



INSTRUKCJA OBSŁUGI



Frytkownica beztłuszczowa FitFryer MFR-06
Air Fryer FitFryer/Аэрофритюрница FitFryer/
Fettlose Friteuse FitFryer/Dispositivo para la preparación
de comida baja en grasas „fitfryer”/
Friggitrice senza grassi/ Horkovzdušná fritéza FitFryer/
Teplovzdušná fritéza FitFryer/Friteuse sans huile FitFryer

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI.....	3
EN	USER MANUAL	16
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ.....	28
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG.....	41
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	53
IT	ISTRUZIONI PER L'USO.....	66
CZ	NÁVOD K OBSLUZE	79
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA.....	91
FR	MODE D'EMPLOI.....	23


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.
- ▶ 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 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.
- ▶ Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para.
- ▶ Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania misy z koszem z urządzenia.
- ▶ Podczas działania urządzenia nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.

- ▶ Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
- ▶ Nie napełniaj misy olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- ▶ Jeśli wtyczka lub 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 uziemiającym! Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ 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.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- ▶ 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!**
- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

OPIS URZĄDZENIA



Wielofunkcyjne urządzenie, które dzięki wyjątkowej konstrukcji umożliwia smażenie, grillowanie, duszenie, a nawet pieczenie **bez konieczności dodawania oleju**. Fitfryer przygotowuje dania z wykorzystaniem cyrkulacji gorącego powietrza, dzięki czemu potrawy są chrupiące na zewnątrz i delikatne w środku.

Do większości składników nie trzeba dodawać oleju.

Opis elementów

1. Obudowa urządzenia
2. Wskaźnik poziomu „MAX”
3. Elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem – przyciski dotykowe sygnalizowane dźwiękiem:
 - A. włącznik/wyłącznik/START/STOP/PAUSE
 - B. przycisk wyboru programów (M)
 - C. przyciski regulacji czasu pracy „+” i „-” (1-30 minut)
 - D. przyciski regulacji temperatury „+” i „-” (80-200°C co 5°C)
 - E. wyświetlacz ustawionej temperatury
 - F. wyświetlacz czasu pozostałego do końca procesu
4. Otwory wlotowe powietrza
5. Otwory wylotowe powietrza
6. Przewód zasilający
7. Wyjmowana misa o pojemności 4,5 l, pokryta nieprzywierającą powłoką
8. Wyjmowany kosz o pojemności 2,8 l, pokryty nieprzywierającą powłoką
9. Przycisk zwolnienia kosza
10. Uchwyt kosza
11. Osłona bezpieczeństwa
- G. ikona sygnalizująca podłączenie do sieci/pracę urządzenia
- H. ikony sygnalizujące wybranie danego programu

Podłączenie do sieci i włączenie urządzenia sygnalizowane dźwiękiem.

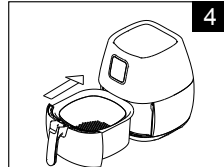
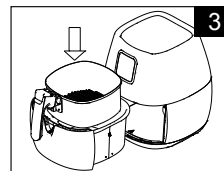
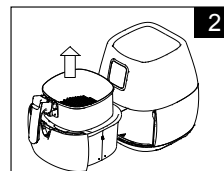
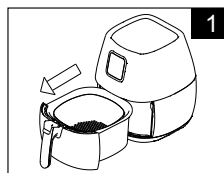
PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i równej powierzchni.
3. Pociągając za uchwyt (10) wysuń misę z koszem (rys. 1).
4. W celu wyjęcia kosza (8) należy przesunąć od siebie osłonę zabezpieczającą przycisk (11) i nacisnąć przycisk (9) (rys.2).
5. Dokładnie wyczyść kosz i misę w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej zarysowań.
6. Przetrzyj obudowę urządzenia (1) wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy urządzenia w wodzie.
7. Włóż kosz (8) do misy (7) (rys. 3).
8. Trzymając za uchwyt (10), wsuń misę z koszem z powrotem do urządzenia Fit Fryer (rys. 4).

UWAGA! Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.

Urządzenie Fit Fryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie należy napełniać misy (7) olejem, tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

UWAGA! Nie kładź na urządzeniu żadnych przedmiotów, ponieważ może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia gorącym powietrzem.



WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Używać urządzenia tylko na podłożu suchym, stabilnym, odpornym na wysokie temperatury, z dala od wszelkich krawędzi. Umieść urządzenie w taki sposób, aby możliwe było całkowite wysunięcie misy z koszem.
2. Nie używać w szafkach. Wydostająca się przez odpowietrzniki para może je uszkodzić. Nigdy nie używać bez kosza.
3. Zawsze wyjmować przewód zasilania z gniazdka po zakończeniu użytkowania. Zawsze odczekać, aby urządzenie ostygło całkowicie, przed czyszczeniem! Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu!

SPOSÓB UŻYCIA

1. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego (6) do uziemionego gniazdka elektrycznego. Urządzenie zasygnalizuje podłączenie do sieci dwukrotnym sygnałem dźwiękowym.
2. Wsuń misę z koszem, pociągając za uchwyt (rys. 1).
3. Włóż składniki do kosza (8).

UWAGA! Nie napełniaj kosza powyżej wskaźnika „MAX” ani nie przekraczaj maksymalnej ilości składników podanej w tabeli (patrz rozdział „ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA”), ponieważ może to negatywnie wpłynąć na jakość przygotowywanej potrawy.

4. Trzymając za uchwyt (10), wsuń misę z koszem z powrotem do urządzenia Fitfryer.

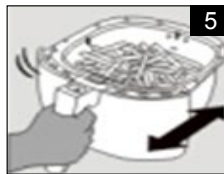
UWAGA! Nie dotykaj misy podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ misa nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nigdy nie używaj urządzenia bez kosza włożonego do misy.

5. Naciśnij włącznik zasilania (3A), aby włączyć urządzenie. Urządzenie jest wyposażone w funkcję automatycznego wyłączenia. Jeśli po włączeniu urządzenia nie naciśniesz żadnego przycisku w ciągu 20 sekund, urządzenie wyłączy się automatycznie.
6. Przyciskiem wyboru programu „M” (3B) wybierz stosowny dedykowany program opiekania. Wyświetli się stosowna ikonka programu (3H) oraz dedykowany dla danego programu czas oraz temperatura opiekania.
7. Dokonaj ewentualnej korekty czasu i temperatury opiekania odpowiednio przyciskami (3D) i (3C). Korekty powyższych parametrów możesz dokonać także w dowolnym momencie trwania programu. Możesz także zadeklarować temperaturę i czas bez wcześniejszego wybierania programu jednak w takim wypadku urządzenie automatycznie przerwie proces opiekania w momencie wyjęcia misy z koszem.

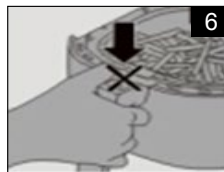
UWAGA! Jeśli urządzenie nie zostało wstępnie nagrzane, dodaj 3 minuty do czasu opiekania.

8. Naciśnij przycisk start/stop (3A), aby rozpocząć proces opiekania. Proces opiekania sygnalizowany jest animacją ikony (3G) oraz pracą wentylatora nadmuchu powietrza. Podczas pracy będzie odliczany czas do końca opiekania na wyświetlaczu (3F).

UWAGA! Normalnym zjawiskiem jest wydostawanie się pary w czasie smażenia przez odpowietrzniki. Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżaj rąk lub twarzy do odpowietrzników. W trakcie opiekania niektórych produktów, wymagane jest potrząśnięcie ich (rys. 5) (patrz tabela w rozdziale „ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA”), w tym celu należy wyjąć misę z koszem.



UWAGA! Nie należy naciskać przycisku uwolnienia kosza (9) w czasie potrząśnięcia (rys.6). Chcąc zmniejszyć ciężar, można usunąć kosz z misy i wstrząsać tylko kosz. Aby to zrobić należy trzymając za uchwyt, odstawić gorącą misę z koszem na żaroodporną powierzchnię i otworzyć pokrywę zabezpieczającą przycisk (11), a następnie w celu wyjęcia kosza nacisnąć przycisk (9).



9. Koniec czasu pracy sygnalizowany jest sygnałem dźwiękowym.

UWAGA! Proces opiekania można zatrzymać ręcznie. Aby to zrobić należy wysunąć misę z koszem. Jeżeli wsuniesz z powrotem misę z koszem urządzenie wznowi proces opiekania. Po zakończeniu procesu może jeszcze pracować przez pewien czas wentylator nadmuchowy.

10. Wsун misę z koszem, pociągając za uchwyt (10), a następnie sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsun misę z koszem z powrotem do urządzenia Fitryer, trzymając ją za uchwyt, a następnie ustaw jeszcze dodatkowy czas.

11. Aby wyjąć małe składniki (np. frytki), wyjmij kosz z misy.

12. Opróżnij kosz, umieszczając składniki na talerzu. (rys. 7). W celu wyjęcia z kosza dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczy-piec (rys. 8).



13. Jeśli chcesz przygotować następną porcję, powtórz czynności od 2 do 12.

14. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie. Aby to zrobić, należy nacisnąć przycisk zasilania (A).



Przygotowanie domowych frytek

Aby osiągnąć najlepszy wynik, należy zastosować wstępnie podsmażone (np. mrożone) frytki. Aby usmażyć domowe frytki, należy wykonać poniższe czynności.

1. Obrać ziemniaki i pokroić je w pałeczki.
2. Namoczyć frytki w misce przez przynajmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na ręczniku papierowym.
3. Włączyć 1/2 łyżki stołowej oliwy z oliwek do miski, a następnie włożyć do niej frytki i mieszać, aż pokryją się oliwą.
4. Frytki wyjąć palcami lub odpowiednim przyrządem kuchennym tak, aby nadmiar oliwy pozostał w misce. Włożyć je do koszyka.

UWAGA! Nie wypywać na raz wszystkich frytek z miski do koszyka, aby olej nie spłynął na dno naczynia.

5. Smażyć zgodnie z instrukcjami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.

2. Wysuń misę z koszem, aby urządzenie szybciej ostygło. Poczekaj, aż misa ostygnie, zanim wyjmiesz kosz.

UWAGA! Misa, kosz oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Nie czyść ich za pomocą metalowych sprzętów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.

3. Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie lub innej cieczy, nie myj jej w zmywarce.
4. Umyj misę i kosz ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia obudowy. Kosz można myć w zmywarce do naczyń.
5. Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą zarysowań.
6. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń.
7. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu urządzenie należy złożyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

Jeśli do kosza lub dna misy przywarł brud, napełnij misę gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Włóż kosz do misy i pozostaw je namoczone na ok. 10 minut.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Korzystając z urządzenia 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 wskaźnika „MAX”.
- Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu opiekania niż większe składniki.
- Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu opiekania, a mniejsze — nieco krótszego.
- Wstrząśnij mniejszymi składnikami po upływie połowy czasu opiekania w celu ich przemieszania. Pomaga to w uzyskaniu optymalnych rezultatów i zapobiega nierównomiernemu opiekaniu składników.
- W urządzeniu Fitfryer nie należy przyrządzać bardzo tłustych dań, takich jak np. kiełbaski.
- Optymalna ilość składników wymagana do przyrządzenia chrupiących frytek to 500 g.
- W urządzeniu Fitfryer można także podgrzewać składniki. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na około 10 minut.

DEDYKOWANE PROGRAMY DO PRZYGOTOWANIA POTRAW

Urządzenie posiada 8 programów dedykowanych pod konkretne grupy potraw. Każdy program posiada własny, dedykowany czas i temperaturę smażenia. W zależności od ilości potrawy jaką chcesz przygotować, jej walorów smakowych każdy program możesz zmodyfikować do swoich potrzeb zmieniając odpowiednio czas i temperaturę. Nie musisz się sztywno trzymać dedykowanych programów podczas korzystania z urządzenia. Mają one na celu przede wszystkim zasugerować parametry wyjściowe podczas obróbki. Z czasem zapewne sam wypracujesz swoje ustawienia czasu i temperatury w poszczególnych

programach dla wybranych przez Ciebie potraw. Pamiętaj, że im więcej smażonej potrawy w koszu tym dłużej powinno trwać pieczenie i odwrotnie, im mniej potrawy tym krótszy czas. Masz do dyspozycji następujące programy:

Ikona programu	Nazwa programu	Dedykowany czas trwania	Dedykowana temperatura
	„babeczki”	30 minut	160 °C
	„owoce morza”	20 minut	160 °C
	„steaki”	25 minut	180 °C
	„frytki”	15 minut	200 °C
	„kurczak”	20 minut	200 °C
	„szaszłyk”	20 minut	180 °C
	„ryby”	20 minut	160 °C
	„pizza”	20 minut	170 °C

ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

Potrawa	Ilość min.-max. (g)	Temp. (°C)	Czas (min.)	Wstrząsanie	Dedykowany program	Uwagi do programu	Informacje dodatkowe
Cienkie frytki mrożone	300-700	200	9-16	wstrząsając	„frytki”		
Grube frytki mrożone	300-700	200	11-20	wstrząsając	„frytki”		
Frytki domowe	300-800	200	10-16	wstrząsając	„frytki”		Dodaj ½ łyżki stołowej oleju
Domowe ziemniaki - kostki	300-750	180	12-18	wstrząsając	„frytki”	zmniejsz temperaturę do 180 °C,	Dodaj ½ łyżki stołowej oleju
Placki Rosti	250	180	15-18	wstrząsając	„frytki”	zmniejsz temperaturę do 180 °C,	Dodaj ½ łyżki stołowej oleju
Ziemniaki au gratin	500	180	15-18	wstrząsając	„frytki”	Zmniejsz temperaturę do 180 °C,	
Stek	100-500	180	10-25		„stek”		
Kotlet schabowy	100-500	180	10-25		„stek”		
Szaszłyk wołowy	300-500	180	15-25		„szaszłyk”		
Szaszłyk wieprzowy	300-500	180	15-20		„szaszłyk”		
Nóżki kurczaka	100-500	200	18-22		„kurczak”		
Pierś kurczaka	100-500	200	10-20		„kurczak”		
Pizza	100-300	170	15-25		„pizza”		
Ryby	100-500	160	20-30		„ryby”		
Owoce morza	100-500	160	15-25		„owoce morza”		
Ciasto	300	160	20-30		„babeczki”		Użyj formy do pieczenia
Muffiny	300	200	15-30		„babeczki”	zwiększ temperaturę do 200 °C	Użyj formy do pieczenia

W poniższej tabeli zostały opisane najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia.

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składniki smażą się nierówno w Fitfryer.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki umieszczone na sobie lub w poprzek siebie (np. frytki) wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są kruche po wyjęciu z Fitfryer.	Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnym urządzeniu do smażenia na głębokim tłuszczu.	Należy użyć przekąsek do przygotowania w Fitfryer lub pokryć przekąski cienką warstwą oleju, aby zapewnić ich kruchość.
Nie mogą poprawnie wsunąć misy w urządzenie.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniać koszyka powyżej poziomu MAX.
	Koszyk nie jest poprawnie ustawiony w misie.	Wsunąć koszyk w misę, aż styczny będzie „kliknięcie”.
	Uchwyt tacy na wypieki blokuje misę.	Ustawić uchwyt w poziomie, aby nie wystawał z koszyka.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do misy. Tłuszcz ten emituje biały dym, a misa może rozgrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy gotowania.
	W misie znajduje się tłuszcz z poprzedniego gotowania.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do misy. Tłuszcz ten emituje biały dym, a misa może rozgrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy gotowania.
Świeże frytki smażą się nierówno w Fitfryer.	Kawałki ziemniaków nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namoczyć je w misce przez przynajmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na ręczniku papierowym.
	Użyto nieodpowiedniego typu ziemniaków.	Należy używać świeżych ziemniaków i sprawdzać, czy nie „rozpadają się” podczas smażenia.
Świeże frytki nie są chrupiące po przygotowaniu w Fitfryer.	Kruchość frytek zależy od ilości znajdującej się w nich oliwy i wody.	Przed dodaniem oliwy należy dokładnie wysuszyć przygotowane kawałki ziemniaków.
		Przygotować mniejsze kawałki ziemniaków, aby były one bardziej chrupiące.
		Dodać nieznacznie większą ilość oliwy, aby frytki były bardziej chrupiące.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,15 m



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

PL

AKCESORA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Polska 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.

SAFETY OF USE

- ▶ Read this Manual thoroughly before use.
- ▶ Be extremely careful when children are near the appliance!
- ▶ Never leave the appliance unattended when turned on.
- ▶ Use this appliance only as intended.
- ▶ Do not immerse the appliance or its power cable in water or other liquids.
- ▶ Always unplug the power cord when the appliance is not in use or before cleaning.
- ▶ Do not use the appliance when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- ▶ Use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury or damage to this appliance.
- ▶ In case the appliance emits abnormal noises, smells or smoke, it must be turned off immediately. Next, contact an authorised service point to have your appliance repaired.
- ▶ Do not use this appliance outdoors.
- ▶ Do not touch the appliance with wet hands.
- ▶ Never leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- ▶ Ensure the power cord does not hang over the edge of the surface on which it is placed. Prevent accidental pulling the appliance from this surface.
- ▶ Do not touch the hot surfaces! Use handles.

- ▶ The appliance must be stored in a cool, shaded and dry place.
- ▶ Avoid deformation of plastic elements; do not wash the appliance with hot water and using a dishwasher.
- ▶ Do not insert hands or objects in the tank during appliance operation.
- ▶ Prior to cleaning, unplug the appliance from a power source!
- ▶ Never place the appliance near other electrical appliances, burners, cookers, ovens, etc.
- ▶ Always make sure that all parts of the appliance have been properly attached before turning on the power.
- ▶ When the frying operation is completed, wait until the appliance fully cools off, before its elements are attached or removed or the appliance is cleaned.
- ▶ While frying using hot air, hot steam is discharged through outlet openings.
- ▶ Do not place your hands or face near discharged steam or air outlet openings. While removing the bowl from the appliance, also pay attention to steam or air emitted by it.
- ▶ During appliance operation, do not cover the air inlets and outlets.
- ▶ Do not place any flammable materials, e.g. net curtains, tablecloths, etc. near the appliance as it may cause fire.
- ▶ Products to be fried must always be inserted in the basket.
- ▶ Do not fill the bowl with oil as it may cause fire.

- ▶ This appliance is intended for household use only. Never use it continuously for a longer period of time to prevent housing and cover deformation.
- ▶ If a plug or power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service point or another authorised entity to avoid any risks.
- ▶ The surface temperature may rise when the product is in use.
- ▶ Connect this appliance to power outlets with a PE connector (i.e. earthed outlets)! Before turning on the appliance, make sure that the mains voltage matches the parameters on the appliance nameplate.
- ▶ During operation, it is recommended to use protective gloves intended for this purpose.
- ▶ This product may only be operated by children 8 or more years old or mentally and/or physically deficient persons and persons without knowledge of or experience in operation of this appliance type if supervised or instructed in safe operation, with clear understanding of all related risks. Children without supervision may never clean or maintain this appliance.
- ▶ Mind that children must never play with this appliance.
- ▶ This appliance is not compatible for use with external power-off timers or separate remote control systems.
- ▶ Keep this appliance and its power cord out of the reach of children below 8 years old.
- ▶ Never plug the power cable with wet hands.

- ▶ Never unplug the appliance by pulling by the power cord.
- ▶ Use the appliance on smooth and stable surfaces.
- ▶ Do not place the appliance directly by walls or other equipment. Leave at least 10 cm of free space on appliance sides, behind and above it. Do not place any objects on the appliance.
- ▶ 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! Hot surface!**



EN

A multifunction device whose unique design facilitates frying, grilling, stewing or even roasting without any oil. Fit Fryer prepares food using hot air circulation, which ensures that it is crunchy on the outside and delicate on the inside.

Most ingredients may be prepared without adding oil.

Features

- 1. Housing
- 2. "MAX" level indicator
- 3. Electronic control panel with a display
 - A. on/off/START/STOP/PAUSE
 - B. programme selector button (M)
 - C. "+" and "-" operation time adjustment buttons (0-30 minutes, with 1-minute intervals)
- 4. "MAX" level indicator
- 5. Temperature setting display
- 6. Display showing time to finish the process
- 7. Mains connection/appliance operation status icon
- 8. Programme selection icons
- 9. "+" and "-" temperature adjustment buttons (80-200°C, with 5°C intervals)
- 10. Temperature setting display
- 11. Display showing time to finish the process

4. Air intakes
5. Air outlets
6. Power cord
7. Removable 4.5-litre bowl with non-stick coating
8. Removable 2.8-litre basket with non-stick coating
9. Basket release button
10. Basket handle
11. Safety guard

Connecting to mains and activating the appliance is indicated by a sound signal.

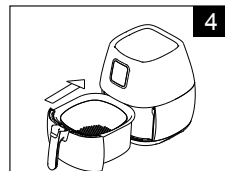
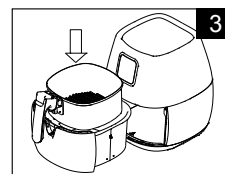
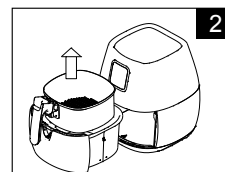
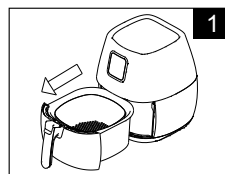
PREPARING FOR USE

1. Remove the appliance from its box and also remove all protective cardboard and foil inserts.
2. Place the appliance on a flat, stable and level surface.
3. Pull the handle (10) to slide out the bowl with the basket (Fig. 1).
4. To remove the basket (8) pull the button cover (11) and press the button (9) (fig. 2).
5. Using a delicate sponge that will not scratch any surfaces, clean the basket and bowl thoroughly in hot water with a little amount of a washing-up liquid.
6. Wipe the housing (1) with a wet cloth. Never immerse the housing in water.
7. Insert the basket (8) in the bowl (7) (Fig. 3).
8. Holding the handle (10), slide the bowl with the basket back in the Fitfryer (Fig. 4).

NOTE! When the appliance is used for the first time, it may emit a slight amount of smoke. It is standard behaviour.

The Fitfryer uses hot air. Do not fill the bowl (7) with oil, frying grease or any other liquid.

CAUTION! Do not place any objects on the appliance as it may interfere with air flow and affect the results of hot-air frying.



FRYING TIPS

1. Operate the appliance only on dry and stable surfaces resistant to high temperatures, away from any edges. Locate the appliance in a manner making it possible to fully slide out the bowl and basket assembly.
2. Do not use in cupboards. Steam flowing from vents may damage them. Never use the appliance without the basket.
3. Always unplug the appliance from power after use. Before cleaning, always wait until the appliance cools off completely! Clean the appliance after each use!

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug the power cord (6) to an earthed socket.
2. Use the handle to slide the bowl and basket assembly out (Fig. 1).
3. Insert ingredients to the basket (8).

NOTE! Do not fill over the "MAX" indicator level or exceed the maximum amount of ingredients specified in the table (see section "APPROXIMATE FRYING TIME") as it may have negative impact on the quality of dishes prepared.

4. Holding the handle (10), slide the bowl with the basket back in the Fitfryer.

NOTE! Do not touch the bowl during appliance operation or shortly after its operation is completed as the bowl reaches very high temperatures. Never use the appliance without the basket inserted in the bowl.

5. Press the on switch (3A) to turn on the appliance. The appliance features an automatic switch-off function. If no button is pressed within 5 minutes from turning on the appliance, it will turn off automatically.
6. Select a dedicated frying programme using the programme selector "M" (3B). The programme icon (3H) will light up, and the frying time and temperature dedicated for the programme will be displayed.
7. Modify the frying time and temperature if necessary using the buttons (3D) and (3C). You can also modify these settings during the programme. It is possible to declare the temperature and time without selecting any programme, but in this case the appliance will stop the frying process automatically when you remove the bowl with the basket.

CAUTION! If the appliance was not pre-heated add 3 minutes to the frying time.

8. Press the start/stop button (3A) to start the frying process. The frying process is indicated with icon animation (3G) and air fan operation. The display (3F) will show the time to end the frying process.

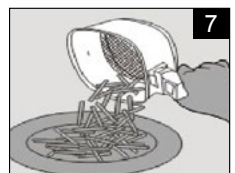
CAUTION! Steam coming out of the outlets during frying is normal. Keep your hands and face away from the outlets to avoid scalding. You need to shake some products during frying (fig. 5) (see the table in section "APPROXIMATE FRYING TIME") after removing the bowl with the basket.

CAUTION! Do not press the basket release button (9) while shaking (fig. 6). To reduce the weight you can remove the basket from the bowl and shake the basket only: put the bowl with the basket on a heatproof surface, open the button cover (11) and press the button (9) to remove the basket.

9. A sound signal will indicate that the frying process is over.

CAUTION! You can stop the frying process manually by pressing the start/stop button (3B). If you press the (3A) button again within 20 seconds, the frying process will resume. Otherwise, the frying process will be stopped. The air fan may continue to work for some time after the process has been finished

10. Use the handle (10) to slide out the bowl with the basket and check if all ingredients are ready. If they are not ready, use the handle to insert the bowl with the basket into the the Fitfryer and add a few minutes to the time set.



11. In order to remove small ingredients (e.g. Fries), remove the basket from the bowl.
12. Empty the basket placing the ingredients on a plate. (Fig. 7) Use tongs to remove large or delicate ingredients from the basket (Fig. 8).
13. In order to prepare another portion, repeat the actions from 2 to 12.
14. After finishing, turn off the appliance. To do this, press the power (A) button.



Preparing home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
4. Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

NOTE! Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

5. Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Prior to cleaning, unplug the appliance from the mains socket and wait until the appliance cools off completely.
2. Slide out the bowl with the basket so that the appliance cools off more quickly. Wait until the bowl cools off before removing it from the appliance.

CAUTION! The bowl, basket and appliance interior are covered with an anti-sticking coat. Do not clean them using metal kitchen appliances or abrasive agents as it may result in damaging the coat.

3. Wipe the housing with a wet cloth. Never immerse the housing in water or any other liquid. Never wash it using a dishwasher.
4. Wash the bowl and basket with warm water and a mild detergent. Rinse off and dry completely. Do not use wire brushes or abrasive agents to clean the housing. The basket may be washed in a dishwasher.
5. Clean the interior with hot water and a delicate sponge that will not scratch any surfaces.
6. Clean the heating element using a cleaning brush to remove all dirt.
7. After cleaning and drying, assemble the appliance and store it in a safe place.






If the bottom of the basket or bowl is dirty, fill the bowl with hot water and a little washing-up liquid. Insert the basket to the bowl and let it soak for approx. 10 minutes.

USEFUL TIPS

- ▶ When the appliance is used for the first time, it may emit a slight unpleasant smell or delicate smoke. It is standard behaviour.
- ▶ Fry products of similar sizes or thickness as it will ensure their uniform frying at the same time.
- ▶ Do not fill the basket over the "MAX" level.
- ▶ Smaller ingredients usually require a slightly shorter frying time than larger ones.
- ▶ Large volumes of ingredients require a slightly longer frying time than smaller volumes.
- ▶ Shake smaller ingredients at the half of their frying time to move them around. This ensures optimum results and prevents uneven frying.
- ▶ Fitfryer must not be used to prepare very greasy dishes, e.g. sausages.
- ▶ The optimum volume of ingredients to prepare crispy fries is 500 g.
- ▶ Fitfryer may also be used to preheat ingredients. In order to preheat ingredients, set the temperature to 150°C, for about 10 minutes.

DEDICATED DISH PREPARATION PROGRAMMES

The appliance features 8 dedicated programmes for specific dish groups. Each programme has its own dedicated frying time and temperature. Depending on what dish you are making and what taste you want to achieve, you can modify each programme to suit your needs by changing the time and temperature settings. It is not necessary to follow the dedicated programmes strictly. They are intended to suggest the recommended starting parameters. Over time, you will probably come up with your own time and temperature settings for each programme depending on what dish you are preparing. Note that the more food in the basket, the longer the frying time should be, and vice versa: the less food, the shorter the time. The following programmes are available:

Programme icon	Programme name	Dedicated running time	Dedicated temperature
	"muffins"	30 minutes	160 °C
	"seafood"	20 minutes	160 °C
	"steaks"	25 minutes	180 °C
	"chips"	15 minutes	200 °C
	"chicken"	20 minutes	200 °C



"shish kebab"	20 minutes	180 °C
"fish"	20 minutes	160 °C
"pizza"	20 minutes	170 °C

APPROXIMATE FRYING TIME

Dish	Min.-max. quantity (g)	Temp. (°C)	Time (min)	Shaking	Dedicated programme	Programme notes	Additional notes
Thin frozen chips	300-700	200	9-16	shake	"chips"		
Thick frozen chips	300-700	200	11-20	shake	"chips"		
Homemade chips	300-800	200	10-16	shake	"chips"		Add ½ tablespoon oil
Homemade chips – dices	300-750	180	12-18	shake	"chips"	reduce the temperature to 180 °C,	Add ½ tablespoon oil
Rosti fritters	250	180	15-18	shake	"chips"	reduce the temperature to 180 °C,	Add ½ tablespoon oil
Au gratin potatoes	500	180	15-18	shake	"chips"	Reduce the temperature to 180 °C,	
Steak	100-500	180	10-25		"steak"		
Pork chop	100-500	180	10-25		"steak"		
Beef shish kebab	300-500	180	15-25		"shish kebab"		
Pork shish kebab	300-500	180	15-20		"shish kebab"		
Chicken's thighs	100-500	200	18-22		"chicken"		
Chicken breast	100-500	200	10-20		"chicken"		
"pizza"	100-300	170	15-25		"pizza"		
Fish	100-500	160	20-30		"fish"		
Seafood	100-500	160	15-25		"seafood"		
Cake	300	160	20-30		"muffins"		Use a baking tin
Muffins	300	200	15-30		"muffins"	Increase the temperature to 200 °C,	Use a baking tin

TROUBLESHOOTING

See the table below for the most common problems that may occur during appliance operation.

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients are fried unevenly in the Fitfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other(e.g.fries) need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Fitfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Fitfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use.	When you fry greasy ingredients in the Fitfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
Fresh fries are fried unevenly in the Fitfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Fitfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical ratings.

Power cord length: 1,15 m



Note! MPM agd S.A. may introduce technical changes to its product without notice.

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

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ


- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- ▶ Проявляйте особую осторожность, когда вблизи прибора находятся дети!
- ▶ Не оставляйте работающего прибора без присмотра.
- ▶ Не используйте прибор для других целей, чем он предназначен.
- ▶ Не погружайте прибор, кабель питания и вилку в воду или другие жидкости.
- ▶ Всегда извлекайте вилку из розетки электросети, когда не используете прибор и перед началом чистки - сборкой и разборкой.
- ▶ Не пользуйтесь поврежденным прибором, а также тогда, когда поврежден кабель питания или вилка - в таком случае отдайте прибор в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендуемых производителем, может привести к повреждению прибора, пожару или травмам.
- ▶ В случае необычных звуков, запахов или дыма, добывающихся из прибора, его следует немедленно выключить, а затем обратиться в сервисный центр для ремонта прибора.
- ▶ Не используйте прибор на открытом воздухе.

- ▶ Не дотрагивайтесь до прибора мокрыми или влажными руками.
- ▶ Не вешайте кабель питания на острых гранях и не позволяйте, чтобы он касался горячих поверхностей.
- ▶ Обратите внимание, чтобы кабель питания не свисал за краем основания, на котором стоит прибор. Это предотвратит возможность того, что кто-то случайно стянет прибор с этой поверхности.
- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям! Используйте ручки.
- ▶ Прибор храните в холодном, сухом и темном месте.
- ▶ Следует избегать деформации пластиковых элементов, не следует мыть прибор горячей водой и в посудомоечной машине.
- ▶ Не вкладывайте руки или предметы в емкость во время работы прибора.
- ▶ Перед очисткой прибор необходимо сначала выключить его из розетки.
- ▶ Не помещайте прибор вблизи других электрических приборов, горелок, плит, духовых шкафов и т. д.
- ▶ Всегда перед началом работы убедитесь, что все компоненты прибора установлены правильно.
- ▶ По окончании жарки следует дождаться полного остывания прибора перед установкой или заменой его элементов, а также перед чисткой прибора.

- ▶ Во время жарки горячим воздухом через вентиляционные отверстия выходит горячий пар.
- ▶ Не приближайте руки и лицо к выходящему пару или к выходным отверстиям воздуха. Берегитесь также для пара и воздуха, вынимая чашу с емкостью из фритюрницы.
- ▶ Во время работы прибора, не закрывайте вентиляционные отверстия впуска и выпуска воздуха.
- ▶ Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие - это может привести к пожару.
- ▶ Продукты, предназначенные для жарки следует всегда класть в корзину.
- ▶ Не наполняйте чашу маслом, так как это может привести к возгоранию.
- ▶ Прибор подходит только для домашнего использования. Никогда не следует использовать его постоянно в течение длительного периода времени, для предотвращения деформации корпуса и крышки.
- ▶ Если вилка или кабель питания повреждены, их необходимо заменить у производителя или в сервисе, или у другого квалифицированного лица, чтобы избежать какого-либо риска.
- ▶ Температура поверхности может в процессе эксплуатации стать очень высокой.
- ▶ Прибор должно быть подключено к розетке с заземляющим контактом! Перед тем как включить прибор убе-

дители, что напряжение в сети совпадает с параметрами, указанными на заводском щитке прибора.

- ▶ Во время эксплуатации рекомендуется использовать защитные перчатки, предусмотренные для обслуживания такого типа оборудования.
- ▶ Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, психическими возможностями, а также людьми с отсутствием опыта и знания оборудования, если будет обеспечен присмотр или инструктаж, касающийся использования оборудования безопасным способом, таким образом, чтобы связанные с этим риски были понятны. Дети без присмотра не должны выполнять очистку и техническое обслуживание прибора.
- ▶ Обращайте внимание на детей, чтобы они не играли с оборудованием/прибором.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ▶ Храните прибор и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Не подключайте вилку к электрической сети мокрыми руками.
- ▶ Не вытягивайте вилку из розетки, потянув за кабель.
- ▶ Используйте прибор на гладкой, ровной и твердой поверхности.

- ▶ Не размещайте прибор непосредственно возле стены или возле других приборов. Оставьте как минимум 10 см свободного пространства сзади и по бокам прибора, а также над ним. Не кладите никаких предметов на прибор.
- ▶ 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!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**
- ▶  **ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!**

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



Многофункциональный прибор, уникальная конструкция которого позволяет жарить, готовить на гриле, тушить и даже запекать **без необходимости добавления масла**. Fit Fryer готовит блюда используя циркуляцию горячего воздуха, благодаря чему они получаются хрустящими снаружи и нежными внутри. К большинству продуктов не нужно добавлять масло.

Описание элементов

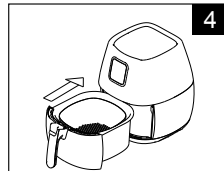
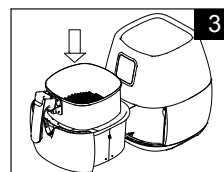
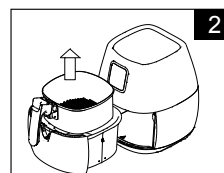
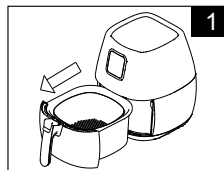
1. Корпус прибора
2. Индикатор уровня «MAX»
3. Электронная панель управления с дисплеем – сенсорные кнопки со звуковым сигналом:
 - A. включатель/выключатель/START/STOP/PAUSE
 - B. Кнопка выбора программ (M)
 - C. кнопки регулировки времени работы „+” и „-” (0-30 минут с интервалом 1 мин.)
 - D. кнопки регулировки температуры „+” и „-” (80-200°C с шагом 5°C)
 - E. индикатор установленной температуры

- Г. индикатор времени, оставшегося до конца процесса
- Н. значок, сигнализирующий подключение к сети/работу прибора
- Н. значки, сигнализирующие использование данной программы
- 4. Отверстия для входа воздуха
- 5. Отверстия для выхода воздуха
- 6. Кабель питания
- 7. Съёмная чаша объемом 4,5 л, с антипригарным покрытием
- 8. Съёмная корзина объемом 2,8 л, с антипригарным покрытием
- 9. Кнопка фиксатора корзины
- 10. Ручка корзины
- 11. Защитная крышка

Подключение к сети и включение прибора сигнализируются звуковым сигналом.

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Извлеките прибор из коробки и снимите упаковочный картон и пленку.
2. Установите прибор на ровной, устойчивой и ровной поверхности.
3. Потянув за ручку (10) извлеките чашу с корзиной (рис. 1).
4. Для извлечения корзины (8) отодвиньте, в направлении от себя, защитную крышку кнопки (11) и нажмите кнопку (9) (рис. 2).
5. Тщательно помойте корзину и чашу в горячей воде с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды с помощью мягкой не царапающей губки.
6. Протрите корпус прибора (1) влажной тканью. Никогда не опускайте корпус прибора в воду.
7. Вставьте корзину (8) в чашу (7) (рис. 3).
8. Держа за ручку (10), вставьте чашу с корзиной обратно в прибор Fit Fryer (рис. 4).



ВНИМАНИЕ! Во время первого использования из прибора может выделяться немного дыма. Это нормальное явление.

Прибор Fit Fryer использует горячий воздух. Не следует наполнять чашу (7) маслом, жиром для жарки или другой жидкостью.

ВНИМАНИЕ! Не ставьте на прибор какие-либо предметы, поскольку это может нарушить поток воздуха и повлиять на результаты жарки горячим воздухом.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

1. Используйте прибор только на сухой, стабильной, устойчивой к высоким температурам поверхности, подальше от всех краев. Поместите прибор таким образом, чтобы можно было полностью вытянуть чашу с корзиной.
2. Не используйте в шкафах. Выходящий через вентиляционные отверстия пар может их повредить. Никогда не используйте их без корзины.
3. Всегда вынимайте кабель питания из розетки по окончании использования. Всегда подождите, чтобы прибор остыл полностью перед очисткой! Прибор необходимо очищать после каждого использования!

1. Подключите вилку сетевого кабеля (6) в заземленную электрическую розетку.
2. Извлеките чашу с корзиной, потянув за ручку (рис. 1).
3. Положите продукты в чашу (8).

ВНИМАНИЕ! Не наполняйте корзину выше отметки „МАХ“ и не превышайте максимального количества ингредиентов, указанного в таблице (см. раздел „ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ЖАРКИ“), так как это может негативно повлиять на качество готовящегося блюда.

4. Держа за ручку (10), вставьте чашу с корзиной обратно в прибор Fit Fryer.

ВНИМАНИЕ! Не трогай чашу во время работы прибора и сразу после ее окончания, так как чаша нагревается до очень высокой температуры. Никогда не используйте прибор без корзины, вставленной в чашу.

5. Чтобы включить прибор, нажмите переключатель питания (3А). Прибор оснащен функцией автоматического отключения. Если после включения прибора не нажимать никаких кнопок в течение 5 минут, то прибор автоматически выключится.
6. С помощью кнопки выбора программы «М» (3В) выберите определенную программу приготовления. Загорится соответствующий значок программы (3Н) и предусмотренные для данной программы время и температура приготовления.
7. При необходимости можно изменить время и температуру приготовления с помощью соответствующих кнопок (3Д) и (3С). Эти параметры также можно изменить в любое время действия программы. Температуру и время также можно задать без предварительного выбора программы, однако в этом случае прибор автоматически прервет процесс приготовления при извлечении чаши с корзиной.

ВНИМАНИЕ! Если прибор не был предварительно разогрет, увеличьте время приготовления на 3 минуты.

8. Нажмите на кнопку start/stop (3А), чтобы начать процесс приготовления. Процесс приготовления сигнализируется анимацией значка (3Г) и работой приточного вентилятора. Во время работы на дисплее (3Ф) будет производиться отсчет времени до конца приготовления.

ВНИМАНИЕ! Появление пара из вентиляционных отверстий во время жарки является нормальным явлением. Во избежание ожогов паром не приближайте руки и лицо к вентиляционным отверстиям. В процессе приготовления некоторых продуктов их необходимо встряхивать (рис. 5) (см. таблицу в разделе «ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ЖАРКИ»), для чего следует извлекать чашу с корзиной.



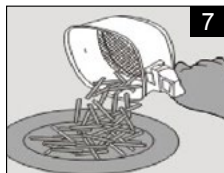
ВНИМАНИЕ! Не нажимайте кнопку фиксатора корзины (9) во время встряхивания (рис. 6). Для снижения веса можно извлечь корзину из чаши и встряхивать только корзину. Для этого, держа за ручку, поставьте горячую чашу с корзиной на термостойкую поверхность и откройте защитную крышку кнопки (11), а затем, для извлечения корзины, нажмите на кнопку (9).



9. Окончание времени работы сигнализируется звуковым сигналом.

ВНИМАНИЕ! Процесс приготовления можно остановить вручную. Для этого нажмите на кнопку start/stop (3В). Если в течение 20 секунд повторно нажать на кнопку (3А), прибор возобновит процесс приготовления. Если вы не нажмете кнопку в течение этого времени, процесс приготовления завершится. После завершения процесса, в течение некоторого времени, может работать приточный вентилятор.

10. Извлеките чашу с корзиной за ручку (10), а затем убедитесь, что продукты готовы. Если продукты еще не готовы, вставьте чашу с корзиной обратно в прибор Fit Fryer, держа ее за ручку, а затем добавьте несколько минут к установленному времени.
11. Чтобы извлечь маленькие кусочки продуктов (например, картошку фри), выньте корзину из чаши.
12. Опорожните корзину, выкладывая ингредиенты на тарелку. (рис. 7). Для того, чтобы вынуть из корзины большие или хрупкие продукты используйте щипцы (рис. 8).
13. Если вы хотите приготовить следующую порцию, повторите шаги от 2 до 12.
14. После завершения работы выключите прибор. Чтобы это сделать, необходимо нажать на кнопку питания (A).



Приготовление домашнего картофеля фри

Чтобы получить наилучший результат, лучше всего использовать предварительно поджаренный (например, замороженный) картофель-фри. Чтобы приготовить домашний картофель фри, следует выполнить следующие действия.

1. Очистить картофель и нарезать его столбиками.
2. Замочить картофель в миске в течение, по крайней мере, в течение 30 минут, вынуть и высушить на бумажном полотенце.
3. Налить 1/2 столовой ложки оливкового масла в миску, а затем положить в нее картофель и перемешать, пока он весь не покроется маслом.
4. Картофель следует вынуть пальцами или подходящим кухонным прибором так, чтобы излишки масла остались в миске. Положить его в корзину.

ВНИМАНИЕ! Не высыпайте сразу весь картофель из миски в корзину, чтобы масло не стекло на дно чаши.

5. Жарьте в соответствии с указаниями, приведенными в данной главе.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед началом очистки выньте вилку из розетки и подождите, пока прибор полностью остынет.
2. Извлеките чашу с корзиной, чтобы прибор быстрее остыл. Дождитесь, пока чаша остынет, прежде чем извлечь ее из прибора.

ВНИМАНИЕ! Чаша, корзина и внутренние части прибора покрыты антипригарным покрытием. Не очищайте их с помощью металлических предметов кухонной или абразивных средств, так как это может привести к повреждению покрытия.

3. Протрите корпус прибора влажной тканью. Никогда не опускайте корпус прибора в воду или другие жидкости, не мойте его в посудомоечной машине.
4. Вымойте чашу и корзину теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Помойте и тщательно высушите. Не используйте проволочные губки, щетки или абразивные чистящие средства для очистки корпуса. Корзину можно мыть в посудомоечной машине.
5. Очистите внутренние части прибора горячей водой и мягкой губкой, которая не царапает поверхностей.

6. Очистите нагревательный элемент с помощью щеточки, чтобы удалить все загрязнения.
7. После очистки и сушки прибор следует сложить и хранить в безопасном месте.

Если к корзине или дну чаши прилипла грязь, наполните чашу горячей водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды. Вставьте корзину в чашу и оставьте их замачивать на ок. 10 минут.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- ▶ При использовании прибора в первый раз может появиться легкий неприятный запах или тонкий дым. Это нормальное явление.
- ▶ Следует жарить продукты похожего размера или толщины, так как это обеспечит равномерное прожаривание за одно и то же время.
- ▶ Не наполняйте корзину выше отметки „MAX“.
- ▶ Мелкие кусочки продуктов обычно требуют немного меньшего времени приготовления, чем большие кусочки продуктов.
- ▶ Большее количество ингредиентов требует немного больше времени для приготовления, а меньшее — немного меньше.
- ▶ Встряхните меньшие кусочки продуктов по истечении половины времени приготовления, чтобы их перемешать. Это помогает получить оптимальные результаты и предотвращает неравномерную обжарку кусочков продуктов.
- ▶ В устройстве Fit Fryer не стоит готовить очень жирные блюда, например, сосиски.
- ▶ Оптимальное количество ингредиентов, необходимое для приготовления хрустящего картофеля фри - это 500 г.
- ▶ В устройстве Fit Fryer можно также нагревать продукты. Для того, чтобы подогреть продукты, установите температуру на 150°C в течение примерно 10 минут.

ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Прибор имеет 8 программ, предназначенных для конкретных групп блюд. Каждая программа имеет собственное предусмотренное время и температуру приготовления. В зависимости от объема и вкусовых качеств блюда, которое вы хотите приготовить, каждую программу, при необходимости, можно изменить согласно вашим потребностям, изменив, соответственно, время и температуру. Нет необходимости строго придерживаться предусмотренных программ во время использования прибора. Программы предназначены, прежде всего, для того, чтобы предложить начальные параметры приготовления. Скорее всего, со временем, у вас появятся свои собственные настройки времени и температуры для различных программ и блюд. Помните, чем больше количество продуктов в корзине, тем дольше должен длиться процесс приготовления и наоборот, чем меньше количество продуктов, тем короче время приготовления. В вашем распоряжении имеются следующие программы:

Значок программы	Название программы	Предусмотренное время	Предусмотренная температура
	«кексы»	30 минут	160 °C
	«морепродукты»	20 минут	160 °C
	«стейки»	25 минут	180 °C
	«картофель фри»	15 минут	200 °C
	«курица»	20 минут	200 °C
	«шашлык»	20 минут	180 °C
	«рыба»	20 минут	160 °C
	«пицца»	20 минут	170 °C

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блюдо	Мин.-макс. количество (г)	Темп. (°C)	Время (мин)	Встряхивание	Предусмотренная программа	Комментарии к программе	Дополнительная информация
Тонкий замороженный картофель фри	300-700	200	9-16	встряхнуть	«картофель фри»		
Толстый замороженный картофель фри	300-700	200	11-20	встряхнуть	«картофель фри»		
Домашние картофель фри	300-800	200	10-16	встряхнуть	«картофель фри»		Добавить ½ столовой ложки растительного масла
Домашний картофель - кубики	300-750	180	12-18	встряхнуть	«картофель фри»	уменьшить температуру до 180 °C,	Добавить ½ столовой ложки растительного масла

Блины Rosti	250	180	15-18	встряхнуть	«картофель фри»	уменьшить температуру до 180 °С,	Добавить ½ столовой ложки растительного масла
Картофель au gratin	500	180	15-18	встряхнуть	«картофель фри»	уменьшить температуру до 180 °С,	
Стейк	100-500	180	10-25		«стейк»		
Свиная отбивная	100-500	180	10-25		«стейк»		
Шашлык из говядины	300-500	180	15-25		«шашлык»		
Шашлык из свинины	300-500	180	15-20		«шашлык»		
Куриные ножки	100-500	200	18-22		«курица»		
Куриное филе	100-500	200	10-20		«курица»		
Пицца	100-300	170	15-25		«пицца»		
Рыба	100-500	160	20-30		«рыба»		
Морепродукты	100-500	160	15-25		«морепродукты»		
Пирог	300	160	20-30		«кексы»		Использовать формы для выпечки
Маффины	300	200	15-30		«кексы»	Увеличить температуру до 200 °С	Использовать формы для выпечки

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

В таблице ниже описаны наиболее распространенные проблемы, с которыми можно столкнуться, используя прибор.

Проблема	Возможная причина	Решение
Ингредиенты жарятся неравномерно в Fit Fryer.	Некоторые ингредиенты следует встряхнуть в середине времени приготовления.	Ингредиенты, размещенные друг на друге или поперек друг друга (например, картофель фри) следует встряхнуть в середине времени приготовления.
Жареные блюда, получаемые в Fit Fryer не хрустящие.	Использовались закуски, предназначенные для приготовления в традиционном устройстве для жарки во фритюре.	Используйте закуски для приготовления в духовке или смажьте продукты тонким слоем масла, чтобы обеспечить их хрустящие.
Я не могу правильно вставить корзину в прибор.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не наполняйте корзину выше отметки „МАХ“.
	Корзина неправильно установлена в чаше.	Вставляйте корзину в чашу до тех пор, пока не будет слышен „щелчок“.
	Ручка лотка для выпечки блокирует чашу.	Установите ручку горизонтально, чтобы она не торчала из корзины.

Из прибора выходит белый дым.	Готовятся жирные ингредиенты.	Во время жарки жирных ингредиентов в Fit Fryer большое количество жира вытекает в чашу. Этот жир выделяет белый дым, а сосуд может разогреться больше, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат приготовления.
	В чаше находится жир с предыдущего приготовления пищи.	Во время жарки жирных ингредиентов в Fit Fryer большое количество жира вытекает в чашу. Этот жир выделяет белый дым, а сосуд может разогреться больше, чем обычно. Это не влияет на прибор или конечный результат приготовления.
Свежий картофель фри жарится неодинаково в Fit Fryer.	Кусочки картофеля не были хорошо вымочены перед жаркой.	Замочите картофель в миске в течение, по крайней мере, 30 минут, выньте и высушите на бумажном полотенце.
	Используется картофеля несоответствующего типа.	Используйте свежий картофель и проверяйте, не „распадается“ ли он во время жарки.
Свежий картофель фри не становится хрустящим при приготовлении в Fit Fryer.	Хрупкость картошки зависит от количества находящегося в ней масла и воды.	Перед добавлением масла необходимо тщательно просушить подготовленные кусочки картофеля.
		Приготовьте более мелкие кусочки картошки, чтобы они были более хрустящими.
		Добавить немного больше масла, чтобы картофель был более хрустящим.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.

Длина кабеля питания: 1,15 м



Внимание! Компания MPM agd S. A. оставляет за собой право внесения технических изменений в конструкцию.

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.

SICHERHEITSHINWEISE

- ▶ Vor Anwendung lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung genau durch.
- ▶ Besonders vorsichtig sein, wenn sich in der Nähe Kinder aufhalten!
- ▶ Das Gerät niemals unbeaufsichtigt betreiben.
- ▶ Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- ▶ Weder das Gerät, das Kabel noch den Stecker ins Wasser oder in andere Flüssigkeiten eintauchen.
- ▶ Das Gerät immer von der Versorgung trennen, wenn es nicht mehr benutzt oder gereinigt.
- ▶ Wenn beschädigt, auch bei Kabelbruch oder Beeinträchtigung des Netzsteckers nicht betreiben - Gerät bei einer autorisierten Fachwerkstatt anliefern.
- ▶ Anwendung des vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- ▶ Bei untypischen Geräuschen, Gerüchen bzw. Rauch aus dem Gerät das Gerät sofort ausschalten und sich mit einer autorisierten Fachwerkstatt in Verbindung setzen.
- ▶ Nicht im Freien verwenden.
- ▶ Nur mit trockenen Händen bedienen.
- ▶ Das Versorgungskabel nicht auf scharfen Rändern aufhängen und mit keinen heißen Oberflächen in Berührung kommen lassen.

- ▶ Das Versorgungskabel darf nicht außerhalb der Kante des Untergrundes, auf dem das Gerät steht, befinden. Dadurch wird es nicht möglich sein, das Gerät unabsichtlich herunter zu ziehen.
- ▶ Keine heißen Flächen anfassen! Griffe benutzen.
- ▶ Gerät an einem kühlen, schattigen und trockenen Ort aufbewahren.
- ▶ Gerät weder mit heißem Wasser noch in der Waschmaschine waschen, damit sich die Kunststoffteile nicht verformen.
- ▶ Wenn das Gerät arbeitet, keine Hände bzw. Gegenstände in den Behälter herein legen.
- ▶ Vor der Reinigung das Gerät vom Netz trennen!
- ▶ Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- ▶ Vor Arbeitsanfang zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- ▶ Nach dem Braten abwarten, bis das Gerät vollständig ausgekühlt ist, bevor Elemente angebracht bzw. abgenommen werden, und bevor das Gerät gereinigt wird.
- ▶ Beim Braten mit heißer Luft kommt aus den Luftausgangsöffnungen heißer Dampf.
- ▶ Das Gesicht und die Hände nicht nah am heißen Dampf und an den Lufteingangsöffnungen zu halten. Auch beim Herausnehmen des Korbs aus dem Gerät auf Dampf und Luft achten.

- ▶ Wenn das Gerät arbeitet, die Lufteingangs- und Luftausgangsöffnungen nicht zudecken.
- ▶ Aufgrund bestehender Brandgefahr Gerät von leicht brennbaren Stoffen wie Gardinen, Tischdecken etc. fernhalten.
- ▶ Produkte, die gebraten werden sollen, immer in den Korb herein legen.
- ▶ Kein Öl in die Schalle geben, weil das zum Brand führen kann.
- ▶ Das Gerät eignet sich ausschließlich für den häuslichen Gebrauch. Es darf nie eine längere Zeit lang ununterbrochen genutzt werden, damit sich das Gehäuse und der Deckel nicht verformen.
- ▶ Wenn der Stecker oder das Versorgungskabel beschädigt werden, soll er/es beim Hersteller bzw. Service oder bei einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- ▶ Während der Anwendung kann die Oberfläche sehr heiß werden.
- ▶ Gerät nur an Steckdosen mit Erdungsstift anschließen. Bevor das Gerät eingeschaltet wird soll die Netzspannung auf die Übereinstimmung mit den auf dem Geräteschild angegebenen Parametern geprüft werden.
- ▶ Während der Nutzung wird empfohlen die für die Bedienung derartiger Geräte vorgesehenen Schutzhandschuhe zu tragen.
- ▶ Dieses Gerät darf von mind. 8 jährigen Kindern und verminderter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit, sowie

Personen verwendet werden, die das Gerät weder bedienen können noch kennen, sofern sie in seine sichere Bedienung eingewiesen oder bei der Bedienung beaufsichtigt werden, sodass alle mit der Bedienung zusammenhängenden Gefahren für diese Personen verständlich sind. Das Gerät darf von Kindern ohne Aufsicht weder gereinigt noch gewartet werden.

- ▶ Darauf achten, dass keine Kinder mit der Ausrüstung/dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät ist nicht für die Arbeit mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernsteuerungssystem vorgesehen.
- ▶ Das Gerät und das Versorgungskabel fern von Kindern unterhalb von 8 Jahren aufbewahren.
- ▶ Gerät nur mit trockenen Händen an der Versorgung anschließen.
- ▶ Netzstecker vorsichtig von der Versorgung trennen, nicht am Kabel reißen.
- ▶ Gerät auf einer ebenen und stabilen Oberfläche aufstellen.
- ▶ Das Gerät nicht direkt an der Wand oder an anderen Geräten platzieren. Mindestens 10 cm Freiraum hinten und über dem Gerät sowie an beiden Seiten des Gerätes lassen. Keine Gegenstände auf dem Gerät platzieren.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**

► **WARNUNG! Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!**

►  **ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**

GERÄTEBESCHREIBUNG



Einmaliges Multifunktionsgerät mit dem Sie problemlos und ganz ohne Öl Braten, Grillen, Duns-ten und sogar Backen können. Mit dem Fit Fryer bereiten Sie Ihre Mahlzeiten im Wege eines Heiß-luftaustauschs vor, so sind die von Ihnen zubereiteten Gerichte von außen knusprig und von innen sanft und lecker.

Zu den meisten Produkten braucht kein Öl hinzugefügt werden.

Beschreibungen

1. Gehäuse
2. Füllstandanzeige „MAX“
3. Elektronischer Steuerpult mit Bildschirm – Tastschalter mit Signaltonanzeige:
 - A. Ein/Aus/START/STOP/PAUSE
 - B. Programmwahlschalter (M)
 - C. Betriebszeit Einstelltasten „+“ und „-“ (0-30 Minuten je 1 Minute)
 - D. Temperatur Einstelltasten „+“ und „-“ (80-200°C je 5°C)
 - E. Eingestellte Temperatur Anzeige
 - F. Übrige Zeit Anzeige
4. Lufteinlassöffnungen
5. Luftauslassöffnungen
6. Netzkabel
7. Herausnehmbare Schüssel, Vol. 4,5 l, mit Antihafbeschichtung
8. Herausnehmbarer Korb, Vol. 2,8 l, mit Antihafbeschichtung
9. Korb-Freigabetaste
10. Korbhalterung
11. Sicherheitsabdeckung

Netzanschluss und Programmablauf mit Signaltonanzeige.

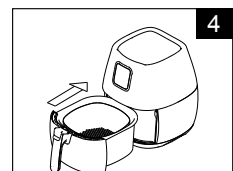
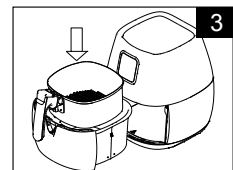
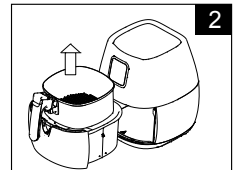
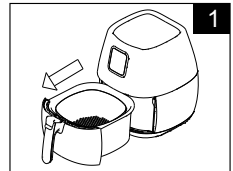
VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

1. Gerät aus der Schachtel herausnehmen, alle Schutzelemente aus Pappe und Folie abnehmen.
2. Gerät auf einer flachen, stabilen und ebenen Fläche aufstellen.
3. Griff (10) ziehen und die Schale mit dem Korb herausnehmen (Abb. 1).
4. Zum Herausnehmen des Korbs (8) Abdeckung zur Absicherung der Taste (11) verschieben und Taste (9) drücken (Abb. 2).
5. Korb und Schale gründlich im heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel mit einem weichen Schwamm zur Vermeidung von Kratzen waschen.
6. Gehäuse des Gerätes (1) mit einem feuchten Tuch abwischen. Gerät niemals ins Wasser eintauchen.
7. Korb (8) in die Schale (7) einstellen (Abb. 3).
8. Schale mit dem Korb an den Griff (10) nehmen und in das Fit Fryer wieder einschieben (Abb. 4).

ACHTUNG! Beim Erstgebrauch kann aus dem Gerät eine kleine Menge Rauch herkommen. Das ist eine normale Erscheinung.

Das Fit Fryer-Gerät nutzt heiße Luft. Schale (7) weder mit Öl, Bratfett noch mit einer anderen Flüssigkeit befüllen.

ACHTUNG! Auf dem Gerät keine Gegenstände ablegen, weil das den Luftfluss stören und die Ergebnisse des Heißluftbratens beeinflussen kann.



BRATHINWEISE

1. Gerät nur auf einem trockenen, stabilen, gegen hohe Temperaturen beständigen Grund, fern von jeglichen Kanten nutzen. Gerät so platzieren, dass die Schale mit dem Korb vollständig herausgeschoben werden kann.
2. Nicht in Schränken verwenden. Sie können vom durch die Luftöffnungen herauskommenen Dampf beschädigt werden. Niemals ohne Korb benutzen.
3. Versorgungskabel nach dem Einsatz immer aus der Steckdose herausnehmen. Vor Reinigung immer abwarten, damit das Gerät vollständig abkühlt. Gerät nach jedem Einsatz reinigen!

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Stecker des Versorgungskabels (6) an die geerdete elektrische Steckdose anschließen.
2. Schale mit dem Korb an den Griff ziehen und heraussschieben (Abb. 1).
3. Produkte in den Korb (8) einlegen.

ACHTUNG! Korb nicht über die „MAX“-Anzeige befüllen und die maximale Produktmenge aus der Tabelle nicht überschreiten (sehen Sie Kapitel „UNGEFÄHRE BRATZEIT“), weil sich dies negativ auf die Qualität des zubereiteten Gerichts auswirken kann.

4. Schale mit dem Korb an den Griff (10) nehmen und in das Fitfryer wieder einschieben.

ACHTUNG! Wenn das Gerät arbeitet und kurz nach der Arbeitsbeendigung das Gerät nicht anfassen, weil die Schale sehr heiß wird. Gerät niemals ohne Korb in der Schale verwenden.

5. Zum Einschalten des Gerätes Schalter (3A) betätigen. Das Gerät besitzt eine automatische Abschaltfunktion. Wird nach Einschalten des Gerätes binnen 5 Minuten keine Taste betätigt, schaltet das Gerät automatisch ab.
6. Mit dem Programmwahlschalter „M“ (3B) entsprechendes Röstprogramm auswählen. Angezeigt wird das entsprechende Programmsymbol (3H) und die entsprechende Programmdauer und Rösttemperatur.
7. Zur Korrektur der Dauer und Temperatur entsprechend die Tasten (3D) und (3C) verwenden. Diese Parameter können ferner zum beliebigen Zeitpunkt des Programmablaufs verändert werden. Die Temperatur und Dauer können ferner ohne vorherige Programmauswahl eingegeben werden, in einem solchen Fall wird der Röstvorgang automatisch unterbrochen nachdem die Schüssel mit Korb aus dem Gerät entfernt wird.

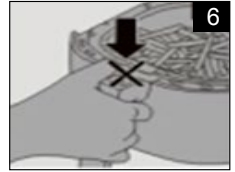
ACHTUNG! Wurde das Gerät nicht vorgewärmt, sind der Röstdauer 3 Minuten hinzuzufügen.

8. Mit der Taste Start/Stop (3A) wird der Röstvorgang gestartet. Der Röstvorgang wird mit animierter Ikone (3G) und durch Inbetriebsetzung des Luftgebläses signalisiert. Während des Betriebs wird die verbleibende Restzeit in der Anzeige (3F) angezeigt.

ACHTUNG! Der aus dem Gerät während des Röstvorgangs freigesetzte Dampf gilt als eine Normalerscheinung. Zur Vermeidung von Verbrennungen Hände und Gesicht von den Luftauslassöffnungen fernhalten. Das Rösten mancher Produkte erfordert, dass sie geschüttelt werden müssen (Abb. 5) (siehe Tabelle im Kapitel „VORAUSSICHTLICHE BRATDAUER“), dazu ist die Schüssel mit Korb herauszunehmen.



ACHTUNG! Beim Schütteln die Korb-Freigabetaste (9) nicht drücken (Abb. 6). Für eine Verringerung des Gewichts kann der Korb aus der Schüssel herausgenommen und separat geschüttelt werden. Zu diesem Zweck die heiße Schüssel mit Korb am Griff festhalten, auf einer hitzebeständigen Oberfläche abstellen, Abdeckung der Taste (11) öffnen, zum Herausnehmen des Korbs die Taste (9) drücken.

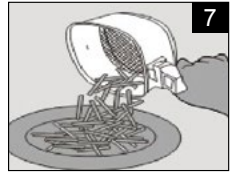


9. Beim Programmablauf ertönt ein Signalton.

ACHTUNG! Der Röstvorgang kann manuell gestoppt werden. Zu diesem Zweck die Taste Start/Stop (3B) betätigen. Wird binnen 20 Sekunden die Taste (3A) erneut betätigt, nimmt das Gerät den Röstvorgang wieder auf. Wird die Taste nicht betätigt, wird der Röstvorgang unterbrochen. Nach Programmablauf läuft einige Zeit noch das Gebläse

10. Das Ende der Bratzeit wird mit einem Ton signalisiert.

ACHTUNG! Das Braten kann manuell angehalten werden. Dazu den Start-/Stopknopf (B) drücken.



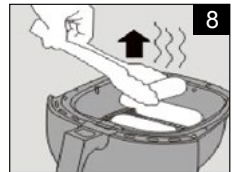
11. Schale mit dem Korb an den Griff (10) ziehen und herausnehmen, dann überprüfen, ob die Produkte fertig sind. Wenn die Produkte noch nicht fertig sind, Schale mit dem Korb mit Hilfe des Griffs wieder ins Fit Fryer-Gerät einschieben und die eingestellte Zeit um ein Paar Minuten verlängern.

12. Um kleine Produkte (z.B. Pommes) herauszunehmen, den Korb aus der Schale herausnehmen.

13. Korb leeren und Produkte auf dem Teller platzieren. (Abb. 7). Um große oder zarte Produkte aus dem Korb herauszunehmen, Zangen zu benutzen (Abb. 8).

14. Um die nächste Portion vorzubereiten, die Schritte von 2 bis 12 wiederholen.

15. Nach Beendigung der Arbeit das Gerät ausschalten. Dazu den Versorgungsknopf drücken.



Zubereitung der hausgemachten Pommes

Um das beste Ergebnis zu erreichen, vorgebratene (tiefgefrorene) Pommes verwenden. Um hausgemachte Pommes zu braten, die nachstehenden Schritte befolgen.

1. Kartoffeln schälen und in Stäbchen schneiden.
2. Kartoffeln in einer Schale mindestens 30 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und auf einem Papiertuch abtrocknen.
3. 1/2 Löffel Olivenöl in die Schale geben, dann Pommes dazugeben und vermischen, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Pommes mit den Fingern oder mit einem entsprechenden Küchenwerkzeug herausnehmen, so dass das überflüssige Öl in der Schale bleibt. Pommes in den Korb einlegen.

ACHTUNG! Nicht alle Pommes auf einmal aus der Schale in den Korb einfüllen, damit das Öl nicht auf den Gefäßboden herunterfließt.

5. Gemäß der Anleitung aus diesem Kapitel braten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor Reinigung den Stecker aus der Versorgungssteckdose herausnehmen und abwarten, bis das Gerät vollständig abgekühlt wird.
2. Schale mit dem Korb herauschieben, damit das Gerät schneller kühl wird. Abwarten, bis die Schale kühl wird und sie erst dann aus dem Gerät herausnehmen.

ACHTUNG! Schale, Korb und der Innenraum des Gerätes haben eine Antihafbeschichtung. Sie dürfen nicht mit Metallwerkzeugen und Schleifstoffen gereinigt werden, weil dies die Beschichtung beschädigen kann.

3. Das Gehäuse des Gerätes mit einem feuchten Tuch abwischen. Das Gehäuse nie ins Wasser bzw. in eine andere Flüssigkeit eintauchen, nicht in der Spülmaschine waschen.
4. Schale und Korb mit Warmwasser und einem sanften Reinigungsmittel waschen. Spülen und gründlich abtrocknen. Keine Drahttücher oder Schleifmittel für Gehäusereinigung verwenden. Der Korb ist spülmaschinengeeignet.
5. Innenraum mit Heißwasser und einem weichen Schwamm reinigen, so dass keine Kratzer entstehen.
6. Heizkörper mit einer Reinigungsbürste reinigen, um alle Verschmutzungen zu entfernen.
7. Nach der Reinigung und Abtrocknung das Gerät zusammenzulegen und in einem sicheren Ort aufbewahren.








Wenn am Korb oder an der Schale Schmutz haftet, die Schale mit Heißwasser und Spülmittel befüllen. Korb in die Schale einlegen und sie für ca. 10 Minuten einweichen lassen.

NÜTZLICHE HINWEISE

- ▶ Bei erstmaliger Nutzung kann ein leicht unangenehmer Geruch spürbar oder ein leichter Rauch sichtbar sein. Das ist eine normale Erscheinung.
- ▶ Produkte mit ähnlicher Größe bzw. Dicke braten, weil sie in gleicher Zeit gebraten werden können.
- ▶ Den Korb nicht über MAX-Grenze befüllen.
- ▶ Kleinere Produkte brauchen eine kürzere Bratzeit als größere
- ▶ Bei größeren Produktmengen muss die Bratzeit etwas höher und bei kleineren - etwas kürzer sein.
- ▶ Nach der Hälfte der Bratzeit kleinere Produkte schütteln, um sie zu vermischen. Dies hilft, optimale Ergebnisse zu erzielen, und ermöglicht, ungleichmäßiges Braten der Produkte zu vermeiden.
- ▶ Im Fit Fryer sollten keine sehr fettigen Gerichte, wie z.B. Würstchen, zubereitet werden.
- ▶ Eine optimale Produktmenge für Zubereitung knuspriger Pommes ist 500 g.
- ▶ Im Fit Fryer können auch die Produkte aufgewärmt werden. Um die Produkte aufzuwärmen, Temperatur auf 150°C für ca. 10 Minuten einstellen.

ENTSPRECHENDE PROGRAMMAUSWAHL

Das Gerät besitzt 8 Programme für entsprechende Gerichte. Jedes Programm zeichnet sich durch seine eigene Dauer und Brattemperatur aus. Je nach Menge, die Sie vorzubereiten beabsichtigen, sowie je nach Geschmacksvorteilen, die das Gericht haben soll, können die Dauer und Temperatur nach Bedarf verändert werden. Die Programme müssen von Ihnen nicht steif verfolgt werden. Sie dienen einer ausschließlichen Darstellung empfohlener Ausgangsparameter während der Zubereitung. Mit der Zeit erarbeiten Sie Ihre eigenen Einstellungen für Dauer und Temperatur einzelner Programme, für gewählte Gerichte. Je größer die Menge der Zutaten im Korb, desto länger sollte das Gericht gebraten werden und umgekehrt - je weniger Zutaten, desto kürzer die Röstdauer. Verfügbare Programme:

Programmsymbol	Programm Bezeichnung	Dauer	Temperatur
	„Muffins“	30 Minuten	160 °C
	„Meeresfrüchte“	20 Minuten	160 °C
	„Steak“	25 Minuten	180 °C
	„Pommes“	15 Minuten	200 °C
	„Hähnchen“	20 Minuten	200 °C
	„Schaschlik“	20 Minuten	180 °C
	„Fisch“	20 Minuten	160 °C
	„Pizza“	20 Minuten	170 °C

VORAUSSICHTLICHE RÖSTDAUER

Gericht	Menge mind.-max. (g)	Temp.: (°C)	Dauer (min.)	Schütteln	Entsprechendes Programm	Bemerkungen	Zusatzinformationen
Pommes dünn eingefroren	300-700	200	9-16	Schütteln	„Pommes“		
Pommes dick eingefroren	300-700	200	11-20	Schütteln	„Pommes“		
Pommes hausgemacht	300-800	200	10-16	Schütteln	„Pommes“		½ EL Öl hinzufügen
Kartoffelwürfel - hausgemacht	300-750	180	12-18	Schütteln	„Pommes“	Temperatur bis 180 °C absenken	½ EL Öl hinzufügen
Rosti-Plätzchen	250	180	15-18	Schütteln	„Pommes“	Temperatur bis 180 °C absenken	½ EL Öl hinzufügen
Kartoffelauflauf	500	180	15-18	Schütteln	„Pommes“	Temperatur bis 180 °C absenken	
Steak	100-500	180	10-25		„Steak“		
Schweinekotelett	100-500	180	10-25		„Steak“		
Rindfleisch-Schaschlik	300-500	180	15-25		„Schaschlik“		
Schweinefleisch-Schaschlik	300-500	180	15-20		„Schaschlik“		
Hähnchenschenkel	100-500	200	18-22		„Hähnchen“		
Hähnchenbrust	100-500	200	10-20		„Hähnchen“		
„Pizza“	100-300	170	15-25		„Pizza“		
Fisch	100-500	160	20-30		„Fisch“		
Meeresfrüchte	100-500	160	15-25		„Meeresfrüchte“		
Kuchen	300	160	20-30		„Muffins“		Backform verwenden
Muffins	300	200	15-30		„Muffins“	Temperatur bis 200 °C steigern	Backform verwenden

PROBLEMLÖSUNG

In der nachstehenden Tabelle wurden die häufigsten Probleme beschrieben, mit denen man bei der Gerätenutzung zu tun haben kann.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Produkte werden im Fit Fryer ungleichmäßig gebraten.	Manche Produkte müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Produkte, die sich aufeinander bzw. quer befinden, nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln.
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Fit Fryer herausgenommen werden.	Es wurden Snacks genutzt, die für traditionelle Bratgeräte vorgesehen sind.	Snacks verwenden, die für Backofenzubereitung vorgesehen sind, oder Snacks mit Öl dünn bestreichen, damit sie knusprig werden.

Das Behälter lässt sich nicht richtig ins Gerät herein schieben.	Im Korb gibt es zu viele Produkte.	Den Korb nicht über MAX-Grenze befüllen.
	Der Korb steht nicht richtig im Behälter.	Den Korb in den Behälter herein schieben, so dass sich ein "Klick" hören lässt.
	Der Griff des Backtablets blockiert das Gefäß.	Den Griff horizontal stellen, so dass der aus dem Korb nicht heraussteht.
Aus dem Gerät kommt ein weißer Rauch heraus.	Es werden fette Produkte zubereitet.	Beim Braten fetter Produkte im Fit Fryer fließt viel Fett in das Gefäß hinein. Dieses Fett emittiert einen weißen Rauch und das Gefäß kann heißer als sonst sein. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät bzw. das endgültige Kochergebnis.
	Im Gefäß befindet sich Fett vom früheren Kochen.	Beim Braten fetter Produkte im Fit Fryer fließt viel Fett in das Gefäß hinein. Dieses Fett emittiert einen weißen Rauch und das Gefäß kann heißer als sonst sein. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät bzw. das endgültige Kochergebnis.
Frische Pommes werden im Fit Fryer ungleichmäßig gebraten.	Kartoffelstückchen wurden vor dem Braten nicht entsprechend eingeweicht.	Kartoffeln in einer Schale mindestens 30 Minuten ziehen lassen, herausnehmen und auf einem Papiertuch abtrocknen.
	Verwendet wurde eine ungeeignete Kartoffelart.	Frische Kartoffeln verwenden und überprüfen, ob sie beim Braten nicht "auseinander fallen".
Frische Pommes sind nach der Zubereitung im Fit Fryer nicht knusprig.	Pommes-Knusprigkeit hängt von der Menge des drin enthaltenen Öls und Wassers.	Bevor das Öl hinzugefügt wird, die vorbereiteten Kartoffelstückchen gründlich abtrocknen.
		Kartoffeln in kleinere Stückchen schneiden, damit sie knuspriger sind.
		Etwas mehr Öl hinzufügen, damit die Pommes knuspriger werden.

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind dem Typenschild zu entnehmen.

Länge des Versorgungskabels: 1,15 m



Achtung! Die Firma MPM agd S.A. behält sich das Recht auf technische Änderungen vor.

ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

Polen




Die Bezeichnung am Gerät bedeutet: Elektro- und Elektronik-Altgeräte gehören nicht in den Hausmüll. Schonen Sie unsere Umwelt und menschliche Gesundheit und nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab oder melden Sie ihre Entsorgung von zu Hause. Informationen, wo und wie die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Verkaufsstelle oder über die lokale Umweltschutzbehörde. Dieses Produkt gehört nicht in den Hausmüll.

CONSEJOS PARA LA UTILIZACIÓN SEGURA

- Lea atentamente las instrucciones antes de utilizar el producto.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del aparato.
- No deje el aparato en funcionamiento sin supervisión.
- No utilice el aparato para fines distintos de los previstos.
- No sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua u otros líquidos.
- Desenchufe siempre el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice o antes de limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños en el aparato o un accidente.
- Si el aparato emite ruidos, olores o humos extraños, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para su reparación.
- No utilice el aparato en el exterior.
- No cuelgue el cable de alimentación en un borde afilado
- No cuelgue el cable de alimentación de bordes afilados ni permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelga del borde del suelo en el que está instalado el aparato. Esto evitará que el aparato se separe accidentalmente de esta superficie.
- ¡No toque las superficies calientes! Use las asas.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, sombreado y seco.

- ▶ Para evitar la deformación de las piezas de plástico, no lave el aparato con agua caliente ni en el lavavajillas.
- ▶ No introduzca las manos ni objetos en el depósito mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- ▶ No coloque el aparato cerca de otros aparatos eléctricos, quemadores, cocinas, hornos, etc.
- ▶ Asegúrese siempre de que todas las piezas del aparato están correctamente montadas antes de empezar a trabajar.
- ▶ Después de freír, deje que el aparato se enfríe completamente antes de arreglar o quitar sus componentes, y antes de limpiarlo.
- ▶ Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se escapa por las salidas de aire.
- ▶ Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor que sale y de la salida de aire. También hay que tener cuidado con el vapor y el aire al sacar la cesta del aparato.
- ▶ No obstruya las entradas y salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, como cortinas, manteles u otros, ya que podría provocar un incendio.
- ▶ Siempre coloque los productos para freír en la cesta.
- ▶ No llene la sartén con aceite, ya que puede provocar un incendio.

- El aparato es apto únicamente para uso doméstico. No lo utilice nunca de forma continuada durante mucho tiempo para evitar que la carcasa y la tapa se deformen.
- Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante o por un centro de servicio autorizado o por otra persona debidamente cualificada para evitar cualquier riesgo.
- La temperatura de la superficie puede aumentar durante el uso.
- ¡El aparato debe conectarse a una toma de corriente con toma de tierra! Antes de encender el aparato, compruebe que la tensión de red corresponde a la especificada en la placa de datos del aparato.
- Al utilizar el aparato, se aconseja llevar guantes de protección destinados a este tipo de aparatos.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con capacidad física o mental disminuida o con falta de experiencia y conocimiento del aparato, si se da supervisión o instrucción sobre el uso seguro del aparato, de modo que se comprendan claramente los peligros que conlleva.
- Los niños sin supervisión no deben realizar la limpieza y el mantenimiento del dispositivo.
- Los niños deben ser supervisados para garantizar que no jueguen con el dispositivo.

- ▶ El dispositivo no está diseñado para ser operado mediante un temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ▶ Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No introduzca el enchufe en la toma de corriente con las manos mojadas.
- ▶ No extraiga el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- ▶ Utilice el aparato sobre una superficie lisa y estable
- ▶ No coloque el aparato directamente contra la pared o cerca de otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y a ambos lados del dispositivo y por encima de él. No coloque ningún objeto sobre el aparato.
- ▶ Para la seguridad de los niños, se ruega no dejar partes de los envases libremente accesibles (bolsas de plástico, cajas de cartón, poliestireno, etc.).
- ▶ **ADVERTENCIA No permita que los niños jueguen con el papel film. ¡Riesgo de asfixia!**
- ▶ **ADVERTENCIA La grasa sobrecalentada puede inflamarse. ¡Tenga especial cuidado!**
- ▶  **PRECAUCIÓN: ¡Superficie caliente!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO



Un aparato multifuncional que, gracias a su diseño único, permite freír, asar a la parrilla, guisar e incluso hornear **sin añadir aceite**. La „Fitfry” prepara los platos mediante la circulación de aire caliente, por lo que los alimentos quedan crujientes por fuera y tiernos por dentro. No es necesario añadir aceite a la mayoría de los ingredientes.

Descripción de elementos

1. Carcasa del dispositivo
2. Indicador de nivel „MAX”
3. Panel de control electrónico con pantalla - botones sensibles al tacto con señalización acústica:
 - A. włącznik/wyłącznik/START/STOP/PAUSE
 - B. Botón de selección de programa (M)
 - C. Botones de ajuste del tiempo de funcionamiento „+” y (0-30 minutos cada 1 min.)
 - D. Botones de regulación de la temperatura „+” y „-” (80-200°C cada 5°C)
 - E. Visualización de la temperatura ajustada
4. Entradas de aire
5. Salidas de airea
6. Cable de alimentación
7. Recipiente antiadherente extraíble de 4,5 l
8. Cesta antiadherente extraíble con una capacidad de 2,8 l
9. Botón de liberación de la cesta
10. Asa de la cesta
11. Protector de seguridad

La conexión a la red y el encendido del dispositivo se señalan con un sonido.

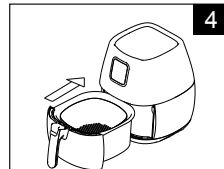
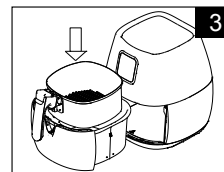
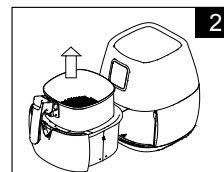
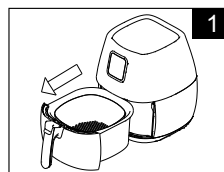
ANTES DE UTILIZAR

1. Saque el aparato de la caja y retire todo el cartón y las láminas.
2. Coloque el aparato en una superficie plana, estable y nivelada.
3. Extraiga la cesta con cesta por el asa (10) (fig. 1).
4. Para extraer el cesto (8), empuje la tapa protectora (11) hacia fuera y pulse el botón (9) (fig. 2).
5. Limpie a fondo la cesta y la cesta en agua caliente con una pequeña cantidad de líquido lavavajillas utilizando una esponja suave que no raye.
6. Limpie la carcasa (1) con un paño húmedo. Nunca sumerja la carcasa en agua.
7. Introduzca la cesta (8) en la cesta (7) (fig. 3).
8. Sujete el asa (10) y empuje el recipiente con la cesta hacia la „Fit Fryer” (fig. 4).

ATENCIÓN: DURANTE LA PRIMERA UTILIZACIÓN PUEDE SALIR UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE HUMO DEL APARATO. ESTO ES NORMAL.

La „Fit Fryer” utiliza aire caliente. No llene el recipiente (7) con aceite, grasa para freír u otro líquido.

ATENCIÓN: No coloque ningún objeto sobre el aparato, ya que podría interrumpir el flujo de aire y afectar a los resultados de la fritura por aire caliente.



CONSEJOS PARA LA FRITURA

1. Utilice el aparato únicamente sobre una superficie seca, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde. El aparato sólo debe utilizarse sobre una superficie seca, estable y resistente al calor, lejos de cualquier borde.
2. No lo utilice en un armario. El vapor que sale por las rejillas de ventilación puede dañarlas. No utilizar nunca sin la cesta.
3. Desenchufe siempre el cable de alimentación de la toma de corriente después de su uso. Deje siempre que el dispensador se enfríe completamente antes de limpiarlo. Limpie el dispensador después de cada uso!

UTILIZACIÓN

1. Enchufe el cable de alimentación (6) en una toma de corriente con conexión a tierra. El aparato señalará la conexión a la red con un doble pitido.
2. Saque la cesta por el asa (fig. 1).
3. Ponga los ingredientes en la cesta (8).

ATENCIÓN: NO LLENE LA CESTA POR ENCIMA DEL INDICADOR „MAX” NI SOBREPASE LA CANTIDAD MÁXIMA DE INGREDIENTES INDICADA EN LA TABLA (VÉASE EL CAPÍTULO „TIEMPO INDICATIVO DE FRITURA”), YA QUE PODRÍA AFECTAR NEGATIVAMENTE A LA CALIDAD DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS.

4. Sujetando el asa (10), vuelva a introducir el recipiente con la cesta en la „Fitfryer”.

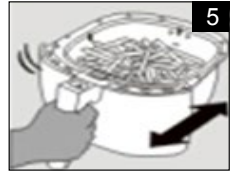
ATENCIÓN: NO TOQUE LA CESTA DURANTE Y POCO DESPUÉS DE QUE EL APARATO ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO, YA QUE LA CESTA SE CALIENTA MUCHO. NO UTILICE NUNCA EL APARATO SIN LA CESTA INTRODUCIDA EN LA CESTA.

5. Pulse el interruptor de encendido (3A), a para encender el aparato. El aparato está equipado con una función de apagado automático. Si no se pulsa ningún botón en los 5 minutos siguientes a la conexión del aparato, éste se apagará automáticamente.
6. Utilice el botón de selección de programas „M” (3B) para seleccionar el programa de tostado específico deseado. Se mostrará el icono del programa correspondiente (3H) y el tiempo y la temperatura de tostado dedicados a este programa
7. Ajuste el tiempo de tostado y la temperatura con los botones (3D) y (3C) respectivamente. También puede corregir los parámetros anteriores en cualquier momento del programa. También puede declarar la temperatura y el tiempo sin preseleccionar un programa, pero en este caso el aparato dejará de tostar automáticamente cuando se retire el cuenco con cesta.

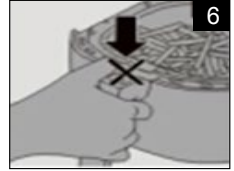
ATENCIÓN: SI LA MÁQUINA NO SE HA PRECALENTADO, AÑADA 3 MINUTOS AL TIEMPO DE TOSTADO.

8. Pulse el botón de inicio/parada (3A) para iniciar el proceso de tostado. El proceso de tostado se indica mediante la animación del icono (3G) y el funcionamiento del ventilador. Durante el proceso de tostado, el tiempo hasta que se complete el tostado se contará en la pantalla (3F).

ATENCIÓN: ES NORMAL QUE SALGA VAPOR POR LAS REJILLAS DE VENTILACIÓN DURANTE LA FRITURA. Para evitar quemarse con el vapor, mantenga las manos y la cara alejadas de las rejillas de ventilación. Cuando se tuestan algunos productos, es necesario sacudirlos (fig. 5) (ver la tabla en la sección „TIEMPO DE TOSTADO”), para ello retire el recipiente con la cesta.



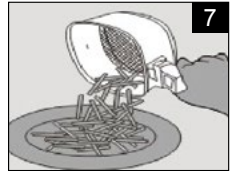
ATENCIÓN: no pulse el botón de liberación del cesto (9) mientras se agita (fig.6). Para reducir el peso, puede retirar la cesta del cuenco y agitar sólo la cesta. Para ello, sujete el asa y coloque el recipiente caliente con la cesta sobre una superficie resistente al calor y abra la tapa de seguridad (11) y, a continuación, pulse el botón (9) para extraer la cesta.



9. El final del tiempo de funcionamiento se indica con una señal sonora.

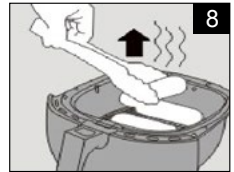
ATENCIÓN: EL PROCESO DE TOSTADO PUEDE DETENERSE MANUALMENTE. PARA ELLO, PULSE EL BOTÓN DE INICIO/PARADA (3B). Si vuelve a pulsar el botón (3A) antes de 20 segundos, el proceso de tostado se reanudará. Si no se pulsa durante este tiempo, el proceso de tostado se interrumpe. Al final del proceso, el ventilador puede seguir funcionando durante un tiempo

10. Saque el cuenco con la cesta tirando del asa (10) y compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir el cuenco con el cestillo en la „Fit Fryer” sujetando el asa y, a continuación, ajuste el tiempo adicional.



11. Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, las patatas fritas), retire la cesta del cuenco.

12. Vacíe la cesta colocando los ingredientes en un plato, (fig. 7). Utilice unas pinzas para retirar los ingredientes grandes o frágiles de la cesta (fig. 8).



13. Repita los pasos 2 a 12 si desea preparar el siguiente lote.

14. Cuando haya terminado de trabajar, apague el dispensador. Para ello, pulse el botón de encendido (A).

Preparación de patatas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, utilice patatas fritas prefritas (por ejemplo, congeladas). Para freír patatas fritas caseras, siga los siguientes pasos.

1. Pelar las patatas y cortarlas en bastones.
2. Poner las patatas fritas en remojo en un cuenco durante al menos 30 minutos, sacarlas y secarlas con una toalla de papel.
3. Verter 1/2 cucharada de aceite de oliva en un cuenco, luego colocar las patatas fritas en el cuenco y remover hasta que se cubran de aceite.
4. Remover las patatas fritas con los dedos o con un utensilio de cocina adecuado para que el exceso de aceite se quede en el cuenco. Ponerlos en la cesta.

ATENCIÓN: NO VERTER TODAS LAS PATATAS FRITAS DEL CUENCO EN LA CESTA A LA VEZ PARA QUE EL ACEITE NO GOTEE AL FONDO DE LA OLLA.

5. Freír según las instrucciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar la máquina, desenchúfela de la toma de corriente y espere a que se enfríe completamente.
2. Saque el cuenco con la cesta para que el aparato se enfríe más rápido. Espere a que el recipiente se haya enfriado antes de retirar la cesta.

ATENCIÓN: La cesta, la cesta y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios metálicos ni limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el revestimiento.

3. Limpie la carcasa con un paño húmedo. No sumerja nunca la carcasa en agua u otros líquidos, ni la lave en el lavavajillas.
4. Lave el cuenco y la cesta con agua tibia y un detergente suave. Aclarar y secar bien. No utilice telas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar la carcasa. La cesta se puede lavar en el lavavajillas.
5. Si tiene alguna duda, póngase en contacto con su proveedor de servicios.
6. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo.
7. Después de la limpieza y el secado, doble la unidad y guárdela en un lugar seguro.

Si la suciedad se ha pegado a la cesta o al fondo del cuenco, llene el cuenco con agua caliente y una pequeña cantidad de líquido lavavajillas. Coloque la cesta en el cuenco y déjela en remojo durante unos 10 minutos.

CONSEJOS

- ▶ Al utilizar el aparato por primera vez, es posible que experimente un ligero olor desagradable o un ligero humo. Esto es normal.
- ▶ Fría productos de tamaño o grosor similar, ya que esto le permitirá freírlos más uniformemente al mismo tiempo.
- ▶ No llene el cesto por encima del indicador „MAX“.
- ▶ Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de tostado ligeramente más corto que los ingredientes más grandes. Los ingredientes más grandes requieren un tiempo de tostado ligeramente más largo y los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de tostado ligeramente más corto.
- ▶ Agite los ingredientes más pequeños después de la mitad del tiempo de tostado para mezclarlos. Esto ayuda a garantizar resultados óptimos y evita que los ingredientes se tuesten de forma desigual.
- ▶ Los platos muy grasos, como los embutidos, no deben prepararse en la „Fitfryer“.
- ▶ La cantidad óptima de ingredientes necesarios para las patatas fritas crujientes es de 500 g.
- ▶ También puedes calentar los ingredientes en la „Fitfryer“. Para calentar los ingredientes, pon la temperatura a 150°C durante unos 10 minutos..

PROGRAMAS DEDICADOS DE PREPARACIÓN DE PLATOS

El aparato tiene 8 programas dedicados a grupos específicos de platos. Cada programa tiene su propio tiempo y temperatura de fritura. Dependiendo de la cantidad de comida que quiera preparar, de sus cualidades gustativas, cada programa puede ser modificado para adaptarse a sus necesidades cambiando el tiempo y la temperatura en consecuencia. No es necesario ceñirse rígidamente a los programas dedicados cuando se utiliza el dispositivo. Su objetivo

principal es sugerir parámetros de salida durante el procesamiento. Con el tiempo, es probable que usted mismo elabore sus propios ajustes de tiempo y temperatura para los programas particulares de los alimentos de su elección. Recuerde que cuantos más alimentos fritos haya en la cesta más tiempo debe durar la cocción y viceversa, cuantos menos alimentos menos tiempo. Tiene a su disposición los siguientes programas:

Icono del programa	Programa	Tiempo	Temperatura
	„cupcakes“	30 minutos	160 °C
	„mariscos“	20 minutos	160 °C
	„bistecs“	25 minutos	180 °C
	„patatas fritas“	15 minutos	200 °C
	„pollo“	20 minutos	200 °C
	„brochetas“	20 minutos	180 °C
	„pescado“	25 minutos	160 °C
	„pizza“	20 minutos	170 °C

TIEMPO DE FRITURA APROXIMADO

Comida	Cantidad min.-max. (g)	Temp. (°C)	Tiempo (min.)	Sacudir	Programa dedicado	Comentarios	Información adicional
Patatas fritas finas congeladas	300-700	200	9-16	sacudir	„patatas fritas“		
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	200	11-20	sacudir	„patatas fritas“		
Patatas fritas gruesas caseras	300-800	200	10-16	sacudir	„patatas fritas“		Añada media cucharada de aceite
Patatas caseras en cubos	300-750	180	12-18	sacudir	„patatas fritas“	Baje la temperatura a 180°C,	Añada media cucharada de aceite
Rösti. (chuletas suizas)	250	180	15-18	sacudir	„patatas fritas“	Baje la temperatura a 180°C,	Añada media cucharada de aceite
Patatas au gratin	500	180	15-18	sacudir	„patatas fritas“	Baje la temperatura a 180°C	
Bistec	100-500	180	10-25		„bistec“		
Chuleta de cerdo	100-500	180	10-25		„bistec“		
Brocheta de ternera	300-500	180	15-25		„brocheta“		
Brocheta de cerdo	300-500	180	15-20		„brocheta“		
Pollo muslo	100-500	200	18-22		„pollo“		
Pollo pechuga	100-500	200	10-20		„pollo“		
Pizza	100-300	170	15-25		„pizza“		
Pescado	100-500	160	20-30		„pescado“		
Mariscos	100-500	160	15-25		„mariscos“		
Pasteles	300	160	20-30		„cupcakes“		Utilice un molde para hornear
Muffin	300	200	15-30		„cupcakes“	Aumente la temperatura a 200 °C	Utilice un molde para hornear

En la siguiente tabla se describen los problemas más comunes que se pueden encontrar al utilizar el dispositivo.

Problema	Causa	Solución
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la „Fitfryer“.	Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Agite los ingredientes colocados uno encima del otro o cruzados (como las patatas fritas) a mitad del tiempo de preparación.
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando se sacan de la „Fitfryer“.	Se utilizaron aperitivos destinados a ser preparados en una freidora tradicional.	Prepare los bocadillos en la „Fitfryer“ o úntelos con una fina capa de aceite para que queden crujientes.
No puedo deslizar correctamente el cuenco en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima del nivel MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la cesta.	Deslice la cesta en la cesta hasta que se oiga un „clíc“.
	El asa de la bandeja de hornear está bloqueando el recipiente.	Ajuste el asa horizontalmente para que no sobresalga de la cesta.
Sale humo blanco.	Se preparan ingredientes con mucho contenido de grasa.	Al freír ingredientes grasos en la „Fitfryer“, una gran cantidad de grasa se filtra en el recipiente. Esta grasa emite humo blanco y la cazoleta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
	Hay grasa en el cuenco de la cocción anterior.	Al freír ingredientes grasos en la „Fitfryer“, una gran cantidad de grasa se filtra en el recipiente. Esta grasa emite humo blanco y la cazoleta puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la „Fitfryer“.	Los trozos de patata no estaban bien empapados antes de freírlos.	Sumérlas en el cuenco durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas sobre una toalla de papel.
	Se utilizó el tipo de patatas equivocado.	Utilice patatas frescas y compruebe que no se „deshacen“ al freírlas.
Las patatas fritas frescas no están crujientes después de ser preparadas en la „Fitfryer“.	El carácter crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Seque bien los trozos de patata preparados antes de añadir el aceite de oliva.
		Prepare trozos de patata más pequeños para que queden más crujientes..
		Añada una cantidad algo mayor de aceite de oliva para que las patatas fritas queden más crujientes..

Las especificaciones técnicas figuran en la placa del producto.

Longitud del cable de alimentación: 1,15 m



Nota: MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios en las especificaciones técnicas.

ELIMINACIÓN ADECUADA DEL PRODUCTO (residuos de aparatos eléctricos y electrónicos)

Poland



La etiqueta colocada en el producto indica que este no debe eliminarse con otros residuos domésticos al final de su vida útil. Para evitar los efectos nocivos para el medio ambiente y la salud humana de la eliminación incontrolada de residuos, entregue el aparato usado en el punto de recogida de aparatos eléctricos y electrónicos usados o comuníquelo a su domicilio. Para obtener información más detallada sobre dónde y cómo eliminar de forma segura los residuos eléctricos y electrónicos, póngase en contacto con su distribuidor local o con el Departamento de Medio Ambiente local. Este producto no debe eliminarse con otros residuos domésticos.

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

- ▶ Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare il prodotto.
- ▶ Adottare particolare prudenza quando i bambini sono vicini al dispositivo.
- ▶ Non lasciare il dispositivo in funzione incustodito!
- ▶ Non utilizzare il dispositivo per scopi diversi da quelli per i quali è destinato.
- ▶ Non immergere il dispositivo, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.
- ▶ Rimuovere sempre la spina dalla presa di corrente quando il dispositivo non è utilizzato o prima delle operazioni di pulizia.
- ▶ L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante può causare danni al dispositivo o incidenti.
- ▶ In presenza di suoni, odori o fumo insoliti provenienti dall'apparecchio, spegnerlo immediatamente e contattare un centro assistenza autorizzato ai fini della riparazione.
- ▶ Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- ▶ Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- ▶ Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del piano di appoggio del dispositivo. Ciò permetterà di evitare che il dispositivo venga accidentalmente asportato da questa superficie.

- ▶ Non toccare le superfici calde! Usare le maniglie.
- ▶ Conservare il dispositivo in un luogo fresco, ombreggiato e asciutto.
- ▶ Evitare la deformazione degli elementi in plastica, non lavare il dispositivo con acqua calda né in lavastoviglie.
- ▶ Non mettere le mani o altri oggetti nel serbatoio mentre il dispositivo è in funzione.
- ▶ Staccare l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia!
- ▶ Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- ▶ Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- ▶ Dopo la frittura, lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di fissare o togliere i suoi componenti e prima di pulirlo.
- ▶ Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dai fori di scarico dell'aria.
- ▶ Non avvicinare le mani e il viso al vapore in uscita né ai fori di scarico dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
- ▶ Non ostruire le entrate e le uscite dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie ecc. – rischio di incendio!
- ▶ Inserire sempre i prodotti da friggere nel cestino.

- ▶ Non riempire il recipiente con olio, perché ciò potrebbe causare un incendio.
- ▶ L'apparecchio è adatto al solo uso domestico. Non usare il dispositivo a ciclo continuo per un lungo periodo di tempo al fine di evitare la deformazione del corpo esterno e del coperchio.
- ▶ Qualora la spina o il cavo di alimentazione siano danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza o da un'altra persona adeguatamente qualificata, onde evitare qualsiasi rischio.
- ▶ La temperatura della superficie può aumentare durante l'uso.
- ▶ Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra! Prima di accendere il dispositivo, controllare se la tensione di rete è conforme ai parametri indicati sulla targhetta dell'apparecchiatura.
- ▶ Durante l'uso, si raccomanda di indossare guanti protettivi destinati a questo tipo di apparecchiature.
- ▶ Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. I bambini senza la supervisione di un adulto non possono eseguire la pulizia o la manutenzione dell'attrezzatura.

- ▶ I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'attrezzatura/apparecchio.
- ▶ L'apparecchiatura non è progettata per l'uso con un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- ▶ Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- ▶ Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- ▶ Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- ▶ Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- ▶ Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di un parete o di qualsiasi altra apparecchiatura. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro, su entrambi i lati e sopra il dispositivo. Non posizionare oggetti sull'apparecchiatura.
- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- ▶ **AVVERTENZA! Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Adottare la massima prudenza!**
- ▶  **ATTENZIONE! Superficie calda!**

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIATURA



Dispositivo multifunzione che, grazie al suo design unico, permette di friggere, grigliare, brasare e persino arrostitire **senza aggiunta di olio**. Fit Fryer cuoce il cibo facendo circolare aria calda. Ciò rende le pietanze croccanti fuori e tenere dentro.

Non è necessario aggiungere olio alla maggior parte degli ingredienti.

Descrizione degli elementi

1. Corpo esterno del dispositivo
2. Indicatore del livello „MAX“
3. Pannello di controllo elettronico con display - pulsanti a contatto con segnale sonoro:
 - A. on/off/START/STOP/PAUSE
 - B. pulsante di selezione dei programmi (M)
 - C. pulsanti di regolazione del tempo di funzionamento „+“ e „-“ (1-30 minuti)
 - D. pulsanti di controllo della temperatura „+“ e „-“ (80-200°C ogni 5°C)
 - E. display della temperatura impostata
 - F. display del tempo rimanente
4. Fori di ingresso dell'aria
5. Fori di uscita dell'aria
6. Cavo di alimentazione
7. Recipiente rimovibile da 4,5 l con rivestimento antiaderente
8. Cestello rimovibile da 2,8 l con rivestimento antiaderente
9. Pulsante di rilascio del cestello
10. Maniglia del cestello
11. Protezione di sicurezza
- G. Icona di segnalazione della connessione alla rete / funzionamento del dispositivo
- H. Icona di segnalazione del programma scelto

Collegamento alla rete e accensione con segnale acustico.

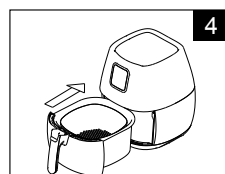
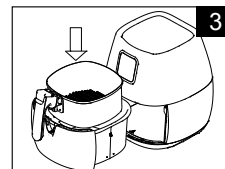
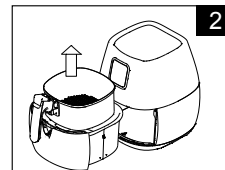
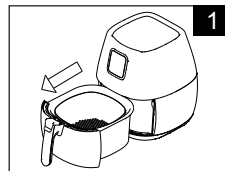
PREPARAZIONE PER L'USO

1. Rimuovere il dispositivo dalla scatola e tutti gli elementi in cartone e le pellicole protettive.
2. Posizionare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e livellata.
3. Tirando la maniglia (10) estrarre il recipiente con il cestello (fig.1).
4. Per rimuovere il cestello (8), far scorrere il coperchio in direzione opposta a quella dell'operatore (11) e premere il pulsante (9) (fig.2).
5. Pulire accuratamente il cestello e il recipiente in acqua calda con un po' di detersivo usando una spugna morbida che non graffia.
6. Pulire l'esterno del dispositivo (1) in con un panno umido. Non immergere mai il corpo esterno in acqua.
7. Inserire il cestello (8) nel recipiente (7) (fig. 3).
8. Tenendo il manico (10), far scivolare la ciotola con il cestello nella Fitfryer (fig. 4).

ATTENZIONE! Durante il primo utilizzo dell'apparecchio, una piccola quantità di fumo può fuoriuscire dal dispositivo. Si tratta di un fenomeno normale.

Fitfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente (7) con olio, grasso di frittura o altri liquidi.

ATTENZIONE! Non appoggiare alcun oggetto sul dispositivo, poiché ciò può interrompere il flusso d'aria e influenzare i risultati della frittura ad aria calda.



CONSIGLI PER LA FRITTURA

1. Utilizzare il dispositivo solo su una superficie asciutta, stabile e resistente alle alte temperature, lontano da qualsiasi bordo. Posizionare il dispositivo in modo che il cestello possa essere completamente esteso.
2. Non utilizzare in armadietti. Il vapore che fuoriesce dalle bocchette di sfogo può danneggiarli. Non usare mai senza il cestello.
3. Scollegare sempre il cavo di alimentazione dalla presa dopo l'uso. Attendere che l'apparecchio si sia completamente raffreddato prima di pulirlo! Pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo!

METODO D'USO

1. Inserire il cavo di alimentazione (6) in una presa elettrica provvista di messa a terra. L'apparecchio segnalerà la connessione alla rete con un doppio segnale sonoro.
2. Estrarre il recipiente con il cestello tirando la maniglia (fig. 1).
3. Mettere gli ingredienti nel cestino (8).

ATTENZIONE! Non riempire il cestello al di sopra dell'indicatore "MAX" e non superare la quantità massima di ingredienti indicata nella tabella (vedere il capitolo "TEMPO INDICATIVO DI COTTURA"), poiché ciò potrebbe influire negativamente sulla qualità della pietanza preparata.

4. Tenendo la maniglia (10), inserire nuovamente il recipiente con il cestello nel dispositivo Fiftfryer.

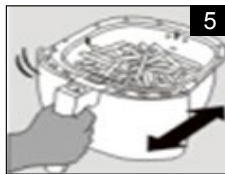
ATTENZIONE! Non toccare il recipiente mentre l'apparecchio è in funzione e nel periodo immediatamente successivo alla cottura, poiché il recipiente raggiunge una temperatura molto alta. Non utilizzare mai l'apparecchio senza il cestello inserito nel recipiente.

5. Premere l'interruttore di alimentazione (3A) per accendere il dispositivo. L'apparecchio è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Se non si preme alcun pulsante entro 20 secondi dall'accensione del dispositivo, l'apparecchio si spegnerà automaticamente.
6. Con il pulsante di selezione del programma "M" (3B), scegliere il programma di tostatura dedicato. Comparirà l'icona del programma appropriato (3H), insieme al tempo e alla temperatura di tostatura caratteristici per quel programma.
7. Regolare il tempo di tostatura e la temperatura con i pulsanti (3D) e (3C) (rispettivamente). Questi parametri potranno essere corretti in qualsiasi momento durante il programma. Sarà anche possibile dichiarare la temperatura e il tempo senza selezionare un programma, ma in questo caso l'apparecchio smetterà automaticamente di tostare quando il recipiente con il cestello sarà rimosso.

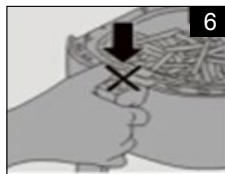
ATTENZIONE! Qualora il dispositivo non sia stato preriscaldato, aggiungere 3 minuti al tempo di tostatura.

8. Premere il pulsante start/stop (3A) per avviare il processo di tostatura. Il processo di tostatura è segnalato dall'animazione dell'icona (3G) e dal funzionamento della ventola di areazione. Durante il processo, il tempo mancante alla fine della tostatura viene indicato sul display (3F).

ATTENZIONE! La fuoriuscita del vapore dai fori di sfiato durante la frittura è un fenomeno normale. Per evitare le ustioni da vapore, non mettere le mani o la faccia vicino ai fori di sfiato. Durante la tostatura di alcuni prodotti, è necessario agitarli (fig. 5) (vedere la tabella nella sezione "TEMPO DI FRITTURA APPROSSIMATIVO"). A tal fine, togliere la ciotola con il cestello.



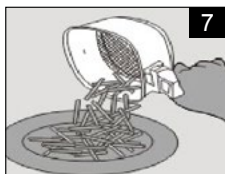
ATTENZIONE! Non premere il pulsante di rilascio del cestello (9) durante l'agitazione (fig.6). Per ridurre il peso, è possibile rimuovere il cestello dal recipiente e agitare solo il cestello. Per farlo, tenere la maniglia, mettere il recipiente caldo con il cestello su una superficie resistente al calore e aprire il coperchio di sicurezza con il pulsante (11). Successivamente, per togliere il cestello, premere il pulsante (9).



9. La fine del periodo di funzionamento è indicata da un segnale acustico.

ATTENZIONE! Il processo di tostatura può essere fermato manualmente. Per farlo, estrarre il recipiente con il cestello. In caso di reinserimento del recipiente con il cestello, il processo di tostatura riprenderà. Quando il processo è completo, la ventola può continuare a soffiare per un certo periodo.

10. Estrarre il recipiente dalla maniglia (10) e controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente con il cestello di nuovo nella Fit Fryer, tenendolo per il manico, e impostare un tempo supplementare.



11. Per rimuovere ingredienti di piccole dimensioni (come le patatine fritte), rimuovere il cestello dal recipiente.

12. Vuotare il cestello mettendo gli ingredienti su un piatto. (fig. 7). Usare le pinze per rimuovere gli ingredienti fragili o di grandi dimensioni dal cestello (fig. 8).



13. Ripetere i passi da 2 a 12 se si vuole preparare un'altra porzione.

14. Al termine delle operazioni, spegnere l'apparecchio. Per farlo, premere il pulsante di accensione (A).

Preparare patatine fritte casalinghe.

Per ottenere i migliori risultati, utilizzare patatine prefritte (ad es. surgelate). Per friggere le patatine casalinghe, eseguire le operazioni indicate a seguire.

1. Sbucciare le patate e tagliarle a bastoncini.
2. Immergere le patatine nel recipiente per almeno 30 minuti, estrarle e asciugarle su un panno in carta.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva nel recipiente, inserire le patatine nel recipiente e mescolare fino a quando saranno ricoperte di olio.
4. Estrarre le patatine con le dita o con un utensile da cucina adatto, in modo che l'olio in eccesso rimanga nel recipiente. Inserirle nel cestello.

ATTENZIONE! Non introdurre tutte le patatine nel cestello dal recipiente in una volta sola, al fine di evitare che l'olio defluisca sul fondo del recipiente.

5. Friggere secondo le istruzioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, scollegare il dispositivo dalla presa di corrente e attendere che si sia completamente raffreddato.
2. Sfilare il recipiente col cestello per permettere all'apparecchio di raffreddarsi più velocemente. Attendere che il recipiente si sia raffreddato prima di rimuovere il cestello.

ATTENZIONE! Il recipiente, il cestello e l'interno del dispositivo sono ricoperti da un rivestimento antiaderente. Non pulirli con utensili da cucina in metallo o con detergenti abrasivi perché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.

3. Pulire il corpo esterno dell'apparecchiatura con un panno umido. Non immergere mai il corpo esterno in acqua o in qualsiasi altro liquido, né lavarlo in lavastoviglie.
4. Lavare il recipiente e il cestello con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente. Non usare pagliette o prodotti abrasivi per pulire il corpo esterno. Il cestello può essere lavato in lavastoviglie.
5. Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna morbida che non graffia.
6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per rimuovere lo sporco.
7. Dopo la pulizia e l'asciugatura, chiudere e ripiegare l'apparecchio e conservarlo in un luogo sicuro.






Se lo sporco si è attaccato al cestello o al fondo del recipiente, riempire la ciotola con acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti. Inserire il cestello nel recipiente e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti.

INDICAZIONI UTILI

- Quando si utilizza il dispositivo per la prima volta, si può avvertire un lieve odore sgradevole o un leggero fumo. Si tratta di un fenomeno normale.
- Friggere prodotti di dimensioni o spessore simili, poiché questo accorgimento vi permetterà di friggerli più uniformemente allo stesso tempo.
- Non riempire il cestello oltre la tacca "MAX"
- Gli ingredienti più piccoli, solitamente, richiedono un tempo di tostatura leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Gli ingredienti più grandi richiedono un tempo di tostatura leggermente superiori, mentre quelli più piccoli un tempo di tostatura leggermente inferiore.
- Agitare gli ingredienti più piccoli dopo che sarà trascorsa la metà del tempo di tostatura per mescolarli. Ciò aiuterà a garantire risultati ottimali e a prevenire una tostatura non uniforme degli ingredienti.
- Si sconsiglia di preparare, all'interno di Fitfryer, pietanze molto grasse, come le salsicce
- La quantità ottimale di ingredienti necessari per patatine croccanti è di 500 g.
- Nel dispositivo Fitfryer potrai anche riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare gli ingredienti, impostare la temperatura a 150°C per circa 10 minuti.

PROGRAMMI DEDICATI ALLA PREPARAZIONE DI PIETANZE

Il dispositivo possiede 8 programmi dedicati a gruppi di prodotti specifici. Ogni programma ha il suo tempo e la sua temperatura di frittura dedicati. A seconda della quantità di pietanza che desideri preparare e del suo gusto, ogni programma può essere modificato per soddisfare le esigenze personali, attraverso la variazione del tempo e della temperatura. Non è necessario attenersi rigidamente ai programmi dedicati mentre si usa il dispositivo. Essi sono principalmente destinati a suggerire i parametri iniziali durante la lavorazione. Con il tempo definirai le tue impostazioni di tempo e temperatura per i particolari programmi destinati alle pietanze scelte. Ricorda che più cibo da friggere c'è nel cestello, più lunga dovrà essere la cottura. Allo stesso tempo, meno cibo equivale a meno tempo. Hai a disposizione i seguenti programmi:

Icona del programma	Nome del programma	Durata dedicata	Temperatura dedicata
	"pasticcini"	30 minuti	160 °C
	"frutti di mare"	20 minuti	160 °C
	"bisteche"	25 minuti	180 °C
	"patatine fritte"	15 minuti	200 °C
	"pollo"	20 minuti	200 °C
	"spiedino"	20 minuti	180 °C
	"pesce"	20 minuti	160 °C
	"pizza"	20 minuti	170 °C

TEMPO APPROSSIMATIVO DI FRITTURA

Pietanza	Quantità min.-max. (g)	Temp. (°C)	Tempo (min.)	Agita	Programma dedicato	Note sul programma	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte sottili surgelate	300-700	200	9-16	agitare	"patatine fritte"		
Patatine fritte grosse surgelate	300-700	200	11-20	agitare	"patatine fritte"		
Patatine fritte casalinghe	300-800	200	10-16	agitare	"patatine fritte"		Aggiungi ½ cucchiaino d'olio
Patate casalinghe - cubetti	300-750	180	12-18	agitare	"patatine fritte"	ridurre la temperatura a 180 °C,	Aggiungi ½ cucchiaino d'olio
Placki Rosti	250	180	15-18	agitare	"patatine fritte"	ridurre la temperatura a 180 °C,	Aggiungi ½ cucchiaino d'olio
Patate in gratin	500	180	15-18	agitare	"patatine fritte"	Ridurre la temperatura a 180 °C,	
Bistecca	100-500	180	10-25		"bistecca"		
Cotoletta di carne suina	100-500	180	10-25		"bistecca"		
Spiedino di carne bovina	300-500	180	15-25		"spiedino"		
Spiedino di carne suina	300-500	180	15-20		"spiedino"		
Zampe di pollo	100-500	200	18-22		"pollo"		
Petto di pollo	100-500	200	10-20		"pollo"		
Pizza	100-300	170	15-25		„pizza"		
Pesce	100-500	160	20-30		"pesce"		
Frutti di mare	100-500	160	15-25		"frutti di mare"		
Torta	300	160	20-30		"pasticcini"		Usa uno stampo per cottura al forno
Muffin	300	200	15-30		"pasticcini"	Aumenta la temperatura fino a 200°C	Usa uno stampo per cottura al forno

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Nella tabella a seguire vengono descritti i problemi più frequenti che possono manifestarsi in caso di utilizzo del dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme all'interno di Fitfryer.	Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Scuotere gli ingredienti posti uno sopra l'altro o perpendicolarmente (ad es. patatine fritte) a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti estratti da Fitfryer non sono croccanti.	Sono stati utilizzati snack destinati alla preparazione in una friggitrice tradizionale a immersione.	Utilizzare gli snack adatti alla preparazione in Fitfryer o coprire gli snack con un sottile strato di olio per garantire la croccantezza.
Non riesco a inserire correttamente il recipiente nel dispositivo.	Nel cestello ci sono troppi ingredienti	Non riempire il cestino oltre la tacca MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella ciotola.	Far scorrere il cestello nel recipiente fino a sentire un "click".
	Il supporto del vassoio blocca il recipiente.	Regolare il manico orizzontalmente in modo che non sporga dal cestello.
Esce fumo bianco dal dispositivo.	Vengono trattati ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nel dispositivo Fitfryer, una grande quantità di grasso defluisce nel recipiente. Questo grasso emette fumo bianco e il recipiente può diventare più caldo del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale della cottura.
	Nel recipiente è presente grasso dal processo di cottura precedente.	Quando si friggono ingredienti grassi nel dispositivo Fitfryer, una grande quantità di grasso defluisce nel recipiente. Questo grasso emette fumo bianco e il recipiente può diventare più caldo del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale della cottura.
Le patatine fresche si friggono in modo non uniforme nella Fitfryer.	I pezzi di patata non erano adeguatamente bagnati prima della frittura.	Immergerli nel recipiente per almeno 30 minuti, rimuoverli e asciugarli su un panno in carta.
	È stato usato il tipo sbagliato di patata.	Usare patate fresche e accertarsi che non si "sfaldino" durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti dopo la preparazione nel dispositivo Fitfryer.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua in esse contenute.	Prima di aggiungere l'olio, asciugare bene i pezzi di patata preparati
		Preparare pezzi di patate più piccoli al fine di renderli più croccanti.
		Aggiungere una quantità leggermente maggiore di olio d'oliva per rendere le patatine più croccanti.

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di rete: 1,15 m



Attenzione! L'azienda MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche.

SMALTIMENTO CORRETTO DEL PRODOTTO (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)




Italia Il marchio apposto sul prodotto indica che il dispositivo non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici alla fine della sua vita tecnica. Per evitare effetti dannosi sull'ambiente e sulla salute umana, derivanti dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, si prega di portare il dispositivo usato in un punto di raccolta per apparecchiature elettriche ed elettroniche usate o di richiedere il ritiro da casa. Per informazioni più dettagliate su dove e come smaltire in modo sicuro i rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche, contattare il proprio rivenditore locale o il dipartimento ambientale locale. Il prodotto non può essere smaltito con gli altri rifiuti domestici.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- ▶ Před použitím si pozorně přečtete následující návod k obsluze.
- ▶ Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- ▶ Zapnuté zařízení neopouštějte bez dozoru!
- ▶ Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- ▶ Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- ▶ Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo úraz.
- ▶ V případě, že uslyšíte nezvyklé zvuky, ucítíte neobvyklé pachy nebo uvidíte kouř unikající ze zařízení, okamžitě jej vypněte a kontaktujte autorizovaný servis za účelem zajištění opravy poškozeného zařízení.
- ▶ Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- ▶ Dávejte pozor, aby napájecí kabel nevisel přes hranu pracovní plochy, na které fritéza stojí. Předejte tím riziku náhodného stržení fritézy.
- ▶ Nedotýkejte se horkých povrchů! Používejte úchyty.

- ▶ Zařízení je nutné skladovat na chladném, stinném a suchém místě.
- ▶ Vyvarujte se deformací plastových dílů, nemyjte je v horké vodě ani v myčce nádobí.
- ▶ Během provozu zařízení nesahejte dovnitř rukama ani do něj nevkládejte žádné předměty.
- ▶ Před čištěním je nutné nejprve odpojit zařízení od elektrického napájení!
- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- ▶ Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- ▶ Po usmažení pokrmů vyčkejte, až zařízení zcela vychladne. Teprve potom můžete snímat či nasazovat jeho součásti nebo jej čistit.
- ▶ Během horkovzdušného smažení uniká skrze větrací otvory horká pára.
- ▶ Nepřibližujte ruce ani obličeje k unikající páře ani k větracím otvorům fritézy. Na horkou páru a vzduch si dávejte pozor rovněž při vyjímání mísy s košem z fritézy.
- ▶ Je zakázáno zakrývat vstupní i výstupní větrací otvory zařízení během jeho používání.
- ▶ Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další - mohlo by dojít ke vzniku požáru.
- ▶ Produkty určené ke smažení vždy vkládejte do koše.
- ▶ Mísu nenaplňujte olejem, jelikož by to mohlo způsobit požár.

- ▶ Zařízení je určeno pouze k domácímu použití. Nikdy jej nepoužívejte souvisle po delší dobu, jelikož by mohlo dojít k deformaci pláště nebo víka.
- ▶ Dojde-li k poškození napájecího kabelu nebo zástrčky, je nutné zajistit jejich výměnu v servisu nebo u jiné kvalifikované osoby. Tím se vyvarujete možným rizikům.
- ▶ Teplota povrchu může během používání narůstat.
- ▶ Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem! Než zařízení zapnete, ujistěte se, zda napětí v elektrické síti odpovídá parametrům uvedeným na nominálním štítku zařízení.
- ▶ Během používání doporučujeme využívat ochranné rukavice, které jsou určeny k obsluze tohoto typu zařízení.
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Děti bez dozoru nesmějí zařízení čistit ani provádět jeho údržbu.
- ▶ Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- ▶ Zařízení není určeno k provozu s využitím externích časových spínačů nebo samostatného dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.

- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Fritézu používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- ▶ Zařízení neumísťujte přímo ke stěně, ani v blízkosti jiných zařízení. Vždy ponechejte mezeru alespoň 10 cm za zařízením a také po jeho stranách či nad ním. Na zařízení nepokládejte žádné předměty.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- ▶ **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**
- ▶  **POZOR! Horký povrch!**

POPIS ZAŘÍZENÍ



Multifunkční zařízení, které díky výjimečné konstrukci umožňuje smažení, grilování, dušení a dokonce i pečení **bez nutnosti přidávání oleje**. Fitfryer připravuje pokrmy s využitím cirkulace horkého vzduchu, díky čemuž jsou pokrmy vždy křupavé zvenku a šťavnaté uvnitř. K většině pokrmů není nutné přidávat žádný olej.

Popis součástí

1. Plášť zařízení
2. Ukazatel hladiny „MAX“
3. Elektronický ovládací panel s displejem - dotyková tlačítka se zvukovou signalizací:
 - A. vypínač/START/STOP/PAUSE
 - B. tlačítko volby programů (M)
 - C. tlačítka nastavování doby provozu „+“ a „-“ (1-30 minut)
 - D. tlačítka nastavování teploty „+“ a „-“ (80-200 °C, po 5 °C)
 - E. displej zobrazující nastavenou teplotu
 - F. displej zobrazující čas zbývající do konce programu
4. Vstupní větrací otvory
5. Výstupní větrací otvory
6. Napájecí kabel
7. Vyjímatelná mísa o objemu 4,5 l potažená nepřilnavou vrstvou
8. Vyjímatelný koš o objemu 2,8 m potažený nepřilnavou vrstvou
9. Tlačítko pro uvolnění koše
10. Rukojeť koše
11. Bezpečnostní kryt
- G. ikona signalizující připojení do sítě / provoz zařízení
- H. ikony signalizující volbu daného programu

Zapojení do sítě a zapnutí fritézy je signalizováno akusticky.

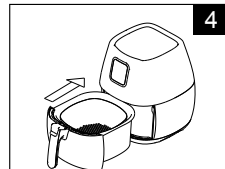
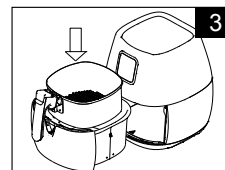
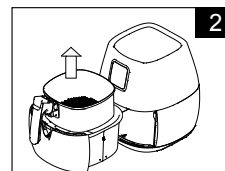
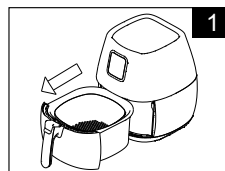
PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

1. Zařízení vyjměte z krabice a sejměte z něj všechny ochranné obaly, fólie apod.
2. Zařízení postavte na rovný, stabilní a rovný povrch.
3. Zatahňte za úchyt (10) a vysuňte mísu z košem (obr. 1).
4. Pro vyjmutí koše (8) je nutné potlačit směrem od sebe krytku zajišťující tlačítko (11) a toto tlačítko stisknout (9) (obr. 2).
5. Koš i mísu důkladně umyjte v horké vodě s příměsí malého množství mycího prostředku jemnou houbičkou, která nezpůsobí poškrábání povrchu.
6. Plášť zařízení (1) otřete vlhkým hadříkem. Plášť zařízení nikdy neponořujte do vody.
7. Koš (8) vložte do mísy (7) (obr. 3).
8. Držte rukojeť (10), mísu s košem zasuňte zpět do fritézy Fit Fryer (obr. 4).

POZOR! Při prvním použití fritézy se může uvolňovat malé množství kouře. Jedná se o zcela běžný jev.

Zařízení Fit Fryer využívá horký vzduch. Mísu (7) nenaplňujte olejem, tukem na smažení ani jinou tekutinou.

POZOR! Na zařízení nepokládejte žádné předměty, jelikož by to mohlo narušit průtok vzduchu, což může mít vliv na výsledek horkovzdušného smažení.



POKYNY PRO SMAŽENÍ

1. Fritézu používejte výhradně na suchém, stabilním podloží, které je odolné proti vysokým teplotám a dostatečně daleko od jakýchkoliv okrajů. Fritézu postavte tak, aby bylo možné z ní zcela vysunout mísu s košem.
2. Nepoužívejte ve skříni. Pára unikající skrze větrací otvory by jí mohla poškodit. Fritézu nikdy nepoužívejte bez koše.
3. Napájecí kabel vždy po ukončení smažení vyjměte ze zásuvky. Vždy počkejte, až zařízení zcela vychladne, teprve poté jej můžete čistit! Fritézu je nutné vyčistit po každém použití!

POUŽITÍ

1. Zástrčku napájecího kabelu (6) zapojte do elektrické zásuvky s uzemněním. Připojení do elektriny fritéza signalizuje dvojitým akustickým signálem.
2. Mísu s košem vyjměte tažením za rukojeť (obr. 1).
3. Pokrmu vložte do koše (8).

POZOR! Koš nenaplňujte nad úroveň hladiny označené symbolem „MAX“, ani nepřekračuje maximální množství pokrmů uvedené v tabulce (viz kapitola „ORIENTAČNÍ DOBA SMAŽENÍ“), protože by to mohlo mít negativní vliv na kvalitu připravovaných pokrmů.

4. Držte rukojeť (10) a mísu s košem zasuňte zpět do fritézy Fitfryer (obr. 4).

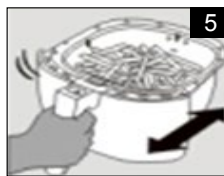
POZOR! Během smažení ani bezprostředně po jeho skončení se mísy nedotýkejte, protože je zahřátá na velmi vysokou teplotu. Nikdy nepoužívejte zařízení bez koše vloženého do mísy.

5. Stiskněte tlačítko napájení (3A), čímž zařízení zapnete. Fritéza je vybavena funkcí automatického vypnutí. Jestliže po spuštění zařízení po dobu 20 sekund nestisknete žádné jiné tlačítko, fritéza se automaticky vypne.
6. Tlačítkem volby programu „M“ (3B) zvolte určený program opékání. Zobrazí se příslušná ikona zvoleného programu (3H) a také doba i teplota, které jsou k tomuto programu přiřazeny.
7. Případnou úpravu doby a teploty smažení můžete provést pomocí tlačítek (3D) a (3C). Úpravy všech parametrů můžete provést rovněž kdykoliv v průběhu trvání programu. Teplotu a čas můžete nastavit dokonce i bez předchozí volby nějakého programu, ovšem v takovém případě fritéza automaticky přeruší smažení po vyjmutí mísy s košem.

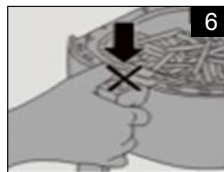
POZOR! Pokud nebyla fritéza předem nahřátá, přidejte k době smažení ještě 3 minuty.

8. Stiskněte tlačítko Start/Stop (3A), čímž spustíte smažení. Proces smažení/opékání je signalizován zobrazením ikony (3G) a spuštěním ventilátoru. Během smažení je na displeji (3F) odpočítáván čas zbývající do konce programu.

POZOR! Únik páry skrze větrací otvory během smažení je zcela normálním jevem. Ruce ani obličej nepřibližujte k větracím otvorům, kde hrozí riziko vzniku popálenin. Během smažení některých druhů pokrmů je vyžadováno jejich prohazování (obr. 5) (viz tabulka v kapitole „ORIENTAČNÍ DOBA SMAŽENÍ“). K tomu je nutné mísu s košem vyjmout z fritézy.



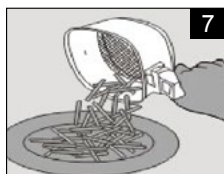
POZOR! Během prohazování pokrmů nemačkejte tlačítko pro uvolnění koše (9) (obr. 6). Chcete-li snížit hmotnost, je možné vyjmout koš z mísy a potřásat pouze košem. K tomu je nutné stisknout a držet rukojeť, mísu s košem odložit na žáruvzdornou podložku a otevřít krytku zajišťující tlačítko (11). Poté stiskněte tlačítko (9) a koš vyjměte.



9. Konec programu je signalizován akusticky.

POZOR! Smažení je možné ukončit také ručně. K tomu postačí vyjmout mísu s košem. Jakmile mísu s košem vložíte zpět do fritézy, program se znovu obnoví. Po ukončení programu se může ještě po určitou dobu točit ventilátor.

10. Mísu s košem vyjměte tak, že stisknete rukojeť (10). Zkontrolujte, zda jsou již pokrmy hotové. Pokud ještě nejsou zcela připraveny, zasuňte místu s košem zpět do fritézy Fitfryer, přičemž držte rukojeť, načež nastavte dodatečný čas úpravy.



11. Chcete-li vyjmout z koše drobné pokrmy (např. hranolky), vyjměte jej z mísy.

12. Koš vysypejte na talíř (obr. 7). Chcete-li z koše vyjmout velké nebo křehké pokrmy, použijte kleště (obr. 8).

13. Pokud chcete připravit další porci, opakujte kroky 2 až 12.

14. Po skončení smažení fritézu vypněte. K tomu je nutné stisknout tlačítko napájení (A).



Příprava domácích hranolků

K tomu, abychom dosáhli nejlepších výsledků, je nutné používat před smažením (např. mražené) hranolky. Chcete-li si usmažit domácí hranolky, postupujte následujícím způsobem.

1. Oškrábejte brambory a nakrájejte je na hranolky.
2. Hranolky namočte do mísy, kde je ponechte alespoň 30 minut, poté je vyjměte a osušte papírovým ručníkem.
3. Do mísy vlijte 1/2 lžíce olivového oleje a vložte do ní hranolky, které důkladně promíchejte, aby se dokonale obalily olejem.
4. Hranolky vyjměte rukou nebo vhodným kuchyňským nástrojem tak, aby přebytek oleje zůstal na dně mísy. Hranolky vložte do košíku.

POZOR! Hranolky nikdy nesypejte přímo z mísy do košíku, protože by přebytek oleje mohl stéci na dno mísy fritézy.

5. Smažte dle návodu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Než začnete zařízení čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky a počkejte, až fritéza zcela vychladne.
2. Mísu s košem vyjměte. Zařízení pak bude rychleji chladnout. Předtím, než vyjmete koš, počkejte, až mísa vychladne.

POZOR! Mísa, koš i vnitřek fritézy jsou potaženy nepřilnavou vrstvou. Nečistěte je kovovými kuchyňskými pomůckami ani abrazivními prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození vrstvy.

3. Plášť zařízení otřete vlhkým hadříkem. Základnu nikdy neponořujte do vody či jiné kapaliny, ani ji nemyjte v myčce.
4. Mísu a koš umyjte v teplé vodě s příměsí jemného mycího prostředku. Opláchněte a důkladně vysušte. K čištění fritézy nepoužívejte abrazivní prostředky ani drátěnku. Koš je možné umývat v myčce nádobí.
5. Vnitřek fritézy očistěte horkou vodou a jemnou houbičkou, která nezpůsobí škrábance.
6. Topné těleso očistěte kartáčkem a odstraňte z něj veškeré nečistoty.
7. Po očištění a vysušení fritézu složte a uložte na bezpečném místě.




Pokud na koši nebo dně mísy ulpěly nečistoty, naplňte mísu horkou vodou s příměsí jemného mycího prostředku na nádobí. Koš vložte do mísy a ponechejte je namočené po dobu cca 10 minut.

UŽITEČNÉ RADY

- ▶ Pokud fritézu používáte poprvé, můžete se setkat s jemným nepříjemným zápachem nebo s výskytem malého množství kouře. Jedná se o zcela běžný jev.
- ▶ Ve fritéze smažte potraviny podobných rozměrů a tloušťky, čímž dosáhnete rovnoměrného smažení za stejnou dobu.
- ▶ Koš nenaplňujte nad úroveň ukazatele „MAX“.
- ▶ Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu smažení, než je tomu u pokrmů větších rozměrů.
- ▶ Větší množství pokrmů zase vyžaduje o něco delší dobu úpravy, než je tomu u menších pokrmů - kdy je doba kratší.
- ▶ Po uplynutí poloviny doby smažení menší pokrmy protřeste, čímž je promícháte. To pomáhá dosáhnout optimálních výsledků a zabráňuje to nerovnoměrnému smažení pokrmů.
- ▶ Ve fritéze Fitfryer se nesmí smažit velice tučná jídla, jako jsou např. klobásky.
- ▶ Optimální množství pro přípravu křupavých hranolků činí 500 g.
- ▶ Ve fritéze Fitfryer je možné pokrmy také ohřívat. Pro ohřívání potravin nastavte teplotu na 150 °C a dobu na cca 10 minut.

PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY PRO PŘÍPRAVU POKRMŮ

Zařízení je vybaveno 8 programy určenými pro přípravu konkrétních pokrmů. Každý program má nastaven vlastní čas a teplotu smažení. V závislosti na množství potravin chcete připravit, jeho chuťových přednostech si můžete každý program upravit podle svých potřeb a příslušným způsobem změnit čas i teplotu. Při používání fritézy se nemusíte striktně držet přednastavených programů. Jejich cílem je pouze nabídnout výchozí parametry pro přípravu pokrmů. S postupem času si bezpochyby sami vypracujete vlastní nastavení času a teploty u jednotlivých programů určených pro přípravu vybraných jídel. Pamatujte na to, že čím více potravin smažíte v koši, tím déle by měla tepelná úprava trvat a naopak, pro menší množství potravin postačí kratší doba. Máte k dispozici následující programy:

Ikona programu	Název programu	Přednastavená doba trvání	Přednastavená teplota
	„muffiny“	30 minut	160 °C
	„mořské plody“	20 minut	160 °C
	„steaky“	25 minut	180 °C
	„hranolky“	15 minut	200 °C
	„kuře“	20 minut	200 °C
	„ražniči“	20 minut	180 °C
	„ryby“	20 minut	160 °C
	„pizza“	20 minut	170 °C

Pokrm	Množství min. - max. (g)	Teplota (°C)	Čas (min)	Prohazování	Přednastavený program	Poznámky k programu	Doplňující informace
Tenké mražené hranolky	300-700	200	9-16	prohazovat	„hranolky“		
Silné mražené hranolky	300-700	200	11-20	prohazovat	„hranolky“		
Domácí hranolky	300-800	200	10-16	prohazovat	„hranolky“		Přidejte 1/2 lžice oleje
Domácí brambory - kostičky	300-750	180	12-18	prohazovat	„hranolky“	teplotu snižte na 180 °C	Přidejte 1/2 lžice oleje
Plackič Rosti	250	180	15-18	prohazovat	„hranolky“	teplotu snižte na 180 °C	Přidejte 1/2 lžice oleje
Brambory au gratin	500	180	15-18	prohazovat	„hranolky“	teplotu snižte na 180 °C	
Steak	100-500	180	10-25		„steak“		
Řízek	100-500	180	10-25		„steak“		
Hovězí ražniči	300-500	180	15-25		„ražniči“		
Vepřové ražniči	300-500	180	15-20		„ražniči“		

Kuřecí stehýnka	100-500	200	18-22		„kuře“		
Kuřecí prsa	100-500	200	10-20		„kuře“		
Pizza	100-300	170	15-25		„pizza“		
Ryby	100-500	160	20-30		„ryby“		
Mořské plody	100-500	160	15-25		„mořské plody“		
Těsto	300	160	20-30		„muffiny“		Použijte formu na pečení
Muffiny	300	200	15-30		„muffiny“	teplotu zvýšte na 200 °C	Použijte formu na pečení

V následující tabulce jsou popsány nejčastěji se vyskytující problémy, s nimiž se můžete setkat při používání naší fritézy.

PROBLÉM	Možná příčina	Řešení
Pokrm se ve Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Některé pokrmy je nutné v polovině doby smažení prohazovat.	Pokrm, které leží na sobě podélně nebo příčně (třeba hranolky), je nutné v polovině doby smažení prohodit.
Smažené pokrmy nejsou po vyjmutí z Fitfryer křehké.	Použili jste potraviny, které jsou určeny k přípravě v tradiční fritéze určené ke smažení v oleji.	Použijte pokrmy, které jsou určeny k přípravě v horkovzdušné fritéze Fitfryer nebo na pokrmy naneste tenkou vrstvu oleje, čímž si zajistíte jejich křehkost.
Mísu nelze správně vysunout z fritézy.	V košíku je příliš mnoho potravin.	Košík nenaplňte nad úroveň ukazatele MAX.
	Košík není v míse správně umístěn.	Košík zasuňte do mísy tak, abyste uslyšeli kliknutí.
	Úchyt mísy na pečení blokuje mísu.	Úchyt nastavte do takové úrovně, aby nevyčníval z košíku.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravujete příliš tučné pokrmy.	Během smažení tučných potravin ve Fitfryer stéká velké množství tuku do mísy. Z tohoto tuku se uvolňuje bílý kouř a mísa se může zahřívat mnohem více, než je obvyklé. Nemá to vliv na fritézu nebo konečný výsledek přípravy pokrmů.
	V míse se nachází tuk z předchozího smažení.	Během smažení tučných potravin ve Fitfryer stéká velké množství tuku do mísy. Z tohoto tuku se uvolňuje bílý kouř a mísa se může zahřívat mnohem více, než je obvyklé. Nemá to vliv na fritézu nebo konečný výsledek přípravy pokrmů.
Čerstvé hranolky se ve Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Kusy brambor nebyly před smažením správně namočený.	Hranolky namočte do mísy, kde je ponechejte alespoň 30 minut, poté je vyjměte a osušte papírovým ručníkem.
	Použili jste nesprávný typ brambor	Je nutné používat čerstvé brambory a kontrolovat, zda se během smažení „nerozpadají“.
Čerstvé hranolky nejsou po usmažení ve Fitfryer křupavé.	Křupavost hranolků závisí na množství oleje a vody v nich obsažených.	Předtím, než do nich přidáte olej, je nutné je řádně osušit.
		Chcete-li, aby byly křupavější, připravte si menší kusy brambor.
		Chcete-li, aby byly hranolky křupavější, přidejte nepatrně více oleje.

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.
Délka napájecího kabelu: 1,15 m



POZOR! Firma MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na provádění technických změn.

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (použité elektrické nebo elektronické zařízení).

Polsko



Označení, které je umístováno na výrobku, znamená, že po uplynutí doby životnosti výrobku nesmí být výrobek vyhozen do běžného komunálního odpadu. Použitý spotřebič může mít negativní vliv na životní prostředí a lidské zdraví z důvodu potenciálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

- Pred použitím sa dôkladne oboznámte s používateľskou príručkou.
- Zachovávajte mimoriadnu opatrnosť, keď sa v blízkosti zariadenia nachádzajú deti.
- Zapnuté zariadenie nikdy nenechávajte bez dozoru!
- Zariadenie nepoužívajte na iné účely, než na ké je určené.
- Zariadenie, kábel a zástrčku neponárajte do vody ani do iných kvapalín.
- Keď zariadenie nepoužívate, ako aj pred čistením, vždy vytiahnite zástrčku z el. zásuvky.
- Používanie príslušenstva, ktoré výrobca neodporúča, môže viesť k poškodeniu zariadenia alebo k úrazu či nehode.
- V prípade, ak sa objavia netypické zvuky, zápachy alebo dym vychádzajúci zo zariadenia, okamžite zariadenie vypnite, a potom sa obráťte na autorizovaný servis a zariadenie odovzdajte na opravu.
- Zariadenie nepoužívajte vonku, na voľnom priestranstve.
- Napájací kábel nevešajte na ostrých hranách, a zabráňte, aby sa dotýkal horúcich povrchov.
- Dávajte pozor, aby napájací kábel nevisel poza okraj podkladu, na ktorom je zariadenie položené. Vďaka tomu predídete nebezpečnému náhodnému stiahnutiu zariadenia z tohto povrchu.

- ▶ Nedotýkajte sa horúcich povrchov! Používajte rúčky a držiaky.
- ▶ Zariadenie uchovávajte na chladnom tmavom a suchom mieste.
- ▶ Dávajte pozor, aby sa plastové prvky nezdeformovali, zariadenie neumývajte horúcou vodou ani v umývačke riadu.
- ▶ Keď je zariadenie spustené, nekladajte do misky zariadenia ruky ani žiadne iné predmety.
- ▶ Zariadenie pred čistením vždy odpojte od el. napätia.
- ▶ Zariadenie nekladte v blízkosti iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr ap.
- ▶ Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- ▶ Po skončení fritovania, pred upevnením alebo zložením prvkov zariadenia, ako aj pred čistením zariadenia, vždy počkajte, kým vychladne.
- ▶ Počas fritovania horúcim vzduchom cez výstupné otvory vychádza horúca para.
- ▶ Nepribližujte ruky ani tvár k unikajúcej pare, ani k výstupným otvorom vzduchu. Dávajte tiež pozor na paru, ako aj na unikajúci vzduch pri vyťahovaní misky s košíkom zo zariadenia.
- ▶ Keď je zariadenie spustené, nezakrývajte prírodné ani vývodné otvory vzduchu.
- ▶ Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, akú sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- ▶ Jedlá, ktoré chcete fritovať, vždy vkladajte do košíka.

- ▶ Do misky nevlievajte olej, keďže to môže viesť k požiaru.
- ▶ Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie. Zariadenie nepoužívajte nepretržite príliš dlho, keďže v opačnom prípade sa plášť a pokrievka zariadenia môžu zdeformovať.
- ▶ Ak sa poškodí zástrčka alebo napájací kábel, môže ich vymeniť iba výrobca alebo autorizovaný servis, alebo iná náležite kvalifikovaná osoba, a vždy tak, aby sa predišlo všetkým prípadným rizikám a ohrozeniam.
- ▶ Teplota povrchu zariadenia môže pri používaní zariadenia vzrásť.
- ▶ Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom. Predtým, než zariadenie zapnete, skontrolujte, či sa parametre používaného el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.
- ▶ Odporúčame, aby ste pri používaní zariadenia používali ochranné rukavice určené na obsluhu zariadení tohto typu.
- ▶ Toto zariadenie môžu používať deti vo veku od 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, sensorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia.

Deti bez dozoru dospeljej osoby nesmú zariadenie čistiť, ani vykonávať jeho údržbu.

- ▶ Deti sa v žiadnom prípade nesmú so zariadením hrať.
- ▶ Zariadenie nie je určené na zapínanie s použitím externého časovača, alebo osobitného systému diaľkového ovládania.
- ▶ Zariadenie a jeho kábel uchovávajte na mieste mimo dosahu detí vo veku do 8 rokov.
- ▶ Zástrčku nevsúvajte do el. zásuvky mokrými rukami.
- ▶ Nevyťahujte zástrčku zo zásuvky ťahaním za napájací kábel.
- ▶ Zariadenie používajte iba na hladkom a stabilnom povrchu.
- ▶ Zariadenie neumiestňujte v bezprostrednej blízkosti stien a iných zariadení. Ponechajte aspoň 10 cm voľného priestoru zozadu a na oboch stranách zariadenia, ako aj nad zariadením. Na zariadení nekladte žiadne predmety.
- ▶ Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- ▶ **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali fóliami. Nebezpečenstvo udusenía!**
- ▶ **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajte náležitú opatrnosť!**



- ▶ **POZOR! Horúci povrch!**

POPIS ZARIADENIA



Multifunkčné zariadenie s výnimočnou konštrukciou, vďaka ktorému môžete vyprážať, grilovať, dusiť a dokonca piecť **bez toho, aby ste museli pridávať olej**. Teplovzdušná fritéza na prípravu jedál používa cirkuláciu horúceho vzduchu, vďaka ktorému sú pripravené jedlá chrumkavé zvonka a jemné zvnútra.

Do väčšiny zložiek nemusíte pridávať olej.

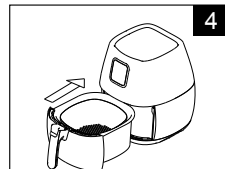
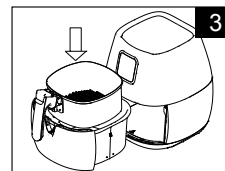
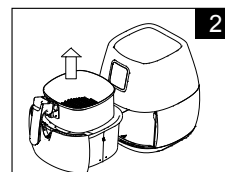
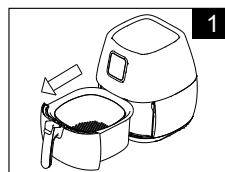
Opis prvkov

1. Plášť zariadenia
2. Ukazovateľ hladiny „MAX.“
3. Elektronický ovládací panel s displejom – dotykové tlačidlá so zvukovou signalizáciou:
 - A. zapnúť/vypnúť/ŠTART/STOP/PAUSE
 - B. tlačidlo voľby programov (M)
 - C. tlačidlá nastavenia trvania práce „+“ a „-“ (1 až 30 minút)
 - D. tlačidlá nastavenia teploty „+“ a „-“ (+80 až +200 °C v krokoch po 5 °C)
 - E. displej nastavenej teploty
 - F. displej času zostávajúceho do konca procesu
4. Prívodné otvory vzduchu
5. Vývodné otvory vzduchu
6. Napájací kábel
7. Vyberateľná miska s objemom 4,5 L potiahnutá nepríľnavým povlakom
8. Vyberateľný košík s objemom 2,8 L potiahnutý nepríľnavým povlakom
9. Tlačidlo odblokovania košíka
10. Držiak košíka
11. Bezpečnostný kryt
- G. symbol informujúci o pripojení k el. napätiu/o spustení zariadenia
- H. symboly informujúce o nastavení daného programu

Zariadenie pri pripojení k el. napätiu a pri spustení vydáva zvukový signál.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

1. Zariadenie vyberte zo škatule a odstráňte všetky ochranné lepenky a fólie.
2. Zariadenie postavte na plochý stabilný a rovný povrch.
3. Potiahnite za držiak (10) a vysuňte misku s košíkom (obr. 1).
4. Keď chcete vybrať košík (8), presuňte od seba ochranný kryt tlačidla (11), a potom stlačte tlačidlo (9) (obr. 2).
5. Dôkladne umyte košík aj misku v horúcej vode s nevelkým množstvom prostriedku na umývanie riadu a mäkkou špongiou, ktorá nepoškriabe ich povrch.
6. Poutierajte plášť zariadenia (1) vlhkou handričkou. Plášť zariadenia nikdy neponárajte do vody.
7. Vložte košík (8) do misky (7) (obr. 3).
8. Chyťte držiak (10) a zasuňte misku spolu s košíkom naspäť do teplovzdušnej fritézy (obr. 4).



POZOR! Pri prvom použití zariadenia môže zo zariadenia vychádzať trochu dymu. Je to normálny jav.

Teplovzdušná fritéza používa na prípravu jedla horúci vzduch. Do misky (7) nenalievajte fritovací olej, tuk ani žiadnu inú kvapalinu.

POZOR! Zariadenie nesmie byť položené na žiadnom predmete, keďže to môže rušiť prietok vzduchu, čo následne ovplyvní výsledok prípravy jedla horúcim vzduchom.

POKYNY A ODPORÚČANIA TÝKAJÚCE SA FRITOVANIA

1. Zariadenie používajte iba na suchom stabilnom podklade, ktorý je odolný voči vysokým teplotám, a v bezpečnej vzdialenosti od všetkých okrajov. Zariadenie umiestnite tak, aby sa dala miska spolu s košíkom úplne vysunúť.

2. Nepoužívajte v skrinkách. Para, ktorá vychádza zo zariadenia pri jeho používaní, môže ich poškodiť. Nikdy nepoužívajte bez košíka.
3. Keď zariadenie skončíte používať, vždy ho odpojte od el. napätia, tzn. vytiahnite zástrčku napájacieho kábla z el. zásuvky. Pred čistením vždy počkajte, kým zariadenie úplne vychladne! Zariadenie čistite po každom použití!

SPOSOB POUŽITIA

1. Zástrčku napájacieho kábla (6) zastrčte do uzemnenej el. zásuvky. Keď zariadenie pripojíte k el. napätiu, dvakrát zaznie zvukový signál.
2. Potiahnutím za držiak vysuňte misku s košíkom (obr. 1).
3. Do košíka (8) vložte suroviny.

POZOR! Košík nenapĺňajte viac než po ukazovateľ „MAX.“, a tiež neprekračujte maximálne množstvo surovín, tak ako je to uvedené v tabuľke (pozrite kapitolu „Orientačné trvanie fritovania“), keďže to môže negatívne ovplyvniť kvalitu prípravy jedla.

4. Chyťte držiak (10) a zasuňte misku spolu s košíkom naspäť do teplovzdušnej fritézy.

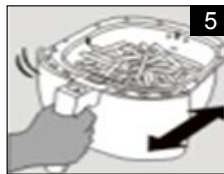
POZOR! Keď je zariadenie spustené, ako aj krátko po skončení používania, nedotýkajte sa misky, keďže miska sa zohrieva na veľmi vysokú teplotu. Zariadenie nikdy nepoužívajte bez košíka vloženého v miske.

5. Keď chcete zariadenie spustiť, stlačte zapínač (3A). Zariadenie má funkciu automatického vypnutia. Ak po spustení zariadenia v priebehu 20 sekúnd nestlačíte žiadne tlačidlo, zariadenie sa automaticky vypne.
6. Stláčaním tlačidla výberu programu „M“ (3B) vyberte požadovaný program prípravy jedla. Zsvieti príslušný symbol programu (3H) ako aj navrhované trvanie a teplota daného programu.
7. Predvolené trvanie a teplotu prípravy jedla môžete upraviť tlačidlami (3D) a (3C). Keď je program spustený môžete vyššie spomenuté parametre hocikedy upraviť. Teplotu a trvanie môžete nastaviť aj bez toho, aby ste vybrali program, avšak v takom prípade zariadenie automaticky preruší proces vždy, keď vytiahnete misku s košíkom.

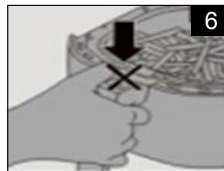
POZOR! Ak zariadenie nie je ešte zohriate, k trvaniu prípravy jedla pripočítajte 3 minúty na rozohriatie.

8. Proces prípravy jedla spustíte/zastavíte stlačením tlačidla štart/stop (3A). Keď prebieha proces prípravy jedla, informuje o tom svietiaci symbol (3G) ako aj práca ventilátora. Počas práce sa na displeji zobrazuje zostávajúci čas prípravy (3F).

POZOR! Počas fritovania cez vývodné otvory uniká para, je to normálny jav. Aby vás nepopálila unikajúca para, nepribližujte ruky ani tvár k otvorom vzduchu. Pri fritovaní niektorých jedál je potrebné, aby ste počas fritovania potriasli košíkom (obr. 5) (pozrite tabuľku v kapitole „orientačné trvanie fritovania“). V takom prípade vyťahnite misku s košíkom..



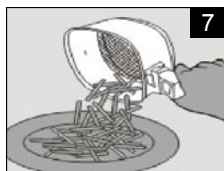
POZOR! Nestláčajte tlačidlo blokády košíka (9) počas potriasania (obr. 6). Môžete znížiť váhu tak, že košík vyťahnete z misky a potrasiete iba košík. Urobte to nasledovne: chyťte držiak, vyťahnite a položte horúcu misku s košíkom na žiaruvzdorný povrch a otvorte ochranný kryt tlačidla (11), a potom vyťahnite košík stlačením tlačidla (9).



9. Keď uplynie čas prípravy, zaznie zvukový signál.

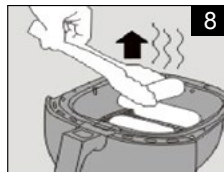
POZOR! Proces fritovania môžete zastaviť aj manuálne. Stačí keď vysuniete misku s košíkom. Keď misku s košíkom zasuniete naspäť do zariadenia, obnoví sa proces fritovania. Keď sa proces skončí, fúkač ventilátor môže byť ešte istú chvíľu spustený.

10. Vysuňte misku s košíkom potiahnutím za držiak (10), a potom skontrolujte, či je už jedlo hotové. Ak suroviny ešte nie sú hotové, chyťte držiak a zasunite misku s košíkom naspäť do teplovzdušnej fritézy, a potom nastavte ešte dodatočný čas.



11. Keď chcete vybrať menšie kusy (napr. hranolčeky), vyťahnite košík z misky.

12. Pripravené kusy preložte na tanier, aby bol košík prázdny. (obr. 7). Veľké alebo jemné kusy môžete z košíka vytriahnuť používajúc kliešte (obr. 8).



13. Keď chcete pripraviť ďalšiu porciu, zopakujte činnosti od 2 do 12.

14. Zariadenie po skončení práce vypnite. V takom prípade stlačte tlačidlo napájania (A).

Príprava domácich hranolčekov

Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, používajte predsmażené (napr. zmrazené) hranolčeky. Keď chcete usmažiť domáce hranolčeky, vykonajte nasledujúce činnosti.

1. Oberte zemiaky a pokrájajte ich na hranolčeky.
2. Namočte ich v miske aspoň na 30 minút, potom ich vyťahnite a vysušte papierovou utierkou.
3. Do misky nalejte 1/2 lyžičky olivového oleja, vložte do misky hranolčeky, a potom ich spolu premiešajte.
4. Hranolčeky vyberte rukami alebo vhodným kuchynským nástrojom tak, aby prebytočný olej zostal v miske. Vložte ich do košíka.

POZOR! Nevysypte všetky hranolčeky priamo z misky do košíka, aby olej nestiekol na dno.

5. Fritujte podľa pokynov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Predtým, než začnete zariadenie čistiť, vyťahnite zástrčku zariadenia z el. zásuvky a počkajte, kým úplne vychladne.
2. Aby zariadenie rýchlejšie vychladlo, vysuňte misku s košíkom. Predtým, než vyťahnete košík, počkajte, kým miska vychladne.

POZOR! Miska, košík a vnútro zariadenia sú potiahnuté nepriľnavý povlakom. Nečistite ich kovovým kuchynským príborom ani drsnými prostriedkami, keďže sa tieto povlaky môžu poškodiť.

3. Plášť zariadenia pretrvite vlhkou handričkou. Plášť zariadenia nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
4. Misku a košík umyte teplotou vodou s jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite a dôkladne vysušte. Plášť nečistite drôtenkou ani drsnými prostriedkami. Košík môžete umývať v umývačke riadu.
5. Vnútro zariadenia umývajte horúcou vodou a jemnou špongiou, ktorá nepoškriabe povlak.
6. Varný prvok očistite kefkou na čistenie, odstráňte všetky nečistoty.
7. Keď zariadenie vyčistíte a vysušíte, zložte ho a uchovávajte na bezpečnom mieste.









Ak sa ku košíku alebo k dnu misky niečo pripáli, nalejte do misky horúcu vodu s nevelkým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Vložte košík do misky a nechajte ho namočený aspoň na 10 minút.

PRAKTICKÉ TIPY

- Pri prvom použití zariadenia sa môže objaviť jemný nepríjemný zápach alebo malé množstvo dymu. Je to normálny jav.
- Súčasne fritujte suroviny, ktoré majú približne rovnakú veľkosť a hrúbku, keďže vďaka tomu sa rovnomernejšie vypražia v rovnakom čase.
- Košík nenapĺňajte viac než po ukazovateľ „MAX“.
- Menšie kusy sa väčšinou fritujú kratšie než väčšie kusy.
- Väčšie kusy sa musia fritovať dlhšie, a menšie kratšie.
- Menšie kusy po uplynutí polovice času fritovania potraсте, aby sa premiešali. Vďaka tomu získate lepšie výsledky a predídete nerovnomernej príprave.
- V teplovzdušnej fritéze nepripravujte veľmi mastné jedlá, ako sú napr. klobásky.
- Optimálne množstvo na prípravu chrumkavých hranolčekov je 500 g.
- Teplovzdušnú fritézu môžete tiež používať na zohrievanie jedál. Keď chcete zohriať nejaké jedlo, nastavte teplotu na +150 °C na cca 10 minút.

PREDNASTAVENÉ PROGRAMY NA PRÍPRAVU JEDÁL

Zariadenie má 8 prednastavených programov na prípravu konkrétnych skupín jedál. Každý program má predvolené trvanie a teplotu fritovania. Podľa množstva jedla, ktoré chcete pripraviť, požadovaného výsledku, každý program môžete upraviť podľa vlastných očakávaní, zmeniť trvanie a teplotu. Pri používaní zariadenia nemusíte používať iba prednastavené programy. Cieľom týchto programov je navrhnúť vstupné parametre na prípravu. Po istom čase si sami vypracujete svoje vlastné nastavenia trvania a teploty v jednotlivých programoch pri príprave jednotlivých jedál. Nezabúdajte, keď je košík viac naplnený, fritovanie musí trvať dlhšie, a keď je naplnený menej, fritovanie musí trvať kratšie. K dispozícii sú nasledovné programy:

Symbol programu	Názov programu	Predvolené trvanie	Predvolená teplota
	„mafíny“	30 minút	160 °C
	„plody mora“	20 minút	160 °C
	„rezeň“	25 minút	180 °C
	„hranolčeky“	15 minút	200 °C
	„kura“	20 minút	200 °C
	„šašlik“	20 minút	180 °C
	„ryby“	20 minút	160 °C
	„pizza“	20 minút	170 °C

ORIENTAČNÉ TRVANIE FRITOVANIA

Jedlo	Množstvo min. – max. (g)	Tepl. (°C)	Trvanie (min.)	Potriasanie	Prednastavený program	Poznámky k programu	Dodatočné informácie
Tenké zmrazené hranolčeky	300 – 700	200	9 – 16	potriasť	„hranolčeky“		
Hrubé zmrazené hranolčeky	300 – 700	200	11 – 20	potriasť	„hranolčeky“		
Domáce hranolčeky	300 – 800	200	10 – 16	potriasť	„hranolčeky“		Pridajte ½ lyžice oleja
Domáce zemiaky – kocky	300 – 750	180	12 – 18	potriasť	„hranolčeky“	znižte teplotu na +180 °C,	Pridajte ½ lyžice oleja
Placky Röstli	250	180	15 – 18	potriasť	„hranolčeky“	znižte teplotu na +180 °C,	Pridajte ½ lyžice oleja
Zemiaky Au gratin	500	180	15 – 18	potriasť	„hranolčeky“	Znížte teplotu na +180 °C,	
Rezeň	100 – 500	180	10 – 25		„rezeň“		

Bravčový rezeň	100 – 500	180	10 – 25	„rezeň“		
Hovädzí šašlik	300 – 500	180	15 – 25	„šašlik“		
Bravčový šašlik	300 – 500	180	15 – 20	„šašlik“		
Kuracie nohy	100 – 500	200	18 – 22	„kura“		
Kuracie prsia	100 – 500	200	10 – 20	„kura“		
Pizza	100 – 300	170	15 – 25	„pizza“		
Ryby	100 – 500	160	20 – 30	„ryby“		
Plody mora	100 – 500	160	15 – 25	„plody mora“		
Cesto	300	160	20 – 30	„mafiny“		Použite formu/plech na pečenie
Mafiny	300	200	15 – 30	„mafiny“	zvýšte teplotu na +200 °C	Použite formu/plech na pečenie

RIEŠENIE PROBLÉMOV

V nasledujúcej tabuľke sú opísané najčastejšie problémy, s ktorými sa pri používaní zariadenia môžete stretnúť.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Suroviny sa vo fritéze fritujú nerovnomerne.	V prípade niektorých jedál v polovici trvania prípravy potraсте košíkom.	Suroviny sú umiestnené na sebe alebo sa križujú (napr. hranolčeky), v polovici trvania prípravy potraсте košíkom.
Fritované jedlo nie je po vyťahnutí z fritézy chrumkavé.	Použili ste suroviny, ktoré sú určené na prípravu v tradičnej fritéze, tzn. v hlbokom oleji.	V teplovzdušnej fritéze pripravujte iba jedlá, ktoré sú na to určené, alebo suroviny pred prípravou pokryte tenkou vrstvou oleja, aby boli po fritovaní chrumkavejšie.
Miska sa nedá správne vysunúť zo zariadenia.	V košíku je príliš veľa surovín.	Košík nenapínajte viac než po úroveň MAX.
	Košík nie je správne vložený do misky.	Zasuňte košík v miske, až kým nebudete počuť charakteristické zacvaknutie.
	Držiak tácky na pečenie blokuje misku.	Držiak umiestnite horizontálne, aby nevyčnieval z košíka.
Zo zariadenia uniká biely dym.	Pripravuje masné suroviny.	Keď sa v teplovzdušnej fritéze pripravujú masné suroviny, veľké množstvo tuku vyteká do misky. Tento tuk následne horí, čím sa vytvára biely dym, a miska sa môže zohriať viac než obvyčajne. Neovplyvňuje to zariadenie ani finálny výsledok prípravy daného jedla.
	V miske zostal tuk z predchádzajúceho fritovania.	Keď sa v teplovzdušnej fritéze pripravujú masné suroviny, veľké množstvo tuku vyteká do misky. Tento tuk následne horí, čím sa vytvára biely dym, a miska sa môže zohriať viac než obvyčajne. Neovplyvňuje to zariadenie ani finálny výsledok prípravy daného jedla.
Čerstvé hranolčeky sa vo fritéze fritujú nerovnomerne.	Kúsky zemiakov neboli pred fritovaním správne pripravené (namočené).	Nechajte ich močiť aspoň 30 minút, potom ich vyťahnite a vysušte papierovou utierkou.
	Použili ste nevhodnú odrodu zemiakov.	Používajte čerstvé zemiaky a skontrolujte, či sa pri fritovaní nerozdrobujú.

Čerstvé hranolčeky nie sú po fritovaní chrumkavé.	To, či budú hranolčeky chrumkavé, závisí od množstva oleja a vody, ktoré obsahujú.	Pripravené kúsky zemiakov pred pridaním oleja dôkladne vysušte.
		Pripravte menšie kúsky zemiakov, aby boli oveľa chrumkavejšie.
		Pridajte trochu viac oleja, aby boli hranolčeky ešte chrumkavejšie.

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka napájacieho kábla: 1,15 m



Pozor! Spoločnosť „MPM agd S.A.“ si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

SPRÁVNE ODSTRANOVANIE VÝROBKU (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)

Poľsko



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Oopotrebované zariadenie môže mať negatívny vplyv na životné prostredie a ľudské zdravie vzhľadom na potenciálny obsah nebezpečných látok, zmesí a komponentov. Miešanie odpadov z elektrických a elektronických zariadení s inými odpadmi, ako aj neprofesionálne vykonaná demontáž, môže viesť k úniku nebezpečných látok škodlivých pre ľudské zdravie a životné prostredie. Oopotrebované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytnie miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lire attentivement le mode d'emploi avant toute utilisation.
- Être particulièrement vigilant lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil !
- Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement !
- Ne pas utiliser l'appareil à d'autres fins que l'usage auquel il est destiné.
- Ne pas plonger l'appareil, le cordon ou les prises dans l'eau ou tout autre liquide.
- Toujours débrancher le cordon d'alimentation de la prise de courant lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de commencer à le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages à l'appareil, un incendie ou des blessures.
- En cas de sons, d'odeurs ou de fumée inhabituels provenant de l'appareil, éteignez-le immédiatement et contactez un centre de service agréé pour faire réparer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
- Ne pas accrocher le cordon d'alimentation de l'appareil sur des poignées à bords tranchants et ne pas le laisser en contact avec des surfaces chaudes.

- ▶ Veillez à ce que le câble d'alimentation ne pende pas du plancher sur lequel se trouve l'appareil. Cela évitera que l'appareil ne soit accidentellement tiré de cette surface.
- ▶ Ne pas toucher les surfaces chaudes ! Utilisez les poignées.
- ▶ Conservez l'appareil dans un endroit frais, ombragé et sec.
- ▶ Évitez la déformation des pièces en plastique, ne lavez pas l'appareil à l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle.
- ▶ Ne mettez pas vos mains ou des objets dans le réservoir pendant que l'appareil fonctionne.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer !
- ▶ Ne pas placer l'appareil à proximité d'autres appareils électriques: de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- ▶ Avant de commencer le travail assurez-vous toujours que tous les composants de l'appareil sont correctement installés.
- ▶ Après la friture, laissez l'appareil refroidir complètement avant de fixer ou de retirer ses composants, et avant de le nettoyer.
- ▶ Lors de la friture à l'air chaud, la vapeur chaude s'échappe par les sorties d'air.
- ▶ Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur qui s'échappe et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air lorsque vous retirez le bol avec le panier de l'appareil.
- ▶ Ne pas obstruer les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes, etc. car cela pourrait provoquer un incendie.
- ▶ Mettez toujours les produits à frire dans le panier.
- ▶ Ne remplissez pas le bol d'huile, car cela peut provoquer un incendie.
- ▶ L'appareil convient uniquement à un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé en continu pendant de longues heures afin d'éviter toute déformation du boîtier et du couvercle.
- ▶ Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé, ou par une autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout risque.
- ▶ La température de la surface sur laquelle repose la friteuse peut augmenter pendant l'utilisation de l'appareil.
- ▶ L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre ! Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la tension du réseau correspond aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.
- ▶ Pendant l'utilisation, il est conseillé de porter des gants de protection destinés à être utilisés avec ce type d'équipement.
- ▶ L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e) s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en

toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- ▶ Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil ni avec son équipement.
- ▶ L'appareil n'est pas conçu pour fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- ▶ Gardez l'appareil et sa conduite hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- ▶ Ne branchez pas la fiche à une prise de courant avec les mains mouillées.
- ▶ Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation de l'appareil pour le débrancher.
- ▶ Utiliser l'appareil sur une surface plane et stable.
- ▶ Ne placez pas l'appareil directement à côté d'un mur ou d'un autre équipement. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les deux côtés de l'appareil, ainsi qu'au-dessus de celui-ci. Ne posez aucun objet sur l'appareil.
- ▶ Ne pas laisser les parties de l'emballage de l'appareil (sacs plastiques, cartons, polystyrène, etc.) à la portée des enfants.
- ▶ **AVERTISSEMENT ! Ne pas laisser les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- ▶ **AVERTISSEMENT ! La graisse surchauffée peut s'enflammer. Une attention particulière est recommandée !**

⚠ ATTENTION ! Surface chaude !

DESCRIPTION DE L'APPAREIL



Un appareil multifonctionnel qui, grâce à sa conception unique, permet de faire frire, griller, mijoter et même cuire au four **sans ajouter d'huile**. Le Fit Fryer prépare les plats en utilisant la circulation d'air chaud, de sorte que les aliments sont croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

Description des éléments

1. Boîtier de l'appareil
2. Indicateur de niveau « MAX »
3. Panneau de commande électronique avec écran - boutons tactiles avec signalisation sonore :
 - A. interrupteur MARCHÉ/ARRÊT/PAUSE
 - B. bouton de sélection du programme (M)
 - C. Boutons de réglage de temps de fonctionnement «+» et «-». (1-30 minutes)
 - D. Boutons de réglage de température «+» et «-». (80-200°C par paliers de 5°C)
 - E. affichage de la température sélectionnée
 - F. affichage du temps de préparation restant
 - G. icône indiquant la connexion au secteur/le fonctionnement de l'appareil
 - H. icônes indiquant la sélection du programme
4. Ouvertures d'entrée d'air
5. Ouvertures de sortie d'air
6. Câble d'alimentation
7. Bol amovible d'une capacité de 4,5 l, à revêtement antiadhésif
8. Bol amovible d'une capacité de 2,8 l, à revêtement antiadhésif
9. Bouton de libération du panier
10. Poignée du panier
11. Capot de protection

Connexion au secteur et mise en marche de l'appareil avec signalisation sonore.

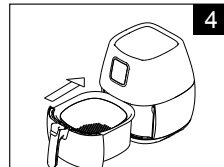
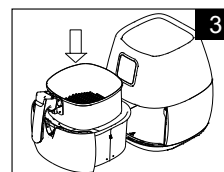
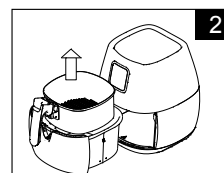
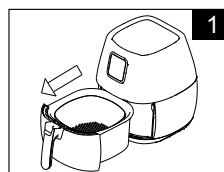
PRÉPARATION À L'UTILISATION

1. Retirez l'appareil de la boîte et enlevez tous les cartons et films de protection.
2. Placez l'appareil sur une surface plane, stable et de niveau.
3. En tirant la poignée (10), sortez le bol avec le panier (fig. 1).
4. Pour retirer le panier (8), poussez vers l'extérieur le capot de protection du bouton (11) et appuyez sur le bouton (9) (fig.2).
5. Nettoyez soigneusement le panier et le bol dans de l'eau chaude avec une petite quantité de liquide vaisselle en utilisant une éponge douce et non grattante.
6. Essuyez le boîtier de l'appareil (1) avec un chiffon humide. Ne plongez jamais le boîtier de l'appareil dans l'eau.
7. Placez le panier (8) dans le bol (7) (fig. 3).
8. En tenant la poignée (10), poussez le bol avec le panier dans le Fit-fryer (fig. 4).

ATTENTION ! Lors de la première utilisation, une petite quantité de fumée peut s'échapper de l'appareil. C'est un phénomène normal.

Le Fitfryer utilise de l'air chaud. Ne remplissez pas le bol (7) d'huile, de graisse de friture ou d'un autre liquide.

ATTENTION ! Ne placez aucun objet sur l'appareil, car cela pourrait perturber le flux d'air et affecter les résultats de la friture à air chaud.



INSTRUCTIONS POUR LA FRITURE

1. Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, stable, résistante à la chaleur et éloignée de tout bord. Placez l'appareil de manière à ce que le bol avec le panier puisse être entièrement retiré.
2. Ne pas utiliser l'appareil dans des meubles fermés. La vapeur qui s'échappe par les événements peut les endommager. Ne pas utiliser l'appareil sans panier.
3. Débranchez toujours le cordon d'alimentation de la prise après utilisation. Laissez toujours refroidir complètement l'appareil avant de le nettoyer ! Nettoyez l'appareil après chaque utilisation !

UTILISATION DE LA FRITEUSE

1. Branchez la fiche du cordon d'alimentation (6) sur une prise électrique reliée à la terre. L'appareil signalera la connexion au secteur par un double signal sonore.
2. En tirant la poignée (1), sortez le bol avec le panier (fig. 1).
3. Mettez les ingrédients dans le panier (8).

ATTENTION ! Ne remplissez pas le panier au-dessus du niveau « MAX » et ne dépassez pas la quantité maximale d'ingrédients indiquée dans le tableau (voir la section « TEMPS INDICATIF DE FRITURE »), car cela pourrait nuire à la qualité des aliments préparés.

4. En tenant la poignée (10), poussez le bol avec le panier dans le Fitfryer (fig. 4).

ATTENTION ! Ne touchez pas le bol pendant ou peu après le fonctionnement de l'appareil car il devient très chaud. N'utilisez jamais l'appareil sans que le panier soit inséré dans le bol.

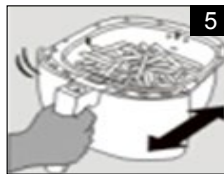
5. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (3A) pour allumer l'appareil. L'appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Si vous n'appuyez sur aucun bouton dans les 20 secondes qui suivent la mise en marche de l'appareil, celui-ci s'éteint automatiquement.
6. Utilisez la touche de sélection de programme « M » (3B) pour sélectionner le programme de friture souhaité. L'icône du programme correspondant (3H) ainsi que la durée et la température de friture du programme s'affichent.
7. Si nécessaire, réglez le temps et la température de friture en utilisant respectivement les boutons (3D) et (3C). Vous pouvez également procéder à des ajustements des paramètres ci-dessus à tout moment pendant le fonctionnement du programme. Vous pouvez également sélectionner la température et la durée de friture sans présélectionner de programme. Dans ce cas, l'appareil s'arrête automatiquement lorsque le panier est retiré.

ATTENTION ! Si l'appareil n'a pas été préchauffé, ajoutez 3 minutes au temps de friture.

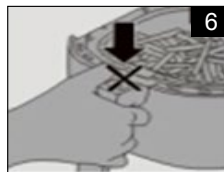
8. Appuyez sur le bouton marche/arrêt (3A) pour lancer le processus de friture. Le processus de friture est signalé par le défilement de l'icône (3G) et le fonctionnement du ventilateur qui souffle de l'air. Pendant le fonctionnement de l'appareil, le temps de friture est décompté sur l'écran (3F).

ATTENTION ! Il est normal que de la vapeur s'échappe par les événements pendant la friture. Pour éviter de vous ébouillanter avec la vapeur, n'approchez pas vos mains ou votre visage des événements.

Pendant la friture de certains produits, il est nécessaire de les secouer (fig. 5) (voir tableau au chapitre « TEMPS INDICATIF DE FRITURE »), pour cela retirez le bol avec le panier.



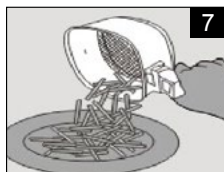
ATTENTION ! N'appuyez pas sur le bouton de libération du panier (9) pendant que vous secouez les ingrédients (fig.6). Si vous voulez réduire le poids, vous pouvez retirer le panier du bol et secouer uniquement le panier. Pour ce faire, retirez le bol chaud avec le panier de l'appareil, posez-les sur une surface résistant à la chaleur et ouvrez le capot de protection du bouton (11), puis appuyez sur le bouton (9) pour retirer le panier du bol.



9. La fin du temps de fonctionnement est indiquée par un signal sonore.

ATTENTION ! Le processus de friture peut être arrêté manuellement. Pour ce faire, il suffit de retirer le bol avec le panier. Si vous remettez le bol avec le panier en place, l'appareil reprend son travail. Une fois la friture terminée, il se peut que le ventilateur soufflant fonctionne encore pendant un certain temps.

10. Retirez le bol avec le panier en tirant sur la poignée (10), puis vérifiez que les ingrédients sont prêts. Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, remettez le bol avec le panier dans le Fitfryer en le tenant par la poignée, puis réglez un temps supplémentaire.



11. Pour retirer les petits ingrédients (par ex. les frites), retirez le panier du bol.

12. Videz le panier en plaçant les ingrédients sur une assiette. (fig. 7). Utilisez les pinces (fig. 8) pour retirer les ingrédients grands ou fragiles du panier.



13. Si vous voulez préparer une autre fournée, répétez les étapes 2 à 12.

14. Lorsque vous avez fini la friture, éteignez l'appareil. Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'alimentation (A).

Préparation des frites maison

Pour de meilleurs résultats, utilisez des frites pré-frites (par exemple, congelées). Pour faire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
2. Faites-les tremper dans l'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les sur une serviette en papier.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un saladier, puis mettez les frites dedans et remuez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
4. Retirez les frites avec vos doigts ou un ustensile de cuisine adapté afin que l'excès d'huile reste dans le saladier. Mettez-les dans le panier de la friteuse.

ATTENTION ! Ne versez pas toutes les frites du saladier dans le panier en une seule fois, afin que l'huile ne coule pas dans le panier.

5. Faites frire selon les instructions fournies.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

1. Avant de nettoyer, débranchez l'appareil de la prise de courant et attendez qu'il ait complètement refroidi..
2. Retirez le bol avec le panier pour que l'appareil refroidisse plus rapidement. Laissez le bol refroidir avant de retirer le panier.

ATTENTION ! Le bol, le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. Ne les nettoyez pas avec des ustensiles de cuisine en métal ou des nettoyeurs abrasifs, car cela pourrait endommager le revêtement.

3. Essuyez le boîtier de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau ou dans un autre liquide et ne le lavez jamais dans un lave-vaisselle.
4. Lavez le bol et le panier à l'eau chaude et avec un détergent doux. Rincer et sécher soigneusement. N'utilisez pas de éponges métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer le boîtier. Le panier peut être lavé dans un lave-vaisselle.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce et non grattante.
6. Nettoyez l'élément chauffant à l'aide d'une brosse de nettoyage pour éliminer tout résidu.
7. Après le nettoyage et le séchage, l'appareil doit être rangé dans un endroit sûr.

Si des saletés ont adhéré au panier ou au fond du bol, remplissez le bol d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle. Placez le panier dans le bol et laissez-le tremper pendant environ 10 minutes.

CONSEILS UTILES

- ▶ Lors de la première utilisation de l'appareil, vous pouvez rencontrer une légère odeur désagréable ou une légère fumée. C'est un phénomène normal.
- ▶ Faites frire des produits de taille ou d'épaisseur similaire, ce qui vous permettra de les frire plus uniformément et dans le même temps.
- ▶ Ne remplissez pas le panier au-dessus du niveau « MAX ».
- ▶ Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de friture légèrement plus court que les gros ingrédients.
- ▶ Les grandes quantités d'ingrédients nécessitent un temps de friture légèrement plus long, tandis que les petites quantités nécessitent un temps de friture légèrement plus court.
- ▶ Secouez les petits ingrédients après la moitié du temps de friture pour les mélanger. Cela permet d'obtenir des résultats optimum et d'éviter un grillage inégal des ingrédients.
- ▶ Les plats très gras, comme les saucisses, ne doivent pas être préparés dans le Fitfryer.
- ▶ La quantité optimale d'ingrédients nécessaires pour faire des frites croustillantes est de 500g.
- ▶ Vous pouvez également utiliser le Fitfryer pour réchauffer des ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 150°C pendant environ 10 minutes.

PROGRAMMES DÉDIÉS À LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

L'appareil dispose de 8 programmes dédiés à des groupes de plats spécifiques. Chaque programme a son propre temps et sa propre température de friture. En fonction de la quantité de nourriture que vous voulez préparer et de la saveur que vous voulez obtenir, chaque programme peut être modifié pour répondre à vos besoins en changeant la durée et la température en conséquence. Il n'est pas nécessaire de s'en tenir strictement à des programmes

dédiés lorsque vous utilisez l'appareil. Ils sont principalement destinés à suggérer des paramètres de base pour le traitement thermique des ingrédients. Au fil du temps, vous trouverez probablement vos propres réglages de temps et de température pour les programmes que vous utilisez et les aliments que vous cuisinez. Rappelez-vous que plus il y a d'aliments dans le panier, plus le temps de cuisson doit être long, et inversement, moins il y a d'aliments, plus le temps doit être court. Vous avez à votre disposition les programmes suivants :

Icône du programme	Nom du programme	Durée du programme	Température du programme
	« muffins »	30 minutes	160 °C
	« fruits de mer »	20 minutes	160 °C
	« steaks »	25 minutes	180 °C
	« frites »	15 minutes	200 °C
	« poulet »	20 minutes	200 °C
	« brochette »	20 minutes	180 °C
	« poisson »	20 minutes	160 °C
	« pizza »	20 minutes	170 °C

TEMPS DE FRITURE INDICATIF

Plat	Qté min. - max. (grammes)	Température (°C)	Temps (min.)	Secouage	Programme dédié	Remarques sur le programme	Informations complémentaires
Frites fines surgelées	300-700	200	9-16	secouer	« frites »		
Frites épaisses surgelées	300-700	200	11-20	secouer	« frites »		
Frites maison	300-800	200	10-16	secouer	« frites »		Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre maison - cubes	300-750	180	12-18	secouer	« frites »	réduire la température à 180 °C,	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile
Galettes de pomme de terre Röstis	250	180	15-18	secouer	« frites »	réduire la température à 180 °C,	Ajoutez ½ cuillère à soupe d'huile
Pommes de terre au gratin	500	180	15-18	secouer	« frites »	Réduire la température à 180 °C,	
Steak	100-500	180	10-25		« steak »		
Côtelette de porc	100-500	180	10-25		« steak »		
Brochette de bœuf	300-500	180	15-25		« brochette »		
Brochette de porc	300-500	180	15-20		« brochette »		
Cuisses de poulet	100-500	200	18-22		« poulet »		
Blanc de poulet	100-500	200	10-20		« poulet »		
Pizza	100-300	170	15-25		« pizza »		
Poisson	100-500	160	20-30		« poisson »		
Fruits de mer	100-500	160	15-25		« fruits de mer »		
Pâte :	300	160	20-30		« muffins »		Utilisez un moule à pâtisserie
Muffins	300	200	15-30		« muffins »	réduire la température à 200 °C	Utilisez un moule à pâtisserie

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

Le tableau suivant décrit les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer lors de l'utilisation de l'appareil.

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson.	Secouez les ingrédients placés les uns sur les autres ou les uns en travers des autres (par exemple, des frites) à mi-cuisson.
Les ingrédients frits dans Fitfryer ne sont pas croustillants.	Les ingrédients utilisés sont ceux destinés à être préparés dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des ingrédients conçus pour être préparés dans la Fitfryer ou enduisez les ingrédients d'une fine couche d'huile pour garantir leur croustillance.
Il n'est pas possible d'insérer correctement le bol dans l'appareil.	Il y a trop d'ingrédients dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus du niveau MAX.
	Le panier n'est pas correctement positionné dans le bol.	Faites glisser le panier dans le bol jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
	La poignée du plateau pour pâtisseries bloque le bol.	Positionnez la poignée horizontalement de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du panier.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Les ingrédients gras sont préparés.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans le Fitfryer, une grande quantité de graisse s'échappe dans le bol. Cette graisse émet une fumée blanche et le bol peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final de la cuisson.
	Il y a de la graisse de la cuisson précédente dans le bol.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras dans le Fitfryer, une grande quantité de graisse s'échappe dans le bol. Cette graisse émet une fumée blanche et le bol peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ni le résultat final de la cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière inégale.	Les morceaux de pommes de terre n'ont pas été correctement trempés avant d'être frits.	Faites-les tremper dans l'eau pendant au moins 30 minutes, sortez-les et séchez-les sur une serviette en papier.
	Le mauvais type de pommes de terre a été utilisé.	Utilisez des pommes de terre fraîches et vérifiez qu'elles ne se défont pas lors de la friture.
Les frites fraîches préparées dans le Fitfryer ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Sécher soigneusement les morceaux de pommes de terre préparés avant d'ajouter l'huile.
		Préparez des morceaux de pommes de terre plus petits pour qu'ils soient plus croustillants.
		Ajoutez une quantité légèrement supérieure d'huile d'olive pour rendre les frites plus croustillantes.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit.

Longueur du câble secteur : 1,15 m



Attention ! L'entreprise MPM agd S.A. se réserve le droit d'apporter des modifications techniques.

MISE AU REBUT (déchets d'équipements électriques et électroniques)

Pologne



Le marquage sur le produit indique que le produit ne doit pas être jeté avec d'autres déchets ménagers à la fin de son utilisation. Les équipements usagés peuvent avoir un effet néfaste sur l'environnement et la santé humaine en raison de la teneur potentielle en substances, mélanges et composants dangereux. Le mélange de déchets électroniques avec d'autres déchets ou leur démontage non professionnel peut entraîner un rejet de substances nocives pour la santé et l'environnement. L'appareil usé doit être déposé dans un

point de collecte des déchets d'équipements électriques et électroniques. Afin d'obtenir des informations détaillées sur des lieux de collecte des déchets électriques et électroniques, l'utilisateur doit contacter le point de collecte des déchets d'équipements municipaux ou l'usine de traitement des déchets d'équipements.

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

Wir wünschen Ihnen Zufriedenheit bei der Benutzung unseres Produkts und wir ermutigen Sie, das breitgefächerte Handelsangebot der Firma **MPM** zu nutzen

Le deseamos la satisfacción de utilizar nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de **MPM**

Vi auguriamo la massima soddisfazione dall'uso del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire della nostra ricca offerta commerciale **MPM**

Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zveme Vás k seznámení se s širokou nabídkou produktů naší firmy. **MPM**

Prajeme vám veľa spokojnosti s používaním nášho výrobku a odporúčame vám ostatné výrobky z našej bohatej obchodnej ponuky **MPM**

Nous vous souhaitons toute satisfaction quant à l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de la large offre commerciale de notre entreprise **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