zmięczeniu, zdeformowaniu, pęknięciu, wytarciu lub przedziurawieniu.

Wymiana filtra:

Filtr węglowy, znajdujący się w pokrywie frytownicy, pomaga wchłaniać nieprzyjemne zapachy. Po około 10-15 zastosowaniach urządzenia konieczna będzie wymiana filtra.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- ▶ Korzystając z frytownicy po raz pierwszy, można spotkać się z lekkim nieprzyjemnym zapachem lub delikatnym dymem. Jest to zjawisko normalne.
- ▶ Należy smażyć produkty o zbliżonym rozmiarze lub grubości, gdyż umożliwi to równiejsze smażenie ich w tym samym czasie.
- ▶ Nie napełniać koszyka powyżej 2/3. Jeśli smażona będzie większa ilość składników, nie będą one kruche.
- ▶ Ryby, warzywa i mięso należy obtoczyć w panierce przed smażeniem.
- ▶ Korzystać tylko ze sztućców metalowych, ponieważ plastik lub guma ulegną zniszczeniu w gorącym oleju! Nie pozostawiać sztućców we frytownicy!
- ▶ Po każdym użyciu przecedzić olej przy pomocy podwójnej grubości chusty serowarskiej/drobnego sitka, aby usunąć resztki żywności.
- ▶ Wielokrotność użycia tego samego tłuszczu zależy od rodzaju smażonych produktów – tłuszcz trzeba wymieniać częściej, jeżeli smażone są ryby lub mięso w posypce.
- ▶ Tłuszcz należy wymienić, jeśli zaobserwuje się jedno z następujących zjawisk: tłuszcz ma ciemną barwę, tłuszcz paruje po podgrzaniu, tłuszcz nadmiernie się burzy w czasie smażenia.

ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

Poniższe czasy smażenia są przybliżone i oparte na maksymalne zalecane ilości jedzenia. Prosimy nie napełniać zbiornika w więcej, niż 2/3.

Jedzenie:	Ilość:	Temperatura:	Czas (w min.):
Ser:			
Mrożony, w kawałkach	ok 400 g	190°	2 – 4
Kurczak:			
Mrożony, w kawałkach	ok 500 g	190°	4 – 5
Surowy, porcjowany	ok 500 g	150°	13 – 18
Pączki	3 – 4 szt.	190°	2 – 3
Bułeczki, mrożone:	3 – 4 szt.	190°	5 – 6
Ryba:			
Mrożona:	ok 300 g	190°	7 – 8
Surowa	ok 300 g	180°	3 – 4
Krańki cebuli:			
Mrożone:	ok 400 g	190°	7 – 8
Surowe	ok 400 g	180°	3 – 4
Ziemniaki:			
Mrożone frytki:	ok 400 g	190°	8 – 10
Mrożone długie frytki	ok 400 g	170°	6 – 7
Surowe frytki	ok 400 g	190°	10 – 12
Krewetki:			
Mrożone:	ok 400 g	190°	7 – 8
Surowe, rozbite	ok 400 g	170°	3 – 5
Warzywa, surowe	ok 500g	170°	1 – 3

DANE TECHNICZNE

Moc: 1800 W

Zasilanie: sieć prądu zmiennego 230 V 50Hz

Długość przewodu sieciowego: 1,15 m



Uwaga! Firma MPM agd S.A. zastrzega sobie możliwość zmian technicznych.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczone na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

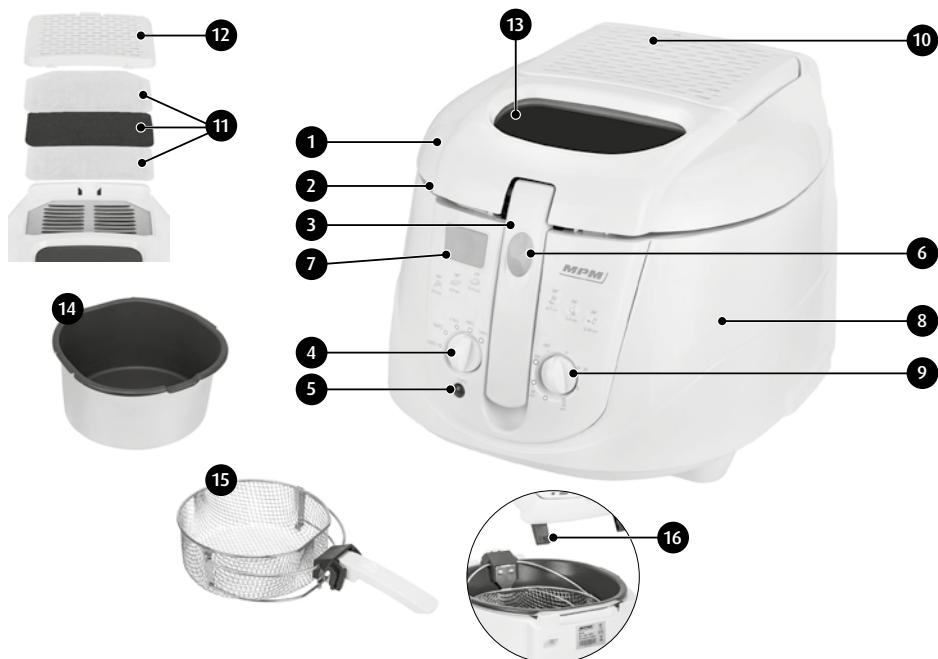
W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

- ▶ Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze.
- ▶ Dbejte maximální opatrnosti, pokud se v blízkosti spotřebiče nacházejí děti.
- ▶ Nikdy nenechávejte spotřebič v chodu bez dozoru!
- ▶ Nepoužívejte spotřebič k jiným účelům, než ke kterým je určen.
- ▶ Je zakázáno ponořovat spotřebič, přívodní kabel nebo jeho vidlici do vody nebo jiných kapalin.
- ▶ Pokud spotřebič nepoužíváte nebo ho chcete vyčistit, vždy vytáhněte vidlici přívodního kabelu z elektrické zásuvky.
- ▶ Nepoužívejte poškozený spotřebič, a to ani tehdy, je-li poškozen napájecí kabel nebo vidlice. V takovém případě nechejte spotřebič opravit v autorizovaném servisu.
- ▶ Použijete-li příslušenství, které výrobce nedoporučuje, můžete spotřebič poškodit či způsobit požár nebo zranění.
- ▶ Pokud u spotřebiče zaznamenáte nestandardní zvuky, zápach nebo kouř, okamžitě ho vypněte a následně se obraťte na autorizovaný servis kvůli jeho opravě.
- ▶ Je zakázáno používat spotřebič venku.
- ▶ Nedotýkejte se spotřebiče, máte-li mokré ruce.
- ▶ Přívodní kabel nezavěšujte na ostré hrany a dbejte na to, aby nepřišel do kontaktu s horkým povrchem.
- ▶ Věnujte pozornost tomu, aby přívodní kabel nevisel mimo hranu plochy, na které stojí spotřebič. Zabráníte tím případnému stažení spotřebiče z této plochy.
- ▶ Nedotýkejte se horkých ploch! Používejte úchyty.
- ▶ Spotřebič skladujte v chladném, tmavém a suchém místě.
- ▶ Předcházejte deformaci plastových součástí, je zakázáno umývat spotřebič horkou vodou nebo v myčce na nádobí.
- ▶ Je zakázáno vkládat ruce nebo předměty do nádoby během práce spotřebiče.
- ▶ Před zahájením čištění musíte spotřebič odpojit od zdroje elektrické energie!
- ▶ Je zakázáno pokládat spotřebič v blízkosti jiných elektrických zařízení, hořáků, sporáků, trub atd.
- ▶ Před zahájením práce se vždy ujistěte, že všechny součásti spotřebiče jsou řádně namontovány.
- ▶ Po ukončení smažení musíte vyčkat do úplného vychladnutí spotřebiče, než budete moci připevnit nebo odejmout jeho součásti nebo zahájit jeho čištění.
- ▶ Použijete-li dodatečné příslušenství, které výrobce nedoporučuje, můžete spotřebič poškodit či způsobit požár nebo zranění.

- Je zakázáno pohybovat fritézou, pokud obsahuje horký olej nebo jinou horkou kapalinu.
- Spotřebič používejte v souladu s jeho určením.
- Spotřebič je určen pouze k použití v domácnosti. Nikdy ho nepoužívejte po delší dobu bez přestávky. Zabráníte tak deformaci těla a víka fritézy.
- Pokud bude poškozen přívodní kabel, musíte ho nechat vyměnit u výrobce nebo v servisu nebo u jiné, odpovídajícím způsobem kvalifikované osoby. Předejdete tak všem případným rizikům.
- Během používání fritézy může dojít ke zvýšení teploty povrchu.
- Spotřebič musí být zapojen do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem!
- Během používání doporučujeme používat ochranné rukavice, které jsou určeny k obsluze tohoto typu spotřebičů.
- Tento přístroj mohou používat děti od 8 let věku, osoby se sníženými tělesnými a mentálními schopnostmi a osoby bez zkušeností a znalostí přístroje, pokud bude zajištěn jejich dohled nebo instruktáž o bezpečném používání přístroje tak, aby riziko, které s ním souvisí, bylo pochopitelné. Děti bez dohledu nesmějí provádět čištění ani údržbu přístroje.
- Přístroj společně s napájecím kabelem skladujte v místě, které je mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Dbejte na to, aby si se spotřebičem nehrály děti.
- Spotřebič není určen k práci s externím časovým spínačem nebo samostatným systémem dálkového ovládání.
- Z důvodu zajištění bezpečnosti Vašich dětí neponechávejte v jejich dosahu žádné součásti obalu (plastové pytlíky, kartón, styropor atd.).
- **VÝSTRAHA! Zabraňte tomu, aby si malé děti hrály s fólií. Hrozí nebezpečí udušení!**
- **VÝSTRAHA! Abyste zabránili opaření párou, nepřibližujte ruce nebo tvář k větracím otvorům.**

POPIS SPOTŘEBIČE



- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Víko 2. Těsnění víka 3. Rukojeť košíku 4. Termostat – regulátor teploty (150 – 190 °C) 5. Kontrolka termostatu 6. Tlačítko pojistky rukojeti košíku 7. Uvolňovací tlačítko víka 8. Tělo fritézy 9. Časovač (0 – 30 min.) se zvukovou signalizací | <ol style="list-style-type: none"> 10. Tlačítko pojistky krytu filtru 11. Uhlíkový filtr 12. Kryt filtru 13. Okénko ke kontrole smažení 14. Vytímatelná nádoba na olej (min./max. 2l/2,5l) 15. Košík na smažení s pohodlným, nevodivým držadlem. Možnost uchycení košíku nad hladinou oleje za účelem jeho odkapání. 16. Pojistka víka |
|---|---|

PŘÍPRAVA FRITÉZY K POUŽITÍ

1. Otřete víko **1** a tělo fritézy **8** vlhkým hadříkem. Nikdy neponořujte tělo fritézy do vody. Nikdy nemyjte součásti víka nebo tělo fritézy v myčce na nádobí.
2. Otevřete víko fritézy **1** stisknutím uvolňovacího tlačítka **7**.
3. Vytáhněte košík **15** z nádoby **14** za rukojeť **3**, která se nachází ve vodorovné poloze.
4. Následně vytáhněte nádobu z fritézy.
5. Umyjte košík **15** a nádobu **14** v teplé vodě s mycím prostředkem, opláchněte je a pečlivě osušte.

6. Vložte nádobu 14 zpět dovnitř fritézy.
7. Zkontrolujte, zda je uhlíkový filtr 11 správně nasazen pod krytem filtru 12. Po stisknutí tlačítka pojistky krytu 10 vyjměte kryt, který přidržuje filtr 11. Filtr 11 se skládá ze tří vrstev – horní v bílé barvě, středové v černé barvě a dolní v bílé barvě. Po kontrole správné montáže filtru 11, musíte umístit kryt filtru 12 na své místo.

POKYNY KE SMAŽENÍ

1. Spotřebič používejte pouze na suché, stabilní ploše, která je odolná proti vysokým teplotám, a ve vzdálenosti od veškerých hran.
2. Nepoužívejte ve policice nebo skříňce. Pára, která uniká větracími otvory, by je mohla poškodit. Nikdy nepoužívejte bez nádoby 14.
3. Nikdy nepoužívejte bez oleje nebo s nedostatečným množstvím oleje. Nikdy nepřekračujte maximální hladinu oleje! Minimální (MIN) a maximální hladina (MAX) jsou označeny uvnitř nádoby 14.
4. Používejte pouze kvalitní, nezávadný rostlinný tuk nebo olej k hlubokému smažení. Smažení na máse, margarínu, olivovém oleji nebo živočišném tuku nedoporučujeme, protože tyto tuky mají nízký kouřový bod.
5. Před smažením odstraňte z potravin nadměrné množství vody, abyste zabránili nadměrnému pěnění a prskání. Nevkládejte mokré potraviny do vroucího oleje! I minimální množství vody způsobí nadměrné prskání!
6. Po ukončení smažení vždy vytáhněte napájecí kabel ze síťové zásuvky. Dříve než budete chtít vylít olej a začít s čištěním fritézy, vždy vyčkejte, až fritéza zcela vychladne! Spotřebič musíte vyčistit po každém použití!

ZPŮSOB POUŽITÍ

1. Zvedněte víko 1.
2. Vytáhněte košík 15 z nádoby 14 a odložte ho na bok.
3. Naplňte nádobu 14 tukem nebo olejem maximálně po rysku MAX, minimálně však po rysku MIN.
4. Zavřete víko 1 a zapojte spotřebič do síťové zásuvky. Pomocí regulátoru teploty 4 nastavte požadovanou teplotu. Po nastavení ovládacího kolečka 9 se rozsvítí kontrolka termostatu 5. Když spotřebič dosáhne nastavené teploty, kontrolka termostatu zhasne. Doporučené nastavení je ve většině případů 190 °C. Doba pro předehřátí je přibližně 20 minut.
5. Během zahřívání oleje si připravte potraviny ke smažení.

Upozornění! Abyste předešli riziku vážného poranění nebo poškození spotřebiče a dalších předmětů, musíte dodržovat během smažení v horkém oleji zvláštní bezpečnostní pokyny.

6. Košík 15 naplňte do 2/3 potravinami. Po zahřátí oleje stiskněte tlačítko, které uvolňuje víko 7.

Upozornění! Spotřebič má speciální, tepelně nevodivý vnější plášť. Vnitřní část fritovacího hrnce je velmi horká a je zakázáno se jí dotýkat!

7. Pomalu nadzvedněte víko 1 a dávejte pozor, abyste se nedotkli horké plochy. Následně vložte naplněný košík 15 do nádoby tak, aby se úchyt nacházel v otvoru v hraně přední části spotřebiče.

8. Přitlačte a uzavřete víko 1.
9. Uvolněte tlačítko pojistky 6 a uvolněte rukojeť 3. Košík 15 se automaticky ponoří do oleje.
10. Po dobu prvních několika minut je přirozené, že se okénko 13 zapará. Je-li okénko čisté, pára postupně zmizí během smažení.

Upozornění! Unikání páry během smažení větracími otvory představuje běžný jev. Abyste zabránili opaření párou, nepřibližujte ruce nebo tvář k větracím otvorům.

11. Po uplynutí doby smažení, zvedněte rukojeť košíku 3, dokud se rukojeť nezafixuje ve vodorovné poloze – tím automaticky nadzvednete košík 15 do pozice, kdy z usmažených potravin bude odkapávat přebytečný olej.
12. Stisknutím uvolňovacího tlačítka 7 otevřete víko 1. Nechejte odpařit veškerou páru a pak opatrně zvedněte víko 1 do svislé polohy, současně se vyhněte kontaktu s horkou plochou. Zkontrolujte, zda jsou potraviny dobře usmaženy. Pokud potraviny vyžadují další smažení, zavřete víko a ponořte košík do oleje, přičemž postupujte podle kroků uvedených v bodech 4 – 6.
13. Po usmažení potravin vytáhněte košík 15 z fritézy a potraviny položte na talíř. Podle potřeby potraviny dochutěte.

Upozornění! Neuvolňujte tlačítko pojistky během vytahování košíku z fritézy!

Časovač

Časovač 9 můžete nastavit na max. 30 min. Nastavíte ho otočením ovládacího kolečka ve směru hodinových ručiček na požadovanou hodnotu. Zvukový signál bude označovat konec nastavené doby a vypnutí spotřebiče. Při přetočení časovače 9 proti směru hodinových ručiček do polohy ON bude fritéza pracovat bez časového omezení.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před zahájením čištění musíte vytáhnout vidlici napájecího kabelu ze síťové zásuvky, a aniž byste otvírali víko 1, vyčkejte, až fritéza zcela vychladne.
2. Po vychladnutí vytáhněte nádobu z fritézy pomocí úchytů 14.
3. Pokud chcete olej znovu použít, doporučujeme ho pomocí sítka zbavit všech zbytků z připraveného jídla. Potom olej skladujte v těsně uzavřené nádobě v chladu a temnu.
4. Umyjte nádobu 14 a košík 15 teplou vodou s přídatkem neagresivního čistícího prostředku. Opláchněte je pečlivě a osušte. K čištění nádoby 14 nebo těla fritézy 8 nepoužívejte drátěnku nebo abrazivní čistící prostředky. Košík 15 můžete umývat v myčce na nádobí.
5. Nikdy neponořujte tělo fritézy do vody nebo jiné kapaliny, ani ho neumývejte v myčce na nádobí. Můžete ho utírat vlhkým hadříkem.
6. Po každém použití utřete víko 1 z vnitřní strany vlhkou utěrkou. Pokud chcete víko 1 vyčistit pečlivěji, můžete ho odejmout od těla fritézy. Víko odejmete tak, že ho maximálně nadzvednete (tak aby svíralo pravý úhel s tělem fritézy), a pak stisknete pojistku víka 16 a vysuňte ho směrem nahoru. Stiskněte uvolňovací pojistku, která se nachází na víku filtru 12 a vytáhněte filtr 11. Víko můžete umýt teplou vodou s přídatkem mýdla. Součásti neumývejte víka v myčce na nádobí.

Upozornění! Před ponořením víka do vody vždy vytáhněte filtr.

7. Vždy se ujistěte, že těsnění víka je čisté a suché. Zabráňte tak jeho přilepení k tělu fritézy. Pokud dojde ke ztvrdnutí, změknutí, deformaci, prasknutí, rozedření nebo protržení těsnění, vyměňte ho za nové.

Výměna filtru

Uhlíkový filtr, který se nachází ve víku fritézy, pomáhá pohlcovat nepříjemný zápach. Filtr je nezbytné vyměnit po 10 – 15 použitích fritézy.

UŽITEČNÉ RADY

- ▶ Při prvním použití fritézy se můžete setkat s lehkým nepříjemným zápachem nebo mírným kouřem. Jedná se o běžný jev.
- ▶ Smažte potraviny podobných rozměrů nebo tloušťky, protože to umožní stejné usmažení za danou dobu.
- ▶ Nenaplňujte košík více než ze 2/3. Pokud smažíte větší množství ingrediencí, nebudou křehké.
- ▶ Ryby, zeleninu a maso obalte před smažením v těstíčku.
- ▶ Používejte pouze kovový příbor, protože plastový nebo gumový příbor můžete v horkém oleji zničit. Nenechávejte příbor ve fritéze!
- ▶ Po každém použití přefiltrujte olej pomocí dvojité vrstvy filtračního papíru nebo jemného sítko. Odstraníte tak nežádoucí zbytky potravin.
- ▶ Opakované použití stejného oleje závisí na druhu smažených potravin. Tuk je potřeba vyměnit častěji, pokud smažíte ryby nebo obalované maso.
- ▶ Vyměňte olej, pokud zaznamenáte jeden z následujících jevů: olej má tmavou barvu, z oleje se po zahřátí kouří, olej se během smažení nadměrně vaří.

ORIENTAČNÍ ČASY SMAŽENÍ

Uvedené časy smažení jsou orientační a jsou stanoveny pro maximální doporučené množství jídla. Nenaplňujte nádobu více než ze 2/3.

Potravina:	Množství:	Teplota:	Čas (v min.):
Sýr:			
Mražený, v kouscích	cca 400 g	190 °	2 – 4
Kuře:			
Mražené, v kouscích	cca 500 g	190 °	4 – 5
Syrové, porcované	cca 500 g	150 °	13 – 18
Koblihy	3 – 4 ks	190 °	2 – 3
Housky, mražené:	3 – 4 ks	190 °	5 – 6
Ryba:			
Mražená:	cca 300 g	190 °	7 – 8
Syrová	cca 300 g	180 °	3 – 4

Kolečka cibule:			
Mražená:	cca 400 g	190 °	7 – 8
Syrová	cca 400 g	180 °	3 – 4
Brambory:			
Mražené hranolky:	cca 400 g	190 °	8 – 10
Mražené dlouhé hranolky	cca 400 g	170 °	6 – 7
Syrové hranolky	cca 400 g	190 °	10 – 12
Krevety:			
Mražené:	cca 400 g	190 °	7 – 8
Syrové, loupané	cca 400 g	170 °	3 – 5
Zelenina, syrová	cca 500g	170 °	1 – 3

TECHNICKÉ ÚDAJE

Výkon: 1800 W

Napájení: střídavý elektrický proud 230 V 50 Hz

Délka přívodního kabelu: 1,15 m



Upozornění! Společnost MPM agd S.A. si vyhrazuje právo provádět technické změny.

Ekologická likvidace spotřebičů (opotřebovaná elektrická a elektronická zařízení)

Polsko



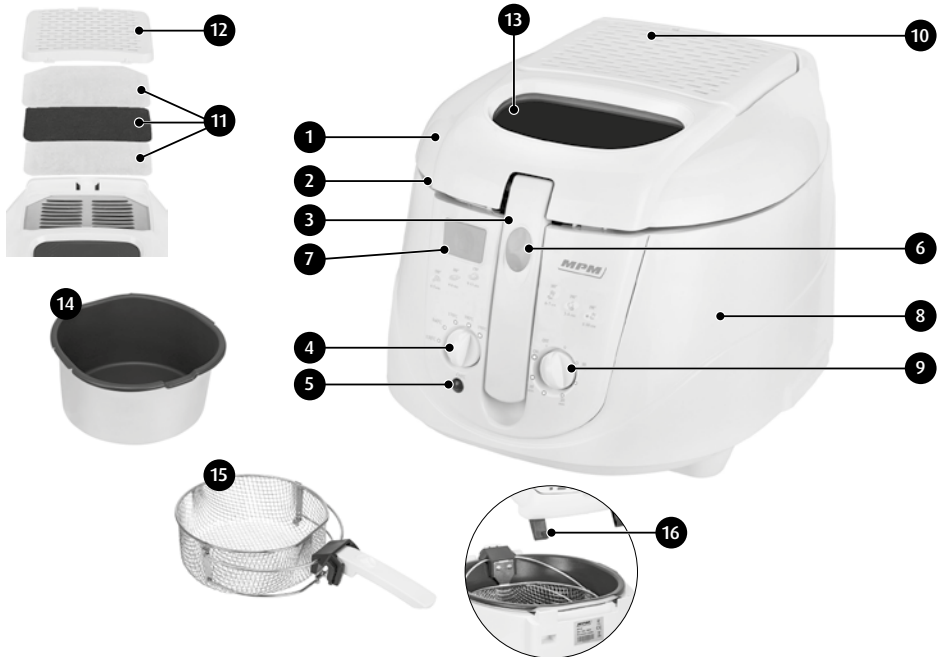
Označení umístěno na výrobku znázorňuje, že výrobek nesmí být po uplynutí doby používání odstraňován spolu s jiným odpadem pocházejícím z domácností. Aby se zabránilo škodlivému vlivu na životní prostředí a zdraví lidí v důsledku nekontrolovaného odstraňování odpadu, je nutné opotřebované zařízení dodat do místa odběru opotřebovaných domácích zařízení nebo oznámit jeho odběr z domu. Za účelem získání podrobných informací o místě a způsobu bezpečného odstraňování elektrického a elektronického odpadu, prosíme, aby uživatel kontaktoval maloobchodní prodejnu nebo místní oddělení ochrany životního prostředí. Výrobek nesmí být odstraňován spolu s jiným komunálním odpadem.

IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before operating this appliance, please read the Manual carefully.
- Use special caution when operating near children.
- Never leave the operating appliance unattended!
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not immerse this appliance, its cord or plug in water or any other liquids.
- Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance when damaged, with a damaged cord or plug. In such a case, return the appliance to an authorised service centre for repair.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in damaging the appliance or cause injury.
- In case you notice unusual sounds, odours or smoke from the appliance, turn it off immediately and contact an authorised service centre for repair.
- Do not use outdoors.
- Do not touch with wet hands.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Do not let the cord hang over the edge of a countertop the appliance is placed on. This prevents the appliance from being pulled off accidentally.
- Do not touch hot surfaces! Use the handles.
- Store the appliance in a cool, shaded and dry place.
- Avoid deformation of plastic elements, do not clean the appliance with hot water or in a dishwasher.
- Do not put hands or any objects into the container when operating.
- Unplug the appliance from the power outlet before cleaning!
- Do not place the appliance near other electric devices, burners, cookers, ovens, etc.
- Before operating always make sure all the parts of the appliance are properly assembled.
- Allow the appliance to cool after you have finished frying before putting on or taking off its parts, and before the cleaning.
- The use of additional accessories not recommended by the manufacturer may result in damaging the appliance or cause injury.
- Do not move the fryer if it contains hot oil or other hot liquids.
- Use according to its intended purpose.
- The appliance is intended for household use only. Do not use continuously for extended periods of time to prevent deforming the casing or the lid.

- ▶ If a power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service centre, or by another properly qualified serviceman to prevent any risk.
- ▶ The surface temperature can increase while in use.
- ▶ This appliance should be plugged into the power outlet with an earthing pin!
- ▶ Using appropriate protective gloves is recommended while operating the appliance.
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Make sure children do not play with the appliance.
- ▶ The appliance is not intended to operate with an external timer or other remote control systems.
- ▶ Do not plug the power cord with wet hands.
- ▶ Do not unplug by pulling the cord.
- ▶ Use on a flat, stable surface.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**
- ▶ **WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**
- ▶ **CAUTION! To avoid steam burns do not put your hands or face close to the vents.**
- ▶ **WARNING! The mixing of various types of oil and fat is dangerous! Danger of boil over!**

APPLIANCE DESCRIPTION



- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Lid 2. Lid seal 3. Basket handle 4. Temperature control (150-190°C) 5. Signal light 6. Basket handle lock button 7. Lid release button 8. Fryer casing 9. Timer (0-30 min) with sound signal at the operation cycle end | <ol style="list-style-type: none"> 10. Filter cover lock button 11. Carbon filter 12. Filter cover 13. Viewing window 14. Removable oil container (min./max. 2L/2,5L) 15. Frying basket with comfortable cool touch handle <i>Possibility to place the basket above the oil level for draining oil.</i> 16. Lid lock |
|--|---|

FRYER PREPARATION FOR USE

1. Wipe the fryer lid **1** and casing **8** with a damp cloth. Never immerse the fryer casing in water. Never clean the lid elements or the fryer base in a dishwasher.
2. Open the fryer lid **1** by pressing the release button **7**.
3. Pull the basket **15** up from the container **14** lifting it by the handle **3** in a horizontal position.
4. Then remove the container from the fryer.
5. Clean the basket **15** and the container **14** in warm water with dish-washing liquid, rinse them and dry thoroughly.
6. Put the container **14** back into the fryer.

7. Check whether the carbon filter **11** is placed correctly under the filter cover **12**. By pressing the cover lock button **10** remove the cover holding the filter **11**. The filter **11** consists of three layers - the upper white, middle black and lower white. After checking the filter mounting **11**, put the filter cover **12** back in its place.

FRYING GUIDELINES

1. Use the appliance only on dry, stable and heat-resistant surfaces away from its edges.
1. Do not use in cabinets. Steam that escapes through cover vents may cause damage. Never use without the container **14**.
2. Never use with no oil or with insufficient amount of oil. Never exceed the maximum level of oil! Minimal (MIN) and maximum (MAX) levels are indicated inside the container **14**.
3. Use only reliable quality vegetable oil or deep fry oil. Frying with butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to their lower evaporation temperature.
4. Before frying remove excess water from foodstuffs to prevent excessive foaming and splattering. Do not put wet food products into hot oil! Even small amount of water results in splattering!
5. Always unplug the cord from the power outlet after using. Always allow the fryer to completely cool before pouring the oil away or cleaning! The appliance should be cleaned after each use!

HOW TO USE

1. Lift the lid **1**.
2. Remove the basket **15** from the container **14** and set it aside.
3. Fill the container **14** with oil or shortening up to the MAX oil level line, but not beneath the MIN level line.
4. Close the lid **1** and plug the unit to the power outlet. Set the desired temperature using the temperature controller **4**. After setting the knob **9**, the thermostat indicator **5** will light up. When the unit reaches the desired temperature, the thermostat indicator lights up. The recommended setting in most cases is 190°C. The preheat time is approx. 20 minutes.
5. While oil is preheating prepare food for cooking.

Caution! To prevent the risk of severe personal injury or property damage, use special caution when frying with hot oil.

6. Fill the basket **15** up to 2/3 with foodstuffs.
With oil heated press the lid release button **7** to open it.

Caution! The appliance has a special cool touch casing – the fryer inside is very hot – do not touch it!

7. Slowly lift the lid **1** with special caution taken not to touch hot surfaces. Place the filled basket **15** into the container so the handle is positioned in the slot on the appliance front part edge.
8. Tighten and close the lid **1**.
9. Release the lock button **6** and lower the handle **3**. The basket **15** will be automatically lowered into oil.
10. It is normal for the viewing window **13** to get steamy for the first several minutes. Steam will disappear while frying provided the viewing window is clean.

Caution! It is normal for steam to escape through cover vents while frying. To avoid steam burns, keep hands and face away from the cover vents.

11. When frying time has elapsed, lift the basket handle ③ until it locks in upright position – this will automatically lift the basket ⑮ to draining position.
12. Press the release button ⑦ to open the lid ①. Allow all steam to escape, then cautiously lift the lid ① to the upright position not touching hot surfaces. Check if the food is well fried. If more cooking time is needed, close the lid and lower the basket back according to point 4-6.
13. Once the food is fried, lift the basket ⑮ up from the fryer and take the food out on a plate. Season to taste.

Caution! Do not release the lock button while removing the basket from the fryer!

Timer

The timer ⑨ can be set to max. 30 min. To do so, turn the knob clockwise to the desired value. Sound signal indicates the end of set time and turning the appliance off. Rotating the timer ⑨ counter-clockwise to the ON position will set the appliance to operate with no time limit.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning remove the plug from the power outlet and allow the fryer to cool completely with the lid closed ①.
2. When the fryer has cooled off, remove the container ⑭ from the fryer using the handles.
3. If you want to re-use the oil, it is recommended to pour it through a sieve to strain food remains. Store oil in a tightly sealed container where it will not be exposed to heat or direct sunlight.
4. Wash the container ⑭ and basket ⑮ with hot water with a mild detergent. Rinse and dry them thoroughly. Do not use wire wools or abrasives to clean the container ⑭ or the casing ⑧. The basket ⑮ may be washed in a dishwasher.
5. Never immerse the casing in water or any other liquid, or wash in a dishwasher. Just wipe with a damp cloth.
6. After each use clean the lid ① from the inside with a damp cloth. The lid ① may be detached from the casing to clean it more thoroughly. To do so, lift it straight up (so it is at right angle to the casing), then press the lid lock button ⑯ and slide it upwards. Push the locking bolt on the filter cover ⑫ and remove the filter ⑪. Clean with hot, soapy water. Do not clean the lid elements in a dishwasher.

Caution! Always remove the filter before immersing the lid in water.

7. Always make sure that the lid seal has been cleaned and dried to prevent its sticking to the fryer casing. Replace the seal when it has been hardened, softened, deformed, broken, wiped off or riddled.

Replacing the filter:

The carbon filter in the fryer lid helps to absorb unpleasant odours. After 10-15 uses it needs replacing.

USEFUL TIPS

- ▶ When using the fryer for the first time a slight odour or light smoking can occur. This is normal during initial use.
- ▶ It is recommended to fry products of similar size and thickness so they fry more equally in the same time.
- ▶ Fill the basket no more than 2/3 full. If more products are fried, they will not be crisp.
- ▶ Fish, vegetables and meat should be coated before frying.
- ▶ Use only metal cutlery. Plastic or rubber cutlery will be damaged in hot oil! Do not leave cutlery in the fryer!
- ▶ After each use, strain oil through a double thickness of cheesecloth/ fine sieve to remove the accumulated residue.
- ▶ The number of times the frying oil can be reused will depend on the food that is fried in it. It will need to be replaced more often if coated fish or meat is fried.
- ▶ It is time to replace the frying oil if any of the following occur: the oil is dark in colour, smokes when it is heated, or foams excessively during frying.

FRYING TIMETABLE

The following times are approximate and based on the maximum recommended amounts of food. Fill the basket no more than 2/3 full.

Food:	Amount:	Temperature:	Time (in minutes):
Cheese: Frozen, in pieces	about 400 g	190°	2 – 4
Chicken: Frozen, in pieces	about 500 g	190°	4 – 5
Raw, portioned	about 500 g	150°	13 – 18
Doughnuts	3 – 4 pcs.	190°	2 – 3
Rolls, frozen	3 – 4 pcs.	190°	5 – 6
Fish: Frozen	about 300 g	190°	7 – 8
Raw	about 300 g	180°	3 – 4
Onion rings: Frozen	about 400 g	190°	7 – 8
Raw	about 400 g	180°	3 – 4
Potatoes: Frozen fries:	about 400 g	190°	8 – 10
Thin French fries:	about 400 g	170°	6 – 7
Raw fries:	about 400 g	190°	10 – 12
Shrimps: Frozen	about 400 g	190°	7 – 8
Raw, smashed	about 400 g	170°	3 – 5
Vegetables, raw	about 500 g	170°	1 – 3

TECHNICAL SPECIFICATION:

Power: 1800 W

Power supply: alternating current mains 230 V 50 Hz

Power cord length: 1.15 m



Caution! MPM agd S.A. reserves its right to introduce technical changes.

PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste

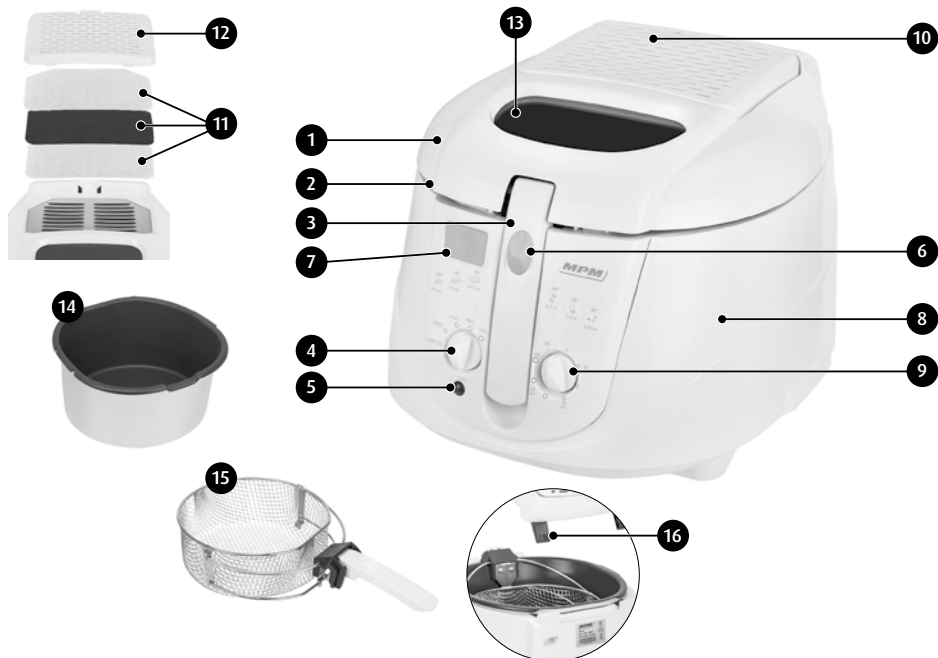
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- ▶ Будьте особо осторожны, если поблизости устройства находятся дети!
- ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра!
- ▶ Не используйте устройство не по назначению.
- ▶ Не погружайте устройство, провода и штепселя в воду или другие жидкости.
- ▶ Всегда вынимайте штепсель из розетки, если Вы не используете устройство или перед началом чистки.
- ▶ Не используйте поврежденное устройство, а также в случае повреждения кабеля или штепселя, - в этом случае необходимо отдать устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повлечь повреждение устройства или нанести телесные повреждения.
- ▶ В случае странных звуков, запахов или дыма, исходящих из устройства, его необходимо немедленно отключить, после чего обратится в авторизованный сервисный центр с целью ремонта устройства.
- ▶ Не используйте устройство на улице.
- ▶ Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- ▶ Не вешайте кабель на острых краях и следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- ▶ Следите, чтобы сетевой провод не свисал за край основания, на котором стоит устройство. Это предотвратит случайное стягивание устройства с этой поверхности.
- ▶ Не касайтесь горячих поверхностей! Пользуйтесь ручками.
- ▶ Устройство необходимо хранить в холодном, затененном и сухом месте.
- ▶ Необходимо избегать деформации пластиковых элементов, не следует мыть устройство горячей водой, а также в посудомоечной машине.
- ▶ Запрещено вкладывать руки или предметы внутрь во время работы устройства.
- ▶ Перед началом мытья, устройство необходимо отключить от источника тока!
- ▶ Запрещено оставлять устройство поблизости других электрических устройств, горелок, плит, духовок, и т. п.
- ▶ Всегда перед началом работы убедитесь, все ли элементы устройства правильно установлены.
- ▶ После окончания жарения, необходимо подождать до полного остывания устройства, прежде чем закреплять или снимать его элементы, а также прежде чем начать чистить устройство.

- ▶ Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повлечь повреждение устройства или нанести телесные повреждения.
- ▶ Фритюрницу запрещается передвигать, если в ней находится горячий жир или другая горячая жидкость.
- ▶ Использовать по назначению.
- ▶ Устройство предназначено исключительно для домашнего использования. Запрещается использовать непрерывно в течении длительного времени, поскольку это может вызвать деформацию корпуса и крышки.
- ▶ Если питающий кабель повредится, необходимо заменить его у производителя или в сервисном центре, либо у другого квалифицированного специалиста, чтобы избежать всевозможного риска.
- ▶ Температура поверхности может вырасти во время использования.
- ▶ Устройство должно быть подключено в розетку с заземлением.
- ▶ Во время использования рекомендуется использование защитных перчаток, предусмотренных для обслуживания устройств такого типа.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.
- ▶ Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- ▶ Необходимо следить, чтобы дети не игрались техникой/устройством.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с применением внешних временных выключателей или отдельной системы управления.
- ▶ Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- ▶ Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов не приближайте руки или лицо к отверстиям.**

- ▶ **ОСТОРОЖНО!** Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!
- ▶ **ОСТОРОЖНО!** Никогда не смешивайте жир с маслом, смесь может вспениться и выкипеть.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Крышка
2. Прокладка крышки
3. Ручка корзины
4. Термостат - регулятор температуры (150-190°C)
5. Индикатор термостата
6. Кнопка блокировки ручки корзины
7. Кнопка открытия крышки
8. Корпус фритюрницы
9. Таймер (0-30 мин) со звуковым сигналом окончания работы
10. Кнопка блокировки корпуса фильтра
11. Угольный фильтр
12. Корпус фильтра
13. Окошко для просмотра процесса жарения - окошко
14. Съемный резервуар для масла (мин./ макс. 2 Л x 2,5 Л)
15. Корзина для жаренья с удобной не нагревающейся ручкой. *Возможность установки корзины выше уровня масла с целью отцеживания жира.*
16. Блокировка крышки

ПОДГОТОВКА ФРИТЮРНИЦЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Протереть крышку **1** и корпус фритюрницы **8** влажной тряпочкой. Никогда не окунайте фритюрницу в воду. Никогда не мойте элементы крышки или основания фритюрницы в посудомоечной машине.
2. Откройте крышку фритюрницы **1**, нажмите кнопку открытия **7**.
3. Вытяните корзину **15** из резервуара **14**, поднимая за ручку **3** находящуюся в горизонтальном положении.
4. Затем выньте резервуар из фритюрницы.
5. Вымойте корзину **15** и резервуар **14** в теплой воде с моющим средством, сполосните и тщательно высушите.
6. Поместите резервуар **14** обратно внутрь фритюрницы.
7. Убедитесь, что очищающий фильтр **11** расположен правильно под крышкой фильтра **12**. Нажимая кнопку блокировки **10**, снимите крышку, которая держит фильтр **11**. Фильтр **11** состоит из трех уровней - верхняя часть белого цвета, средняя и нижняя черного и белого цвета. После проверки правильности закрепления фильтра **11**, установите крышку фильтра **12** на свое место.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Используйте устройство исключительно на сухом, стабильном, устойчивом к высоким температурам основании, вдали от каких-либо краев.
2. Не используйте в тумбочках. Выходящий из паропроводов пар может их повредить. Никогда не используйте без резервуара **14**.
3. Никогда не используйте без жира или с недостаточным количеством жира. Никогда не превышайте максимальный уровень масла! Минимальный (MIN) и максимальный (MAX) уровень обозначены внутри резервуара **14**.
4. Используйте исключительно хороший растительный жир или масло для глубокого жарения. Жарение на масле, маргарине, оливковом масле или жире животного происхождения не рекомендуется, поскольку эти жиры испаряют в низших температурах.
5. Перед началом жарения удалите из пищевых продуктов избыток воды, чтобы избежать чрезмерного образования пены и разбрызгивания. Не вбрасывайте мокрые компоненты в горячий жир! Даже небольшое количество воды вызовет разбрызгивание!
6. Всегда вынимайте кабель питания из розетки после окончания использования. Всегда подождите, чтобы фритюрница полностью остыла, прежде чем вылить жир и начать чистку! Устройство необходимо чистить после каждого использования!

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

1. Подымите крышку **1**.
2. Выньте корзину **15** из резервуара **14** и отложите ее в сторону.
3. Наполните резервуар **14** жиром или маслом не больше чем до максимального уровня MAX, и не меньше чем до уровня MIN.
4. Закройте крышку **1** и включите устройство в розетку. С помощью регулятора температуры **4**, установите желаемую температуру. После установления температуры регулятора **9**, термостатная лампочка **5** загорится. Когда устройство достигнет установленной температуры термостатная лампочка выключится. В большинстве случаев

рекомендуемая температура составляет 190 °С. Время последующего нагревания около 20 минут.

5. В процессе разогрева жира подготовьте компоненты для жарения.

Внимание! Чтобы предотвратить риск получения серьезных ожогов или повреждения предметов, необходимо придерживаться правил безопасности во время жарения на горячем масле.

6. Наполните **15** корзину на 2/3 едой.

Когда жир нагреется нажмите кнопку, освобождающую крышку **7**, чтобы ее открыть.

Внимание! Устройство имеет специальный внешний корпус, который не нагревается, - внутри фритюрница очень горячая, поэтому не следует касаться ее!

7. Медленно подымите **1** крышку, следя, чтобы не дотронуться к горячим поверхностям. Затем поместите наполненную корзину **15** в резервуар так, чтобы ручка оказалась в отверстии в крае передней части устройства.

8. Дожмите и закройте крышку **1**.

9. Освободите кнопку блокирования и опустите ручку **3**. Корзина **15** автоматически погрузится в жир.

10. В течении первых нескольких минут в окошке **13** может появиться пар. Он исчезнет постепенно по мере жарения, если окошко чистое.

Внимание! Если пар выходит во время жарения через паропроводы, это нормально. Чтобы избежать ожогов паром не приближайте руки или лицо к паропроводам.

11. После истечения времени жарения подымите ручку корзины **3**, пока она не заблокируется в горизонтальном положении - это действие автоматически подымит корзину **15** в положение отцеживания.

12. Нажмите освобождающую кнопку **7**, чтобы открыть крышку **1**. Позвольте, чтобы вышел весь пар, а затем осторожно подымите крышку **1** в вертикальное положение, стараясь не прикоснуться горячих поверхностей. Проверьте, хорошо ли зажарилась пища. Если необходимо продолжить жарение, закройте крышку и опустите корзину в жир, используя для этого процедуру, описанную в пунктах 4-6.

13. После зажаривания пищи вытяните корзину **15** из фритюрницы и выложите пищу на тарелку. Добавьте специи по вкусу.

Внимание! Не освобождайте кнопку блокирования во время вынимания корзины из фритюрницы!

Таймер

Таймер **9** можно установить на макс. 30 мин, чтобы сделать это, необходимо перекрутить ручку по часовой стрелке до выбранного значения. Звуковой сигнал будет означать окончание указанного времени, а также выключение устройства. Поворачивая таймер **9** против часовой стрелки в положение ON устройство будет работать без временного ограничения.

ЧИСТКА И УХОД

1. Прежде чем начать чистку необходимо вынуть штепсель из розетки и подождать, пока фритюрница полностью остынет, не открывая при этом крышку **1**.
2. После остывания, используя ручки на резервуаре **14**, выньте его из фритюрницы.

3. Планируя повторное использование жира, рекомендуется процедить его через сито с целью сцеживания остатков из приготовляемых блюд. Затем плотно закройте жир и храните вдали от тепла или непосредственного света.
4. Вымойте **14** резервуар и корзину **15** теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Сполосните и тщательно высушите. Не используйте металлических мочалок или абразивных моющих средств для мытья резервуара **14** или корпуса **8**. Корзину **15** можно мыть в посудомоечной машине.
5. Никогда не окунайте корпус в воду или другую жидкость, и не мойте его в посудомоечной машине. Протрите его влажной тряпочкой.
6. После каждого использования протрите изнутри крышку **1** влажной тряпочкой. Крышку **1** можно снять с корпуса с целью более тщательной чистки. Чтобы сделать это необходимо максимально поднять ее вверх (так, чтобы она очутилась под прямым углом по отношению к корпусу) после чего нажмите на блокировку крышки **16** и выдвинуть ее вверх. Нажмите освобождающий ригель, находящийся на крышке фильтра **12** и выньте фильтр **11**. Сполосните теплой водой с добавлением мыла. Не мойте части крышки в посудомоечной машине.

Внимание! Всегда вынимайте фильтр перед погружением крышки в воду.

7. Следует всегда убедиться, что прокладка крышки чистая и высушенная, чтобы избежать приклеивания ее к корпусу фритюрницы. Замените прокладку если она станет твердой, мягкой, деформируется, потрескается, протрется или продырявится.

Замена фильтра:

Угольный фильтр, находящийся в крышке фритюрницы, помогает поглощать неприятные запахи. Примерно через 10-15 использований устройства необходимым заменить фильтр.

ПРЕЗНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- ▶ Используя фритюрницу впервые, можно заметить легкий неприятный запах или дым. Это нормальное явление.
- ▶ Необходимо жарить продукты похожего размера или толщины, поскольку это позволит равномернее прожаривать их за одинаковый промежуток времени.
- ▶ Не наполняйте корзину более чем на 2/3. Если жарить больше компонентов, они не будут хрупкими.
- ▶ Рыбу, овощи и мясо перед жарением необходимо обкатать в панировке.
- ▶ Используйте только металлические приборы, поскольку пластик или резина испортятся в горячем масле! Не оставляйте приборы в фритюрнице!
- ▶ После каждого использования процедите масло с помощью сложенного в вдвое сыроварочного платка/мелкого ситечка, чтобы устранить остатки пищи.
- ▶ Многократность использования жира зависит от вида жареных продуктов - жир необходимо заменять чаще, если жарим рыбу или мясо в понировке.
- ▶ Жир необходимо заменить, если появится одно из следующих явлений: жир потускнел, после подогревания испаряется, бурлит во время жарения.

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ЖАРЕНИЯ

Нижеуказанное время жарения является приблизительным и основано на максимальном рекомендованном количестве пищи. Не наполняйте резервуар больше, чем на 2/3.

Пища:	Количество:	Температура:	Время (в мин.):
Сыр: Мороженный, в кусках	приметно 400 г	190°	2 – 4
Цыпленок: Мороженный, в кусках	приметно 500 г	190°	4 – 5
Сырой, в порциях	приметно 500 г	150°	13 – 18
Пончики	3 – 4 шт.	190°	2 – 3
Булочки, мороженые:	3 – 4 шт.	190°	5 – 6
Рыба: Морожена:	приметно 300 г	190°	7 – 8
Сырая	приметно 300 г	180°	3 – 4
Кружочки лука: Мороженые:	приметно 400 г	190°	7 – 8
Сырые	приметно 400 г	180°	3 – 4
Картофель: Мороженный картофель фри:	приметно 400 г	190°	8 – 10
Мороженный длинный картофель фри	приметно 400 г	170°	6 – 7
Сырой картофель фри	приметно 400 г	190°	10 – 12
Креветки: Мороженые:	приметно 400 г	190°	7 – 8
Сырые, разбитые	приметно 400 г	170°	3 – 5
Овощи, сырые	приметно 500 г	170°	1 – 3

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Мощность: 1800 Вт

Питание: сеть переменного тока 230 В 50 Гц

Длина провода: 1,15 м



Внимание! Фирма «MPM agd S. A.» может вводить технические изменения!

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

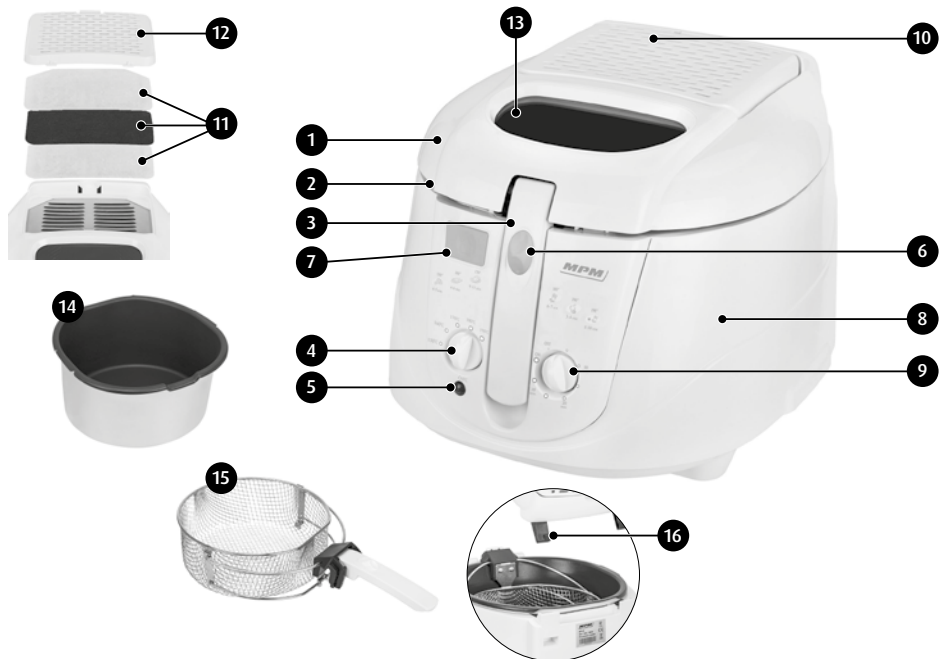
Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.

SVARBIOS SAUGOS INSTRUKCIJOS

- Prieš naudojimą būtinai perskaitykite vartotojo vadovą.
- Būkite atsargūs, kai netoli įrenginio yra vaikų!
- Niekada nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros!
- Naudokite prietaisą tik pagal šiame vadove nurodytą paskirtį.
- Būkite atsargūs ir nepanardinkite prietaiso, laido arba kištuko į vandenį arba kitus skysčius.
- Po kiekvieno naudojimo ir prieš valymą atjunkite prietaisą nuo maitinimo lizdo.
- Jei pastebėsite, kad pažeistas maitinimo laidas, pakeiskite jį įgaliotame techninės priežiūros centre. Draudžiama naudoti prietaisą su apgadintu maitinimo laidu arba kištuku.
- Gamintojo nerekomenduotų priedų naudojimas gali baigtis prietaiso gedimu ar traumomis.
- Jeigu prietaisas skleidžia neįprastus garsus, kvapus arba iš jo eina dūmai, išjunkite prietaisą ir nedelsdami kreipkitės į įgaliotą techninės priežiūros centrą dėl remonto.
- Naudokite prietaisą tik patalpoje.
- Nelieskite prietaiso drėgnomis rankomis.
- Nedėkite maitinimo laido šalia karštų arba ant aštrių daiktų.
- Neleiskite, kad prietaiso maitinimo laidas kabotų nuo pagrindo, ant kurio jis pastatytas, krašto. Tai padės išvengti netyčinio prietaiso numetimo nuo pagrindo.
- Nelieskite įkaitusių paviršių! Naudokitės rankenomis.
- Laikykite prietaisą vėsioje, tamsioje ir sausoje vietoje.
- Norėdami išvengti plastikinių detalių deformacijos, neplaukite prietaiso karštu vandeniu ir indaplovėje.
- Prietaisui veikiant nekiškite rankų arba daiktų į talpyklos vidų.
- Prieš valydami atjunkite prietaisą nuo maitinimo šaltinio!
- Nestatykite prietaiso šalia kitos elektros įrangos, degiklių, mikrobangų krosnelės ir t. t.
- Prieš įjungdami prietaisą įsitinkinkite, kad visos jo sudedamosios dalys sumontuotos tinkamai.
- Baigę gruzdinti prieš valydami, prijungdami ar atjungdami sudedamąsias dalis, palaukite, kol prietaisas visiškai atvės.
- Gamintojo nerekomenduotų priedų naudojimas gali baigtis prietaiso gedimu, traumomis ar gaisru.
- Nejudinkite gruzdintuvės, jeigu viduje yra karšto aliejaus ar kito karšto skysčio.
- Naudokite tik pagal šiame vadove nurodytą paskirtį.

- ▶ Prietaisas skirtas tik buitiniam naudojimui. Niekada nenaudokite prietaiso ilgą laiką be pertraukos, tokiu būdu išvengsite dangtelio ir korpuso deformacijos.
- ▶ Jei maitinimo laidas pažeistas, kad būtų išvengta bet kokios rizikos, jį gali pakeisti tik gamintojas, techninės priežiūros centras arba tinkamai kvalifikuotas asmuo.
- ▶ Naudojimo metu prietaiso paviršiaus temperatūra gali pakilti.
- ▶ Prietaisas turi būti prijungtas prie elektros lizdo su žemėjimo gnybtu!
- ▶ Kartu su šia gruzdintuve rekomenduojame naudoti specialias tokio tipo prietaisams skirtas apsaugines pirštines.
- ▶ Šis prietaisas neskirtas naudoti vaikams iki 8 metų arba asmenims (įskaitant vaikus) su fizine ar psichine negalia, tik tinkamai prižiūrimiems arba apie gaminio saugaus naudojimo ypatumus informuotiems asmenims, kurie supranta kylantį potencialų pavojų. Neleiskite vaikams žaisti su prietaisu.
- ▶ Laikykite prietaisą ir jo maitinimo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Pasirūpinkite, kad su prietaisu nežaistų vaikai.
- ▶ Šis prietaisas nėra skirtas veikti su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Laikyti jūsų vaikai saugūs: nepalikite jokių pakuotės lengvai prieinama (pvz plastikiniai maišeliai, kartoninės dėžės, polistirolu įdėklai, ir tt) dalis.
- ▶ **DĖMESIO! Niekada neleiskite vaikams žaisti su plastikine plėvele ar maišų. Užspringti / uždusimas pavojus!**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Perkaitinti aliejus gali uždegti. Būk atsargus!**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Negalima maišyti įvairių rūšių aliejų ir riebalų. Išsiliejimo pavojus.**
- ▶ **DĖMESIO! Norėdami išvengti nudegimų neartinkite rankų arba veido prie nuorinimo.**

PRIETAISO APRAŠYMAS



- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Dangtelis 2. Dangtelio tarpinė 3. Rankenėlė 4. Termostatas – temperatūrai reguliuoti (150–190 °C) 5. Termostato lemputė 6. Rankenėlės užrakto mygtukas 7. Dangtelio atleidimo mygtukas 8. Gruzdintuvės korpusas 9. Laikmatis (0–30 minučių) su garsiniu veikimo pabaigos signalu | <ol style="list-style-type: none"> 10. Filto dangtelio užrakto mygtukas 11. Anglies filtras 12. Filto dangtelis 13. Langelis maisto ruošimo procesui stebėti 14. Nuimama aliejaus talpykla (min./maks. 2l/2,5l) 15. Sietelis su patogia nekaistančia rankenėle. <i>Galimybė įtaisyti sietelį virš aliejaus ir palaukti, kol ištekės riebalai.</i> 16. Dangtelio užraktas. |
|---|--|

GRUZDINTUVĖS PARUOŠIMAS DARBUI

1. Nuvalykite gruzdintuvės korpusą **1** ir dangtelį drėgna **8** šluoste. Nemerkite gruzdintuvės korpuso į vandenį. Niekada neplaukite gruzdintuvės pagrindo arba dangtelio indaplovėje.
2. Spausdami dangtelio atleidimo mygtuką, atidarykite gruzdintuvės **1** dangtelį **7**.
3. Ištraukite sietelį **15** iš talpyklos **14** laikydami už rankenėlės **3** horizontalioje padėtyje.
4. Tada išimkite talpyklą iš gruzdintuvės.

- Praskalaukite talpyklą 15 ir sietelį 14 šiltu muiluotu vandeniu, nuplaukite ir kruopščiai nusausinkite.
- Įdėkite talpyklą 14 atgal į gruzdintuvę.
- Patikrinkite, ar anglies filtras 11 yra tinkamoje padėtyje po filtro dangteliu 12. Spausdami dangtelio fiksavimo mygtuką 10, nuimkite dangtelį, laikantį filtrą 11. Filtras 11 susideda iš trijų sluoksnių - viršutinio baltos spalvos, vidurinio juodos spalvos ir apatinio baltos spalvos. Patikrinę filtro 11 tvirtinimą, filtro dangtelį 12 įdėkite atgal į savo vietą.

PATARIMAI MAISTO RUOŠIMUI

- Naudokite prietaisą tik ant sauso, stabilaus, atsparaus aukštai temperatūrai pagrindo, toliau nuo kraštų.
- Naudodami nedėkite prietaiso į spintelę. Iš prietaiso išeinantys garai gali pažeisti spintelės medieną. Jokiu būdu nenaudokite prietaiso be talpyklos 14.
- Niekada nenaudokite prietaiso tuščia talpykla arba nepakankamu aliejaus kiekiu talpykloje. Niekada neviršykite maksimaliai leidžiamo aliejaus lygio! Minimalus (MIN) ir maksimalus (MAX) aliejaus lygis nurodytas talpyklos viduje 14.
- Gruzdinimui naudokite tik geros kokybės augalinius riebalus arba aliejų. Naudoti sviestą, margariną, alyvuogių aliejų arba gyvulinius riebalus nerekomenduojama, nes šie riebalai esant žemesnei temperatūrai pradeda garuoti.
- Prieš pradėdami maisto ruošimą pašalinkite iš maisto produktų vandens perteklių, tokiu būdu išvengsite per didelio putojimo ir taškymosi. Nemeskite šlapių maisto produktų į karštus riebalus! Net nedidelis vandens kiekis gali sukelti riebalų taškymąsi!
- Po naudojimo visada ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo. Prieš keisdami riebalus arba valydami gruzdintuvę palaukite, kol ji atvės! Prietaisą būtina išvalyti po kiekvieno naudojimo!

NAUDOJIMAS

- Pakelkite dangtelį 1.
- Išimkite sietelį 15 iš talpyklos 14 ir paguldykite jį ant šono.
- Niekada nejunkite prietaiso, 14 kol jame nėra aliejaus. Aliejaus kiekis neturi viršyti maksimalaus kiekio žymos (MAX) ir nebūti žemiau nei minimalaus kiekio žyma (MIN).
- Uždarykite dangtelį 1 ir prijunkite prietaisą prie elektros tinklo lizdo. Temperatūros reguliatoriumi 4 nustatykite norimą temperatūrą. Nustačius rankenėlę 9, užsidegs termostato indikatorius 5. Pasiekus nustatytą temperatūrą, termostato indikatorius užgesta. Daugeliu atvejų rekomenduojamas nustatymas - 190°C. Pradinio kaitinimo laikas - apie 20 minučių.
- Praėjus šiam laikui prietaisas pasiroošęs darbui.

Dėmesio! Norėdami išvengti rimtų sužalojimų arba žalos daiktams, naudokite specialias apsaugos priemones, skirtas gaminti maistui karštame aliejuje.

- Maisto produktais užpildykite 15 2/3 sietelio. Sušilus riebalams paspauskite 7, dangtelio atleidimo mygtuką.

Dėmesio! Prietaiso korpusas pagamintas iš nekaistančios medžiagos, todėl nudegimų pavojaus nėra, tačiau nebandykite liesti gruzdintuvės vidaus, jis smarkiai įkaista!

- Lėtai pakelkite dangtelį 1 stengdamiesi nesiliesti prie karštų paviršių. Tada įdėkite sietelį 15 į talpyklos vidų taip, kad sietelio rankenėlė būtų atsukta į jūsų pusę.

8. Paspauskite ir uždarykite dangtelį ❶.
9. Atleiskite užrakto mygtuką ❷ ir nuleiskite rankenėlę ❸. Sietelis ❶⁵ automatiškai nusileis į įkaitusius riebalus.
10. Pirmas kelias maisto ruošimo minutes pro stebėjimo langelį ❶³ bus matomi garai. Gruzdinimo metu garai palaipsniui išnyksta.

Dėmesio! Maisto ruošimo metu per ventiliavimo angas išeinantys garai yra normalus reiškinys. Norėdami išvengti nudegimų, neikiškite prie ventiliavimo angų rankų arba veido.

11. Praėjus nustatytam gruzdinimo laikui pakelkite rankenėlę ❸, kol ji užsifiksuos horizontalioje padėtyje. Sietelis automatiškai pasikels ❶⁵ ir nuo maisto produktų į talpyklą pradės varvėti riebalai.
12. Paspauskite atleidimo mygtuką ❷ ir atidarykite dangtelį ❶. Išleiskite garus, tada, stengdamiesi neliesti įkaitusių paviršių, atsargiai nukelkite dangtelį ❶ į vertikalią padėtį. Įsitinkinkite, kad maisto produktai yra tinkamai paruošti. Jei maisto produktus reikia gruzdinti papildomai, uždarykite dangtelį, nuleiskite sietelį į riebalus ir pakartokite 4–6 punktuose nurodytus veiksmus.
13. Baigę ruošti maistą, ištraukite sietelį ❶⁵ iš gruzdintuvės ir sudėkite maistą į lėkštes. Paragaukite.

Dėmesio! Ištraukdami sietelį iš gruzdintuvės jokių būdu neatleiskite užrakto mygtuko!

Laikmatis

Laikmatį ❹ galima nustatyti maks. 30 min. Norėdami nustatyti laikmatį, pasukite rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę ant reikiamo laiko. Pyptelėjimas yra signalas, kuris nurodo nustatyto laiko pabaigą, po kurios reikia išjungti prietaisą. Pasukite laikmačio ❹ rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į padėtį ON, prietaisas pradės veikti neribotą laiką.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš valydami prietaisą ištraukite maitinimo laidą iš elektros lizdo ir leiskite visiškai atvėsti neatidarę dangtelio ❶.
2. Prietaisui atvėsus, suimkite sietelį už rankenėlės ❶⁴ ir ištraukite iš gruzdintuvės.
3. Jei norite riebalus naudoti pakartotinai, rekomenduojame išpilti juos per sietelį į atskirą indą, tokiu būdu sietelis sulaukys nereikalingus maisto likučius. Tada uždarykite riebalus hermetiškaime inde ir laikykite juos atokiau nuo karščio ir tiesioginės šviesos.
4. Praskalaukite talpyklą ❶⁴ ir sietelį šiltu ❶⁵ vandeniu ir valikliu. Nuplaukite ir kruopščiai nusauskinkite. Talpyklai ❶⁴ ir korpusui valyti nenaudokite šepetėlių ir vielos arba abrazyvinių valiklių ❶⁸. Sietelį ❶⁵ galima plauti indaplovėje.
5. Nemerkite korpuso į vandenį ar kitokius skysčius, neplaukite indaplovėje. Valykite tik drėgna šluoste.
6. Po kiekvieno naudojimo nuvalykite dangtelį ❶ drėgna šluoste. Norint nuvalyti dangtelį ❶ galima nuimti nuo korpuso. Norėdami tai padaryti, pakelkite jį į viršų (kai jo padėtis yra stačiu kampu į korpusą), tada paspauskite dangtelio užrakto mygtuką ❶⁶ ir stumkite jį aukštyn. Paspauskite filtro dangtelio užrakto mygtuką ❶¹² ir išimkite filtrą ❶¹¹. Nuplaukite šiltu muiluotu vandeniu. Neplaukite dangtelio indaplovėje.

Dėmesio! Prieš panardindami į vandenį, visada ištraukite filtro dangtelį.

7. Visada įsitikinkite, kad dangtelio tarpinė tinkamai išplauta ir išdžiovinta, tokiu būdu ji nepri- lips prie gruzdintuvės korpuso. Kai tarpinė sukietėja, suminkštėja, deformuojasi, sulūžta ar yra praduriama, pakeiskite ją.

Filtro išėmimas:

Anglies filtras, įrengtas po gruzdintuve, padeda sugerti kvapus. Maždaug 10–15 kartų pasi- naudoję prietaisu pakeiskite filtrą.

NAUDINGI PATARIMAI

- ▶ Naudodami gruzdintuvę pirmą kartą galite pamatyti garų ar lengvų dūmų. Tai visiškai normalu.
- ▶ Maisto produktus supjaustykite panašaus dydžio gabaliukais, tokiu būdu jų gruzdinimo laikas bus daugmaž vienodas.
- ▶ Užpildykite tik 2/3 sietelio. Jeigu maisto produktų įdėsite daugiau, jie nebus tinkamai pagaminti.
- ▶ Žuvį, daržoves ir mėsą prieš gruzdinant reikėtų apvolioti džiovėsiuose.
- ▶ Naudokite tik metalinius įrankius, plastmasiniai arba guminiai įrankiai karštame aliejuje bus sugadinti. Nepalikite įrankių gruzdintuvėje!
- ▶ Po kiekvieno naudojimo norėdami pašalinti iš aliejaus maisto likučius, naudokite dvigubą marlę ar sietelį.
- ▶ Pakartotinis riebalų naudojimas priklauso nuo ruošiamų produktų – riebalus reikia pakeisti dažniau, jeigu gruzdinate žuvį ar mėsos produktus.
- ▶ Pakeiskite riebalus, jeigu pastebėjote, kad jie patamsėjo arba išgaravo dėl pernelyg didelio jų kiekio talpykloje.

APYTIKSLIS GRUZDINIMO LAIKAS

Žemiau nurodytas maisto ruošimo laikas yra apytikslis, atsižvelgiant į didžiausią rekomenduo- jamą maisto kiekį. Prašome neužpildyti daugiau nei 2/3 sietelio talpos.

Maisto produktas:	Kiekis:	Temperatūra:	Laikas (min.):
Sūris: Sušaldytas, supjaustytas gabaliukais	apie 400 g	190 °C	2–4
Vištiena: Sušaldyta, supjaustyta gabaliukais	apie 500 g	190 °C	4–5
Šviežia, porcijomis	apie 500 g	150 °C	13–18
Spurgos	3–4 vnt.	190 °C	2–3
Bandelės, šaldytos:	3–4 vnt.	190 °C	5–6
Žuvis: Sušaldyta:	apie 300 g	190 °C	7–8
Šviežia	apie 300 g	180 °C	3–4
Svogūnų žiedai: Šaldyti	apie 400 g	190 °C	7–8
Švieži	apie 400 g	180 °C	3–4

Bulvės:			
Šaldytos, šiaudeliais:	apie 400 g	190 °C	8–10
Šaldytos, ilgais šiaudeliais:	apie 400 g	170 °C	6–7
Šviežios bulvės šiaudeliais	apie 400 g	190 °C	10–12
Krevetės:			
Šaldytos	apie 400 g	190 °C	7–8
Šviežios, susmulkintos	apie 400 g	170 °C	3–5
Daržovės, šviežios	apie 500 g	170 °C	1–3

TECHNINIAI DUOMENYS

Galia: 1 800 W

Galingumas: AC tinklas 230V 50 Hz

Maitinimo laido ilgis: 1,15 m



Dėmesio! Įmonė „MPM agd S.A.“ pasilieka teisę atlikti techninius pakeitimus.

TAISYKLINGAS GAMINIO ATLIEKŲ ŠALINIMAS (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)

Lenkija



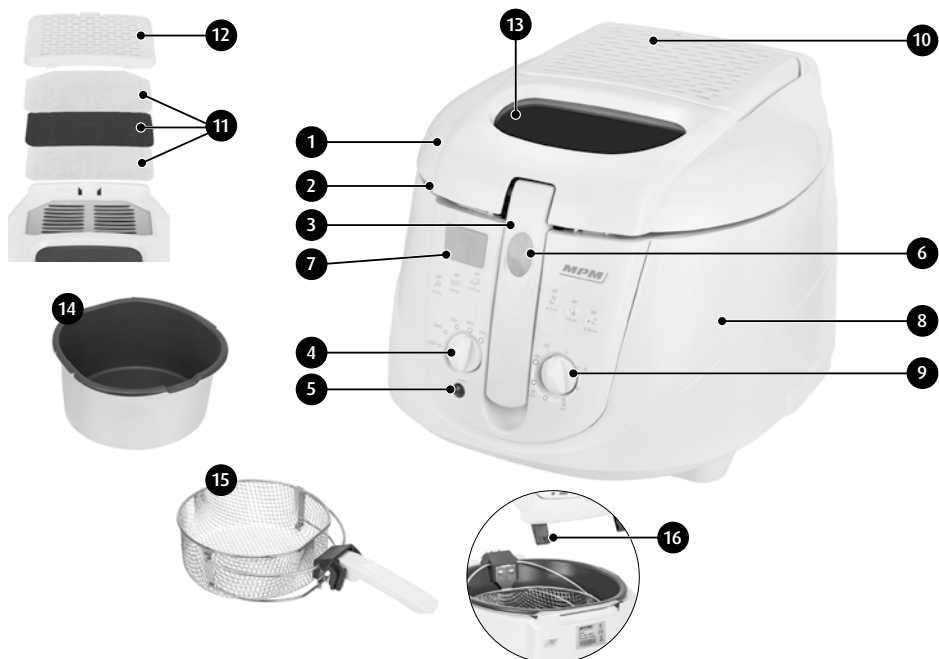
Ant gaminio pavaizduotas simbolis reiškia, kad šio gaminio atliekų negalima šalinti su kitomis namų ūkyje generuojamomis atliekomis. Siekiant išvengti kenksmingo poveikio aplinkai ir žmonių sveikatai, kurį kelia nekontroliuojamas atliekų šalinimas, panaudotą gaminį reikia pristatyti į buitinės technikos atliekų priėmimo vietą arba kreiptis dėl atliekų paėmimo iš namų. Dėl išsamesnės informacijos apie saugaus elektrinės ir elektroninės įrangos atliekų šalinimo būdus ir vietas naudotojas turi kreiptis į mažmeninės prekybos vietą arba vietos valdžios organo aplinkos apsaugos skyrių. Šios gaminio atliekų negalima šalinti kartu su komunalinėmis atliekomis.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО БЕЗПЕКИ КОРИСТУВАННЯ

- ▶ Перед використанням детально ознайомтесь з інструкцією обслуговування.
- ▶ Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти!
- ▶ Не залишайте увімкнений пристрій без нагляду.
- ▶ Не використовуйте пристрій не за призначенням.
- ▶ Не занурюйте пристрій, дрід і штепсель у воду або інші рідини.
- ▶ Завжди виймайте штепсель з розетки, якщо не використовуєте пристрій або перш ніж розпочати його миття.
- ▶ Не використовуйте пошкодженого пристрою, в тому числі, якщо пошкоджено провід або штепсель - в такому випадку віддайте пристрій в ремонт в авторизований сервісний центр.
- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може спричинити пошкодження пристрою, призвести до пожежі або тілесних ушкоджень.
- ▶ У випадку якщо з пристрою виходять нетипові звуки, запахи або дим, його необхідно негайно вимкнути, після чого звернутися в авторизований сервісний центр з метою проведення ремонту.
- ▶ Не використовуйте пристрій на вулиці.
- ▶ Не торкайтеся пристрою мокрими руками.
- ▶ Не вішайте кабель на гострих краях і слідкуйте щоб він не торкався гарячої поверхні.
- ▶ Слідкуйте щоб мережевий кабель не звисав поза краї основи, на якій стоїть пристрій. Це запобігатиме випадковому стягненню пристрою з поверхні.
- ▶ Не торкайтеся гарячих поверхонь! Користуйтеся ручками.
- ▶ Пристрій слід зберігати в холодному, затіненому і сухому місці.
- ▶ Слід уникати деформованості пластикових елементів, не слід мити пристрій гарячою водою та в посудомийній машині.
- ▶ Заборонено вкладати руки або предмети в резервуар під час роботи пристрою.
- ▶ Перш ніж почати миття, пристрій слід відключити від джерела струму!
- ▶ Заборонено ставити пристрій поблизу інших електричних пристроїв, пальників, плит, духовок, і т.п.
- ▶ Завжди, перш ніж розпочати роботу, переконайтеся, чи всі елементи пристрою правильно встановлені.
- ▶ Після закінчення смаження слід почекати поки пристрій повністю вистигне, перш ніж закріплювати або знімати його елементи, а також перш ніж розпочати миття пристрою.

- Використання додаткових аксесуарів, не рекомендованих виробником, може спричинити пошкодження пристрою, або призвести до тілесних ушкоджень.
- Заборонено торкатися фритюрниці, якщо в ній знаходиться гарячий жир або інша гаряча рідина.
- Використовуйте за призначенням.
- Пристрій призначений лише для домашнього використання. Не слід використовувати пристрій безперервно впродовж тривалого часу, оскільки це може призвести до деформування корпусу та кришки.
- Якщо кабель живлення пошкодиться, щоб уникнути ризику його необхідно замінити у виробника, в сервісному центрі, або у кваліфікованого спеціаліста.
- Температура поверхні може зрости під час використання.
- Пристрій необхідно підключити у розетку з заземленням.
- Під час використання рекомендується вдягати захисні рукавиці, призначені для обслуговування пристроїв такого типу.
- Це обладнання можуть використовувати діти від 8 років і особи з обмеженими фізичними і розумовими можливостями а також особи без досвіду і знання обладнання під наглядом або якщо отримують інструкції щодо безпечного використання обладнання, так щоб загроза, пов'язана з цим, була зрозумілою. Діти без нагляду не повинні чистити і проводити обслуговування обладнання.
- Зберігайте пристрій і його дрід у місці, недоступному для дітей до 8 років.
- Необхідно слідкувати, щоб діти не гралися технікою/пристроєм.
- Прилад не призначений для роботи з використанням зовнішніх тимчасових вимикачів або окремої системи регулювання.
- Не підключайте вилку в гніздо електромережі мокрими руками.
- Забороняється витягати штепсель з електромережі, тягнучи за провід.
- Використовуйте пристрій на гладкій і стабільній поверхні.
- Для безпеки своїх дітей не залишайте доступними пакувальні матеріали (пластикові пакети, картонні коробки, пенопласт тощо).
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Не дозволяйте малим дітям гратись із пливкою. Існує загроза задухи**
- **ЗАСТЕРЕЖЕННЯ! Щоб уникнути опіків парюю не наближайте рук або обличчя до цих паровідводів.**

ОПИС ПРИСТРОЮ



1. Кришка
2. Прокладка кришки
3. Ручка кошика
4. Термостат - регулятор температури (150-190°C)
5. Індикатор термостату
6. Кнопка блокування ручки кошика
7. Кнопка звільнення кришки
8. Корпус фритюрниці
9. Таймер (0-30 хв) зі звуковим сигналом закінчення роботи
10. Кнопка блокування корпусу фільтра
11. Вугільний фільтр
12. Корпус фільтра
13. Віконце для слідкування за процесом смаження - віконечко
14. з'ємний резервуар на олію (мін./ макс. 2Л/2,5Л)
15. Кошик для смаження із зручною ручкою, яка не нагрівається. Можливість встановлення кошика над рівнем олії з метою відціджування жиру
16. Блокування кришки

ПІДГОТОВКА ФРИТЮРНИЦІ ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Протріть кришку **1** і корпус фритюрниці **8** вогною ганчіркою. Ніколи не занурюйте фритюрницю у воду. Ніколи не мийте елементів кришки або основи фритюрниці в посудомийній машині.
2. Відкрийте кришку фритюрниці **1**, натискаючи кнопку розблокування **7**.
3. Вийміть кошик **15** з резервуара **14** піднімаючи за ручку **3**, яка знаходиться в горизонтальному положенні.

- Після цього вийміть резервуар з фритюрниці.
- Вимийте кошик **15** і резервуар **14** в теплій воді з рідиною для миття, сполосніть і ретельно витріть.
- Розмістіть резервуар **14** знову всередині фритюрниці.
- Переконайтеся, що очисний фільтр **11** розташований правильно під кришкою фільтра **12**. Натисніть кнопку блокування **10**, зніміть кришку, яка тримає фільтр **11**. Фільтр **11** складається з трьох рівнів - верхня частина білого кольору, середня і нижня чорного і білого кольору. Після перевірки правильності кріплення фільтра **11**, встановіть кришку фільтра **12** на своє місце.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО СМАЖЕННЯ

- Використовуйте пристрій лише на сухій, стабільній, стійкій до високих температур основі, здалека від будь-яких країв.
- Не використовуйте в шафках. Пара, яка виходить з пристрою, може їх пошкодити. Ніколи не використовуйте без резервуару **14**.
- Ніколи не використовуйте без жиру або з недостатньою кількістю жиру. Ніколи не перевищуйте максимальний рівень олії! Мінімальний (МІН) і максимальний (МАКС) рівень позначено всередині резервуару **14**.
- Користуйтеся лише добрим, безвідмовним рослинним жиром або маслом для глибокого смаження. Смаження на маслі, маргарині, оливковій олії або тваринному жирі не рекомендується, оскільки ці жири випаровуються при нижчих температурах.
- Перед смаженням усуньте з харчових продуктів надмір води, щоб уникнути надмірного утворення піни та розбризкування. Не вкладайте мокрих складників до гарячого жиру! Навіть невелика кількість води спричинить розбризкування!
- Завжди виймайте кабель живлення з розетки після закінчення користування. Перш ніж вливати жир або розпочинати миття, почекайте щоб фритюрниця повністю вистигла. Пристрій необхідно чистити після кожного використання!

МЕТОД ВИКОРИСТАННЯ:

- Підніміть кришку **1**.
- Вийміть кошик **15** з резервуара **14** та відкладіть його в сторону.
- Наповніть резервуар **14** жиром або маслом до максимального рівня МАКС, проте менше ніж до рівня МІН.
- Закрийте кришку **1** і увімкніть пристрій у розетку. За допомогою регулятора температури **4**, встановіть бажану температуру. Після встановлення регулятора температури **9**, термостатна лампочка **5** загориться. Коли пристрій досягне встановленої температури термостатна лампочка вимкнеться. У більшості випадків рекомендована температура становить 190 °С. Час подальшого нагрівання близько 20 хвилин.
- Під час розігрівання жиру підготуйте складники для смаження.

Увага! Щоб запобігти виникненню серйозних тілесних ушкоджень або пошкодження предметів, слід дотримуватися особливих правил безпеки під час смаження на гарячій олії.

- Кошик **15** наповніть на 2/3 продуктами. Коли жир розігріється, натисніть кнопку розблокування кришки **7**, щоб відкрити її.

Увага! Зверху фритюрниця оббудована спеціальним не нагрівачимся корпусом, а в середині вона дуже гаряча, тому не слід торкатись її!

7. Повільно підніміть кришку **1** слідкуючи, щоб не доторкнутися гарячих поверхонь. Потім помістіть наповнений кошик **15** в резервуар так, щоб ручка опинилася в отворі біля краю передньої частини пристрою.
8. Дотисніть і закрийте кришку **1**.
9. Відпустіть кнопку блокування **6** та опустіть ручку **3**. Кошик **15** автоматично опуститься в жир.
10. Перші декілька хвилин в віконечку **13** з'явиться пара. Вона поступово зникне під час смаження, якщо віконечко чисте.

Увага! Нормальним явищем є вихід пари під час смаження через спеціальні паровідводи. Щоб уникнути опіків парю не наближайте рук або обличчя до цих паровідводів.

11. Після закінчення смаження підніміть ручку кошика **3**, доки ручка не заблокується в горизонтальному положенні - ця дія автоматично підніме кошик **15** в положення відціджування.
12. Натисніть кнопку розблокування **7**, щоб відкрити кришку **1**. Це дозволить вийти усій парі, а потім обережно підніміть кришку **1** в вертикальне положення, стараючись не доторкнутися гарячих поверхонь. Перевірте, чи їжа добре підсмажилася. Якщо необхідно продовжити смаження, закрийте кришку і опустіть кошик в жир, вдавшись до процедури, описаної в пунктах 4-6.
13. Після підсмажування їжі витягніть кошик **15** з фритюрниці та перекладіть їжу в тарілку. Приправте за смаком.

Увага! Не розблокуйте кнопку блокування під час витягування кошика з фритюрниці!

Таймер

Таймер **9** можна виставити макс. на 30 хв, щоб зробити це, необхідно повернути ручку за годинниковою стрілкою до необхідного значення. Звуковий сигнал означатиме кінець виставленого часу та вимикання пристрою. Повертаючи таймер **9** проти годинникової стрілки, в позицію ON пристрій працюватиме без часового обмеження.

МИТТЯ І ЗБЕРІГАННЯ

1. Перш ніж почати миття, слід виїняти штепсель з розетки і почекати, поки фритюрниця повністю охолоне, не відкриваючи кришку **1**.
2. Після вистигання, користуючись ручками на резервуарі **14**, вийміть його з фритюрниці.
3. Якщо Ви плануєте повторно використовувати жир, рекомендується перелити його через сито, з метою зцідзування залишків з приготованих страв. Потім щільно закрийте жир і зберігайте здалека від тепла або безпосереднього світла.
4. Помийте резервуар **14** та кошик **15** теплою водою з делікатним миючим засобом. Сполісність і ретельно просушіть. Не використовуйте дротяних щіток або абразивних миючих засобів для миття резервуару **14** або корпусу **8**. Кошик **15** можна мити в посудомийній машині.
5. Ніколи не занурюйте корпус у воді або в іншій рідині, а також не мийте в посудомийній машині. Його слід лише протерти вогкою ганчіркою.

6. Після кожного користування протріть зсередини кришку ❶ вологою ганчіркою. Кришку ❶ можна відчепити від корпусу, для ретельнішого протирання. Щоб зробити це слід максимально підняти її вгору (так, щоб вона опинилася під прямим кутом у відношенні до корпусу) після чого натиснути на блокування кришки ❷ і висунути її вгору. Натисніть відблоковувачий ригель, який знаходиться на кришці фільтра ❸ та вийміть фільтр ❹. Промийте його теплою водою з милом. Не мийте елементи кришки в посудомийній машині.

Увага! Завжди виймайте фільтр перед зануренням кришки у воду.

7. Завжди переконайтеся, чи прокладка кришки чиста і суха, щоб уникнути її приклеювання до корпусу фритюрниці. Замініть прокладку у випадку отвердіння, розм'якшення, деформування, тріщин, потертостей або продірявлення.

Заміна фільтра:

Вугільний фільтр, який знаходиться в кришці фритюрниці, допомагає поглинати неприємні запахи. Приблизно через 10-15 використань пристрою, необхідно замінити фільтр.

КОРИСНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

- ❶ Використовуючи фритюрницю вперше, можна відчутти легкий неприємний запах або делікатний дим. Це нормальне явище.
- ❷ Слід смажити продукти подібного розміру або товщини, оскільки це забезпечить їх рівномірне одночасне смаження.
- ❸ Не наповнюйте кошик більше ніж на 2/3. Якщо смажити більшу кількість складників, вони не будуть хрусткі.
- ❹ Рибу, овочі і м'ясо перед смаженням, необхідно панірувати.
- ❺ Використовуйте лише металеві прибори, оскільки пластик або знищаться в гарячій олії! Не залишайте приборів в фритюрниці!
- ❻ Після кожного використання процідіть олію за допомогою подвійної марлі/дрібного ситечка, щоб усунути рештки продуктів.
- ❼ Можливість використання одного жиру залежить від виду продуктів, які смажаться - жир необхідно змінювати частіше, якщо смажаться риби або м'ясо в посипці.
- ❽ Жир слід замінити, якщо ви помітите що: жир потемнів, після підігрівання випаровується, надмірно бурлить під час смаження.

ОРІЄНТОВНИЙ ЧАС СМАЖІННЯ

Нижче вказаний приблизний час смаження, базуючись на максимальній рекомендованій кількості їжі. Просимо не наповнювати резервуар більше ніж на 2/3.

Їжа:	Кількість:	Температура:	Час (в хв.) :
Сир: Морожений, в шматках	бл. 400 г	190°	2 – 4
Курка: Морожений, в шматках	бл. 500 г	190°	4 – 5

Сирий в порціях	бл. 500 г	150°	13 – 18
Пончики	3 – 4 шт.	190°	2 – 3
Булочки, морожені:	3 – 4 шт.	190°	5 – 6
Риба:			
Морожена:	бл. 300 г	190°	7 – 8
Сира	бл. 300 г	180°	3 – 4
Кружальця цибулі:			
Морожені:	бл. 400 г	190°	7 – 8
Сирі	бл. 400 г	180°	3 – 4
Картопля:			
Морожена картопля фрі:	бл. 400 г	190°	8 – 10
Морожена довга картопля фрі	бл. 400 г	170°	6 – 7
Сира картопля фрі	бл. 400 г	190°	10 – 12
Креветки:			
Морожені:	бл. 400 г	190°	7 – 8
Сирі, розбиті	бл. 400 г	170°	3 – 5
Овочі, сирі	бл. 500 г	170°	1 – 3

ТЕХНІЧНІ ДАНІ:

Потужність: 1800 Вт

Живлення: мережа змінного струму 230В 50Гц

Довжина кабелю: 1,15 м



Увага! Фірма «MPM agd S. A.» може вносити технічні зміни!

ПРАВИЛЬНА УТИЛІЗАЦІЯ ТОВАРУ

(використане електричне і електронне обладнання)

Польща



Позначення розміщене на продукті вказує, що продукт після закінчення терміну користування не треба викидати з іншими відходами, що походять з домашніх господарств. Щоби уникнути шкідливого впливу на навколишнє середовище і здоров'я людей у наслідок неконтрольованої утилізації відходів, використане обладнання слід віддати у пункт приймання використаної домашньої техніки, або заявити про його передачу на дому. Для одержання додаткової інформації на тему місця і способу безпечної ліквідації електричних і електронних відходів користувач повинен зв'язатися з точкою роздрібного продажу, або місцевим Відділом охорони середовища. Продукт не можна викидати разом з іншими комунальними відходами.

Lined writing area with horizontal lines.

*Życzymy zadowolenia z użytkowania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty handlowej firmy **MPM***

*Přejeme spokojenost s používáním našeho výrobku a zveme k využití široké obchodní nabídky firmy **MPM***

*We wish you satisfaction from using the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appliances*

*Желаем получить удовольствие от использования нашего продукта и приглашаем воспользоваться широким коммерческим предложением компании **MPM***

*Gerbiami klientai, mes tikimės, kad Jūs būsite patenkinti įsigiję mūsų gaminių, ir kviečiame pasinaudoti kitais plataus įmonės **MPM** asortimento pasiūlymais*

*Бажаємо задоволення від користування нашим товаром і запрошуємо скористатися з широкої торгової пропозиції компанії **MPM***

MPM agd S.A.
ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek, Polska
tel.: (22) 380 52 34, fax: (22) 380 52 72, BDO: 000027599
www.mpm.pl