

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

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kaubanduslikku pakumist **MPM**

EL Σας ευχόμαστε ικανοποίηση με τη χρήση του προϊόντος μας και σας προσκαλούμε να επωφεληθείτε από την ευρεία εμπορική προσφορά της εταιρείας **MPM**

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

ES Le deseamos satisfacción con el uso de nuestro producto y le invitamos a aprovechar la amplia oferta comercial de nuestra empresa **MPM**

FR Nous vous souhaitons satisfaction avec l'utilisation de notre produit et vous invitons à profiter de l'offre commerciale étendue de notre entreprise **MPM**

HU Reméljük, termékünk használatával elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedelmi kínálatát **MPM**

IT Vi auguriamo soddisfazione di utilizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commerciale della ditta **MPM**

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti plačiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojotūsu produktu, un aicinām jūs izmantotūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu **MPM**

NL Wij hopen dat u tevreden zult zijn met ons product en heten u van harte welkom om gebruik te maken van ons brede assortiment **MPM**

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

RO Vă dorim satisfacție cu utilizarea produsului nostru și vă invităm să profitați de oferta comercială largă a companiei **MPM**

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

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

UA Бажаємо задоволення від користування нашим виробом і запрошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**

MPM

MFR-12

FRITÉZA FITFRYER BEZ TUKU
FITFRYER FETTFREIE FRITEUSE
FITFRYER RASVAVABA FRITÜÜR
ΦΡΙΤΕΖΑ FITFRYER ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΑΡΑ
AIR FRYER FITFRYER
FREIDORA SIN GRASA FITFRYER
FRITEUSE SANS HUILE FITFRYER
FITFRYER ZSÍRMENTES FRITÓZ
FRIGGITRICE SENZA GRASSI FITFRYER
FITFRYER“ KEPTUVÉ BE RIEBALŮ
FITFRYER FRITÉZE BEZ TAUKIEM
FITFRYER VETVRIJE FRITEUSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FITFRYER
PRĂJITOR FĂRĂ GRĂSIMI FITFRYER
ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ОБЕЗЖИРИВАНИЯ FITFRYER
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA FITFRYER
ФРИТЮРНИЦЯ FITFRYER БЕЗ ЖИРУ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	12
EE	KASUTUSJUHEND	22
EL	ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ	31
EN	USER MANUAL	42
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	50
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	60
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	70
IT	MANUALE D'USO	79
LT	VARTOTOJO VADOVAS	88
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	96
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	104
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	114
RO	MANUAL DE UTILIZARE	124
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	133
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	143
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	152

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



Timer – time adjustment from 1 to 60 minutes



Basket and tray covered with non-stick coating



Removable basket capacity 2 L



Operation end signal

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- Zapnuté zařízení neponechávejte 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.

- ▶ Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj podlahy, na které spotřebič stojí. Tím se zabrání náhodnému stažení zařízení z tohoto povrchu.
- ▶ Nedotýkejte se horkých povrchů! Používejte rukojeti.
- ▶ Přístroj skladujte na chladném, stinném a suchém místě.
- ▶ Zabraňte deformaci plastových částí, nemyjte přístroj horkou vodou ani v myčce nádobí.
- ▶ Do nádoby nevkládejte ruce ani předměty, pokud je přístroj v provozu.
- ▶ Před čištěním odpojte přístroj od napájení!
- ▶ Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečicí trouby apod.
- ▶ Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- ▶ Po skončení smažení nechte spotřebič zcela vychladnout, než začnete opravovat nebo vyjímat jeho součásti a než začnete spotřebič čistit.
- ▶ Při horkovzdušném fritování uniká horká pára skrz vývody vzduchu. Udržujte ruce a obličej mimo dosah unikající páry a výstupů vzduchu.

Při vyjímání nádoby z přístroje dávejte pozor také na páru a vzduch.

- Přívody a výstupy vzduchu by neměly být během provozu ucpané.
- Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- Výrobky určené ke smažení vždy vkládejte do nádoby.
- Nádobu neplňte olejem, protože by mohlo dojít k požáru.
- Zařízení je vhodné pouze pro domácí použití. Nikdy by se neměl používat nepřetržitě po delší dobu, aby nedošlo k deformaci krytu a víka.
- Pokud je zástrčka nebo napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem nebo servisním střediskem, případně jinou vhodně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo jakémukoli riziku.
- Povrchová teplota se může během používání zvýšit.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnicím kolíkem! Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá parametrum uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Během používání je vhodné používat ochranné rukavice určené pro manipulaci s tímto typem zařízení.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními

schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalostí 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. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem. Úklid/údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

- ▶ Děti si s přístrojem nesmí hrát.
- ▶ Zařízení není určeno k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokrýma rukama.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Fritézu používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- ▶ Přístroj neumísťujte přímo ke stěně nebo vedle jiných zařízení. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru vzadu a po obou stranách jednotky a také nad ní. Na přístroj nepokládejte žádné předměty.
- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neopouštějte 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! Symbol na spotřebiči označuje, že jeho součásti mohou být během provozu horké.**

POPIS ZAŘÍZENÍ

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Rukojeť | 4. Časový volič (0-60 min.) |
| 2. Nádobu na pečení 2,0 l | 5. Větrací otvor |
| 3. Grilovací rošt | 6. Napájecí kabel |

Multifunkční přístroj, který díky své jedinečné konstrukci umožňuje smažení, grilování, dušení a dokonce i pečení bez přidání oleje. Fritéza připravuje pokrmy pomocí cirkulace horkého vzduchu, takže jsou na povrchu křupavé a uvnitř křehké. Do většiny ingrediencí není třeba přidávat olej.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Zařízení vyjměte z krabice. Odstraňte všechny sáčky, přepravní pojistky, výplně a samolepky.
2. Zařízení zkontrolujte z hlediska poškození, k nimž mohlo dojít během přepravy. V případě podezření, že došlo k poškození, zařízení nezapínejte a kontaktujte prodejce.
3. Ujistěte se, že jsou parametry Vaší elektrické sítě shodné s parametry uvedenými na nominálním štítku mlýnku.
4. Zařízení očistěte, přičemž se řiďte pokyny uvedenými v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
5. Zařízení umístěte na pevný, suchý, stabilní, rovný povrch.

POUŽITÍ ZAŘÍZENÍ

POZOR! Při prvním použití může ze spotřebiče unikat malé množství kouře. To je normální jev.

POZOR! Spotřebič je vybaven ochranou proti nesprávnému použití - spotřebič se nezapne bez správně nasazené pečicí nádoby (2).

1. Zkontrolujte, zda je grilovací rošt (3) zasunut do fritovací nádoby (2). Pokud tomu tak není - zasuňte grilovací rošt na místo tak, aby byl ve vodorovné poloze na dně nádoby na pečení (2).
2. Připojte zařízení k uzemněnému zdroji napájení.
3. Vytáhněte pečicí nádobu (2) zatažením za rukojeť (1).
4. Potraviny vložte do nádoby (2).

POZOR! Nenaplňujte varnou nádobu (2) nad ukazatel „MAX“ a nepřekračujte maximální množství surovin uvedené v tabulce (viz kapitola “PŘÍPRAVA POTRAVIN - TIPY”).

5. Držením rukojeti (1) zatlačte pečicí nádobu (2) zpět do fritézy Fitfryer.

POZOR! Během provozu spotřebiče a krátce po jeho ukončení se nedotýkejte pečicí nádoby (2), protože se zahřívá na velmi vysokou teplotu.

6. Chcete-li fritézu spustit, nastavte dobu vaření pomocí knoflíku provozní doby (4).
7. Po uplynutí nastaveného času se spotřebič automaticky vypne. Ukončení operace bude signalizováno zvoněním hodin. Provoz přístroje lze kdykoli ukončit otočením knoflíku provozní doby (4) do polohy „0“.
8. Vysuňte pečicí nádobu (2) zatažením za rukojeť (1) a zkontrolujte, zda jsou ingredience připraveny. Pokud ingredience ještě nejsou hotové, zasuňte nádobu zpět do fritézy Fitfryer, držte ji za rukojeť a nastavte další čas.
9. Po dokončení prací je třeba přístroj odpojit od zdroje napájení.

PŘÍPRAVA JÍDLA - TIPY

Pomocí spotřebiče lze připravit mnoho pokrmů, níže uvedená tabulka vám pomůže zvolit správnou hmotnost potravin a optimální dobu vaření.

Vzhledem k rozdílům ve tvaru, velikosti a struktuře potravin je však třeba údaje uvedené v tabulce považovat mimo jiné za orientační informace, které vám pomohou začít. Postupem času si pravděpodobně vytvoříte vlastní nastavení času pro vybrané pokrmy. Některé pokrmy je třeba v polovině vaření protřepat (promíchat). Poté je třeba vysunout pečicí nádobu (2), čímž se spotřebič zastaví, ale provozní doba se bude dále odpočítávat. Program pečení se obnoví, jakmile se opět vloží pečicí nádobu (2).

POZOR! Nebezpečí popálení výparů, horkým tukem, horkými částmi spotřebiče. Při vyjímání koše (2) z běžícího spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti.

Překročení doporučeného množství potravin může zabránit správné cirkulaci vzduchu ve spotřebiči a výrazně ovlivnit konečný výsledek - povrch vrstvy bude propečený a střed zůstane syrový.

Potraviný	Ikona	Hmotnost (g)	Teplota	Čas (min.)
Kuřecí stehna		100-300	200	15-25
Steak		100-300	200	10-15
Ryby		100-300	200	15-20
Chipsy		100-400	200	15-20
Dort		400	200	20-30
Krevety		100-300	200	15-20

Pokud není spotřebič předehřátý, přidejte k době pečení uvedené v tabulce 3 minuty.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLKŮ

Nejlepších výsledků dosáhnete, když použijete předsmažené (např. mražené) hranolky. Chcete-li usmažit domácí hranolky, postupujte podle následujících pokynů:

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na špalíčky.
2. Chipsy namočte do misky s vodou na nejméně 30 minut, vyjměte je a osušte na papírové utěrce.
3. Do mísy nalijte 1/2 lžíce olivového oleje, vložte do ní hranolky a míchejte, dokud se olejem neobalí.
4. Hranolky vyjměte prsty nebo vhodným kuchyňským náčiním tak, aby v míse zůstal přebytečný olej. Vložte je do nádoby.

POZOR! Nesypejte všechny hranolky z mísy do nádoby najednou, aby olej neodkapával na dno pánve.

5. Smažte podle pokynů.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkejte, až zcela vychladne.
2. Vysuňte pečicí nádobu, aby spotřebič rychleji vychladl.

**POZOR! Pečicí nádobu, grilovací rošt a vnitřní prostor spotřebiče jsou potaženy nepri-
navou vrstvou. Nečistěte je kovovým kuchyňským náčiním ani brusnými prostředky,
protože by mohlo dojít k poškození povlaku.**

3. Otřete kryt jednotky vlhkým hadříkem. Nikdy neponořujte kryt do vody nebo jiné tekutiny ani jej nemýjte v myčce nádobí.
4. Nádobu na pečení a grilovací rošt umyjte teplou vodou s jemným mycím prostředkem. Důkladně je opláchněte a osušte. K čištění pouzdra nepoužívejte drátěnky ani brusné prostředky.
5. Vyčistěte vnitřek jednotky horkou vodou a měkkou houbou, která neškrábe.
6. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré nečistoty.
7. Po vyčištění a vysušení by měla být jednotka složena a uložena na bezpečném místě.

**POZOR! Pokud na dně nádoby a roštu grilu ulpěly nečistoty, naplňte nádobu horkou
vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí. Vložte grilovací rošty do nádoby
a nechte je asi 10 minut namočené.**

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Následující tabulka popisuje nejčastější problémy, se kterými se můžete při používání za-
řízení setkat.

PROBLÉM	Možná příčina	Řešení
Složky se ve fritéze Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Některé přísady je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	V polovině přípravy protřepajte ingredience položené na sobě nebo přes sebe (např. hranolky).
Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy Fitfryer křupavé.	Použitě občerstvení bylo určeno k přípravě v tradičním fritovacím zařízení.	Svačinky připravujte ve fritéze Fitfryer nebo je potřete tenkou vrstvou oleje, aby byly křupavé.

Nádobu nelze správně vložit do zařízení.	V nádobě je příliš mnoho přísad.	Nádobu nenaplňujte nad úroveň MAX.
	Pečicí nádoba není ve spotřebiči správně umístěna.	Vložte nádobu do jednotky, dokud neuslyšíte "cvaknutí".
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravované ingredience jsou mastné.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká do nádoby velké množství tuku. Tento tuk uvolňuje bílý kouř a nádoba se může zahřát více než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek vaření.
	V míse je tuk z předchozího vaření.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká do nádoby velké množství tuku. Tento tuk vydává bílý kouř a miska může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek vaření.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Kousky brambor nebyly před smažením řádně namočené.	Namočte je do mísy s vodou alespoň na 30 minut, vyjměte je a osušte na papírové utěrce.
	Byl použit nesprávný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a zkontrolujte, zda se při smažení nerozpádají.
Čerstvé hranolky nejsou při přípravě ve fritéze Fitfryer křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v nich.	Před přidáním oleje připravené kousky brambor důkladně osušte.
		Připravte si menší kousky brambor, aby byly křupavější.
		Přidejte o něco větší množství olivového oleje, aby byly hranolky křupavější.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Model:	MFR-12
Napájení:	220-240V ~ 50/60HZ
Výkon:	800W
K dispozici jsou režimy vypnuto a pohotovostní režim	k dispozici na
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	0,38 W
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	-
Spotřeba energie v pohotovostním režimu sítě	0,71 W
Automatický přechod do pohotovostního režimu po	-
Automaticky přejde do režimu vypnutí po	15 min
Síťový pohotovostní režim, pokud je zařízení vybaveno funkcí připojení aplikace	-
Délka napájecího kabelu:	0,8 M



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

*Tato příručka byla přeložena strojově.
V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.*

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



Označení, které je umísťováno 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.

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- ▶ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- ▶ Seien Sie besonders vorsichtig, wenn sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt laufen!
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nicht für andere als die vorgesehenen Zwecke.
- ▶ Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Ziehen Sie bei Nichtgebrauch oder vor der Reinigung des Geräts stets den Stecker aus der Steckdose.
- ▶ Die Verwendung von Zubehör, das vom Hersteller nicht empfohlen wird, kann zu Schäden am Gerät oder einem Unfall führen.
- ▶ Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche, Gerüche oder Rauch aus dem Gerät bemerken, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich zur Reparatur des Geräts an ein autorisiertes Servicecenter.
- ▶ Benutzen Sie das Gerät nicht im Freien.
- ▶ Hängen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante der Stellfläche des Geräts hängt. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät versehentlich von der Oberfläche entfernt wird.
- Keine heißen Oberflächen berühren! Benutzen Sie die Griffe.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, schattigen und trockenen Ort.
- Vermeiden Sie eine Verformung der Kunststoffteile und reinigen Sie das Gerät nicht mit heißem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Stecken Sie während des Gerätebetriebs keine Hände oder Gegenstände in den Behälter.
- Vor der Reinigung das Gerät von der Stromquelle trennen!
- Vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, sollte das Gerät, insbesondere die Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gereinigt werden – die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe anderer Elektrogeräte, Brenner, Herde, Öfen usw.
- Stellen Sie vor Arbeitsbeginn stets sicher, dass alle Gerätekomponten ordnungsgemäß installiert sind.
- Warten Sie nach dem Frittieren, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie Komponenten

ten anbringen oder entfernen oder das Gerät reinigen.

- ▶ Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittslöcher. Halten Sie Ihre Hände oder Ihr Gesicht von austretendem Dampf oder Luftauslässen fern. Achten Sie beim Entfernen des Behälters aus dem Gerät außerdem auf Dampf und Luft.
- ▶ Decken Sie die Luftein- und -auslässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht in die Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischdecken usw. – dies könnte einen Brand verursachen.
- ▶ Zum Frittieren vorgesehene Lebensmittel sollten immer in einen Behälter gegeben werden.
- ▶ Füllen Sie den Behälter nicht mit Öl, da dies einen Brand verursachen könnte.
- ▶ Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Um eine Verformung des Gehäuses und Deckels zu vermeiden, sollte es nie über längere Zeit ununterbrochen verwendet werden.
- ▶ Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind, müssen diese durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Während des Gebrauchs kann die Oberflächentemperatur ansteigen.

- Das Gerät darf nur an einer Netzsteckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden! Prüfen Sie vor dem Einschalten des Gerätes, ob die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Werten übereinstimmt.
- Es wird empfohlen, während des Gebrauchs Schutzhandschuhe zu tragen, die für den Umgang mit dieser Art von Geräten vorgesehen sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren, von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse im Umgang mit dem Gerät verwendet werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Verwendung des Geräts erhalten, sodass sie die damit verbundenen Gefahren verstehen. Reinigung und Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Kinder dürfen keine Reinigungs-/Wartungsarbeiten ohne Aufsicht durchführen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.

- ▶ Stecken Sie den Stecker nicht mit nassen Händen in die Steckdose.
- ▶ Ziehen Sie beim Entfernen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie hinter, seitlich und über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- ▶ Bitte lassen Sie zur Sicherheit von Kindern keine Verpackungsteile (Plastiktüten, Karton, Styropor etc.) frei zugänglich liegen.
- ▶ **WARNUNG! Lassen Sie Kinder nicht mit Folie spielen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **WARNUNG! Überhitztes Fett kann sich entzünden. Seien Sie besonders vorsichtig!**
- ▶  **AUFMERKSAMKEIT! Heiße Oberfläche!** Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass seine Komponenten während des Betriebs heiß werden können.

GERÄTEBESCHREIBUNG

- | | |
|----------------------|---------------------------------|
| 1. Handhaben | 4. Arbeitszeitknopf (0-60 Min.) |
| 2. Backbehälter 2,0l | 5. Belüftungsöffnung |
| 3. Grillrost | 6. Netzkabel |

Ein multifunktionales Gerät, das Ihnen dank seiner einzigartigen Konstruktion das Braten, Grillen, Schmoren und sogar Backen ohne Zugabe von Öl ermöglicht. Fitfryer bereitet Gerichte durch Heißluftzirkulation zu, sodass die Speisen außen knusprig und innen zart werden. Den meisten Zutaten muss kein Öl zugesetzt werden.

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät aus der Verpackung aus. Entfernen Sie sämtliche Beutel, Transportsicherungen, Füllmaterial und Etiketten.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Transportschäden. Wenn Sie einen Schaden vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihren Händler.
3. Stellen Sie sicher, dass die Parameter Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.
5. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, trockene, stabile, ebene und waagerechte Fläche.

VERWENDUNG DES GERÄTS

AUFMERKSAMKEIT! Bei der ersten Inbetriebnahme kann es zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dies ist ein normales Phänomen.

AUFMERKSAMKEIT! Das Gerät ist gegen Fehlbedienung geschützt - ohne ordnungsgemäß eingesetzten Backbehälter (2) lässt sich das Gerät nicht einschalten.

1. Prüfen Sie, ob der Grillrost (3) im Frittierbehälter (2) eingesetzt ist. Ist dies nicht der Fall, schieben Sie den Grillrost so ein, dass er waagrecht auf dem Boden des Backbehälters liegt (2).
2. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an.
3. Den Backbehälter (2) durch Ziehen am Griff (1) herausziehen.
4. Legen Sie Lebensmittel in den Behälter (2).

AUFMERKSAMKEIT! Befüllen Sie den Backbehälter (2) nicht über die Markierung „MAX“ hinaus und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebenen Höchstmengen an Zutaten (siehe Abschnitt „Kochtipps“).

5. Halten Sie den Griff (1) fest und schieben Sie den Backbehälter (2) zurück in den Frittfryer.

AUFMERKSAMKEIT! Berühren Sie den Backbehälter (2) nicht während des Gerätebetriebs oder kurz danach, da der Behälter sehr heiß wird.

6. Um die Fritteuse zu starten, stellen Sie die Garzeit mit dem Zeitknopf (4) ein.
7. Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Das Arbeitsende wird durch das Klingeln der Uhr signalisiert. Durch Drehen des Betriebsdauerknopfes (4) auf die Position „0“ kann das Gerät jederzeit gestoppt werden.
8. Den Backbehälter (2) durch Ziehen am Griff (1) herausziehen und prüfen, ob die Zutaten bereit sind. Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie den Behälter am Griff zurück in den Frittfryer und stellen Sie eine weitere Zeit ein.
9. Nach Beendigung der Arbeiten muss das Gerät von der Stromquelle getrennt werden.

ESSEN ZUBEREITEN – TIPPS

Mit dem Gerät können Sie viele Gerichte zubereiten, die folgende Tabelle soll Ihnen bei der Auswahl des richtigen Lebensmittelgewichts und der optimalen Backzeit helfen.

Aufgrund von Unterschieden kann es jedoch z. B. B. hinsichtlich Form, Größe und Struktur von Lebensmitteln, sind die in der Tabelle angegebenen Daten als Richtwerte zu verstehen, die den Einstieg in die Arbeit mit dem Gerät erleichtern. Mit der Zeit werden Sie wahrscheinlich Ihre eigenen Zeiteinstellungen für die von Ihnen ausgewählten Gerichte entwickeln. Bei manchen Gerichten ist nach der Hälfte der Backzeit ein Schütteln (Umrühren) erforderlich. Anschließend sollten Sie den Backbehälter (2) herausziehen, dadurch

wird das Gerät gestoppt, die Betriebszeit läuft jedoch weiter. Nach dem Wiedereinsetzen des Backbehälters (2) wird das Backprogramm fortgesetzt.

AUFMERKSAMKEIT! Verbrennungsgefahr durch Dämpfe, heißes Fett und heiße Geräteteile. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Korb (2) aus dem laufenden Gerät entnehmen.

Das Überschreiten der empfohlenen Lebensmittelmenge kann die Luftzirkulation im Gerät beeinträchtigen und das Endergebnis erheblich beeinträchtigen – die Oberflächenschicht wird zu stark gebacken und die Mitte bleibt roh.

Lebensmittel	Symbol	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Zeit (min)
Hähnchenschenkel		100-300	200	15-25
Steak		100-300	200	10-15
Fisch		100-300	200	15-20
Pommes		100-400	200	15-20
Kuchen		400	200	20-30
Garnele		100-300	200	15-20

Bei nicht vorgeheiztem Gerät verlängert sich die Backzeit nach Tabelle um 3 Minuten.

ZUBEREITUNG HAUSGEMACHTER POMMES

Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie vorfrittierte (z. B. tiefgefrorene) Pommes verwenden. Um selbstgemachte Pommes zuzubereiten, gehen Sie folgendermaßen vor:

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Pommes mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und auf Küchenpapier trockentupfen.
3. Gießen Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, geben Sie die Pommes frites hinzu und schwenken Sie sie, bis sie mit Öl überzogen sind.
4. Entnehmen Sie die Pommes mit den Fingern oder einem geeigneten Küchengerät und lassen Sie das überschüssige Öl in der Schüssel. Legen Sie sie in einen Behälter.

AUFMERKSAMKEIT! Geben Sie nicht alle Pommes Frites auf einmal aus der Schüssel in den Behälter, damit das Öl nicht auf den Boden des Behälters läuft.

5. Nach Anleitung braten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.
2. Ziehen Sie den Backbehälter heraus, damit das Gerät schneller abkühlen kann.

AUFMERKSAMKEIT! Backbehälter, Grillrost und Geräteinnenraum sind antihafbeschichtet. Reinigen Sie sie nicht mit metallischen Küchenutensilien oder Scheuermitteln, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

3. Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
4. Waschen Sie den Backbehälter und den Grillrost mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und trocknen. Verwenden Sie zum Reinigen des Gehäuses keine Drahttücher oder Scheuermittel.
5. Reinigen Sie das Geräteinnere mit heißem Wasser und einem weichen, kratzfesten Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.
7. Nach der Reinigung und Trocknung sollte das Gerät zusammengeklappt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.

AUFMERKSAMKEIT! Sollten sich Verschmutzungen am Behälterboden und am Grillrost festsetzen, füllen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Den Grillrost in den Behälter legen und ca. 10 Minuten einweichen lassen.

FEHLERBEHEBUNG

In der folgenden Tabelle werden die häufigsten Probleme beschrieben, die bei der Verwendung des Geräts auftreten können.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten werden im Fit Fryer ungleichmäßig frittiert.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Übereinander oder quer angeordnete Zutaten (z. B. Pommes frites) nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln.
Frittierte Snacks sind nach der Entnahme aus dem Fit Fryer nicht krümelig.	Zum Einsatz kamen Snacks, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen sind.	Bitte verwenden Sie Fit Fryer-Snacks oder bestreichen Sie die Snacks mit einer dünnen Ölschicht, um Knusprigkeit zu gewährleisten.
Ich kann den Behälter nicht richtig in die Maschine einsetzen.	Es sind zu viele Zutaten im Behälter.	Den Behälter nicht über die Markierung „MAX“ hinaus füllen.
	Der Backbehälter ist nicht richtig im Gerät positioniert.	Schieben Sie den Behälter in das Gerät, bis Sie ein „Klick“ hören.

Aus dem Gerät kommt weißer Rauch.	Die zubereiteten Zutaten sind fetthaltig.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fit Fryer gelangt eine große Menge Fett in den Behälter. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab und der Behälter kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das endgültige Kochergebnis.
	In der Schüssel befindet sich Fett vom vorherigen Kochen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fit Fryer gelangt eine große Menge Fett in den Behälter. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab und die Schüssel kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das endgültige Kochergebnis.
Frische Pommes frites werden im Fit Fryer ungleichmäßig frittiert.	Die Kartoffelstücke wurden vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen, herausnehmen und auf einem Papiertuch trocknen.
	Falsche Kartoffelsorte verwendet.	Achten Sie darauf, frische Kartoffeln zu verwenden und darauf, dass diese beim Braten nicht „auseinanderfallen“.
Frische Pommes Frites werden bei der Zubereitung im Fit Fryer nicht knusprig.	Die Knusprigkeit der Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Trocknen Sie die vorbereiteten Kartoffelstücke gründlich ab, bevor Sie Olivenöl hinzufügen.
		Bereiten Sie kleinere Kartoffelstücke zu, damit sie knuspriger werden.
		Um die Pommes knuspriger zu machen, geben Sie noch etwas Olivenöl hinzu.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MFR-12
Stromversorgung	220-240V ~ 50/60HZ
Leistung	800W
Verfügbarkeit des Aus- und Standby-Modus	verfügbar
Stromverbrauch im Standby-Modus	0,38 W
Stromverbrauch im Aus-Zustand	-
Stromverbrauch im vernetzten Standby-Modus	0,71 W
Automatischer Wechsel in den Standby-Modus nach	-
Wechselt automatisch in den Abschaltmodus nach	15 min
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine App-Verbindungsfunktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	0,8 M



WICHTIG! Die Firma MPM agd S.A. behält sich technische Änderungen vor!

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall beziehen Sie sich bitte auf die englische Version.*

Ornungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro- und Elektronikmüll)



Die Kennzeichnung auf dem Produkt weist darauf hin, dass das Produkt nach Ablauf seiner Lebensdauer nicht zusammen mit anderen Haushaltsabfällen entsorgt werden darf. Gebrauchte Geräte können sich wegen des potentiellen Gehalts gefährlicher Stoffe, Gemische und Bauteile nachteilig auf die Umwelt und menschliche Gesundheit auswirken. Das Vermischen von Elektromüll mit anderen Abfällen bzw. sein nicht sachgerechter Ausbau kann zur Freisetzung umwelt- und gesundheitsschädlicher Stoffe führen. Das gebrauchte Gerät ist bei einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronikschrott zu entsorgen. Für detaillierte Informationen zu Sammelstellen für Elektro- und Elektronikschrott wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Wertstoffsammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- ▶ Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- ▶ Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- ▶ Ärge jätke töötavat seadet järelevalveta!
- ▶ Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- ▶ Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- ▶ Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- ▶ Tootja poolt mittesooovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi või õnnetusi.
- ▶ Kui seadmest kostub ebatavalisi helisid, lõhnu või suitsu, lülitage seade kohe välja ja pöörduge seejärel volitatud teeninduskeskusesse, et lasta seade parandada.
- ▶ Ärge kasutage seadet väljas.
- ▶ Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- ▶ Veenduge, et võrgukaabel ei rippuks üle pörandaserva, millel seade seisab. See takistab seadme juhuslikku tõmbamist sellelt pinnalt.
- ▶ Ärge puudutage kuumi pindu! Kasutage käepidemeid.

- Säilitage seadet jahedas, varjulises ja kuivas kohas.
- Vältige plastosade deformeerumist, ärge peske seadet kuuma veega ega nõudepesumasinas.
- Ärge pange seadme töötamise ajal käsi või esemeid konteinerisse.
- Enne puhastamist ühendage seade vooluvõrgust lahti!
- Seadme, eelkõige toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine tuleb teostada enne esmakordset kasutamist, kohe pärast kasutamist või kui seadet ei ole pikka aega kasutatud - protseduur on kirjeldatud peatükis „PUHASTUS JA HOOLDUS”.
- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, pliitide, pliitide, ahjude jne lähedusse.
- Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- Kui praadimine on lõppenud, laske seadmel enne selle osade kinnitamist või eemaldamist ning enne seadme puhastamist täielikult jahtuda.
- Kuumas õhus praadimise ajal väljub kuum auru õhu väljalaskeavade kaudu. Hoidke oma käed ja nägu eemal väljuvast aurust ja õhuväljapääsudest. Jälgige ka auru ja õhu eest, kui eemaldate konteineri seadmest.
- Õhu sisse- ja väljalaskeavad ei tohi töö ajal olla takistatud.

- Ärge asetage seadet kergestisüttivate materjalide, nagu kardinad, laudlinad ja muud, lähedusse – see võib põhjustada tulekahju.
- Asetage küpsetatavad tooted alati konteinerisse.
- Ärge täitke mahutit õliga, sest see võib põhjustada tulekahju.
- Seade sobib ainult koduseks kasutamiseks. Seda ei tohi kunagi kasutada pidevalt pikema aja jooksul, et vältida korpuse ja katte deformeerumist.
- Kui pistik või toitejuhe on kahjustatud, peab selle vahetama välja tootja või teeninduskeskus või mõni muu sobiva kvalifikatsiooniga isik, et vältida ohtu.
- Pinnatemperatuur võib kasutamise ajal tõusta.
- Seade tuleb ühendada maanduspistikupesaga pistikupesaga! Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et võrgupinge vastab seadme nimesildil märgitud parameetritele.
- Kasutamise ajal on soovitatav kanda seda tüüpi seadmete käsitlemiseks ettenähtud kaitsekin-daid.
- Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aas-tased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine sead-me ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevaid ohte. Puhastus- ja hooldus-töid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt

8-aastased ja kui nad ei ole järelevalve all. Valveta lapsed ei tohi teha koristustöid/hooldustöid.

- ▶ Lapsed ei tohi seadmega mängida.
- ▶ Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- ▶ Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- ▶ Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- ▶ Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- ▶ Ärge asetage seadet otse vastu seina või teiste seadmete kõrvale. Jätke vähemalt 10 cm vaba ruumi seadme taha ja mõlemale küljele, samuti selle kohale. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid.
- ▶ Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- ▶ **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- ▶ **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Olge eriti ettevaatlik!**
- ▶  **TÄHELEPANU! Kuum pind! Sümbol seadmel näitab, et selle osad võivad töö ajal kuumeneda.**

SEADME KIRJELDUS

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1. Käepide | 4. Ajakell (0-60 min.) |
| 2. Küpsetuskonteiner 2.0l | 5. Ventilatsiooniaava |
| 3. Grillivõre | 6. Võrgukaabel |

Multifunktsionaalne seade, mis tänu oma ainulaadsele disainile võimaldab praadida, grillida, hautada ja isegi praadida ilma õli lisamata. Fitfryer valmistab toidud kuuma õhu ringluse abil, mille tulemuseks on väljastpoolt krõbedad ja seestpoolt pehmed toidud. Enamusele koostisosadele ei pea lisama õli.

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

1. Võtke seade pakendist välja. Eemaldage kõik kotid, saateklotsid, täitematerjalid ja etiketid.
2. Kontrollige seadet selle transportimise käigus tekkinud võimalike kahjustuste suhtes. Kahjustuse kahtluse korral ärge kasutage seadet ja pidage nõu oma edasimüüjaga.
3. Veenduge, et teie elektrivõrgu parameetrid vastavad seadme andmesildil olevatele andmetele.
4. Puhastage seadet vastavalt peatükis „PUHASTUS JA HOOLDUS” toodud juhiste.
5. Asetage seade kõvale, kuivale, stabiilsele, tasasele ja horisontaalsele pinnale.

SEADME KASUTAMINE

TÄHELEPANU! Esmakordsel kasutamisel võib seadmest väljuda väike kogus suitsu. See on normaalne nähtus.

TÄHELEPANU! Seadmel on väärkasutuse kaitseseade - seade ei lülitu sisse, kui küpsetuskonteiner (2) ei ole õigesti paigaldatud.

1. Kontrollige, et grillivõre (3) oleks asetatud praepaagi mahutisse (2). Kui ei ole - lükake grillirest paika nii, et see oleks horisontaalselt küpsetuskonteineri (2) põhjas.
2. Ühendage seade maandatud vooluallikaga.
3. Lükake küpsetuskonteiner (2) käepidemest (1) tõmmates välja.
4. Asetage toiduained konteinerisse (2).

TÄHELEPANU! Ärge täitke toiduvalmistamismahutit (2) üle näidiku „MAX“ ega ületage tabelis märgitud maksimaalset koostisosade kogust (vt peatükki „TOIDU VALMISTAMINE - NIPPID“).

5. Hoides käepidemest (1) kinni, lükake küpsetuskonteiner (2) tagasi Fitfryerisse.

TÄHELEPANU! Ärge puudutage küpsetuskonteinerit (2) seadme töötamise ajal ja vahetult pärast selle lõppu, kuna see kuumeneb väga kõrgele temperatuurile.

6. Friteerija käivitamiseks seadistage küpsetusaeg tööaja nupu (4) abil.
7. Seade lülitub automaatselt välja, kui seadistatud aeg on möödas. Toimingu lõppemisest annab märku kella helisemine. Seadme töö saab igal ajal lõpetada, keerates tööaja nupu (4) asendisse „0“.
8. Lükake küpsetuskonteiner (2) käepidemest (1) tõmmates välja ja kontrollige, et koostisosad oleksid valmis. Kui koostisosad ei ole veel valmis, lükake konteiner tagasi Fitfryerisse, hoides seda käepidemest kinni, ja määrake lisaaeg.
9. Kui töö on lõpetatud, tuleb seade vooluallikast lahti ühendada.

TOIDU VALMISTAMINE - NÄPUNÄITED

Seadmega saab valmistada palju roogasid, alljärgnev tabel on mõeldud abiks toidukaupade õige kaalu ja optimaalse küpsetusaja valimisel.

Kuna toiduainete kuju, suurus, struktuur jm. erinevad, tuleks tabelis esitatud andmeid siiski pidada soovituslikuks teabeks, mis aitab teil alustada. Aja jooksul töötate tõenäoliselt välja oma aja seaded valitud roogade jaoks. Mõnda rooga tuleb poolel küpsetusaegadel raputada (segada). Seejärel tuleb küpsetuskonteiner (2) välja visata, mis peatab seadme, kuid tööaja loendamine jätkub. Küpsetusprogramm jätkub kohe, kui küpsetuskonteiner (2) uuesti sisestatakse.

TÄHELEPANU! Põletusohht aurude, kuumade rasva ja kuumade seadmeosade tõttu. Olge eriti ettevaatlik, kui eemaldate korvi (2) töötavast seadmest.

Soovitatud koguse ületamine võib takistada korralikku õhuringlust seadmes ja mõjutada oluliselt lõpptulemust - kihi pind küpsetatakse üle ja keskosa jääb tooreks.

Toidukaubad	Ikoon	Kaal (g)	Temperatuur	Aeg (min.)
Kana reied		100-300	200	15-25
Steak		100-300	200	10-15
Kala		100-300	200	15-20
Chips		100-400	200	15-20
Kook		400	200	20-30
Krevetid		100-300	200	15-20

Lisage tabelis näidatud küpsetusaegadele 3 minutit, kui seadet ei ole eelsoojendatud.

KODUSTE FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Parima tulemuse saavutamiseks kasutage eelküpsutatud (nt külmutatud) friikartuleid. Koduste krõpsude praadimiseks järgige alljärgnevaid samme:

1. Koori kartulid ja lõika need pulkadeks.
2. Leotage laaste vähemalt 30 minutit veekausis, võtke välja ja kuivatage paberrätiku peal.
3. Vala 1/2 supilusikatait oliiviõli kaussi, siis pane kartulid sinna ja sega, kuni need on õliga kaetud.
4. Eemaldage friikartulid sõrmedega või sobiva köögiriistaga, nii et liigne õli jääks kaussi. Asetage need konteinerisse.

TÄHELEPANU! Ärge valage kõik laastud korraga kausist mahutisse, et õli ei tilguks panni põhja.

5. Prae vastavalt juhistele.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist tõmmake seade vooluvõrgust välja ja oodake, kuni see on täielikult jahtunud.
2. Lükake küpsetuskonteiner välja, et seade jahtuks kiiremini.

TÄHELEPANU! Küpsetuskonteiner, grillvõre ja seadme sisemus on kaetud mittekleepuva kattega. Ärge puhastage neid metallist kööginõudega ega abrasiivsete vahenditega, sest see võib katet kahjustada.

3. Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Ärge kunagi kastke korpust vette või mõnda muusse vedelikku ega peske seda nõudepesumasinas.
4. Peske küpsetuskonteiner ja grillvõre soojavee ja maheda pesuvahendiga. Loputage ja kuivatage põhjalikult. Ärge kasutage korpuse puhastamiseks traatlappi või abrasiivseid vahendeid.
5. Puhastage seadme sisemus kuuma vee ja pehme, mitte-kratsiva käsnaga.
6. Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada mustus.
7. Pärast puhastamist ja kuivatamist tuleb seade kokku voltida ja hoiustada turvalises kohas.

TÄHELEPANU! Kui konteineri põhja ja grillrestile on jäänud mustus, täitke konteiner kuuma vee ja väikese koguse nõudepesuvahendiga. Asetage grillrestid konteinerisse ja laske neil umbes 10 minutit leotada.

PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

Järgnevas tabelis on kirjeldatud kõige tavalisemaid probleeme, millega võite seadme kasutamisel kokku puutuda.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Koostisosad praetakse Fitfryeris ebaühtlaselt.	Mõnda koostisosa tuleks raputada pooleldi valmisoleku ajal.	Raputage üksteise peale või üksteise vastu asetatud koostisosi (nt krõpsud) poolel teel.
Praetud suupisted ei ole Fitfryerist välja võttes krõbedad.	Kasutatud suupisted olid mõeldud traditsioonilises fritüürimismasinas valmistamiseks.	Kasutage suupisteid Fitfryeris valmistamiseks või katke suupisted õhukese õlikihiga, et tagada krõbedus.
Ma ei saa konteinerit õigesti seadmesse sisestada.	Konteineris on liiga palju koostisosi.	Ärge täitke mahutit üle MAX-taseme.
	Küpsetuskonteiner ei ole seadmes õigesti paigutatud.	Sisestage konteiner seadmesse, kuni on kuulda "klõpsatust".

Seadmest tuleb välja valge suits.	Valmistatavad koostisosad on õlised.	Rasvaste koostisosade praadimisel Fitfryer'is lekib suur kogus rasva konteinerisse. See rasv eritab valget suitsu ja konteiner võib kuumeneda tavapärasest rohkem. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Kaussis on eelmisest keetmisest saadud rasva.	Rasvaste koostisosade praadimisel Fitfryer'is lekib suur kogus rasva konteinerisse. See rasv eritab valget suitsu ja kauss võib muutuda tavalisest kuumemaks. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
Värsked friikartulid praadivad Fitfryeris ebaühtlaselt.	Kartulitükid ei olnud enne praadimist korralikult leotatud.	Leotage neid vähemalt 30 minutit veekausis, võtke välja ja kuivatage paberrätiku peal.
	Kasutati vale tüüpi kartuleid.	Kasutage värsked kartuleid ja kontrollige, et need ei läheks praadimisel "laiali".
Värsked friikartulid ei ole Fitfryeris valmistamisel krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub õli ja vee kogusest.	Kuivatage ettevalmistatud kartulitükid enne õli lisamist põhjalikult.
		Valmistage väiksemaid kartulitükke, et need oleksid krõbedamad.
		Lisage veidi suurem kogus oliiviõli, et friikartulid oleksid krõbedamad.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Mudel	MFR-12
Toiteallikas	220-240V ~ 50/60Hz
Võimsus	800W
Väljalülitamise ja ooterežiimi kättesaadavus	saadaval
Ooterežiimi energiatarve	0,38 W
Energiatarve väljalülitatud režiimis	-
Energiatarve võrgu ooterežiimis	0,71 W
Pärast seda läheb automaatselt ooterežiimi	-
Pärast seda läheb automaatselt väljalülitusrežiimi	15 min
Võrgu ooterežiimis, kui seadmel on rakendusega ühenduse loomise funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus:	0,8 M.



TÄHELEPANU! MPM agd S.A. jätab endale õiguse teha tehnilisi muudatusi!

See kasutusjuhend on masintõlgitud.

Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppedes visata ära koos muude olmejäätmetega. Kasutatud seadmed võivad potentsiaalselt ohtlike ainete, segude ja komponentide sisalduse tõttu avaldada negatiivset mõju keskkonnale ja inimeste tervisele. Elektrijäätmete segamine muude jäätmetega või nende ebaprofessionaalne lahtivõtmine võib põhjustada tervisele ja keskkonnale kahjulike ainete eraldumist. Kasutatud seade tuleb toimetada kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmete kogumispunkti. Üksikasjaliku teabe saamiseks elektri- ja elektroonikajäätmete tagastamise kohta tuleb kasutajal pöörduda kohaliku kasutatud seadmete kogumispunkti või jäätmekäitlusettevõttesse.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- ▶ Διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο οδηγιών πριν από τη χρήση.
- ▶ Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν τα παιδιά βρίσκονται κοντά στη συσκευή.
- ▶ Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη!
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς άλλους από την προβλεπόμενη χρήση της.
- ▶ Μη βυθίζετε τη συσκευή, το καλώδιο ή την πρίζα σε νερό ή άλλα υγρά.
- ▶ Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν τη χρησιμοποιείτε ή πριν την καθαρίσετε.
- ▶ Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει ζημιά στη συσκευή ή ατύχημα.
- ▶ Εάν παρατηρήσετε ασυνήθιστους ήχους, οσμές ή καπνό που προέρχεται από τη συσκευή, απενεργοποιήστε την αμέσως και επικοινωνήστε με ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για να επισκευαστεί η συσκευή.
- ▶ Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Μην κρεμάτε το καλώδιο τροφοδοσίας πάνω από αιχμηρές άκρες και μην το αφήνετε να αγγίζει καυτές επιφάνειες.

- ▶ Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας δεν κρέμεται πάνω από την άκρη της επιφάνειας στην οποία βρίσκεται η συσκευή. Αυτό θα αποτρέψει την κατά λάθος αφαίρεση της συσκευής από την επιφάνεια.
- ▶ Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες! Χρησιμοποιήστε τις λαβές.
- ▶ Αποθηκεύστε τη συσκευή σε δροσερό, σκιερό και ξηρό μέρος.
- ▶ Αποφύγετε την παραμόρφωση των πλαστικών μερών, μην πλένετε τη συσκευή με ζεστό νερό ή σε πλυντήριο πιάτων.
- ▶ Μην εισάγετε χέρια ή αντικείμενα στο δοχείο ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- ▶ Πριν τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πηγή ρεύματος!
- ▶ Η συσκευή πρέπει να καθαρίζεται, ειδικά τα μέρη που έρχονται σε άμεση επαφή με τρόφιμα, πριν από την πρώτη χρήση, αμέσως μετά τη χρήση ή εάν η συσκευή δεν έχει χρησιμοποιηθεί για μεγάλο χρονικό διάστημα – η διαδικασία περιγράφεται στο κεφάλαιο «ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ».
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε άλλες ηλεκτρικές συσκευές, καυστήρες, εστίες, φούρνους κ.λπ.
- ▶ Πριν ξεκινήσετε την εργασία, βεβαιωθείτε πάντα ότι όλα τα εξαρτήματα της συσκευής έχουν εγκατασταθεί σωστά.

- Μόλις τελειώσετε το τηγάνισμα, περιμένετε να κρυώσει εντελώς η συσκευή πριν συνδέσετε ή αφαιρέσετε οποιοδήποτε από τα εξαρτήματά της ή πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, ο ζεστός ατμός διαφεύγει από τις οπές εξόδου αέρα. Μην τοποθετείτε τα χέρια ή το πρόσωπό σας κοντά σε εξόδους ατμού ή αέρα που διαφεύγουν. Επίσης, προσέχετε τον ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε το δοχείο από τη συσκευή.
- Μην καλύπτετε τις εισόδους και εξόδους αέρα ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως κουρτίνες, τραπεζομάντιλα κ.λπ. - αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Τα τρόφιμα που προορίζονται για τηγάνισμα πρέπει πάντα να τοποθετούνται σε δοχείο.
- Μην γεμίζετε το δοχείο με λάδι γιατί μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.
- Η συσκευή είναι κατάλληλη μόνο για οικιακή χρήση. Ποτέ μην τη χρησιμοποιείτε συνεχώς για μεγάλο χρονικό διάστημα για να αποτρέψετε την παραμόρφωση του περιβλήματος και του καλύμματος.
- Εάν το φινιρίσμα ή το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθούν από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοιο εξουσιοδοτημένο

άτομο, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

- ▶ Η θερμοκρασία της επιφάνειας μπορεί να αυξηθεί κατά τη χρήση.
- ▶ Η συσκευή πρέπει να συνδεθεί σε πρίζα με πείρο γείωσης! Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ελέγξτε αν η τάση δικτύου ταιριάζει με τις παραμέτρους που αναγράφονται στην πινακίδα της συσκευής.
- ▶ Κατά τη χρήση, συνιστάται να φοράτε προστατευτικά γάντια που προορίζονται για το χειρισμό αυτού του τύπου εξοπλισμού.
- ▶ Αυτός ο εξοπλισμός μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω, άτομα με μειωμένες σωματικές, νοητικές ικανότητες και άτομα με έλλειψη εμπειρίας και γνώσης του εξοπλισμού, εάν παρέχεται επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση του εξοπλισμού, ώστε να κατανοηθούν οι κίνδυνοι. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν επιτρέπεται να εκτελούνται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και υπό την επίβλεψη. Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να εκτελούν καθαρισμό/συντήρηση χωρίς επίβλεψη.
- ▶ Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή.
- ▶ Ο εξοπλισμός δεν έχει σχεδιαστεί για λειτουργία μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.

- ▶ Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- ▶ Μην εισάγετε το φισ στην πρίζα με βρεγμένα χέρια.
- ▶ Μην αφαιρείτε το φισ από την πρίζα τραβώντας το καλώδιο.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τη συσκευή σε λεία και σταθερή επιφάνεια.
- ▶ Μην τοποθετείτε τη συσκευή απευθείας σε τοίχο ή άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος, και στις δύο πλευρές και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή.
- ▶ Για την ασφάλεια των παιδιών, μην αφήνετε κανένα μέρος της συσκευασίας ελεύθερα προσβάσιμο (πλαστικές σακούλες, χαρτόνι, πολυστυρένιο κ.λπ.).
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με αλουμινόχαρτο. Κίνδυνος ασφυξίας!**
- ▶ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! Το υπερθερμασμένο λίπος μπορεί να αναφλεγεί. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί!**
- ▶  **ΠΡΟΣΟΧΗ! Καυτή επιφάνεια! Το σύμβολο στη συσκευή υποδεικνύει ότι τα εξαρτήματά της ενδέχεται να ζεσταθούν κατά τη λειτουργία.**

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- | | |
|--------------------------|---|
| 1. Λαβή | 4. Κουμπί χρόνου εργασίας (0-60 λεπτά.) |
| 2. Δοχείο ψησίματος 2,0λ | 5. Τρύπα εξαερισμού |
| 3. Σχάρα σχάρας | 6. Καλώδιο ρεύματος |

Μια πολυλειτουργική συσκευή που, χάρη στον μοναδικό σχεδιασμό της, σας επιτρέπει να τηγανίζετε, να ψήνετε, να μαγειρεύετε ακόμα και να ψήνετε χωρίς να χρειάζεται να προσθέσετε λάδι. Η Fitfryer προετοιμάζει πιάτα χρησιμοποιώντας την κυκλοφορία ζεστού αέρα, κάνοντας το φαγητό τραγανό εξωτερικά και τρυφερό εσωτερικά. Δεν χρειάζεται να προσθέσετε λάδι στα περισσότερα συστατικά.

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αποσυνεχάστε τη συσκευή από τη συσκευασία. Αφαιρέστε τυχόν σακούλες, κλειδαριές αποστολής, πληρωτικά και ετικέτες.
2. Επιθεωρήστε τη συσκευή για τυχόν ζημιές που μπορεί να έχουν συμβεί κατά τη μεταφορά. Εάν υποπτευέστε ζημιά, μην χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και συμβουλευτείτε τον αντιπρόσωπό σας.
3. Βεβαιωθείτε ότι οι παράμετροι του ηλεκτρικού σας δικτύου αντιστοιχούν στα δεδομένα στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών της συσκευής.
4. Πλύνετε τη συσκευή ακολουθώντας τις οδηγίες στην ενότητα „ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ”.
5. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια σκληρή, στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μια μικρή ποσότητα καπνού μπορεί να εκπέμπεται από τη συσκευή κατά την πρώτη χρήση. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή προστατεύεται από ακατάλληλη χρήση - η συσκευή δεν θα ανάψει χωρίς ένα σωστά τοποθετημένο δοχείο ψησίματος (2).

1. Ελέγξτε ότι η σχάρα γκριλ (3) έχει εισαχθεί στο δοχείο της φριτέζας (2). Εάν όχι, σύρετε τη σχάρα της σχάρας στη θέση της έτσι ώστε να είναι οριζόντια στο κάτω μέρος του δοχείου ψησίματος (2).
2. Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πηγή ρεύματος.
3. Σύρετε έξω το δοχείο ψησίματος (2) τραβώντας τη λαβή (1).
4. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο δοχείο (2).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην γεμίζετε το δοχείο ψησίματος (2) πάνω από την ένδειξη «MAX» και μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών που αναφέρονται στον πίνακα (βλ. ενότητα «ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»).

5. Κρατώντας τη λαβή (1), σύρετε το δοχείο ψησίματος (2) πίσω στο Fitfryer.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην αγγίζετε το δοχείο ψησίματος (2) ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία ή λίγο μετά το τέλος της, καθώς το δοχείο ζεσταίνεται πολύ.

6. Για να ξεκινήσετε τη φριτέζα, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος χρησιμοποιώντας το κουμπί χρόνου (4).
7. Η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος. Το τέλος της εργασίας θα σηματοδοτηθεί από το ρολόι που κουδουνίζει. Η συσκευή μπορεί να σταματήσει ανά πάσα στιγμή στρέφοντας το κουμπί χρόνου λειτουργίας (4) στη θέση „0”.

8. Σύρετε έξω το δοχείο ψησίματος (2) τραβώντας τη λαβή (1) και στη συνέχεια ελέγξτε αν τα συστατικά είναι έτοιμα. Εάν τα συστατικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, σύρετε το δοχείο πίσω στο Fit Fryer από τη λαβή και ρυθμίστε έναν επιπλέον χρόνο.
9. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την πηγή ρεύματος.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ – ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία πολλών πιάτων, ο παρακάτω πίνακας έχει σκοπό να σας βοηθήσει να επιλέξετε το σωστό βάρος του φαγητού και τον βέλτιστο χρόνο ψησίματος.

Ωστόσο, λόγω διαφορών π.χ. στο σχήμα, το μέγεθος και τη δομή των προϊόντων διατροφής, τα δεδομένα που δίνονται στον πίνακα θα πρέπει να αντιμετωπίζονται ως ενδεικτικές πληροφορίες που θα διευκολύνουν την έναρξη της εργασίας με τη συσκευή. Με τον καιρό, πιθανότατα θα αναπτύξετε τις δικές σας ρυθμίσεις χρόνου για τα τρόφιμα που επιλέγετε. Ορισμένα πιάτα απαιτούν ανακίνηση (ανακάτεμα) στα μισά του χρόνου ψησίματος. Στη συνέχεια, θα πρέπει να σύρετε έξω το δοχείο ψησίματος (2), αυτό θα σταματήσει τη συσκευή αλλά ο χρόνος λειτουργίας θα συνεχίσει να μετράται αντίστροφα. Το πρόγραμμα ψησίματος θα συνεχιστεί όταν επανατοποθετηθεί το δοχείο ψησίματος (2).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων από αναθυμιάσεις, ζεστό λίπος και καυτά εξαρτήματα της συσκευής. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καλάθι (2) από τη συσκευή λειτουργίας.

Η υπέρβαση της συνιστώμενης ποσότητας προϊόντων διατροφής μπορεί να αποτρέψει τη σωστή κυκλοφορία του αέρα στη συσκευή και να επηρεάσει σημαντικά το τελικό αποτέλεσμα – το επιφανειακό στρώμα θα υπερψηθεί και το κέντρο θα παραμείνει ωμό.

Είδη παντοπωλείου	Εικόνα	Βάρος (g)	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπτά)
Μπούτια κοτόπουλου		100-300	200	15-25
Μπριζόλα		100-300	200	10-15
Ψάρι		100-300	200	15-20
Τηγανητές πατάτες		100-400	200	15-20
Κέικ		400	200	20-30
Γαρίδα		100-300	200	15-20

Αν η συσκευή δεν έχει προθερμανθεί, προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο ψησίματος που αναφέρεται στον πίνακα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ

Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε προτηγανισμένες (π.χ. κατεψυγμένες) πατάτες. Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις κόβουμε σε μπαστούνια.
2. Μουλιάζουμε τις πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, τις αφαιρούμε και τις στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί.
3. Ρίξετε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, στη συνέχεια προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με λάδι.
4. Αφαιρέστε τις πατάτες με τα δάχτυλά σας ή με ένα κατάλληλο κουζινικό σκεύος, αφήνοντας το περιττό λάδι στο μπολ. Τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην ρίχνετε όλες τις τηγανητές πατάτες από το μπολ στο δοχείο με τη μία για να μην ρέει το λάδι στον πάτο του δοχείου.

5. Τηγανίζουμε σύμφωνα με τις οδηγίες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς.
 2. Τραβήξτε έξω το δοχείο ψησίματος για να επιτρέψετε στη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.
- ΠΡΟΣΟΧΗ! Το δοχείο ψησίματος, η σχάρα γκριλ και το εσωτερικό της συσκευής έχουν αντικολλητική επιστρώση. Μην τα καθαρίζετε με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά γιατί αυτό μπορεί να καταστρέψει την επιστρώση.**
3. Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
 4. Πλένουμε το δοχείο ψησίματος και τη σχάρα γκριλ με ζεστό νερό και ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα πανιά ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το περίβλημα.
 5. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι που δεν γρατσουνίζει.
 6. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν βρωμιά.
 7. Μετά τον καθαρισμό και το στέγνωμα, η συσκευή πρέπει να διπλωθεί και να φυλαχθεί σε ασφαλές μέρος.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στον πάτο του δοχείου και στη σχάρα του γκριλ, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και λίγο υγρό πιάτων. Τοποθετήστε τη σχάρα του γκριλ στο δοχείο και αφήστε να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Ο παρακάτω πίνακας περιγράφει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε κατά τη χρήση της συσκευής.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
Τα υλικά τηγανίζονται άνισα στο Fitfryer.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Ανακινήστε τα υλικά τοποθετημένα το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. τηγανητές πατάτες) στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι εύθρυπτα αφού τα βγάλετε από το Fitfryer.	Χρησιμοποιήθηκαν σνακ που προορίζονταν για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα με λίπος.	Χρησιμοποιήστε σνακ Fitfryer ή περάστε σνακ με ένα λεπτό στρώμα λαδιού για να εξασφαλίσετε τραγανότητα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το δοχείο στο μηχάνημα.	Υπάρχουν πάρα πολλά συστατικά στο δοχείο.	Μην γεμίζετε το δοχείο πάνω από το επίπεδο MAX.
	Το δοχείο ψησίματος δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή.	Σύρετε το δοχείο μέσα στη συσκευή μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Τα παρασκευασμένα συστατικά είναι λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στο Fitfryer, μεγάλη ποσότητα λίπους διαρρέει στο δοχείο. Αυτό το λίπος εκπέμπει λευκό καπνό και το δοχείο μπορεί να γίνει πιο ζεστό από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.
	Υπάρχει λίπος στο μολ από το προηγούμενο μαγείρεμα.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στο Fitfryer, μεγάλη ποσότητα λίπους διαρρέει στο δοχείο. Αυτό το λίπος βγάζει λευκό καπνό και το μολ μπορεί να γίνει πιο ζεστό από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται άνισα στο Fitfryer.	Τα κομμάτια της πατάτας δεν είχαν μουλιαστεί σωστά πριν το τηγάνισμα.	Μουλιάστε τα σε ένα μολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, αφαιρέστε τα και στεγνώστε τα σε απορροφητικό χαρτί.
	Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος πατάτας.	Φροντίστε να χρησιμοποιήσετε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι δεν "ξεκολλάνε" όταν τηγανίζετε.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν παρασκευάζονται στο Fitfryer.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού που περιέχουν.	Πριν προσθέσετε ελαιόλαδο, στεγνώστε καλά τα έτοιμα κομμάτια πατάτας.
		Ετοιμάστε μικρότερα κομμάτια πατάτας για να τα κάνετε πιο τραγανά.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο ελαιόλαδο για να γίνουν πιο τραγανές οι πατάτες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο	MFR-12
Παροχή ρεύματος	220-240V ~ 50/60HZ
Ισχύς	800W
Διαθέσιμες λειτουργίες απενεργοποίησης και αναμονής	διαθέσιμο
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	0,38 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου	0,71 W
Μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από	-
Μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία τερματισμού λειτουργίας μετά από	15 min
Λειτουργία αναμονής δικτύου εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία σύνδεσης εφαρμογών	-
Μήκος καλωδίου δικτύου	0,8 m



ΠΡΟΣΟΧΗ! Η MPM AGD SA διατηρεί το δικαίωμα να κάνει τεχνικές αλλαγές!

ΑΥΤΟ το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από μηχανή.

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)



Η σήμανση στο προϊόν υποδεικνύει ότι το προϊόν δεν πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του. Ο απόβλητος εξοπλισμός μπορεί να έχει επιβλαβείς επιπτώσεις στο περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία λόγω της πιθανής περιεκτικότητάς του σε επικίνδυνες ουσίες, μείγματα και συστατικά. Η ανάμειξη ηλεκτρολογικών αποβλήτων με άλλα απόβλητα ή μη επαγγελματική αποσυναρμολόγησή τους μπορεί να οδηγήσει στην απελευθέρωση ουσιών επιβλαβών για την υγεία και το περιβάλλον. Μεταφέρετε τη χρησιμοποιημένη συσκευή σε ένα σημείο συλλογής αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με τον τόπο απόρριψης των αποβλήτων ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού, ο χρήστης θα πρέπει να επικοινωνήσει με το δημοτικό σημείο συλλογής ή την εγκατάσταση επεξεργασίας αποβλήτων.

SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions carefully before use.
- Take special care when children are near the device.
- Do not leave the device unattended during operation!
- Do not use the device for purposes other than those for which it was intended.
- Do not immerse the device, cable or charger in water or other liquids.
- Always remove the plug from the mains socket when the device is not in use or before cleaning.
- Use of accessories not recommended by the manufacturer may cause damage to the device or personal injury.
- If the device starts producing abnormal sounds or odour, or if smoke comes out of it, switch it off immediately and contact an authorized service to have it repaired.
- Do not use the device outdoors.
- Do not hang the mains cable on sharp edges or allow it to come into contact with hot surfaces.
- Make sure the mains cable is not extending over the edge of the device's support surface. This will prevent the device from being accidentally pulled down.
- Do not touch any hot surfaces. Use holders when moving this product.

- ▶ Store the device in cool, dark and dry place.
- ▶ Avoid deformation of plastic parts, do not wash the device and accessories with hot water or in a washing machine.
- ▶ Do not put hands or any items inside the container during operation.
- ▶ Before cleaning, disconnect the unit from the power supply first.
- ▶ Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.
- ▶ Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- ▶ Wait for the device to cool down completely after frying before attaching or removing its elements, as well as cleaning the device.
- ▶ During hot air frying, hot steam escapes through the air vents.
- ▶ Keep your hands and face away from the escaping steam or air outlets. Pay attention to the steam and air when removing the bowl with the basket from the device.
- ▶ Do not cover the air inlets and outlets when the device is operating.

- Do not place the device near flammable materials such as curtains, tablecloths etc., because this may lead to a fire.
- Food intended for frying should always be placed into the basket.
- Do not fill the bowl with oil as this may cause a fire.
- Device is suitable for home use solely. To prevent deformation of the housing and lid, never use the device continuously for a long period of time.
- Damaged plug or power cord must be replaced by the manufacturer, its service centre or another suitably qualified person in order to avoid any risk.
- The surface temperature may increase during use.
- The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin! Before switching the device on, make sure the mains parameters match the values on the device's identification plate.
- It is recommended to use protective gloves intended for handling this type of equipment.
- This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use

of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.

- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- ▶ The device has not been designed to operate with an external timer switch or a separate remote control system.
- ▶ Keep the device and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- ▶ Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- ▶ Use the device on a smooth and stable surface.
- ▶ Do not place the device directly against a wall or other devices. Leave at least 10 cm of free space at the back and upper parts of the device, as well as on its both sides. Do not place any objects on the device.
- ▶ For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- ▶ **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**

► **WARNING! Overheated fat may ignite. Be especially careful!**

►  **CAUTION! Hot surface! The symbol placed on the appliance indicates that its components may become hot during operation.**

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1. Holder | 4. Time dial (0-60 min.) |
| 2. Baking container - 2.0l | 5. Vent |
| 3. Grate grill | 6. Mains cable |

A multifunctional appliance for oil-less frying, grilling, stewing and baking thanks to its unique design. Fitfryer can prepare dishes using hot air circulation, thanks to which the dishes are crispy on the outside and delicate on the inside. No need to add oil to most ingredients.

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the appliance from the packaging. Remove any bags, shipping locks, fillers and labels.
2. Make sure the appliance has not been damaged during its transportation. In case of suspected damage, do not start the appliance and consult the seller
3. Make sure the electrical mains parameters match the data on the appliance's name plate.
4. Wash the appliance following the instructions in the "CLEANING AND MAINTENANCE" section
5. Place the appliance on a hard, dry, stable, flat and horizontal surface.

USING THE APPLIANCE

CAUTION! A small amount of smoke may come out of the appliance during the first use. This is normal.

CAUTION! The appliance is protected against improper use; the appliance will not turn on without a properly installed baking container (2).

1. Check that the grill grate (3) is inserted into the fryer container (2). If not - slide the grill grate into place so that it is positioned horizontally at the bottom of the cooking container (2).
2. Connect the appliance to the grounded mains.
3. Slide out the baking container (2) by pulling the handle (1).
4. Put products into the container (2).

CAUTION! Do not fill the baking container (2) above the "MAX" mark or exceed the maximum amount of ingredients given in the table (see: "COOKING - TIPS" section).

5. Slide the baking container (2) back into the Fitfryer by holding the handle (1).

CAUTION! Do not touch the baking container (2) during the operation of the appliance and shortly after it has been completed, as the container heats up to a very high temperature.

6. To start the fryer, set the cooking time with the time dial (4).
7. The appliance will turn off automatically when the set time comes to an end. The end of the operation will be signalled by the chime of the clock. The operation of the appliance can be terminated at any time by turning the time dial (4) to the "0" position.
8. Slide out the baking container (2) by pulling the handle (1) and check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, slide the container back into the Fitfryer, holding it by the handle, and then set an additional time.
9. After the operation is finished, the appliance should be disconnected from the power source.

COOKING - TIPS

The range of dishes one can prepare with the appliance is vast; for choosing the correct weight of food and the optimal baking time, please refer to the table below.

However, due to differences in shape, size, structure of food products, the data provided in the table should be treated as indicative information that will facilitate starting work with the appliance. Over time, the user will probably work out their preferable time settings for the dishes of their choice. Some dishes require shaking (mixing) halfway through the baking time. The baking container (2) must then be pulled out, this will stop the operation of the appliance but the running time will continue to count down. The baking program will resume when the baking container (2) is inserted again.

CAUTION! Risk of burns from fumes, hot fat and hot parts of the appliance. Be especially careful when removing the basket (2) from the working appliance.

Exceeding the optimal amount of food products may prevent proper air circulation in the appliance and significantly affect the final result – the top layer will be too baked, while the centre will remain raw.

Groceries	Icon	Weight (g)	Temperature (°C)	Time (min.)
Chicken legs		100-300	200	15-25
Steak		100-300	200	10-15
Fish		100-300	200	15-20
Fries		100-400	200	15-20
Cake		400	200	20-30
Prawns		100-300	200	15-20

If the appliance is not preheated, 3 minutes should be added to the baking time given in the table.

HOMEMADE FRIES PREPARATION

For best results, use pre-cooked (e.g. frozen) French fries. To fry homemade fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the fries in a bowl with water for at least 30 minutes, remove and dry on a paper towel.
3. Pour 1/2 tablespoon of olive oil into a bowl, then put the fries in it and mix until they are coated with it.
4. Remove the fries with your fingers or a suitable kitchen utensil so that the excess oil remains in the bowl. Put them into the container.

CAUTION! Do not pour all the fries from the bowl into the container at once, so that the oil does not flow to the bottom of the vessel.

5. Fry according to the instructions.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Before cleaning, remove the plug from the power socket and wait until the appliance cools down completely.
2. Slide out the baking container so that the appliance cools down more quickly.

CAUTION! The baking container, the grate grille and the inside of the appliance are coated with a non-stick coating. Do not clean them with metal kitchen utensils or abrasive cleaners as this may damage the coating.

3. Wipe the housing of the appliance with a damp cloth. The housing should never be immersed in water or any other liquid nor washed in the dishwasher.
4. Wash the baking container and the grate grill with warm water with addition of mild detergent. Rinse and dry thoroughly. Do not use wire cloths or abrasive cleaners to clean the case.
5. Clean the inside of the appliance with hot water and a delicate, non-abrasive sponge.
6. Clean the heating element with a cleaning brush to remove any dirt.
7. After cleaning and drying, the appliance should be folded and stored in a safe place.

CAUTION! If dirt has stuck to the bottom of the container and grill grate, fill the container with hot water and a small amount of washing up liquid. Insert the grate grille into the container and leave them soaked for about 10 minutes.

PROBLEM SOLVING

The table below describes the most common problems that may be encountered when using the appliance.

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients fry unevenly in the Fitfryer.	Some ingredients should be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients placed on top of each other or across each other (e.g. French fries) should be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not fragile when removed from Fitfryer.	Snacks intended for preparation in a traditional deep fat frying appliance were used.	Use snacks to be prepared in Fitfryer or cover snacks with a thin layer of oil to ensure their tenderness.

The container cannot be inserted into the appliance correctly.	There are too many ingredients in the container.	Do not fill the container above the MAX level.
	The baking container is not positioned correctly in the appliance.	Insert the container into the appliance until a "click" is heard.
White smoke comes out of the appliance.	The ingredients being prepared are fatty.	Large amount of fat leaks into the container during frying fatty ingredients in Fit Fryer. This fat emits white smoke and the container may heat up more than usual. This neither affect the appliance nor the final cooking result.
	The bowl contains fat from previous cooking.	Large amount of fat leaks into the container during frying fatty ingredients in Fit Fryer. This fat emits white smoke and the bowl may heat up more than usual. This neither affect the appliance nor the final cooking result.
Fresh fries fry unevenly in Fit Fryer.	The potato pieces were not properly soaked before frying.	Soak them in a bowl with water for at least 30 minutes, remove and dry on a paper towel.
	Wrong type of potatoes used.	Use fresh potatoes and check that they do not "fall apart" during frying.
Fresh fries are not crispy after being prepared in Fit Fryer.	The tenderness of the fries depends on the amount of oil and water in them.	Dry the prepared potato pieces thoroughly before adding the oil.
		Prepare smaller pieces of potatoes to make them crispier.
		Add a little more olive oil to make the fries crispier.

TECHNICAL DATA

Model	MFR-12
Power supply	220-240V ~ 50/60HZ
Power	800W
Availability of the shutdown and standby mode	available
Power consumption in standby mode	0,38 W
Power consumption in the shutdown mode	-
Power consumption in network standby mode	0,71 W
Automatically goes into standby mode after	-
Automatically goes into the shutdown mode after	15 min
Network standby mode, if the device has a connection function with the application	-
Length of mains cable	0,8 m



CAUTION! MPM agd S.A. reserves the right to technical changes!

Proper disposal of the product (waste electrical and electronic equipment)



Marking on the product indicates that after the service-life of the product expires, it should not be disposed with other type of municipal waste. Used equipment may have a negative impact on the environment and health of people due to potentially containing hazardous substances, mixtures and components. Mixing electric waste with other types of waste or disassembling those in an unprofessional manner may cause a release of substances that are hazardous to the environment and health. Used equipment should be handed-over to a point for collection of electric waste. In order to obtain detailed information regarding the electric waste collection points, the user should contact the municipal point of electric waste collection or used equipment processing department.

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- ▶ Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- ▶ Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- ▶ ¡No deje el aparato desatendido mientras está funcionando!
- ▶ No utilice el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- ▶ No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- ▶ Siempre desenchufe el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- ▶ Si experimenta ruidos, olores o humos inusuales procedentes del aparato, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
- ▶ No utilice el dispositivo al aire libre.
- ▶ No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del suelo en el que se coloca

el dispositivo. Esto evitará que el dispositivo se desprenda accidentalmente de la superficie.

- ▶ ¡No toque las superficies calientes! Usa agarres.
- ▶ Guarde el aparato en un lugar fresco, sombreado y seco.
- ▶ Evite la deformación de las piezas de plástico, no lave el dispositivo con agua caliente y en el lavavajillas.
- ▶ No coloque las manos ni objetos en el recipiente mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ Antes de limpiar, el aparato debe estar desenchufado de la fuente de alimentación.
- ▶ La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- ▶ No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- ▶ Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- ▶ Después de freír, deje que el aparato se enfríe por completo antes de colocar o quitar sus componentes, así como antes de limpiar el aparato.
- ▶ Durante la fritura con aire caliente, el vapor caliente se escapa a través de las aberturas

de salida de aire. No acerque las manos o la cara al vapor que se escapa ni a las rejillas de ventilación de escape. También tenga cuidado con el vapor y el aire al retirar el recipiente del aparato.

- ▶ No obstruya las entradas y salidas de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- ▶ No coloque el dispositivo cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., que puedan provocar un incendio.
- ▶ Coloque siempre los productos a freír en el recipiente.
- ▶ No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
- ▶ El aparato solo es apto para uso doméstico. Nunca debe usarse de forma continua durante un período prolongado de tiempo para evitar la deformación de la carcasa y la cubierta.
- ▶ Si el enchufe o el cable de alimentación se dañan, debe ser reemplazado por el fabricante o el servicio técnico, o por otra persona debidamente calificada para evitar cualquier riesgo.
- ▶ La temperatura de la superficie puede aumentar durante el uso.
- ▶ El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra. Antes de encender el aparato, compruebe que la tensión de red corresponde a los parámetros

indicados en la placa de características del aparato.

- ▶ Durante su uso, se recomienda el uso de guantes de protección diseñados para este tipo de equipos.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. La limpieza y el mantenimiento no deben ser realizados por niños a menos que tengan 8 años de edad o más y estén supervisados. La limpieza/mantenimiento no debe ser realizada por niños sin supervisión.
- ▶ Los niños no deben jugar con el aparato.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con un interruptor temporizador externo o un sistema de control remoto separado.
- ▶ Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- ▶ No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.

- ▶ Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- ▶ No coloque el aparato directamente contra una pared o contra otros electrodomésticos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y los laterales del aparato, así como por encima de él. No coloque ningún objeto encima del dispositivo.
- ▶ Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **¡ADVERTENCIA! La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Ten especial cuidado.**
- ▶  **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente! El símbolo del dispositivo informa de que sus componentes pueden calentarse a altas temperaturas durante el funcionamiento.**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---------------------------------|--|
| 1. Mango | 4. Dial de tiempo de ejecución (0-60 min.) |
| 2. Recipiente para hornear 2.0l | 5. Ventilación de aire |
| 3. Parrilla de rejilla | 6. Cable de red |

Un dispositivo multifuncional que, gracias a su diseño único, permite freír, asar, guisar e incluso hornear sin añadir aceite. La Fitfryer prepara platos utilizando la circulación de aire caliente, haciendo que los alimentos queden crujientes por fuera y tiernos por dentro. No es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale el dispositivo del embalaje. Retire las bolsas, los bloqueos de envío, los rellenos y las etiquetas.

2. Comprueba el dispositivo para detectar daños que puedan surgir durante el transporte. Si sospecha que hay daños, no arranque el molinillo y consulte a su vendedor.
3. Asegúrese de que los parámetros de su red eléctrica se correspondan con los datos de la placa de características del dispositivo.
4. Limpie el dispositivo según las instrucciones del capítulo „LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO”.
5. Coloca el dispositivo sobre una superficie dura, plana, uniforme y nivelada.

USO DEL DISPOSITIVO

¡ATENCIÓN! Al utilizar el aparato por primera vez, puede escapar una pequeña cantidad de humo. Esto es normal.

¡ATENCIÓN! El aparato está protegido contra el mal uso: el aparato no se encenderá sin un recipiente para hornear correctamente colocado (2).

1. Compruebe que la rejilla de la parrilla (3) esté insertada en el recipiente de la freidora (2). De lo contrario, deslice la rejilla de la parrilla en su lugar de modo que quede horizontal en la parte inferior del recipiente para hornear (2).
2. Conecte el aparato a una fuente de alimentación con conexión a tierra.
3. Deslice el recipiente para hornear (2) tirando del asa (1).
4. Coloque los alimentos en el recipiente (2).

¡ATENCIÓN! No llene el recipiente para hornear (2) por encima del indicador „MAX“ ni exceda la cantidad máxima de ingredientes enumerados en la tabla (consulte la sección „CONSEJOS DE COCINA”).

5. Sosteniendo el asa (1), deslice el recipiente para hornear (2) nuevamente en la Fit Fryer.

¡ATENCIÓN! No toque el recipiente para hornear (2) durante el funcionamiento y poco después de que se haya completado el aparato, ya que el recipiente se calienta a una temperatura muy alta.

6. Para encender la freidora, use el dial de tiempo de funcionamiento (4) para configurar el tiempo de cocción.
7. El dispositivo se apagará automáticamente cuando se acabe el tiempo establecido. Cuando termine el trabajo, sonará el reloj. El funcionamiento del dispositivo se puede finalizar en cualquier momento girando la perilla de tiempo de funcionamiento (4) a la posición „0”.
8. Deslice el recipiente para hornear (2) tirando del asa (1), luego verifique que los ingredientes estén listos. Si los ingredientes aún no están listos, deslice el recipiente nuevamente en la Fit Fryer sosteniéndolo por el asa, luego configure el tiempo adicional.
9. Cuando el dispositivo esté terminado, desconéctelo de la fuente de alimentación.

CONSEJOS DE COCINA PARA COCINAR

Se pueden preparar muchos platos con el dispositivo, la tabla a continuación está diseñada para ayudarlo a elegir el peso correcto de los alimentos y el tiempo óptimo de horneado. Sin embargo, debido a las diferencias en m.in forma, tamaño y estructura de los productos alimenticios, los datos que figuran en la tabla deben tratarse como información aproximada que facilite el inicio del trabajo con el dispositivo. Con el tiempo, es probable que elabores tus propios ajustes de tiempo para los platos que elijas. Algunos alimentos deben agitarse (revolverse) a la mitad del tiempo de horneado. Luego saque el recipiente para hornear (2), esto detendrá el funcionamiento del dispositivo, pero el tiempo de trabajo aún está contado. El programa de cocción se reanudará cuando se vuelva a introducir el recipiente para hornear (2).

¡ATENCIÓN! Riesgo de quemaduras por humos, grasa caliente, partes calientes del dispositivo. Al retirar la cesta (2) del aparato en funcionamiento, tenga mucho cuidado.

Exceder la cantidad recomendada de productos alimenticios puede impedir la circulación adecuada del aire en el dispositivo y afectar significativamente el efecto final: la superficie de la capa estará demasiado horneada y el centro permanecerá crudo.

Comestibles	Icono	Peso (g)	Temperatura	Tiempo (min.)
Muslos de pollo		10	200	15-25
Bistec		10	200	10
Peces		10	200	15-20
Papas fritas		10	200	15-20
Pastel		400	200	20-30
Camarón		10	200	15-20

Se deben agregar 3 minutos al tiempo de horneado indicado en la tabla si el aparato no está precalentado.

PREPARACIÓN DE PATATAS FRITAS CASERAS

Para lograr el mejor resultado, se deben usar papas fritas prefritas (por ejemplo, congeladas). Para freír papas fritas caseras, debe seguir los pasos a continuación:

1. Pelar las patatas y cortarlas en palitos.
2. Remoje las papas fritas en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, retírelas y séquelas con una toalla de papel.
3. Vierta 1/2 cucharada de aceite de oliva en un tazón, luego coloque las papas fritas y revuelva hasta que estén cubiertas con aceite de oliva.
4. Retira las patatas fritas con los dedos o con un utensilio de cocina adecuado para que el exceso de aceite quede en el bol. Ponlos en el recipiente.

¡ATENCIÓN! No vierta todas las papas fritas del tazón en el recipiente a la vez, para que el aceite no corra al fondo de la sartén.

5. Freír según las instrucciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que el aparato se haya enfriado por completo.
2. Deslice el recipiente para hornear para permitir que la unidad se enfríe más rápido.

¡ATENCIÓN! El recipiente para hornear, la parrilla y el interior del aparato están recubiertos con un revestimiento antiadherente. No los limpie con utensilios de cocina metálicos o abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento.

3. Limpie el exterior del dispositivo con un paño húmedo. Nunca sumerja la carcasa en agua ni en ningún otro líquido, no la lave en el lavavajillas.
4. Lave el recipiente para hornear y la parrilla cagua con un detergente suave. Enjuague y seque bien. No utilice paños metálicos ni abrasivos para limpiar las carcasas.
5. Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja suave que no raye.
6. Limpie el elemento calefactor con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo.
7. Después de la limpieza y el secado, el aparato debe doblarse y guardarse en un lugar seguro.

¡ATENCIÓN! Si la suciedad se adhiere al fondo del recipiente y la parrilla, llene el recipiente con agua caliente y una pequeña cantidad de detergente. Pon la parrilla en un recipiente y déjala en remojo durante unos 10 minutos.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

En la siguiente tabla se describen los problemas más comunes que puede encontrar al usar su dispositivo.

Problema	Posible causa	SOLUCIÓN
Los ingredientes se frien de manera desigual en la Fitfryer.	Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Agite los ingredientes colocados uno encima del otro o uno sobre el otro (por ejemplo, papas fritas) a la mitad del tiempo de preparación.
Los bocadillos fritos no se desmoronan cuando los sacas de la Fitfryer.	Se utilizaron aperitivos destinados a la preparación en un dispositivo de fritura tradicional.	Use bocadillos para preparar en la Fitfryer o cubra los bocadillos con una fina capa de aceite para asegurarse de que estén crujientes.
No puedo insertar correctamente el contenedor en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en el recipiente.	No llene el recipiente por encima del nivel MAX.
	El recipiente para hornear no está colocado correctamente en el aparato.	Deslice el recipiente dentro del aparato hasta que se escuche un "clik".
Sale humo blanco del dispositivo.	Los ingredientes preparados son grasos.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, una gran cantidad de grasa se filtra en el recipiente. Esta grasa emite humo blanco y el recipiente puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
	El bol contiene grasa 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 el recipiente 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 se remojaron adecuadamente antes de freír.	Sumérjalos en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos, retírelos y séquelos con una toalla de papel.
	Se utilizó el tipo incorrecto de papas.	Debes utilizar patatas frescas y comprobar que no se "deshagan" durante la fritura.
Las papas fritas frescas no son crujientes cuando se preparan en la Fitfryer.	La ternura de las papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Antes de agregar el aceite, seque bien los trozos de papa preparados.
		Prepara trozos más pequeños de patatas para que queden más crujientes.
		Agregue una cantidad un poco mayor de aceite de oliva para que las papas fritas estén más crujientes.

DATOS TÉCNICOS

Modelo	MFR-12
Alimentación:	220-240V ~ 50/60Hz
Potencia	800W
Disponibilidad de los modos apagado y en espera	disponible
Consumo de energía en espera	0,38 W
Consumo de energía en modo apagado	-
Consumo de energía en modo de espera de red	0,71 W
Entra automáticamente en modo de espera después de	-
Entra automáticamente en el modo de apagado después de	15 min
Modo de espera de red si el dispositivo tiene la función de conectarse a la aplicación	-
Longitud del cable de red	0,8M



¡ATENCIÓN! La empresa MPM agd S.A. se reserva el derecho a realizar cambios técnicos.

Este manual ha sido traducido automáticamente.

En caso de duda, lea la versión en inglés.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



La etiqueta colocada en el producto indica que el producto no debe desecharse después de la vida útil con otros residuos domésticos. El aparato usado puede tener efectos nocivos sobre el medio ambiente y la salud de personas, debido al posible contenido de sustancias, mezclas y componentes peligrosos. La mezcla de los desechos electrónicos con otros residuos o su desmontaje no profesional puede dar lugar a la liberación de sustancias nocivas para la salud y el medio ambiente. El aparato usado deberá entregarse al punto de recepción de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos usados. Con el fin de obtener información detallada sobre el lugar de entrega de los residuos de aparatos eléctricos y electrónicos, el usuario deberá ponerse en contacto con el punto de recogida municipal de aparatos usados o con la planta procesadora de aparatos usados.

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 !
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre „NETTOYAGE ET ENTRETIEN”.
- 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 appréhendées. Le nettoyage et l'entretien ne peuvent pas être effectués par des enfants, sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et surveillés. Les enfants ne peuvent pas effectuer le nettoyage / l'entretien sans surveillance.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ 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 laissez pas les enfants jouer avec du film plastique. Risque de suffocation !**
- ▶ **AVERTISSEMENT ! La graisse surchauffée peut s'enflammer. Une attention particulière est recommandée !**
- ▶  **AVERTISSEMENT! Surface chaude ! Le symbole sur l'appareil indique que ses composants peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

- | | |
|-------------------------------|---|
| 1. Support (poignée) | 4. Bouton de temps de travail (0-60 min.) |
| 2. Récipient de cuisson 2,0 l | 5. Trou de ventilation |
| 3. Grille de gril | 6. Câble réseau |

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 Fitfryer 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.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil de son emballage. Enlevez tous les sacs, transparents, papiers bulles et étiquettes.
2. Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages pouvant résulter de son transport. Si vous suspectez des dommages ne démarrez pas le moulin et consultez votre revendeur.

3. Assurez-vous que les paramètres de votre installation électrique correspondent à ceux donnés dans le tableau fourni avec l'appareil.
4. Nettoyez l'appareil conformément aux instructions comprises dans la section „ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.
5. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, stable, plane et horizontale.

UTILISATION DE L'APPAREIL

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

ATTENTION !!! L'appareil est protégé contre une utilisation incorrecte - l'appareil ne s'allumera pas sans un récipient de cuisson correctement installé (2).

1. Vérifiez que la grille du gril (3) est insérée dans le récipient de la friteuse (2). Dans le cas contraire, faites glisser la grille du gril en place de manière à ce qu'elle soit horizontale au fond du récipient de cuisson (2).
2. Connectez l'appareil à une source d'alimentation reliée à la terre.
3. Faites glisser le récipient de cuisson (2) en tirant sur la poignée (1).
4. Placez les aliments dans le récipient (2).

ATTENTION! Ne remplissez pas le récipient de cuisson (2) au-delà du repère « MAX » et ne dépassez pas les quantités maximales d'ingrédients indiquées dans le tableau (voir section «CONSEILS DE CUISINE»).

5. En tenant la poignée (1), faites glisser le récipient de cuisson (2) dans le Fitfryer.

ATTENTION ! Ne touchez pas le bol pendant ou peu après le fonctionnement de l'appareil car il devient très chaud.

6. Pour démarrer la friteuse, réglez le temps de cuisson à l'aide du bouton de temps (4).
7. L'appareil s'éteindra automatiquement une fois le temps défini écoulé. La fin des travaux sera signalée par la sonnerie de l'horloge. L'appareil peut être arrêté à tout moment en tournant le bouton de temps de fonctionnement (4) sur la position « 0 ».
8. Retirez le bol avec le panier en tirant sur la poignée (2), 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.
9. Une fois le travail terminé, l'appareil doit être débranché de la source d'alimentation.

PRÉPARER LES ALIMENTS – CONSEILS

L'appareil peut être utilisé pour préparer de nombreux plats ; le tableau ci-dessous est destiné à vous aider à sélectionner le poids correct des aliments et le temps de cuisson optimal.

Toutefois, en raison de différences, par exemple Concernant la forme, la taille et la structure des produits alimentaires, les données indiquées dans le tableau doivent être considérées comme des informations indicatives qui faciliteront la mise en route de l'appareil. Au fil du temps, vous développerez probablement vos propres paramètres de temps pour les aliments que vous choisissez. Certains plats nécessitent d'être secoués (remués) à mi-cuisson. Vous devez ensuite faire glisser le récipient de cuisson (2), cela arrêtera l'appareil mais le temps de fonctionnement continuera à être décompté. Le programme de cuisson reprendra lorsque le récipient de cuisson (2) sera réinséré.

ATTENTION ! Risque de brûlures dues aux fumées, à la graisse chaude et aux composants chauds de l'appareil. Soyez particulièrement prudent lorsque vous retirez le panier (2) de l'appareil en fonctionnement.

Dépasser la quantité recommandée de produits alimentaires peut empêcher une bonne circulation de l'air dans l'appareil et affecter considérablement l'effet final : la couche superficielle sera trop cuite et le centre restera cru.

Épiceries	Icône	Poids (g)	Température	Temps (min.)
Cuisses de poulet		100-300	200	15-25
Steak		100-300	200	10-15
Poisson		100-300	200	15-20
« frites »		100-400	200	15-20
Pâte :		400	200	20-30
Crevette		100-300	200	15-20

Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson indiqué dans le tableau si l'appareil n'est pas pré-chauffé.

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. Placez-les dans un récipient.

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 récipient de cuisson pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement.

ATTENTION ! Le récipient de cuisson, la grille du gril et l'intérieur de l'appareil sont dotés d'un revêtement antiadhésif. Ne les nettoyez pas avec des ustensiles de cuisine en métal ou des nettoyants 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 récipient de cuisson et la grille du gril avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincer et sécher soigneusement. N'utilisez pas de éponges métalliques ou de produits abrasifs pour nettoyer le boîtier.
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.

ATTENTION ! Si de la saleté est collée au fond du récipient et à la grille du gril, remplissez le récipient d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Placez la grille du gril dans le récipient et laissez tremper pendant environ 10 minutes.

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 récipient de cuisson n'est pas correctement positionné dans l'appareil.	Faites glisser le récipient dans l'appareil jusqu'à entendre un « clic ».
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

Modèle	MFR-12
Alimentation	220-240V ~ 50/60HZ
Puissance	800W
Modes d'arrêt et de veille disponibles	disponible
Consommation en veille	0,38 W
Consommation électrique en mode arrêt	-
Consommation électrique en mode veille du réseau	0,71 W
Passe automatiquement en mode veille après	-
Passe automatiquement en mode d'arrêt après	15 min
Mode veille réseau si l'appareil dispose d'une fonction de connexion d'application	-
Longueur du cordon secteur	0,8 M



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

Ce manuel a été traduit automatiquement.

Si vous avez des doutes, veuillez lire la version anglaise.

Mise au rebut (déchets d'équipements électriques et électroniques)



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.

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Legyél különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket működés közben!
- Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- Ne merítsd a készüléket, a kábelt vagy a fali csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használod a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata károsíthatja a készüléket vagy balesetet okozhat.
- Ha bármilyen szokatlan zajt, szagot vagy füstöt tapasztal a készülékből, azonnal kapcsolja ki, majd forduljon egy hivatalos szervizközponthoz a készülék javítása érdekében.
- Ne használd a készüléket kültéren.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ügyelj arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon a padló szélén, amelyre a készüléket helyezi. Ez megakadályozza, hogy a készüléket véletlenül lehúzzák a felületről.

- Ne érintse meg a forró felületeket! Használjon fogókat.
- Tárolja a készüléket hűvös, árnyékos és száraz helyen.
- Kerülje a műanyag alkatrészek deformációját, ne mossa le a készüléket forró vízzel és mosogatógépben.
- Ne tegyen kezét vagy tárgyát a tartályba, amíg a készülék működik.
- Tisztítás előtt a készüléket ki kell húzni az áramforrásból!
- A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Sütés után hagyja teljesen kihűlni a készüléket, mielőtt felhelyezi vagy eltávolítja alkatrészeit, valamint a készülék tisztítása előtt.
- Forró levegős sütés közben forró gőz távozik a levegő kimeneti nyílásain keresztül. Ne vigye a kezét vagy az arcát a kilépő gőz vagy a szellőző-

nyílások közelébe. Ügyeljen a gőzre és a levegőre is, amikor eltávolítja a tartályt a készülékből.

- ▶ Ne takarja el a levegő bemeneti és kimeneti nyílásait a készülék működése közben.
- ▶ Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, terítők és egyébek közelébe – ez tüzet okozhat.
- ▶ A sütni kívánt termékeket mindig tegye a tartályba.
- ▶ Ne töltsse fel a tartályt olajjal, mert ez tüzet okozhat.
- ▶ A készülék csak háztartási használatra alkalmas. Soha nem szabad hosszabb ideig folyamatosan használni, hogy megakadályozza a ház és a burkolat deformációját.
- ▶ Ha a csatlakozó vagy a tápkábel megsérül, a kockázat elkerülése érdekében a gyártónak vagy a szerviznek, vagy más megfelelően képzett személynek ki kell cserélnie.
- ▶ Használat közben a felületi hőmérséklet emelkedhet.
- ▶ A készüléket földelő csappal kell csatlakoztatni a hálózati aljzathoz! A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék adattábláján megadott paramétereknek.
- ▶ Használat közben ajánlott az ilyen típusú berendezésekhez tervezett védőkesztyű használata.

- A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A tisztítást és karbantartást gyermekek csak akkor végezhetik, ha 8 évesek vagy idősebbek és felügyelet alatt állnak. A tisztítást/karbantartást gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.
- Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel.
- A berendezést nem külső időzítő kapcsolóval vagy külön távirányító rendszerrel való működésre tervezték.
- Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.
- Használja a készüléket sima és stabil felületen.
- Ne helyezze a készüléket közvetlenül a falhoz vagy más készülékekhez. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és oldalán, valamint felette. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülék tetejére.

- ▶ A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyj szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- ▶ **FIGYELEM! A túlmelegedett zsír meggyulladhat. Légy különösen óvatos!**
- ▶  **FIGYELEM! Forró felület! A készüléken lévő szimbólum arról tájékoztat, hogy alkatrészei működés közben magas hőmérsékletre melegedhetnek.**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

- | | |
|--------------------|---------------------------------|
| 1. Fogantyú | 4. Üzemidejű tárcsa (0-60 perc) |
| 2. Sütőedény 2,0 l | 5. Szellőzőnyílás |
| 3. Rácsos grill | 6. Hálózati kábel |

Többfunkciós eszköz, amely egyedi kialakításának köszönhetően lehetővé teszi a sütést, grillezést, párolást és akár sütést is olaj hozzáadása nélkül. A Fit Fryer forró levegővel készíti el az ételleket, így az étel kívül ropogós, belül pedig puha lesz. A legtöbb összetevőhöz nem kell olajat adnia.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Csomagolja ki a készüléket a csomagolásból. Távolítsa el minden tasakot, szállítási zárat, töltőanyagot és címkét.
2. Vizsgálja meg a készüléket, hogy nincsenek-e rajta sérülések, amelyek a készülék szállítása során keletkezhetnek. Ha sérülés gyanúja merül fel, ne működtesse a készüléket, és forduljon a forgalmazóhoz.
3. Győződjön meg arról, hogy az elektromos hálózat paraméterei megfelelnek a készülék adat-tábláján szereplő adatoknak.
4. Mossa ki a készüléket a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” részben leírtak szerint
5. Helyezze a készüléket kemény, száraz, stabil, vízszintes és vízszintes felületre.

A BERENDEZÉS HASZNÁLATA

FIGYELEM! A készülék első használatakor kis mennyiségű füst távozhatsz. Ez normális.
FIGYELEM! A készülék védett a helytelen használat ellen – a készülék nem kapcsol be megfelelően felszerelt sütőedény (2) nélkül.

1. Ellenőrizze, hogy a grillrács (3) be van-e helyezve a légsütő tartályába (2). Ha nem, csúsztassa a grillrácsot a helyére úgy, hogy vízszintes legyen a sütőedény alján (2).
2. Csatlakoztassa a készüléket földelt áramforráshoz.
3. Csúsztassa ki a sütőedényt (2) a fogantyú (1) meghúzásával.
4. Tegye az élelmiszereket a tartályba (2).

FIGYELEM! Ne töltse fel a sütőedényt (2) a „MAX” jelző fölé, és ne lépje túl a táblázatban felsorolt összetevők maximális mennyiségét (lásd a „FŐZÉSI TIPPEK”).

5. A fogantyúnál (1) fogva csúsztassa vissza a sütőedényt (2) a Fitfryerbe.

FIGYELEM! Ne érintse meg a sütőedényt (2) működés közben és röviddel a készülék befejezése után, mert a tartály nagyon magas hőmérsékletre melegszik fel.

6. A légsütő elindításához használja a működési időtárcsát (4) a főzési idő beállításához.
7. A készülék automatikusan kikapcsol, ha lejár a beállított idő. Amikor a munka befejeződött, az óra csörögni fog. A készülék működése bármikor leállítható a működési idő gomb (4) „O” állásba forgatásával.
8. Csúsztassa ki a sütőedényt (2) a fogantyú (1) meghúzásával, majd ellenőrizze, hogy a hozzávalók készen állnak-e. Ha a hozzávalók még nem állnak készen, csúsztassa vissza a tartályt a Fitfryerbe a fogantyúnál fogva, majd állítsa be a plusz időt.
9. Ha a készülék elkészült, húzza ki az áramforrásból.

FŐZÉSI TIPPEK A FŐZÉSHEZ

A készülékkel sok étel készíthető, az alábbi táblázat célja, hogy segítsen kiválasztani az élelmiszerek megfelelő súlyát és az optimális sütési időt.

Az élelmiszerek alakjának, méretének, szerkezetének m.in. különbségei miatt azonban a táblázatban megadott adatokat hozzávetőleges információként kell kezelni, amely megkönnyíti a készülékkel való munka megkezdését. Idővel valószínűleg kidolgozza saját időbeállításait a választott ételekhez. Egyes ételeket a sütési idő felénél fel kell rázni (keverni). Ezután húzza ki a sütőedényt (2), ez leállítja a készülék működését, de a munkaidő továbbra is visszaszámlálódik. A főzési program folytatódik, amikor a sütőedényt (2) visszanyomja.

FIGYELEM! Égési sérülések veszélye a füstök, forró zsír, a készülék forró részei miatt.

Amikor eltávolítja a kosarat (2) a működő készülékből, legyen rendkívül óvatos.

Az élelmiszerek ajánlott mennyiségének túllépése megakadályozhatja a megfelelő légáramlást a készülékben, és jelentősen befolyásolhatja a végső hatást – a réteg felülete túlságosan megsült, és a közepe nyers marad.

Élelmiszerboltok	Ikon	Súly (g)	Hőmérséklet	Idő (perc)
Csirkecomb		100-300	200	15-25
Hússzelet		100-300	200	10-15
Halak		100-300	200	15-20
Hasábburgonya		100-400	200	15-20

Sütemény



400

200

20-30

Garnélarák



100-300

200

15-20

A táblázatban megadott sütési időhöz 3 perccel kell hozzáadni, ha a készülék nincs előmelegítve.

HÁZI KRUMPLI ELKÉSZÍTÉSE

A legjobb eredmény elérése érdekében elősült (pl. fagyasztott) krumplit kell használni. A házi krumpli sütéséhez kövesse az alábbi lépéseket:

1. A burgonyát meghámozzuk és pálcikákra vágjuk.
2. Áztassa a krumplit egy tál vízben legalább 30 percig, vegye ki és szárítsa meg papírtörlőn.
3. Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, majd tegye bele a krumplit, és keverje addig, amíg olívaolajjal be nem vonják.
4. Távolítsa el a krumplit az ujjaiával vagy egy megfelelő konyhai eszközzel, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye őket a tartályba.

FIGYELEM! Ne öntse az összes krumplit a tálból egyszerre a tartályba, hogy az olaj ne folyjon a serpenyő aljára.

5. Süssük az utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a dugót a konnektorból, és várja meg, amíg a készülék teljesen lehűl.
2. Csúsztassa ki a sütőedényt, hogy a készülék gyorsabban lehűljön.

FIGYELEM! A sütőedény, a grillrács és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal van bevonva. Ne tisztítsa őket fém konyhai eszközökkel vagy súrolószerekkel, mert ez károsíthatja a bevonatot.

3. Törölje le a készülék külsejét hirdetésselamp ruhával. Soha ne merítse a házat vízbe vagy más folyadékba, ne mossa el mosogatógépben.
4. Mossa meg a sütőedényt és grillezze cíviz enyhe mosószerrel. Öblítse le és alaposan szárítsa meg. Ne használjon dróttörölőt vagy súrolószert a burkolatok tisztításához.
5. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és gyengéd, karcmentes szivaccsal.
6. Tisztítsa meg a fűtőelemet tisztítókefével a törmelék eltávolításához.
7. Tisztítás és szárítás után a készüléket össze kell hajtani és biztonságos helyen kell tárolni.

FIGYELEM! Ha szennyeződés ragadt a tartály és a rács aljára, tölts fel a tartályt forró vízzel és kis mennyiségű mosogatószerrel. Tegye a grillt egy edénybe, és hagyja áztatni körülbelül 10 percig.

HIBAELEHÁRÍTÁS

Az alábbi táblázat az eszköz használata során felmerülő leggyakoribb problémákat ismereti.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az összetevők egyenetlenül sülnek meg a Fitfryerben.	Egyes összetevőket az elkészítési idő felénél fel kell rázni.	Az elkészítési idő felénél rázza fel az egymásra vagy egymásra helyezett hozzávalókat (pl. krumpli).
A sült rágcárnivalók nem omlósak, ha kivesszük őket a Fitfryerből.	Hagyományos sütőkészülékben történő elkészítésre szánt harapnivalókat használtak.	Használjon rágcárnivalókat a Fitfryerben való elkészítéshez, vagy kenje be a rágcárnivalókat vékony olajréteggel, hogy ropogósak legyenek.
Nem tudom megfelelően behelyezni a tartályt a készülékbe.	Túl sok összetevő van a tartályban.	Ne töltse fel a tartályt a MAX szint fölé.
	A sütőedény nincs megfelelően elhelyezve a készülékben.	Csúsztassa be a tartályt a készülékbe, amíg kattantást nem hall.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Az elkészített összetevők zsírosak.	Amikor zsíros hozzávalókat sütünk a Fitfryerben, nagy mennyiségű zsír szívárog a tartályba. Ez a zsír fehér füstöt bocsát ki, és a tartály a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a főzés végeredményét.
	A tál az előző főzésből származó zsírt tartalmaz.	Amikor zsíros hozzávalókat sütünk a Fitfryerben, nagy mennyiségű zsír szívárog a tartályba. Ez a zsír fehér füstöt bocsát ki, és a tál a szokásosnál jobban felmelegedhet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a főzés végeredményét.
A friss krumpli egyenetlenül sül meg a Fitfryerben.	A burgonyadarabokat sütés előtt nem áztatták be megfelelően.	Áztassa őket egy tál vízben legalább 30 percig, vegye ki és szárítsa meg papírtörlőn.
	Nem megfelelő típusú burgonyát használtak.	Használjon friss burgonyát, és ellenőrizze, hogy sütés közben nem "esik-e szét".
A friss krumpli nem ropogós, ha a Fitfryerben készítik.	A krumpli gyengédsége a bennük lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Az olaj hozzáadása előtt alaposan szárítsa meg az elkészített burgonyadarabokat.
		Készítsen kisebb burgonyadarabokat, hogy ropogósabbak legyenek.
		Adjunk hozzá valamivel nagyobb mennyiségű olívaolajat, hogy a krumpli ropogósabb legyen.

MŰSZAKI ADATOK

Modell	MFR-12
Hatalom	220-240V ~ 50/60HZ
Hatalom	800W
Kikapcsolt és készenléti üzemmód elérhetősége	beszerezhető
Készenléti energiafogyasztás	0,38 W
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	-
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	0,71 W
Automatikusan készenléti üzemmódba lép	-
Automatikusan kikapcsoló üzemmódba lép	15 min
Hálózati készenléti mód, ha az eszköz az alkalmazáshoz való csatlakozás funkciója	-
A hálózati kábel hossza:	0,8 M



FIGYELEM! Az MPM agd S.A. fenntartja a technikai változtatások jogát.

Ez a kézikönyv gépi lefordításra került.

Kétség esetén kérjük, olvassa el annak angol nyelvű változatát.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



A terméken található jelölés arra utal, hogy a hasznos élettartam végén nem szabad a készüléket más háztartási hulladékkal együtt kidobni. Az elhasznált berendezések a potenciálisan veszélyes anyagok, keverékek és komponensek miatt negatív hatással lehetnek a környezetre és az emberi egészségre. Az elektronikai hulladékok más hulladékokkal való keverése vagy szakszerűtlen szétszerelése az egészségre és a környezetre káros anyagok kibocsátásához vezethet. Az elhasznált készüléket adja le elektromos és elektronikus hulladékokat gyűjtő pontban. Az elektromos és elektronikai hulladékok visszaküldési helyére vonatkozó részletes információk megszerzése érdekében a felhasználónak fel kell vennie a kapcsolatot az adott helység elektromos hulladékokat gyűjtő helyével vagy hulladékfeldolgozó üzemével.

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 di-

spositivo 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!
- ▶ La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo „PULIZIA E MANUTENZIONE”.
- ▶ 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. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. I bambini non sorvegliati non devono effettuare la pulizia/manutenzione.
- ▶ I bambini non devono giocare con il dispositivo.
- ▶ 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 appa-

recchiatura. 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! Il simbolo sull'apparecchio indica che i suoi componenti possono diventare caldi durante il funzionamento.**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

- | | |
|---------------------------------|---------------------------------|
| 1. Impugnatura | 4. Quadrante orario (0-60 min.) |
| 2. Contenitore per cottura 2,0l | 5. Apertura di ventilazione |
| 3. Griglia della griglia | 6. Cavo di rete |

Dispositivo multifunzione che, grazie al suo design unico, permette di friggere, grigliare, brastare e persino arrostiti 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.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Disimballare il dispositivo dalla sua confezione. Rimuovere tutti i sacchetti, i blocchi di spedizione, i riempitivi e le etichette.
2. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Se si sospetta un danno, non mettere in funzione la macinacaffè e consultare il rivenditore.
3. Assicurarsi che i parametri della propria rete elettrica corrispondano ai dati della targhetta dell'apparecchio.

4. Pulire il dispositivo seguendo le indicazioni del capitolo "PULIZIA E CONSERVAZIONE"
5. Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta, stabile, piana e orizzontale..

USO DEL DISPOSITIVO

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

ATTENZIONE! L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione contro l'uso improprio: l'apparecchio non si accende senza il contenitore di cottura (2) correttamente montato.

1. Controllare che la griglia (3) sia inserita nel contenitore della friggitrice (2). In caso contrario, far scorrere la griglia in modo che sia orizzontale sul fondo del recipiente di cottura (2).
2. Collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione con messa a terra.
3. Estrarre il contenitore di cottura (2) tirando la maniglia (1).
4. Inserire gli alimenti nel contenitore (2).

ATTENZIONE! Non riempire il recipiente di cottura (2) oltre l'indicatore „MAX“ e non superare la quantità massima di ingredienti indicata nella tabella (vedere il capitolo "PREPARAZIONE DEI CIBI - CONSIGLI").

5. Tenendo la maniglia (1), spingere il contenitore di cottura (2) nella Fitfryer.

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.

6. Per avviare la friggitrice, impostare il tempo di cottura con la manopola del tempo di funzionamento (4).
7. L'apparecchio si spegne automaticamente al termine del tempo impostato. La fine dell'operazione sarà segnalata dal suono dell'orologio. Il funzionamento dell'apparecchio può essere interrotto in qualsiasi momento ruotando la manopola del tempo di funzionamento (4) in posizione „0“.
8. Estrarre il recipiente dalla maniglia (2) e controllare se gli ingredienti sono pronti. Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente con il cestello di nuovo nella Fitfryer, tenendolo per il manico, e impostare un tempo supplementare.
9. Al termine dei lavori, l'unità deve essere scollegata dalla fonte di alimentazione.

PREPARAZIONE DEL CIBO - SUGGERIMENTI

Con l'apparecchio si possono preparare molti piatti; la tabella che segue serve ad aiutarvi a scegliere il peso corretto degli alimenti e il tempo di cottura ottimale.

Tuttavia, a causa delle differenze, tra l'altro, di forma, dimensione e struttura degli alimenti, i dati riportati nella tabella devono essere considerati come informazioni indicative per aiutarvi a iniziare. Con il tempo, probabilmente, riuscirete a trovare le vostre impostazioni di tempo per i piatti che avete scelto. Alcuni piatti richiedono di essere scossi (mescolati) a metà del tempo di cottura. Il contenitore di cottura (2) deve quindi essere espulso; in questo modo l'apparecchio si arresta, ma il tempo di funzionamento continua a diminuire. Il programma di cottura riprende non appena si inserisce nuovamente il contenitore di cottura (2).

ATTENZIONE! Rischio di ustioni da fumi, grasso caldo, parti calde dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione quando si estrae il cestello (2) dall'apparecchio in funzione.

Il superamento della quantità di cibo consigliata può impedire la corretta circolazione dell'aria nell'apparecchio e influire significativamente sul risultato finale: la superficie dello strato risulterà troppo cotta e il centro rimarrà crudo.

Generi alimentari	Icona	Peso (g)	Temperatura	Tempo (min.)
Cosce di pollo		100-300	200	15-25
Bistecca		100-300	200	10-15
Pesce		100-300	200	15-20
"patatine fritte"		100-400	200	15-20
Torta		400	200	20-30
Gamberi		100-300	200	15-20

Se l'apparecchio non è preriscaldato, aggiungere 3 minuti al tempo di cottura indicato nella tabella.

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. Metteteli in un contenitore.

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. Estrarre il contenitore di cottura in modo che l'apparecchio si raffreddi più rapidamente.

ATTENZIONE! Il contenitore di cottura, la griglia e l'interno dell'apparecchio sono rivestiti con 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 contenitore di cottura e la griglia con acqua calda e un detergente delicato. Sciacquare e asciugare accuratamente. Non usare pagliette o prodotti abrasivi per pulire il corpo esterno.
5. Pulire l'interno del dispositivo con acqua calda e una spugna morbida che non griffa.
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.

ATTENZIONE! Se lo sporco si è attaccato al fondo del contenitore e alla griglia, riempire il contenitore con acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti. Mettere le griglie nel contenitore e lasciarle in ammollo per circa 10 minuti.

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 contenitore di cottura non è posizionato correttamente nell'apparecchio.	Inserire il contenitore nell'unità fino a sentire un "clic".
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.

DATI TECNICI

Modello	MFR-12
Alimentazione	220-240V ~ 50/60HZ
Potenza:	800W
Disponibilità modalità off e standby	disponibile
Consumo energetico in modalità standby	0,38 W
Consumo energetico in modalità off	-
Consumo energetico in modalità standby in rete	0,71 W
Passa automaticamente alla modalità standby dopo	-
Passa automaticamente alla modalità di spegnimento dopo	15 min
Modalità standby di rete se il dispositivo ha una funzione di connessione all'app	-
Lunghezza del cavo di alimentazione	0,8 M



ATTENZIONE! MPM agd S.A. si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche!

Questo manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbi, si prega di leggere la versione inglese.

Smaltimento corretto del prodotto (rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche)



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.

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- Būkite itin atsargūs, kai arti įrenginio yra vaikų.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros!
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Kuomet nenaudojate įrenginio arba ruošdamiesi jį valyti visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Aksesuarų, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sukelti įrenginio sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- Jeigu atsirastų keisti garsai, kvapai arba iš įrenginio eitų dūmai, reikia jį kuo greičiau išjungti ir susisiekti su įgaliotu serviso punktu dėl įrenginio remonto.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nekabėtų ties aštriomis briaunomis ir neliestų karštų paviršių.
- Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nekabo virš paviršiaus, ant kurio stovi įrenginys, krašto. Taip išvengsite netyčinio įrenginio nuėmimo nuo paviršiaus.
- Nelieskite karštų paviršių! Naudokite rankenas.
- Įrenginį reikia laikyti vėsioje, tamsioje ir sausoje vietoje.

- ▶ Venkite plastmasinių elementų deformacijos, negalima įrenginio plauti karštu vandeniu.
- ▶ Nedėkite rankų ir daiktų į indą, kai įrenginys dirba.
- ▶ Prieš pradėdami įrenginio valymo darbus pirmiausiai jį atjunkite nuo elektros šaltinio!
- ▶ Prietaisą, ypač tas dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia išvalyti prieš naudojant pirmą kartą, iškart po naudojimo arba jei prietaisas nebuvo naudojamas ilgą laiką – procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- ▶ Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- ▶ Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- ▶ Užbaigus kepimą norėdami sumontuoti arba nuimti jo elementus, taip pat prieš valymą, reikia palaukti kol įrenginys visiškai atvės.
- ▶ Kepant karštame ore karšti garai išeina per oro išleidimo angas. Nelaikykite rankų ar veido šalia garų ar oro išleidimo angų. Be to, išimdami talpyklą iš prietaiso būkite atsargūs, kad nepatektų garų ir oro.
- ▶ Neuždenkite oro įleidimo ir išleidimo angų, kai įrenginys veikia.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti lengvai užsidegančių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, staltiesės ir kiti, tai gali sukelti gaisrą.

- ▶ Maistas, skirtas kepti, visada turi būti dedamas į indą.
- ▶ Nepildykite talpyklos aliejaus, nes tai gali sukelti gaisrą.
- ▶ Įrenginys skirtas naudoti tik namuose. Niekada juo nedirbkite ilgesnį laiką be pertraukos, taip išvengsite dugno ir dangčio deformacijų.
- ▶ Jei kištukas arba maitinimo laidas yra pažeisti, jį turi pakeisti gamintojas, jo techninės priežiūros atstovas arba panašios kvalifikacijos asmuo, kad būtų išvengta bet kokios rizikos.
- ▶ Paviršiaus temperatūra naudojimo metu gali pakilti.
- ▶ Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu. Prieš įjungiant įrenginį aptikrinkite ar tinklo įtampa atitinka duomenis pateiktus produkto informacinėje lentelėje.
- ▶ Naudojimo metu rekomenduojama mūvėti apsaugines pirštines, skirtas dirbant su tokio tipo įranga.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklau-sė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją suprato. Vaikai negali atlikti valymo ir priežiūros, nebent

jie yra vyresni nei 8 metų ir yra prižiūrimi. Vaikai negali atlikti valymo / priežiūros be priežiūros.

- ▶ Vaikai neturi žaisti su prietaisu.
- ▶ Įrenginys nėra skirtas darbui su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- ▶ Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- ▶ Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus
- ▶ Nestatykite prietaiso tiesiai prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite bent 10 cm laisvos vietos gale, abiejose pusėse ir virš prietaiso. Nedėkite ant prietaiso jokių daiktų.
- ▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuočių sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Perkaite riebalai gali užsidegti. Būkite ypač atsargūs!**
- ▶  **DEMESIO! Karštas paviršius! Simbolis ant prietaiso rodo, kad veikimo metu jo dalys gali įkaisti.**

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

- | | |
|----------------------|--------------------------------------|
| 1. Rankena | 4. Darbo laiko rankenėlė (0-60 min.) |
| 2. Kepimo indas 2,0l | 5. Ventiliacijos anga |
| 3. Grilio grotelės | 6. Maitinimo laidas |

Daugiafunkcis įrenginys, kuris dėl savo unikalaus dizaino leidžia kepti, kepti ant grotelių, troškinti ir net kepti nepripylus aliejaus. Fitfryer gamina patiekalus karšto oro cirkuliacija, todėl maistas tampa traškus išorėje ir minkštas viduje. Į daugumą ingredientų aliejaus pilti nereikia.

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ

1. Išimkite įrenginį iš pakuotės. Pašalinkite visus maišelius, siuntimo spynas, užpildus ir etiketes.
2. Patikrinkite, ar įrenginys nepažeistas transportavimo metu. Jei įtariate, kad jis pažeistas, nenaudokite įrenginio ir kreipkitės į pardavėją.
3. Įsitinkinkite, kad jūsų elektros tinklo parametrai atitinka duomenis, esančius įrenginio duomenų lentelėje.
4. Nuplaukite prietaisą vadovaudamiesi instrukcijomis, pateiktomis skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
5. Padėkite prietaisą ant kieto, sauso, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.

ĮRENGINIO NAUDOJIMAS

DĖMESIO! Pirmą kartą naudojant prietaisą, gali sklisti nedideli dūmai. Tai normalus reiškinys.

DĖMESIO! Prietaisas apsaugotas nuo netinkamo naudojimo – prietaisas neįsijungs be tinkamai sumontuoto kepimo indo (2).

1. Patikrinkite, ar grotelės (3) įdėtos į gruzdintuvės talpą (2). Jei ne, įstumkite grotelių groteles į vietą taip, kad ji būtų horizontalioje kepimo indo apačioje (2).
2. Prijunkite įrenginį prie įžeminto maitinimo šaltinio.
3. Ištraukite kepimo indą (2) traukdami už rankenos (1).
4. Įdėkite maisto produktus į indą (2).

DĖMESIO! Nepildykite kepimo indo (2) virš „MAX“ žymos ir neviršykite didžiausio lentelėje nurodytų ingredientų kiekių (žr. skyrių „GAMINIMO PATARIMAI“).

5. Laikydami už rankenos (1), įstumkite kepimo indą (2) atgal į Fitfryer.

DĖMESIO! Nelieskite kepimo indo (2), kai prietaisas veikia arba netrukus po jo pabaigos, nes indas labai įkaista.

6. Norėdami įjungti gruzdintuvą, nustatykite gamtinimo laiką naudodami laiko rankenėlę (4).
7. Prietaisas automatiškai išsijungs, kai pasibaigs nustatytas laikas. Apie darbo pabaigą praneš laikrodžio skambėjimas. Prietaisą galima bet kada sustabdyti, pasukus veikimo laiko rankenėlę (4) į „0“ padėtį.
8. Ištraukite kepimo indą (2) traukdami už rankenos (1), tada patikrinkite, ar ingredientai yra paruošti. Jei ingredientai dar nėra paruošti, už rankenos įstumkite indą atgal į Fitfryer ir nustatykite papildomą laiką.
9. Baigę darbą, įrenginį reikia atjungti nuo maitinimo šaltinio.

MAISTO PARUOŠIMAS – PATARIMAI

Prietaisas gali būti naudojamas ruošiant daugybę patiekalų. Žemiau pateikta lentelė padės pasirinkti tinkamą maisto svorį ir optimalų kepimo laiką.

Tačiau dėl skirtumų pvz. maisto produktų formoje, dydyje ir struktūroje lentelėje pateikti duomenys turėtų būti traktuojami kaip orientacinė informacija, kuri padės lengviau pradėti dirbti su prietaisu. Laikui bėgant greičiausiai sukursite savo laiko nustatymus pasirinktam maistui. Kai kuriuos patiekalus įpusėjus kepimui reikia suplakti (maišyti). Tada turėtumėte ištraukti kepimo indą (2), tai sustabdys prietaisą, tačiau veikimo laikas ir toliau bus skaičiuojamas. Kepimo programa bus tęsiama, kai vėl įdėsite kepimo indą (2).

DĖMESIO! Nudėgimų pavojus dėl garų, karštų riebalų ir karštų prietaiso dalių. Būkite ypač atsargūs išimdami krepšelį (2) iš veikiančio prietaiso.

Viršijus rekomenduojamą maisto produktų kiekį, gali sutrikti tinkama oro cirkuliacija įrenginyje ir reikšmingai paveikti galutinį efektą – paviršinis sluoksnius bus perkeptas, o centras liks žalias.

Bakalajės prekės	Piktograma	Svoris (g)	Temperatūra	Laikas (min.)
Vištienos kojos		100-300	200	2
Kepsnys		100-300	200	10-15
Žuvis		100-300	200	2
Bulvytes		100-400	200	2
(Tešla:		400	200	2
Krevetės:		100-300	200	2

Jei prietaisas nėra įkaitintas, prie lentelėje nurodyto kepimo laiko pridėkite 3 minutes.

NAMINIŲ BULVYČIŲ RUOŠIMAS

Norėdami gauti geriausius rezultatus, naudokite iš anksto keptas (pvz., šaldytas) bulvytes. Norėdami pasigaminti naminių bulvyčių, atlikite šiuos veiksmus:

1. Bulves nulupkite ir supjaustykite kubeliais.
2. Pamerkite bulvytes dubenyje su vandeniu bent 30 minučių, išimkite ir nusauskite ant popierinių rankšluosčių.
3. Į dubenį supilkite 1/2 šaukšto alyvuogių aliejaus, tada sudėkite bulvytes ir maišykite, kol pasidengs aliejumi.
4. Išimkite bulvytes pirštais arba tinkamu virtuvės įrankiu, palikdami aliejaus perteklių dubenyje. Įdėkite juos į konteinerį.

DĖMESIO! Nepilkite visų bulvyčių iš dubens į indą iš karto, kad aliejus nenutekėtų į indo dugną.

5. Kepkite pagal instrukcijas.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš pradėdant valymo darbus reikia ištraukti kištuką iš elektros lizdo ir palaukti, kol įrenginys visiškai atvės.
2. Ištraukite kepimo indą, kad prietaisas greičiau atvėstų.

DĖMESIO! Kepimo indas, grotelės ir prietaiso vidus yra padengti nepridegančia danga. Nevalykite jų metaliniais virtuvės įrankiais ar abrazyviniais valikliais, nes galite pažeisti dangą.

3. Nuvalykite įrenginio korpusą drėgna šluoste. Niekada nemerkite korpuso į vandenį ar kitą skystį ir neplaukite jo indaplovėje.
4. Kepimo indą ir groteles nuplaukite šiltu vandeniu ir švelniu plovikliu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite. Korpusui valyti nenaudokite vielinių šluosčių ar abrazyvinių valiklių.
5. Prietaiso vidų nuvalykite karštu vandeniu ir minkšta, nebraižančia kempine.
6. Nuvalykite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte nešvarumus.
7. Po valymo ir džiovinimo prietaisą reikia sulankstyti ir laikyti saugioje vietoje.

DĖMESIO! Jei ant indo dugno ir grilio grotelių prilipo nešvarumų, užpildykite indą karštu vandeniu ir trupučiu indų ploviklio. Įdėkite grilio groteles į indą ir palikite mirkti apie 10 minučių.

TRIKČIŲ ŠALINIMAS

Toliau pateiktoje lentelėje aprašomos dažniausiai pasitaikančios problemos, su kuriomis galite susidurti naudodami įrenginį.

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Ingredientai „Fit Fryer“ kepa netolygiai.	Kai kuriuos ingredientus reikia suplakti įpusėjus paruošimo laikui.	Įpusėjus paruošimo laikui, suplakite ingredientus, esančius vienas ant kito arba skersai (pvz., bulvytės).
Kepti užkandžiai netrupa išėmus iš Fit Fryer.	Buvo naudojami užkandžiai, skirti ruošti tradicinėje gruzdintuvėje.	Norėdami užtikrinti traškumą, naudokite „Fit Fryer“ užkandžius arba aptepkite juos plonu aliejaus sluoksniu.
Negaliu tinkamai įdėti talpyklos į mašiną.	Talpykloje yra per daug ingredientų.	Nepildykite talpyklos virš MAX lygio.
	Kepimo indas nėra tinkamai įtaisytas prietaise.	Stumkite talpyklą į įrenginį, kol išgirsite spragtelėjimą.
Iš prietaiso sklinda balti dūmai.	Paruošti ingredientai yra riebus.	Kepant riebius ingredientus Fit Fryer, į indą nuteka didelis kiekis riebalų. Šie riebalai skleidžia baltus dūmus ir indas gali įkaisti nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam gaminimo rezultatui.
	Dubenyje yra riebalų nuo ankstesnio virimo.	Kepant riebius ingredientus Fit Fryer, į indą nuteka didelis kiekis riebalų. Šie riebalai skleidžia baltus dūmus ir dubuo gali įkaisti nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam gaminimo rezultatui.

Šviežios bulvytės „Fitfryer“ kepa netolygiai.	Prieš kepat bulvių gabalėliai nebuvo tinkamai išmirkyti.	Pamerkite juos į dubenį su vandeniu bent 30 minučių, išimkite ir nusausinkite ant popierinio rankšluosčio.
	Naudota netinkama bulvių rūšis.	Būtinai naudokite šviežias bulves ir stebėkite, kad kepat „nesuirtų“.
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai ruošiamos Fitfryer.	Bulvių traškumas priklauso nuo jose esančio aliejaus ir vandens kiekio.	Prieš pildami alyvuogių aliejų, paruoštus bulvių gabalėlius gerai nusausinkite.
		Paruoškite mažesnius bulvių gabalėlius, kad jie būtų traškesni.
		Įpilkite šiek tiek daugiau alyvuogių aliejaus, kad bulvytės būtų traškesnės.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis:	MFR-12
Maitinimas	220-240V ~ 50/60HZ
Galia:	800W
Išjungties ir budėjimo veiksenų pasiekiamumas	pasiekiamas
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	0,38 W
Energijos suvartojimas išjungties būsenoje	-
Budėjimo režime vartojama energija	0,71 W
Automatiškai persijungia į budėjimo režimą po	-
Automatiškai persijungia į išjungimo režimą po	15 min
Tinklo budėjimo režimas, jei įrenginio funkcija yra prisijungti prie programos	-
Maitinimo laido ilgis:	0,8 M.



DĖMESIO! Įmonė MPM agd S.A. pasilieka teisę keisti techninius duomenis.

Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- ▶ Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- ▶ Neatstājiet ierīci bez uzraudzības, kamēr tā darbojas!
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- ▶ Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- ▶ Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- ▶ Tādu piederumu izmantošana, kurus ražotājs nav ieteicis, var sabojāt ierīci vai izraisīt negadījumu.
- ▶ Ja jums rodas kādi neparasti trokšņi, smakas vai dūmi, kas nāk no ierīces, nekavējoties izslēdziet to un pēc tam sazinieties ar pilnvarotu servisa centru, lai salabotu ierīci.
- ▶ Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- ▶ Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- ▶ Pārliedzinieties, ka tīkla kabelis nekarājas virs grīdas malas, uz kuras ierīce ir novietota. Tas novērsīs ierīces nejaušu noņemšanu no virsmas.

- Nepieskarieties karstām virsmām! Izmantojiet satvērienus.
- Glabājiet ierīci vēsā, ēnainā un sausā vietā.
- Izvairieties no plastmasas detaļu deformācijas, nemazgājiet ierīci ar karstu ūdeni un trauku mazgājamā mašīnā.
- Nelieciet rokas vai priekšmetus traukā, kamēr ierīce darbojas.
- Pirms tīrīšanas ierīce ir jāatvieno no strāvas avota!
- Ierīces, jo īpaši to daļu, kas nonāk tiešā saskarē ar pārtiku, tīrīšana jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, tūlīt pēc ekspluatācijas vai, ja ierīce nav lietota ilgu laiku – procedūra ir aprakstīta nodaļā „TĪRĪŠANA UN APKOPE”.
- Nenovietojiet ierīci citu elektrisko ierīču, degļu, plīts, cepeškrāsns utt.
- Pirms darba sākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- Pēc cepšanas ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist pirms sastāvdaļu pievienošanas vai noņemšanas, kā arī pirms ierīces tīrīšanas.
- Karstā gaisa cepšanas laikā karstais tvaiks izplūst caur gaisa izplūdes atverēm. Nenovietojiet rokas vai seju tuvu izplūstošajam tvaikam vai gaisa izplūdes atverēm. Noņemot trauku no ierīces, uzmanieties arī no tvaika un gaisa.
- Netraucējiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kamēr ierīce darbojas.

- ▶ Nenovietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru, galdautu un citu, tuvumā – tas var izraisīt ugunsgrēku.
- ▶ Vienmēr ielieciet cepamos produktus traukā.
- ▶ Nepiepildiet tvertni ar eļļu, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
- ▶ Ierīce ir piemērota tikai mājsaimniecības vajadzībām. To nekad nedrīkst lietot nepārtraukti ilgāku laiku, lai novērstu korpusa un vāka deformāciju.
- ▶ Ja kontaktdakša vai strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai dienestam, vai citai atbilstīgi kvalificētai personai, lai izvairītos no jebkāda riska.
- ▶ Lietošanas laikā virsmas temperatūra var paaugstināties.
- ▶ Ierīcei jābūt savienotai ar tīkla kontaktligzdu ar zemējuma tapu! Pirms ierīces ieslēgšanas pārbaudiet, vai tīkla spriegums atbilst parametriem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes.
- ▶ Lietošanas laikā ieteicams lietot aizsargcimdus, kas paredzēti šāda veida iekārtām.
- ▶ Šo ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien viņi nav 8 gadus veci vai vecāki un netiek uz-

raudzīti. Uzkopšanu/apkopi nedrīkst veikt bērni bez uzraudzības.

- Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci.
- Iekārta nav paredzēta darbam, izmantojot ārēju taimera slēdzi vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Glabājiēt ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci tieši pret sienu vai pret citām ierīcēm. Atstājiēt vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces aizmugurē un sānos, kā arī virs tā. Neno-
vietojiēt nekādus priekšmetus ierīces augšpusē.
- Bērnu drošības nolūkos, lūdzu, neatstājiēt ie-
pakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona
kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiēt bērniem spēlēties
ar foliju. Noslakšanas briesmas!**
- **BRĪDINĀJUMS! Pārkarseti tauki var aizdeg-
ties. Esi īpaši uzmanīgs!**
-  **UZMANĪBU! Karsta virsma! Ierīces sim-
bols informē, ka tās sastāvdaļas darbības
laikā var sakarst līdz augstām temperatūrām.**

IERĪCES APRAKSTS

- | | |
|-------------------------|----------------------------------|
| 1. Turi | 4. Izpildlaika skala (0-60 min.) |
| 2. Cepšanas trauks 2,0l | 5. Gaisa ventilācija |
| 3. Režģa grils | 6. Tīkla kabelis |

Daudzfunkcionāla ierīce, kas, pateicoties unikālajam dizainam, ļauj cept, grilēt, sautēt un pat cept, nepievienojot eļļu. Fitfryer gatavo ēdienus, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju, padarot ēdienu kraukšķīgu no ārpuses un maigu no iekšpuses. Jums nav nepieciešams pievienot eļļu lielākajai daļai sastāvdaļu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izsaiņojiet ierīci no iepakojuma. Noņemiet visus maisiņus, piegādes slēdzenes, pildvielas un etiķetes.
2. Pārbaudiet, vai ierīcē nav bojājumu, kas var rasties ierīces transportēšanas laikā. Ja ir aizdomas par bojājumiem, nedarbiniet ierīci un konsultējieties ar izplatītāju.
3. Pārļiecinieties, vai jūsu elektriskā tīkla parametri atbilst datiem uz ierīces datu plāksnītes.
4. Nomazgājiet ierīci, ievērojot sadaļā „TĪRĪŠANA UN APKOPE” sniegtos norādījumus
5. Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, stabilas, līdzenas un līdzenas virsmas.

IERĪCES LIETOJUMS

UZMANĪBU! Lietojot ierīci pirmo reizi, var izkļūt neliels daudzums dūmu. Tas ir normāli.

UZMANĪBU! Ierīce ir aizsargāta pret ļaunprātīgu izmantošanu - ierīce neieslēdzas bez pareizi uzstādīta cepšanas trauka (2).

1. Pārbauda, vai grila statīvs (3) ir ievietots gaisa fritiera traukā (2). Ja nē – bīdiet grila statīvu vietā tā, lai cepšanas trauka apakšā tas būtu horizontāls (2).
2. Pievienojiet ierīci iezemētam barošanas avotam.
3. Izbīdiet cepšanas trauku (2), velkot uz roktura (1).
4. Ielieciet pārtikas produktus traukā (2).

UZMANĪBU! Nepiepildiet cepšanas trauku (2) virs indikatora „MAX” un nepārsniedziet tabulā norādīto sastāvdaļu maksimālo daudzumu (skatīt sadaļu „GATAVOŠANAS PADOMI”).

5. Turot rokturi (1), bīdiet cepšanas trauku (2) atpakaļ Fitfryer.

UZMANĪBU! Nepieskarieties cepšanas traukam (2) darbības laikā un neilgi pēc ierīces pabeigšanas, jo trauks sasilst līdz ļoti augstai temperatūrai.

6. Lai iedarbinātu gaisa fritieri, izmantojiet darbības laika skalu (4), lai iestatītu gatavošanas laiku.
7. Ierīce automātiski izslēgsies, kad būs beidzies iestatītais laiks. Kad darbs ir pabeigts, pulkstenis zvanīs. Ierīces darbību var pārtraukt jebkurā laikā, pagriežot darbības laika pogu (4) pozīcijā „0”.
8. Izbīdiet cepšanas trauku (2), pavelkot uz roktura (1), pēc tam pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas. Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, ieslēdiniet trauku atpakaļ Fitfryer, turot to aiz roktura, pēc tam iestatiet papildu laiku.
9. Kad ierīce ir pabeigta, atvienojiet to no strāvas avota.

GATAVOŠANAS PADOMI ĒDIENA GATAVOŠANAI

Ar ierīci var pagatavot daudz ēdienu, zemāk esošā tabula ir paredzēta, lai palīdzētu jums izvēlēties pareizo pārtikas produktu svaru un optimālo cepšanas laiku.

Tomēr, ņemot vērā atšķirības m.in formā, lielumā, pārtikas produktu struktūrā, tabulā sniegtie dati jāuzskata par aptuvenu informāciju, kas atvieglos darba uzsākšanu ar ierīci. Laika gaitā jūs, iespējams, izstrādāsiet savus laika iestatījumus izvēlētajiem ēdieniem. Daži ēdieni cepšanas laikā ir jāsakrata (jāmaisa) līdz pusei. Pēc tam izvelciet cepšanas trauku (2), tas apturēs ierīces darbību, bet darba laiks joprojām tiek skaitīts. Gatavošanas programma atsāksies, kad cepšanas trauks (2) tiks ievietots atpakaļ.

UZMANĪBU! Apdegumu risks no izgarojumiem, karstiem taukiem, karstām ierīces daļām. Noņemot grozu (2) no darba ierīces, ievērojiet īpašu piesardzību.

Ieteicamā pārtikas produktu daudzuma pārsniegšana var kavēt pareizu gaisa cirkulāciju ierīcē un būtiski ietekmēt gala efektu – slāņa virsma būs pārāk izcepta un centrs paliks neapstrādāts.

Pārtikas	Ikona	Svars (g)	Temperatūra	Laiks (min.)
Vistas ciskas		100-300	200	15-25
Steiks		100-300	200	10-15
Zivis		100-300	200	15-20
Fri kartupeļi		100-400	200	15-20
Kūka		400	200	20-30
Garnele		100-300	200	15-20

Tabulā norādītajam cepšanas laikam jāpievieno 3 minūtes, ja ierīce nav iepriekš uzsildīta.

MĀJĀS GATAVOTU KARTUPEĻU SAGATAVOŠANA

Lai sasniegtu vislabāko rezultātu, jāizmanto iepriekš cepti (piemēram, saldēti) kartupeļi. Lai ceptu mājās gatavotus kartupeļus, jums jāveic šādas darbības:

1. Kartupeļus nomizo un sagriež nūjiņās.
2. Samērciet kartupeļus ūdens bļodā vismaz 30 minūtes, noņemiet un nosusiniet uz papīra dvieļa.
3. Bļodā ielej 1/2 ēdamkaroti olīveļļas, pēc tam tajā ievieto kartupeļus un maisa, līdz tie pārklāti ar olīveļļu.
4. Noņemiet kartupeļus ar pirkstiem vai piemērotu virtuves piederumu, lai liekā eļļa paliktu bļodā. Ielieciet tos traukā.

UZMANĪBU! Nelejiet visus kartupeļus no bļodas traukā uzreiz, lai eļļa netecētu līdz pannas apakšai.

5. Cepiet saskaņā ar instrukcijām.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas izņemiet kontaktdakšu no tikla kontaktligzdas un pagaidiet, līdz ierīce ir pilnībā atdzisusi.
2. Izbidiet cepšanas trauku, lai vienība ātrāk atdziest.

UZMANĪBU! Cepšanas trauks, grila grils un ierīces iekšpuse ir pārklāti ar nepiedegošu pārklājumu. Netīriet tos ar metāla virtuves piederumiem vai abrazīviem materiāliem, jo tas var sabojāt pārklājumu.

3. Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu. Nekad neiegremdējiet korpusu ūdenī vai citā šķidrumā, nemazgājiet to trauku mazgājamā mašīnā.
4. Nomazgājiet cepšanas trauku un grilu cūdens ar maigu mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi izskalojiet un nosusiniet. Korpusu tīrīšanai nelietojiet stieplu drānas vai abrazīvus līdzekļus.
5. Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un maigu, nesaskrāpējošu sūkli.
6. Notīriet sildelementu ar tīrīšanas suku, lai noņemtu visus gružus.
7. Pēc tīrīšanas un žāvēšanas ierīce ir salocīta un jāuzglabā drošā vietā.

UZMANĪBU! Ja netīrumi ir iestrēdzis trauka apakšā un grilā, piepildiet trauku ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu mazgāšanas šķidrums. Ielieciet grilu traukā un atstājiet to iemērc apmēram 10 minūtes.

PROBLĒMU NOVĒRŠANAS

Tālāk esošajā tabulā ir aprakstītas visbiežāk sastopamās problēmas, kas var rasties, lietojot ierīci.

Problēma	Iespējamais iemesls	Šķīdums
Fitfryer sastāvdaļas cep nevienmērīgi.	Dažas sastāvdaļas sagatavošanas laikā jāsakrata līdz pusei.	Pagatavošanas laika vidū sakratiet sastāvdaļas, kas novietotas viena otrai virsū vai viena otrai (piemēram, kartupeļus).
Ceptas uzkodas nav drupinātas, kad tās izņemat no Fitfryer.	Tika izmantotas uzkodas, kas paredzētas pagatavošanai tradicionālajā fritēšanas ierīcē.	Izmantojiet uzkodas, lai pagatavotu Fitfryer, vai pārklājiet uzkodas ar plānu eļļas kārtu, lai nodrošinātu, ka tās ir kraukšķīgas.
Es nevaru pareizi ievietot atkritumu tvertni ierīcē.	Traukā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Nepiepildiet tvertni virs MAX līmeņa.
	Cepšanas trauks nav pareizi novietots ierīcē.	Bīdiet trauku ierīcē, līdz atskan "klikšķis".
No ierīces izplūst balti dūmi.	Sagatavotās sastāvdaļas ir taukainas.	Cepot taukainas sastāvdaļas Fitfryer, traukā izplūst liels daudzums tauku. Šie tauki izdala baltus dūmus, un konteiners var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gatavošanas gala rezultātu.
	Bļodā ir tauki no iepriekšējās gatavošanas.	Cepot taukainas sastāvdaļas Fitfryer, traukā izplūst liels daudzums tauku. Šie tauki izdala baltus dūmus, un bļoda var sakarst vairāk nekā parasti. Tas neietekmē ierīci vai gatavošanas gala rezultātu.

Svaigi kartupeļi Fitfryer cep nevienmērīgi.	Kartupeļu gabaliņi pirms cepšanas netika pienācīgi izmērcēti.	Samērciet tos bļodā ar ūdeni vismaz 30 minūtes, noņemiet tos un nosusiniet uz papīra dvieļa.
	Tika izmantots nepareizs kartupeļu veids.	Jums vajadzētu izmantot svaigus kartupeļus un pārbaudīt, vai cepšanas laikā tie "nesalaužas".
Svaigi kartupeļi fri nav kraukšķīgi, ja tos gatavo Fitfryer.	Kartupeļu maigums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma tajos.	Pirms eļļas pievienošanas rūpīgi nosusiniet sagatavotos kartupeļu gabaliņus.
		Sagatavojiet mazākus kartupeļu gabalus, lai tie būtu kraukšķīgāki.
		Pievienojiet nedaudz lielāku daudzumu olīveļļas, lai kartupeļi būtu kraukšķīgāki.

TEHNISKIE DATI

Modelis	MFR-12
Barošanas avots	220-240V ~ 50/60HZ
Power	800W
Pieejami izslēgts un gaidīšanas režīms	pieejams
Gaidīšanas režīmā patērētā jauda	0,38 W
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	-
Enerģijas patēriņš tikla gaidīšanas režīmā	0,71 W
Automātiski pāriet gaidīšanas režīmā pēc	-
Automātiski pāriet izslēgšanas režīmā pēc	15 min
Tikla gaidīšanas režīms, ja ierīcei ir lietojumprogrammu savienojuma funkcija.	-
Tikla vada garums:	0,8 M.



UZMANĪBU! MPM agd S.A. patur tiesības veikt tehniskas izmaiņas!

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

Ja jums ir kādas šaubas, lūdzu, izlasiet angļu valodas versiju.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Markējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājsaimniecības atkritumiem. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi var negatīvi ietekmēt apkārtējo vidi un cilvēku veselību bīstamu vielu, maisījumu un sastāvdaļu potenciāla saturs dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- ▶ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- ▶ Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- ▶ Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- ▶ In het geval dat er ongebruikelijke geluiden, geuren of rook uit het apparaat komen, moet het onmiddellijk worden uitgeschakeld en vervolgens contact opnemen met een erkend servicecentrum om het apparaat te repareren.
- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer niet verder hangt dan de rand van de grond waarop het appa-

raat staat. Dit voorkomt dat het apparaat per ongeluk van dit oppervlak trekt.

- ▶ Raak hete oppervlakken niet aan! Gebruik de handgrepen.
- ▶ Het apparaat moet op een koele, schaduwrijke en droge plaats worden bewaard.
- ▶ Het is noodzakelijk om vervorming van plastic elementen te voorkomen, was het apparaat niet met heet water en in de vaatwasser.
- ▶ Steek tijdens het gebruik van het apparaat geen handen of voorwerpen in de container.
- ▶ Voordat u begint met reinigen, moet het apparaat worden losgekoppeld van de stroombron!
- ▶ Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk „REINIGING EN ONDERHOUD” hoofdstuk beschreven.
- ▶ Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- ▶ Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- ▶ Na het frituren moet u wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de componenten

bevestigt of verwijdt, en voordat u het apparaat schoonmaakt.

- ▶ Bij frituren met hete lucht ontsnapt hete stoom via de luchtuitlaatopeningen. Breng uw handen of gezicht niet in de buurt van de vrijkomende stoom of bij de luchtuitlaten. Let ook op stoom en lucht wanneer u de container uit het apparaat haalt.
- ▶ Tijdens het gebruik van het apparaat mogen de luchtinlaten en -uitlaten niet worden verborgen.
- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, enz., dit brand kan veroorzaken.
- ▶ Producten die bedoeld zijn om te frituren, moeten altijd in een container worden gedaan.
- ▶ Vul de container niet met olie, dit kan brand veroorzaken.
- ▶ Het apparaat is alleen geschikt voor thuisgebruik. Gebruik het apparaat nooit langdurig continu om vervorming van de behuizing en het deksel te voorkomen.
- ▶ Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, vervang deze dan door de fabrikant of door een andere gekwalificeerde persoon om elk risico te vermijden.
- ▶ De oppervlaktetemperatuur kan tijdens gebruik stijgen.
- ▶ Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten. Voordat

u het apparaat inschakelt, controleer zorgvuldig of de voltage en frequentie van het stroomnet komen overeen met de aanduidingen op het typeplaatje van het apparaat.

- Tijdens gebruik wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te gebruiken die zijn meegeleverd voor het gebruik van dit soort apparatuur.
- Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Schoonmaak en onderhoud kunnen niet door kinderen worden gedaan, tenzij ze 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- De apparatuur is niet bedoeld om te werken met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.

- ▶ Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- ▶ Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet rechtstreeks tegen een muur of andere apparaten. Laat minstens 10 cm vrije ruimte vrij op de achterkant en aan beide zijden van het apparaat, evenals erboven. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **WAARSCHUWING! Oververhit vet kan een brandgevaar veroorzaken. Wees bijzonder voorzichtig.**
- ▶  **WAARSCHUWING! Heet oppervlak!** Het symbool op het apparaat geeft aan dat de elementen tijdens gebruik tot hoge temperaturen kunnen worden verwarmd.

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

- | | |
|-----------------|-----------------------------|
| 1. Handvat | 4. Werktijdknop (0-60 min.) |
| 2. Bakblik 2,0l | 5. Ventilatiegat |
| 3. Grillplaat | 6. Netsnoer |

Een multifunctioneel apparaat dat dankzij het unieke ontwerp kan frituren, grillen, stoven en zelfs bakken zonder toevoeging van olie. De fitfryer bereidt gerechten met behulp van heteluchtcirculatie, waardoor de gerechten krokant zijn aan de buitenkant en mals aan de binnenkant. Aan de meeste ingrediënten hoeft u geen olie toe te voegen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle zakken, transportsloten, vulstoffen en etiketten.
2. Controleer het apparaat op schade die tijdens het transport van het apparaat kunnen ontstaan. Als u schade vermoedt, start de molen dan niet en raadpleeg uw verkoper.
3. Zorg ervoor dat de parameters van uw netvoeding overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
4. Reinig het apparaat zoals beschreven in het hoofdstuk „REINIGING EN ONDERHOUD”.
5. Zet het apparaat op een harde, droge, horizontale en vlakke ondergrond.

GEBRUIK VAN HET APPARAAT

LET OP! Tijdens het eerste gebruik kan er een kleine hoeveelheid rook uit het apparaat komen. Dit is een normaal verschijnsel.

LET OP! Het apparaat is beveiligd tegen verkeerd gebruik — het apparaat kan niet worden ingeschakeld zonder een correct geïnstalleerde bakvorm (2).

1. Controleer of het rooster (3) in de frituurpan (2) is geplaatst. Zo niet, schuif dan het grillrooster zodanig dat het horizontaal op de bodem van de bakvorm staat (2).
2. Sluit het apparaat aan op een voedingsbron met aarding.
3. Verleng de bakvorm (2) door aan de handgreep (1) te trekken.
4. Doe de boodschappen in de container (2).

WAARSCHUWING! Vul de bakvorm (2) niet boven de „MAX”-indicator en overschrijd niet de maximale hoeveelheid ingrediënten die in de tabel is vermeld (zie het gedeelte „KOOKTIPS”).

5. Houd de handgreep (1) ingedrukt en schuif de bakvorm (2) terug in de Fitfryer.

LET OP! Raak de bakvorm (2) niet aan tijdens het gebruik van het apparaat en kort nadat het apparaat klaar is, aangezien de bak tot een zeer hoge temperatuur wordt verwarmd.

6. Gebruik de bedieningstijdknop (4) om de baktijd in te stellen om de friteuse te starten.
7. Het apparaat wordt automatisch uitgeschakeld wanneer de ingestelde tijd is verstreken. Het einde van het werk wordt aangegeven door de klok. De werking van het apparaat kan op elk moment worden beëindigd door de bedieningsknop (4) naar de stand „0” te draaien.
8. Breid de bakvorm (2) uit door aan de handgreep (1) te trekken en controleer vervolgens of de ingrediënten gaar zijn. Als de ingrediënten nog niet klaar zijn, schuift u de container terug in de Fitfryer, houdt u deze bij het handvat vast en stelt u nog een extra tijd in.
9. Aan het einde van de werkzaamheden moet het apparaat worden losgekoppeld van de stroomvoorziening.

KOOKTIPS

Met behulp van het apparaat kunt u veel gerechten bereiden. De onderstaande tabel is bedoeld om u te helpen bij het kiezen van het juiste gewicht van de etenswaren en de optimale baktijd.

Vanwege verschillen in vorm, grootte en structuur van levensmiddelen moeten de gegevens in de tabel echter worden beschouwd als indicatieve informatie die het begin van de werkzaamheden met het apparaat zal vergemakkelijken. Na verloop van tijd zul je waarschijnlijk je eigen tijdstellingen bepalen voor de gerechten die je kiest. Sommige gerechten moeten halverwege de baktijd worden geschud (gemengd). De bakvorm (2) moet dan worden verlengd, dit stopt de werking van het apparaat, maar de gebruiksduur wordt nog steeds geteld. Het bakprogramma wordt hervat wanneer de bakvorm (2) weer wordt geplaatst.

LET OP! Risico op verbranding door dampen, verhit vet, hete elementen van het apparaat. Wees extra voorzichtig wanneer u de mand (2) van het werkende apparaat verwijdt.

Het overschrijden van de aanbevolen hoeveelheid voedsel kan een goede luchtcirculatie in het apparaat belemmeren en het uiteindelijke effect aanzienlijk beïnvloeden: het oppervlak van de laag wordt te veel gebakken en het midden blijft rauw.

Boodschappen	icoon	Gewicht (g)	Temperatuur	Tijd (min.)
Kippenpoten		100-300	200	15-25
Biefstuk		100-300	200	10-15
Vissen		100-300	200	15-20
Frietjes		100-400	200	15-20
taart		400	200	20-30
Garnalen		100-300	200	15-20

Voeg 3 minuten toe aan de baktijd die in de tabel staat, als het apparaat niet voorverwarmd is.

BEREIDING VAN HUISGEMAAKTE FRIETJES

Voor het beste resultaat moeten voorgebakken (bijvoorbeeld bevroren) frites worden gebruikt. Om zelfgemaakte frietjes te bakken, moet je het volgende doen:

1. Schil de aardappelen en snijd ze in eetstokjes.
2. Laat de frietjes minstens 30 minuten weken in een kom met water, verwijder ze en dep ze droog op keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, doe de frites erin en roer tot ze bedekt zijn met olie.

4. Verwijder de frites met je vingers of een geschikt keukenapparaat zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Zet ze in een bakje.

LET OP! Giet niet alle chips uit de kom tegelijk in de container, zodat de olie niet naar de bodem van de schaal wegl loopt.

5. Bak volgens de instructies.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Voordat u begint met reinigen, moet u de stekker uit het stopcontact halen en wachten tot het apparaat volledig is afgekoeld.
2. Schuif de bakvorm eruit zodat het apparaat sneller afkoelt.

LET OP! De bakvorm, het grillrooster en de binnenkant van het apparaat zijn bedekt met een antiaanbaklaag. Maak ze niet schoon met metalen keukengerei of schuurmiddelen, omdat dit de coating kan beschadigen.

3. Veeg de behuizing van het apparaat schoon met een vochtige doek. Dompel de behuizing nooit onder in water of een andere vloeistof, was hem niet in de vaatwasser.
4. Was de bakvorm en het grillrooster met water en een mild reinigingsmiddel. Goed afspoelen en drogen. Gebruik geen draaddoeken of schuurmiddelen om het pand schoon te maken.
5. Maak de binnenkant van het apparaat schoon met heet water en een zachte, krasvrije spons.
6. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventueel vuil te verwijderen.
7. Na reiniging en droging moet het apparaat worden opgevouwen en op een veilige plaats worden bewaard.

LET OP! Als er vuil op de bodem van de bak en het rooster zit, vul de container dan met heet water waaraan een kleine hoeveelheid afwasmiddel is toegevoegd. Plaats het grillrooster in de container en laat het ongeveer 10 minuten weken.

PROBLEMEN OPLOSSEN

In de volgende tabel worden de meest voorkomende problemen beschreven die u kunt tegenkomen bij het gebruik van het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ingrediënten bakken ongelijkmatig in de Fitfryer.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Schud de ingrediënten die op elkaar of over elkaar zijn gelegd (bijvoorbeeld frietjes) halverwege de bereidingstijd.
Gefrituurde snacks zijn niet kruimelig als ze uit de Fitfryer worden gehaald.	Er werden snacks gebruikt die bedoeld waren voor bereiding in een traditionele frituurpan.	Gebruik de snacks om in de Fitfryer te bereiden of bedek de snacks met een dun laagje olie om ze knapperig te maken.
Ik kan de container niet correct in de machine plaatsen.	Er zitten te veel ingrediënten in de container.	Vul de container niet boven het MAX-niveau.
	De bakvorm is niet correct in het apparaat geplaatst.	Schuif de container in het apparaat totdat u een „klik” hoort.

Er komt witte rook uit het apparaat.	De bereide ingrediënten zijn vet.	Bij het bakken van vette ingrediënten in de Fitfryer lekt er een grote hoeveelheid vet in de container. Dit vet geeft witte rook af en de container kan meer dan normaal opwarmen. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat van de bereiding.
	In de kom zit vet van de vorige bereiding.	Bij het bakken van vette ingrediënten in de Fitfryer lekt er een grote hoeveelheid vet in de container. Dit vet geeft witte rook af en de kom kan meer opwarmen dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat of het eindresultaat van de bereiding.
Verse frietjes bakken ongelijkmatig in de Fitfryer.	De aardappelstukjes waren voor het bakken niet goed doorweekt.	Laat ze minstens 30 minuten in een kom met water weken, verwijder ze en droog ze op keukenpapier.
	Er werd een ongeschikte aardappelsoort gebruikt.	Het is noodzakelijk om verse aardappelen te gebruiken en te controleren of ze niet „uit elkaar vallen” tijdens het frituren.
Verse frietjes zijn niet krokant als ze in de Fitfryer worden bereid.	De brosheid van frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water die erin zit.	Voordat u olie toevoegt, moet u de voorbereide aardappelstukjes grondig drogen.
		Maak kleinere stukjes aardappelen klaar om ze krokanter te maken.
		Voeg een iets grotere hoeveelheid olijfolie toe om de frietjes krokanter te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MFR-12
Spanning:	220-240V ~ 50/60HZ
Vermogen:	800W
Beschikbaarheid van uit- en stand-bymodus	beschikbaar
Stroomverbruik in stand-by	0,38 W
Stroomverbruik in uit-modus	-
Stroomverbruik in stand-bymodus	0,71 W
Gaat automatisch naar de stand-bymodus na	-
Gaat automatisch naar de uitschakelmodus na	15 min
Netwerk stand-bymodus als het apparaat de functie heeft om verbinding te maken met de applicatie	-
Lengte van het netsnoer:	0,8 M



LET op! MPM agd S.A. behoudt zich het recht voor om technische wijzigingen aan te brengen!

*Deze handleiding is automatisch vertaald.
Als u twijfelt, lees dan de Engelse versie.*

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



De markering op het product geeft aan dat het product aan het einde van zijn levensduur niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid. Afgedankte apparatuur kan een nadelig effect hebben op het milieu en de menselijke gezondheid vanwege het mogelijke gehalte aan gevaarlijke stoffen, mengsels en componenten. Het mengen van elektronisch afval met ander afval of het onprofessioneel demonteren daarvan kan leiden tot het vrijkomen van stoffen die schadelijk zijn voor de gezondheid en het milieu. Een afgedankt apparaat moet worden ingeleverd bij een inzamelpunt voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur. Om gedetailleerde informatie te verkrijgen over de plaats van het inleveren van elektrisch en elektronisch afval, dient de gebruiker contact op te nemen met het gemeentelijk inzamelpunt voor afval of de verwerkingspunt voor afgedankte apparatuur.

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 niezalecanych 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 pojemnika w trakcie pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
- Czyszczenie urządzenia, w szczególności części mających bezpośredni kontakt z żywnością, należy przeprowadzić przed pierwszym użyciem, bezpośrednio po zakończeniu pracy lub w przypadku, gdy z urządzenia nie korzystano od dłuższego czasu – sposób postępowania jest opisany w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”.
- 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 pojemnika 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 pojemnika.
- ▶ Nie napełniaj pojemnika 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. Czyszczenie i konserwacja nie mogą być wykonywane przez dzieci, chyba że ukończyły 8 lat i są nadzorowane. Dzieci bez nadzoru nie mogą wykonywać czyszczenia / konserwacji.
- Dzieci nie mogą bawić się 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 plastikowej, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność!**
- ▶  **UWAGA! Gorąca powierzchnia! Symbol umieszczony na urządzeniu informuje, że podczas pracy jego elementy mogą nagrzewać się do wysokich temperatur.**

OPIS URZĄDZENIA

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| 1. Uchwyt | 4. Pokrętło czasu pracy (0-60 min.) |
| 2. Pojemnik do pieczenia 2,0l | 5. Otwór wentylacyjny |
| 3. Grill rusztowy | 6. Przewód sieciowy |

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.

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

1. Wypakuj urządzenie z opakowania. Usuń wszelkie torebki, blokady transportowe, wypełniacze i etykiety.
2. Skontroluj urządzenie pod względem uszkodzeń mogących powstać podczas transportu urządzenia. W przypadku podejrzeń uszkodzeń nie uruchamiaj urządzenia i skonsultuj się ze sprzedawcą.
3. Upewnij się, że parametry Twojej sieci elektrycznej odpowiadają danym na tabliczce znamionowej urządzenia.
4. Umyj urządzenie kierując się wskazówkami zawartymi w rozdziale „CZYSZCZENIE I KONSERWACJA”
5. Ustaw urządzenie na twardej, suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.

UŻYCIE URZĄDZENIA

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

UWAGA! Urządzenie posiada zabezpieczenie przed niewłaściwym użyciem – urządzenie nie włączy się bez prawidłowo zamontowanego pojemnika do pieczenia (2).

1. Sprawdź, czy grill rusztowy (3) jest włożony do pojemnika frytkownicy (2). Jeśli nie – wsuń grill rusztowy na miejsce, tak aby znajdował się poziomo na dole pojemnika do pieczenia (2).
2. Podłącz urządzenie do źródła zasilania z uziemieniem.
3. Wsuń pojemnik do pieczenia (2), pociągając za uchwyt (1).
4. Włóż artykuły spożywcze do pojemnika (2).

UWAGA! Nie napełniaj pojemnika do pieczenia (2) powyżej wskaźnika „MAX” ani nie przekraczaj maksymalnej ilości składników podanej w tabeli (patrz rozdział „PRZYZRZĄDZANIE POTRAW – WSKAZÓWKI”).

5. Trzymając za uchwyt (1), wsuń pojemnik do pieczenia (2) z powrotem do urządzenia Fitfryer.

UWAGA! Nie dotykaj pojemnika do pieczenia (2) podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ pojemnik nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury.

6. Aby uruchomić frytkownicę, pokręćlem czasu pracy (4) ustaw czas pieczenia.
7. Urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy ustawiony czas dobiegnie końca. Zakończenie pracy zostanie zasygnalizowane dzwonkiem zegara. Pracę urządzenia można zakończyć w dowolnym momencie przekręcając pokrętkę czasu pracy (4) w pozycję „0”.
8. Wsuń pojemnik do pieczenia (2), pociągając za uchwyt (1), a następnie sprawdź, czy składniki są gotowe. Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia Fitfryer, trzymając go za uchwyt, a następnie ustaw jeszcze dodatkowy czas.
9. Po zakończeniu pracy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.

PRZYZRZĄDZANIE POTRAW – WSKAZÓWKI

Za pomocą urządzenia można przyrządzić wiele potraw, poniższa tabela ma na celu pomóc w doborze prawidłowej wagi artykułów spożywczych i optymalnego czasu pieczenia. Jednakże, ze względu na różnice m.in. w kształcie, wielkości, strukturze artykułów spożywczych, podane w tabeli dane należy traktować jako informacje orientacyjne, które ułatwią rozpoczęcie pracy z urządzeniem. Z czasem zapewne sam wypracujesz swoje ustawienia czasu dla wybranych przez Ciebie potraw. Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia (wy-

mieszania) w połowie czasu pieczenia. Należy wtedy wysunąć pojemnik do pieczenia (2), spowoduje to wstrzymanie działania urządzenia lecz czas pracy nadal jest odliczany. Program pieczenia zostanie wznowiony po ponownym wsunięciu pojemnika do pieczenia (2).

UWAGA! Ryzyko poparzenia oparami, rozgrzanym tłuszczem, gorącymi elementami urządzenia. Wyjmując koszyk (2) z pracującego urządzenia zachowaj szczególną ostrożność.

Przekroczenie zalecanej ilości artykułów spożywczych może uniemożliwić prawidłową cyrkulację powietrza w urządzeniu i znacząco wpłynąć na efekt finalny – powierzchnia warstwa będzie zbyt mocno wypieczona, a środek pozostanie surowy.

Artykuły spożywcze	Ikona	Waga (g)	Temperatura (°C)	Czas (min.)
Udka z kurczaka		100-300	200	15-25
Stek		100-300	200	10-15
Ryby		100-300	200	15-20
Frytki		100-400	200	15-20
Ciasto		400	200	20-30
Krewetki		100-300	200	15-20

Do podanego w tabeli czasu pieczenia należy doliczyć 3 min., jeżeli urządzenie nie jest nagrzane.

PRZYGOTOWANIE DOMOWYCH FRYTEK

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

1. Obrabować ziemniaki i pokroić je w pałeczki.
2. Namoczyć frytki w misce z wodą przez przynajmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na ręczniku papierowym.
3. Wlać 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 pojemnika.

UWAGA! Nie wsypywać na raz wszystkich frytek z miski do pojemnika, 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 pojemnik do pieczenia, aby urządzenie szybciej ostygło.

UWAGA! Pojemnik do pieczenia, grill rusztowy 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 pojemnik do pieczenia oraz grill rusztowy ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia obudowy.
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.

UWAGA! Jeśli do dna pojemnika i grilla rusztowego przywarł brud, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem niewielkiej ilości płynu do mycia naczyń. Włóż grill rusztowy do pojemnika i pozostaw je namoczone na ok. 10 minut.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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 mogę poprawnie wsunąć pojemnika w urządzenie.	W pojemniku jest za dużo składników.	Nie napełniać pojemnika powyżej poziomu MAX.
	Pojemnik do pieczenia nie jest poprawnie ustawiony w urządzeniu.	Wsunąć pojemnik do urządzenia, aż słyszalne będzie „kliknięcie”.

Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane składniki są tłuste.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do pojemnika. Tłuszcz ten emituje biały dym, a pojemnik 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 pojemnika. 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 z wodą 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

Model	MFR-12
Zasilanie	220-240V ~ 50/60Hz
Moc	800W
Dostępność trybu wyłączenia lub czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	0,38 W
Zużycie energii w trybie wyłączenia	-
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	0,71 W
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączenia po	15 min
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	0,8 m



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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy wyrzucać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Zużyty sprzęt może mieć szkodliwy wpływ na środowisko i zdrowie ludzi z uwagi na potencjalną zawartość niebezpiecznych substancji, mieszanin oraz części składowych. Mieszanie elektroodpadów z innymi odpadami lub ich nieprofesjonalny demontaż może prowadzić do uwolnienia substancji szkodliwych dla zdrowia i środowiska. Zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca oddawania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z gminnym punktem zbierania zużytego sprzętu lub zakładem przetwarzania zużytego sprzętu.

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- ▶ Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- ▶ Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- ▶ Nu lăsați dispozitivul de lucru nesupravegheat!
- ▶ Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- ▶ Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- ▶ Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- ▶ Utilizarea de accesorii nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului sau un accident.
- ▶ În cazul în care apar sunete, mirosuri sau fum neobișnuite din aparat, opriți-l imediat și apoi contactați un centru de service autorizat pentru repararea aparatului.
- ▶ Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- ▶ Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- ▶ Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea podelei pe care se află aparatul.

Acest lucru va împiedica tragerea accidentală a dispozitivului de pe această suprafață.

- Nu atingeți suprafețele fierbinți! Utilizați mânere.
- Depozitați dispozitivul într-un loc răcoros, umbrat și uscat.
- Evitați deformarea pieselor din plastic, nu spălați dispozitivul cu apă fierbinte sau în mașina de spălat vase.
- Nu introduceți mâinile sau obiecte în recipient în timp ce unitatea funcționează.
- Deconectați unitatea de la sursa de alimentare înainte de curățare!
- Curățarea aparatului, în special a părților în contact direct cu alimentele, trebuie efectuată înainte de prima utilizare, imediat după utilizare sau dacă aparatul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp - procedura este descrisă în capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
- Nu amplasați aparatul lângă alte aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele dispozitivului sunt instalate corect înainte de a începe lucrul.
- După terminarea prăjirii, lăsați aparatul să se răcească complet înainte de a fixa sau de a îndepărta componentele sale și înainte de a curăța aparatul.
- În timpul prăjirii cu aer cald, aburul fierbinte iese prin ieșirile de aer. Țineți-vă mâinile și fața

departe de aburii care se scurg și de ieșirile de aer. De asemenea, aveți grijă la abur și aer atunci când scoateți recipientul din unitate.

- ▶ Intrările și ieșirile de aer nu trebuie să fie obstrucționate în timpul funcționării.
- ▶ Nu amplasați aparatul lângă materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fețe de masă și altele - acest lucru poate provoca un incendiu.
- ▶ Puneți întotdeauna produsele care urmează să fie prăjite în recipient.
- ▶ Nu umpleți recipientul cu ulei, deoarece acest lucru poate duce la un incendiu.
- ▶ Dispozitivul este adecvat numai pentru uz casnic. Nu trebuie utilizat niciodată continuu pentru perioade lungi de timp pentru a preveni deformarea carcasei și a capacului.
- ▶ Dacă ștecherul sau cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător sau de un centru de service, sau de o altă persoană calificată corespunzător, pentru a evita orice risc.
- ▶ Temperatura suprafeței poate crește în timpul utilizării.
- ▶ Dispozitivul trebuie să fie conectat la o priză de rețea cu un pin de împământare! Înainte de a porni aparatul, verificați dacă tensiunea de rețea corespunde parametrilor indicați pe plăcuța indicatoare a aparatului.

- ▶ În timpul utilizării, este recomandabil să purtați mănuși de protecție prevăzute pentru manipularea acestui tip de echipament.
- ▶ Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii nesupravegheați nu trebuie să se ocupe de curățare/întreținere.
- ▶ Copiii nu trebuie să se joace cu dispozitivul.
- ▶ Echipamentul nu este proiectat să funcționeze utilizând un temporizator extern sau un sistem de telecomandă separat.
- ▶ Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- ▶ Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- ▶ Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- ▶ Utilizați unitatea pe o suprafață netedă și stabilă.
- ▶ Nu așezați unitatea direct pe un perete sau lângă alte echipamente. Lăsați cel puțin 10 cm de spațiu liber în spatele și pe ambele părți ale

unității, precum și deasupra acesteia. Nu așezați niciun obiect pe unitate.

- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).

► **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**

► **AVERTIZARE! Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Aveți grijă deosebită!**

►  **ATENȚIE! Suprafață fierbinte! Simbolul de pe aparat indică faptul că componentele acestuia pot deveni fierbinți în timpul funcționării.**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

- | | |
|----------------------------------|-------------------------------|
| 1. Mâner | 4. Cadran de timp (0-60 min.) |
| 2. Recipient pentru coacere 2.0l | 5. Orificiu de ventilație |
| 3. Grilă de grătar | 6. Cablu de rețea |

Un aparat multifuncțional care, datorită designului său unic, permite prăjirea, grătarul, fierberea și chiar prăjirea fără a adăuga ulei. Fitfryer pregătește mâncărurile folosind circulația aerului cald, rezultând mâncăruri crocante la exterior și moi la interior. La majoritatea ingredientelor nu trebuie adăugat ulei.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Scoateți dispozitivul din ambalaj. Îndepărtați toate pungile, blocurile de transport, materialele de umplură și etichetele.
2. Inspectați unitatea pentru a depista orice deteriorare care ar fi putut apărea în timpul transportului unității. În cazul unei deteriorări suspecte, nu utilizați unitatea și consultați distribuitorul.
3. Asigurați-vă că parametrii rețelei dvs. electrice corespund cu datele de pe plăcuța de identificare a aparatului.
4. Curățați aparatul urmând instrucțiunile din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
5. Așezați unitatea pe o suprafață tare, uscată, stabilă, plană și orizontală.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI

ATENȚIE! La prima utilizare, o cantitate mică de fum poate ieși din aparat. Acesta este un fenomen normal.

ATENȚIE! Aparatul are un dispozitiv de protecție împotriva utilizării necorespunzătoare - aparatul nu va porni fără recipientul de copt (2) montat corect.

1. Verificați dacă grătarul de grătar (3) este introdus în recipientul frigiderului (2). Dacă nu - glisați grătarul grătarului în poziție astfel încât să fie orizontal la baza recipientului de gătit (2).
2. Conectați dispozitivul la o sursă de alimentare împământată.
3. Scoateți recipientul de copt (2) trăgând de mâner (1).
4. Puneți alimentele în recipient (2).

ATENȚIE! Nu umpleți recipientul de gătit (2) peste indicatorul „MAX” și nu depășiți cantitatea maximă de ingrediente indicată în tabel (consultați capitolul “PREPARAREA ALIMENTELOR - SUGESTII”).

5. Ținând mânerul (1), împingeți recipientul de copt (2) înapoi în Fitfryer.

ATENȚIE! Nu atingeți recipientul de copt (2) în timpul funcționării aparatului și la scurt timp după terminarea acesteia, deoarece recipientul se încălzește la o temperatură foarte ridicată.

6. Pentru a porni friteuza, setați timpul de gătit cu butonul de timp de funcționare (4).
7. Aparatul se va opri automat când se termină timpul setat. Sfârșitul operațiunii va fi semnalat de ticăitul ceasului. Funcționarea unității poate fi întreruptă în orice moment prin rotirea butonului timpului de funcționare (4) în poziția „0”.
8. Scoateți recipientul de copt (2) trăgând de mâner (1) și verificați dacă ingredientele sunt gata. Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisați recipientul înapoi în Fitfryer, ținându-l de mâner, și setați un timp suplimentar.
9. După finalizarea lucrărilor, unitatea trebuie deconectată de la sursa de alimentare.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR - SFATURI

Multe feluri de mâncare pot fi găsite folosind aparatul, tabelul de mai jos este menit să vă ajute să alegeți greutatea corectă a alimentelor și timpul optim de gătire.

Cu toate acestea, din cauza diferențelor de formă, dimensiune, structură a produselor alimentare, printre altele, datele prezentate în tabel trebuie considerate informații orientative care vă ajută să începeți. În timp, probabil că vă veți stabili propriile setări de timp pentru mâncărurile alese. Unele feluri de mâncare necesită scuturare (amestecare) la jumătatea timpului de gătire. Recipientul de copt (2) trebuie apoi ejectat, ceea ce va opri aparatul, dar timpul de funcționare va continua numărătoarea inversă. Programul de coacere va fi reluat imediat ce recipientul de coacere (2) este introdus din nou.

ATENȚIE! Risc de arsuri din cauza vaporilor, grăsimii fierbinți, pieselor fierbinți ale aparatului. Aveți grijă deosebită atunci când scoateți coșul (2) din aparatul în funcțiune.

Depășirea cantității recomandate de alimente poate împiedica circulația corectă a aerului în aparat și poate afecta semnificativ rezultatul final - suprafața stratului va fi prea coaptă, iar centrul va rămâne crud.

Produse alimentare	Icoană	Greutate (g)	Temperatura	Timp (min.)
Mușchi de pui		100-300	200	15-25
Friptură		100-300	200	10-15
Pește		100-300	200	15-20
Chipsuri		100-400	200	15-20
Tort		400	200	20-30
Creveți		100-300	200	15-20

Adăugați 3 min. la timpul de coacere indicat în tabel dacă aparatul nu este preîncălzit.

PREPARAREA CARTOFILOR PRĂJIȚI

Pentru cele mai bune rezultate, utilizați cartofi prăjiți în prealabil (de exemplu, congelați). Pentru a prăji chipsuri de casă, urmați pașii de mai jos:

1. Se curăță cartofii de coajă și se taie în bastonașe.
2. Se înmoaie chipsurile într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute, se scot și se usucă pe un prosop de hârtie.
3. Se toarnă 1/2 lingură de ulei de măsline într-un castron, apoi se pun cartofii prăjiți în el și se amestecă până când sunt acoperiți cu ulei.
4. Îndepărtați cartofii prăjiți cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie adecvată, astfel încât excesul de ulei să rămână în castron. Puneți-le într-un recipient.

ATENȚIE! Nu turnați toate chipsurile din castron în recipient deodată, astfel încât uleiul să nu se scurgă pe fundul tigăii.

5. Prăjiți conform instrucțiunilor.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Scoateți aparatul din priză și așteptați să se răcească complet înainte de a-l curăța.
2. Scoateți recipientul de copt, astfel încât aparatul să se răcească mai repede.

ATENȚIE! Recipientul de copt, grătarul și interiorul aparatului sunt acoperite cu un strat antiaderent. Nu le curățați cu ustensile de bucătărie metalice sau cu substanțe abrazive, deoarece acestea pot deteriora acoperirea.

3. Ștergeți carcasa unității cu o cârpă umedă. Nu scufundați niciodată carcasa în apă sau în orice alt lichid și nu o spălați în mașina de spălat vase.
4. Spălați recipientul de copt și grătarul grătarului cu apă caldă și un detergent ușor. Clătiți și uscați bine. Nu utilizați cârpe de sârmă sau materiale abrazive pentru a curăța carcasa.
5. Curățați interiorul unității cu apă caldă și un burete moale care nu zgârie.
6. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice murdărie.
7. După curățare și uscare, unitatea trebuie pliată și depozitată într-un loc sigur.

ATENȚIE! Dacă murdăria s-a lipit de fundul recipientului și de grătarul grătarului, umpleți recipientul cu apă fierbinte și o cantitate mică de detergent de vase. Puneți grătarele în recipient și lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Tabelul următor descrie cele mai frecvente probleme pe care le puteți întâmpina atunci când utilizați dispozitivul.

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Ingredientele se prăjesc neuniform în Fitfryer.	Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Agitați ingredientele așezate unele peste altele sau unele peste altele (de exemplu, chipsuri) la jumătatea preparării.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când sunt scoase din Fitfryer.	Gustările utilizate au fost concepute pentru a fi preparate într-o mașină tradițională de prăjit.	Folosiți gustări pentru a le pregăti în Fitfryer sau acoperiți gustările cu un strat subțire de ulei pentru a asigura crocant.
Nu pot introduce corect recipientul în dispozitiv.	Sunt prea multe ingrediente în recipient.	Nu umpleți recipientul peste nivelul MAX.
	Recipientul de copt nu este poziționat corect în aparat.	Introduceți recipientul în unitate până când se aude un "clic".
Din dispozitiv iese fum alb.	Ingredientele preparate sunt uleioase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Fitfryer, o cantitate mare de grăsime se scurge în recipient. Această grăsime emite fum alb, iar recipientul poate deveni mai fierbinte decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final al gătitului.
	În castron există grăsime de la gătitul anterior.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Fitfryer, o cantitate mare de grăsime se scurge în recipient. Această grăsime emite fum alb, iar vasul se poate încălzi mai mult decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final al gătitului.
Cartofii prăjiți proaspeți se prăjesc neuniform în Fitfryer.	Bucățile de cartofi nu au fost înmuiate corespunzător înainte de prăjire.	Înmuiati-le într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute, scoateți-le și uscați-le pe un prosop de hârtie.
	A fost folosit un tip greșit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și verificați ca aceștia să nu se "destrame" la prăjire.

Cartofii prăjiți proaspeți nu sunt crocanți atunci când sunt preparați în Fitfryer.

Crocantețea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din ei.

Se usucă bine bucățile de cartofi preparate înainte de a adăuga uleiul.

Pregătiți bucăți mai mici de cartofi pentru a le face mai crocante.

Adăugați o cantitate puțin mai mare de ulei de măsline pentru a face cartofii prăjiți mai crocanți.

DATE TEHNICE

Model	MFR-12
Alimentare electrică	220-240V ~ 50/60HZ
Putere	800W
Disponibilitatea modului oprit și standby	disponibil
Consumul de energie în modul standby	0,38 W
Consumul de energie în modul oprit	-
Consumul de energie în modul standby în rețea	0,71 W
Intră automat în modul de așteptare după	-
Intră automat în modul de oprire după	15 min
Modul de așteptare la rețea dacă dispozitivul are o funcție de conectare la aplicație	-
Lungimea cablului de rețea	0,8 M.



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a face modificări tehnice!

Acest manual a fost tradus automat.

În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (deșuri de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșuri menajere la sfârșitul duratei sale de viață. Echipamentele uzate pot avea un efect dăunător asupra mediului și sănătății umane datorită conținutului potențial de substanțe, amestecuri și componente periculoase.

Amestecarea deșeurilor electronice cu alte deșuri sau dezasamblarea lor neprofesională poate duce la eliberarea de substanțe dăunătoare sănătății și mediului. Dispozitivul folosit trebuie livrat la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Pentru a obține informații detaliate despre locul de eliminare a deșeurilor electrice și electronice, utilizatorul trebuie să contacteze punctul municipal de colectare a deșeurilor echipamentelor sau instalația de prelucrare a deșeurilor echipamentelor.

ИНСТРУКЦИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Перед использованием внимательно прочтите инструкцию.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с прибором находятся дети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра!
- Не используйте устройство в целях, отличных от его прямого назначения.
- Не погружайте прибор, шнур или вилку в воду или другие жидкости.
- Всегда отключайте прибор от розетки, если он не используется или перед чисткой.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства или несчастному случаю.
- Если вы заметили необычные звуки, запахи или дым, исходящий от устройства, немедленно выключите его и обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.
- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его соприкосновения с горячими поверхностями.

- ▶ Убедитесь, что шнур питания не свисает с края поверхности, на которой стоит устройство. Это предотвратит случайное отсоединение устройства от поверхности.
- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям! Используйте ручки.
- ▶ Храните устройство в прохладном, затененном и сухом месте.
- ▶ Избегайте деформации пластиковых деталей, не мойте устройство горячей водой или в посудомоечной машине.
- ▶ Не вставляйте руки или предметы в емкость во время работы прибора.
- ▶ Перед чисткой отключите устройство от источника питания!
- ▶ Прибор следует очищать, особенно те части, которые непосредственно контактируют с пищевыми продуктами, перед первым использованием, сразу после использования или если прибор не использовался в течение длительного времени — процедура описана в главе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- ▶ Не размещайте устройство вблизи других электроприборов, горелок, плит, духовок и т. д.
- ▶ Перед началом работы всегда проверяйте, что все компоненты устройства установлены правильно.

- ▶ После окончания жарки подождите, пока прибор полностью остынет, прежде чем прикреплять или снимать какие-либо его компоненты или чистить прибор.
- ▶ Во время жарки горячим воздухом горячий пар выходит через отверстия для выхода воздуха. Не подносите руки или лицо к отверстиям для выхода пара или воздуха. Кроме того, при извлечении контейнера из устройства будьте осторожны с паром и воздухом.
- ▶ Не закрывайте отверстия для входа и выхода воздуха во время работы устройства.
- ▶ Не размещайте устройство вблизи легко воспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и т. д. — это может привести к пожару.
- ▶ Пищу, предназначенную для жарки, всегда следует помещать в емкость.
- ▶ Не заполняйте емкость маслом, так как это может привести к пожару.
- ▶ Прибор предназначен только для домашнего использования. Никогда не используйте его непрерывно в течение длительного периода времени, чтобы не допустить деформации корпуса и крышки.
- ▶ Если вилка или шнур питания повреждены, их должен заменить производитель, его сервисный агент или лицо с аналогичной

квалификацией, чтобы избежать любого риска.

- ▶ Температура поверхности может повышаться во время использования.
- ▶ Устройство должно быть подключено к сетевой розетке с заземляющим контактом! Перед включением прибора проверьте, соответствует ли напряжение в сети параметрам, указанным на заводской табличке прибора.
- ▶ Во время использования рекомендуется надевать защитные перчатки, предназначенные для работы с данным типом оборудования.
- ▶ Данное оборудование может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, лицами с ограниченными физическими и умственными способностями, а также лицами, не имеющими опыта и знаний об оборудовании, при условии обеспечения надзора или проведения инструктажа относительно безопасного использования оборудования с целью понимания связанных с ним опасностей. Чистка и техническое обслуживание могут выполняться детьми только в том случае, если им исполнилось 8 лет и они находятся под присмотром взрослых. Детям запрещается выполнять уборку/обслуживание без присмотра.

- ▶ Детям не разрешается играть с прибором.
- ▶ Оборудование не предназначено для управления с помощью внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ▶ Храните устройство и его кабель в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки, дергая за шнур.
- ▶ Используйте устройство на ровной и устойчивой поверхности.
- ▶ Не размещайте устройство непосредственно у стены или других устройств. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади, по бокам и над прибором. Не кладите на устройство какие-либо предметы.
- ▶ В целях безопасности детей не оставляйте части упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картон, полистирол и т. д.).
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не позволяйте детям играть с фольгой. Опасность удушья!**
- ▶ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перегретый жир может воспламениться. Будьте особенно осторожны!**
- ▶  **ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!**
Символ на устройстве указывает на

то, что его компоненты могут нагреваться во время работы.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

- | | |
|---------------------------|---|
| 1. Ручка | 4. Регулятор рабочего времени (0-60 мин.) |
| 2. Форма для выпечки 2,0л | 5. Вентиляционное отверстие |
| 3. Решетка для гриля | 6. Шнур питания |

Многофункциональное устройство, которое благодаря своей уникальной конструкции позволяет жарить, готовить на гриле, тушить и даже запекать без добавления масла. Fitfryer готовит блюда с помощью циркуляции горячего воздуха, благодаря чему еда получается хрустящей снаружи и нежной внутри. К большинству ингредиентов нет необходимости добавлять масло.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство из упаковки. Снимите все пакеты, транспортировочные замки, наполнители и этикетки.
2. Осмотрите устройство на предмет возможных повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки. Если вы подозреваете повреждение, не используйте устройство и обратитесь к дилеру.
3. Убедитесь, что параметры вашей электрической сети соответствуют данным, указанным на заводской табличке устройства.
4. Вымойте устройство, следуя инструкциям в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».
5. Установите устройство на твердую, сухую, устойчивую, ровную и горизонтальную поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УСТРОЙСТВА

ВНИМАНИЕ! При первом использовании из прибора может выделяться небольшое количество дыма. Это нормальное явление.

ВНИМАНИЕ! Устройство защищено от неправильного использования - устройство не включится без правильно установленной формы для выпечки (2).

1. Проверьте, вставлена ли решетка гриля (3) в емкость фритюрницы (2). Если нет, установите решетку для гриля на место так, чтобы она располагалась горизонтально на дне формы для выпечки (2).
2. Подключите устройство к заземленному источнику питания.
3. Выдвиньте форму для выпечки (2), потянув за ручку (1).
4. Поместите продукты в контейнер (2).

ВНИМАНИЕ! Не заполняйте емкость для выпечки (2) выше отметки «MAX» и не превышайте максимальное количество ингредиентов, указанное в таблице (см. раздел «СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ»).

5. Удерживая ручку (1), задвиньте форму для выпечки (2) обратно во фритюрницу.

ВНИМАНИЕ! Не прикасайтесь к емкости для выпечки (2) во время работы прибора или вскоре после его завершения, так как емкость становится очень горячей.

6. Чтобы включить фритюрницу, установите время приготовления с помощью ручки таймера (4).
7. Устройство автоматически выключится по истечении установленного времени. Окончание работы будет ознaменовано звоном часов. Устройство можно остановить в любой момент, повернув ручку времени работы (4) в положение «0».
8. Выдвиньте форму для выпечки (2), потянув за ручку (1), затем проверьте готовность ингредиентов. Если ингредиенты еще не готовы, вставьте емкость обратно во фритюрницу за ручку и установите дополнительное время.
9. После окончания работы устройство необходимо отключить от источника питания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ – СОВЕТЫ

Прибор можно использовать для приготовления множества блюд; приведенная ниже таблица поможет вам выбрать правильный вес продуктов и оптимальное время выпечки.

Однако из-за различий, например: Учитывая форму, размер и структуру пищевых продуктов, приведенные в таблице данные следует рассматривать как ориентировочную информацию, которая облегчит начало работы с прибором. Со временем вы, скорее всего, выработаете собственные временные рамки для выбранных вами продуктов. Некоторые блюда требуют встряхивания (перемешивания) в середине процесса выпекания. Затем следует выдвинуть емкость для выпечки (2), это остановит устройство, но отсчет времени работы продолжится. Программа выпечки возобновится, когда форма для выпечки (2) будет вставлена обратно.

ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов от паров, горячего жира и горячих компонентов устройства. Будьте особенно осторожны, снимая корзину (2) с работающего прибора.

Превышение рекомендуемого количества продуктов может нарушить правильную циркуляцию воздуха в устройстве и существенно повлиять на конечный результат — верхний слой будет перепечен, а серединка останется сырой.

Бакалея	Икона	Вес (г)	Температура (°C)	Время (мин)
Куриные ножки		100-300	200	15-25
Стейк		100-300	200	10-15
Рыба		100-300	200	15-20
Картофель фри		100-400	200	15-20
Торт		400	200	20-30

Креветка



100-300

200

15-20

Если прибор не разогрет предварительно, добавьте 3 минуты ко времени выпечки, указанному в таблице.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Для достижения наилучшего результата используйте предварительно обжаренный (например, замороженный) картофель фри. Чтобы приготовить домашний картофель фри, выполните следующие действия:

1. Очистите картофель и нарежьте его соломкой.
2. Замочите картофель фри в миске с водой не менее чем на 30 минут, достаньте и обсушите бумажными полотенцами.
3. Налейте в миску 1/2 столовой ложки оливкового масла, затем добавьте картофель фри и перемешайте, чтобы он полностью покрылся маслом.
4. Выньте картофель фри пальцами или подходящим кухонным прибором, оставив лишнее масло в миске. Поместите их в контейнер.

ВНИМАНИЕ! Не высыпайте весь картофель фри из миски в емкость сразу, чтобы масло не вытекло на дно емкости.

5. Жарить согласно инструкции.

ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед чисткой отключите прибор от розетки и подождите, пока он полностью остынет.
2. Выньте форму для выпечки, чтобы прибор быстрее остыл.

ВНИМАНИЕ! Емкость для выпечки, решетка для гриля и внутренняя поверхность прибора имеют антипригарное покрытие. Не чистите их металлическими кухонными принадлежностями или абразивными чистящими средствами, так как это может повредить покрытие.

3. Протрите корпус устройства влажной тканью. Никогда не погружайте корпус в воду или любую другую жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.
4. Вымойте форму для выпечки и решетку гриля теплой водой мягким моющим средством. Тщательно промойте и высушите. Не используйте проволоочную ткань или абразивные чистящие средства для чистки корпуса.
5. Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и мягкой, не царапающей губкой.
6. Очистите нагревательный элемент щеткой, чтобы удалить всю грязь.
7. После очистки и сушки устройство следует сложить и хранить в безопасном месте.

ВНИМАНИЕ! Если ко дну емкости и решетке гриля прилипла грязь, наполните емкость горячей водой и добавьте немного средства для мытья посуды. Поместите решетку для гриля в емкость и оставьте замачиваться примерно на 10 минут.

ПОИСК НЕИСПРАВНОСТЕЙ

В таблице ниже описаны наиболее распространенные проблемы, с которыми вы можете столкнуться при использовании устройства.

Проблема	Возможная причина	Решение
Ингредиенты в фритюрнице прожариваются неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо встряхнуть в середине приготовления.	Встряхните ингредиенты, размещенные друг на друге или друг на друге (например, картофель фри), в середине времени приготовления.
Жареные закуски не рассыпаются после того, как вы вынули их из фритюрницы.	Использовались закуски, предназначенные для приготовления во фритюрнице.	Пожалуйста, используйте закуски Fit Fryer или покрывайте закуски тонким слоем масла, чтобы они получились хрустящими.
Я не могу правильно вставить контейнер в машину.	В контейнере слишком много ингредиентов.	Не заполняйте контейнер выше отметки MAX.
	Емкость для выпечки неправильно установлена в приборе.	Вставьте контейнер в устройство до щелчка.
Из устройства выходит белый дым.	Приготовленные ингредиенты жирные.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице Fit Fryer большое количество жира вытекает в емкость. Этот жир выделяет белый дым, и емкость может стать горячее обычного. Это не оказывает никакого влияния на прибор или конечный результат приготовления.
	В миске остался жир от предыдущего приготовления.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице Fit Fryer большое количество жира вытекает в емкость. Этот жир выделяет белый дым, и чаша может стать горячее обычного. Это не оказывает никакого влияния на прибор или конечный результат приготовления.
Свежий картофель фри в Fit Fryer прожаривается неравномерно.	Кусочки картофеля не были должным образом замочены перед жаркой.	Замочите их в миске с водой не менее чем на 30 минут, затем достаньте и обсушите на бумажном полотенце.
	Использован неправильный сорт картофеля.	Обязательно используйте свежий картофель и следите за тем, чтобы он не «разваливался» при жарке.

Свежий картофель фри не получается хрустящим, если его приготовить во фритюрнице.

Хрусткость картофеля фри зависит от количества содержащегося в нем масла и воды.

Перед добавлением оливкового масла тщательно высушите подготовленные кусочки картофеля.

Чтобы картофель получился более хрустящим, приготовьте более мелкие кусочки.

Добавьте немного больше оливкового масла, чтобы картофель фри получился более хрустящим.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	MFR-12
Источник питания	220-240V ~ 50/60HZ
Власть	800 Вт
Наличие режима выключения и ожидания	доступный
Потребляемая мощность в режиме ожидания	0,38 Вт
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	-
Потребляемая мощность в сетевом режиме ожидания	0,71 Вт
Автоматически переходит в режим ожидания после	-
Автоматически переходит в режим выключения после	15 min
Режим ожидания сети, если устройство имеет функцию подключения к приложению	-
Длина шнура питания	0,8 м



ВНИМАНИЕ! Компания MPM agd S.A. оставляет за собой возможность внесения изменений!

*Это руководство было подвергнуто машинному переводу.
В случае сомнений обратитесь к его англоязычной версии.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

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 ktoré 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.

né. 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, nevkladajte do misky zariadenia ruky ani žiadne iné predmety.
- ▶ Zariadenie pred čistením vždy odpojte od el. napätia.
- ▶ Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- ▶ Zariadenie nedržte v blízkosti iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- ▶ 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 pa-

rametre 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 viac ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými 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. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Čistenie/údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- ▶ Deti sa so zariadením nesmú 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 obalmi. Nebezpečenstvo udusenía!**
- **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajte náležitú opatrnosť!**
-  **POZOR! Horúci povrch! Symbol na spotrebiči označuje, že jeho komponenty sa môžu počas prevádzky zahrievať.**

POPIS ZARIADENIA

- | | |
|---------------------------|-----------------------------|
| 1. Držiak | 4. Časový volič (0-60 min.) |
| 2. Nádob na pečenie 2,0 l | 5. Vetrací otvor |
| 3. Grilovací rošt | 6. Napájací kábel |

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.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zariadenie vybalte z balenia. Odstráňte všetky vrecká, prepravné poistky, výplne a etikety.
2. Skontrolujte zariadenie kvôli prípadnému poškodeniu, ktoré mohlo vzniknúť pri preprave. V prípade, ak objavíte nejaké poškodenie alebo nebude mať istotu, že zariadenie je plne funkčné, obráťte sa na predajcu.
3. Skontrolujte, či parametre používanej elektrickej siete sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.

4. Zariadenie čistite podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
5. Zariadenie položte na pevný, suchý, stabilný, rovný a vodorovný povrch.

POUŽÍVANIE ZARIADENIA

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

POZOR! Spotrebič je vybavený ochranou proti nesprávnemu použitiu - spotrebič sa nezapne bez správne nasadenej nádoby na pečenie (2).

1. Skontrolujte, či je grilovací rošt (3) zasunutý do nádoby fritézy (2). Ak nie - zasuňte grilovací rošt na miesto tak, aby bol vo vodorovnej polohe na dne nádoby na pečenie (2).
2. Pripojte zariadenie k el. napätiu.
3. Vytiahnite nádobu na pečenie (2) zatiahnutím za rukoväť (1).
4. Potraviny vložte do nádoby (2).

POZOR! Varnú nádobu (2) nenapĺňajte nad indikátor „MAX“ a neprekračujte maximálne množstvo ingrediencií uvedené v tabuľke (pozri kapitolu „PRÍPRAVA POTRAVIN - TIPY“).

5. Držiak rukoväť (1) zatlačte nádobu na pečenie (2) späť do fritézy Fitfryer.

POZOR! Keď je zariadenie spustené, ako aj krátko po skončení používania, nedotýkajte sa misky, keďže miska sa zahrieva na veľmi vysokú teplotu.

6. Ak chcete fritézu spustiť, nastavte čas varenia pomocou gombíka času prevádzky (4).
7. Spotrebič sa po uplynutí nastaveného času automaticky vypne. Ukončenie operácie bude signalizované zvončením hodín. Prevádzku jednotky môžete kedykoľvek ukončiť otočením gombíka prevádzkového času (4) do polohy „0“.
8. Vysuňte misku s košíkom potiahnutím za držiak (2), a potom skontrolujte, či je už jedlo hotové. Ak suroviny ešte nie sú hotové, chyťte držiak a zasuňte misku s košíkom naspäť do teplovzdušnej fritézy, a potom nastavte ešte dodatočný čas.
9. Po dokončení práce sa musí jednotka odpojiť od zdroja napájania.

PRÍPRAVA JEDLA - TIPY

Pomocou spotrebiča možno pripraviť mnoho jedál, nasledujúca tabuľka vám má pomôcť pri výbere správnej hmotnosti potravín a optimálneho času varenia.

Vzhľadom na rozdiely, okrem iného v tvare, veľkosti a štruktúre potravín, by sa však údaje uvedené v tabuľke mali považovať za orientačné informácie, ktoré vám pomôžu začať. Postupom času si pravdepodobne vypracujete vlastné časové nastavenia pre vybrané jedlá. Niektoré jedlá si vyžadujú pretrepanie (premiešanie) v polovici varenia. Potom je potrebné vysunúť nádobu na pečenie (2), čím sa spotrebič zastaví, ale prevádzkový čas sa bude naďalej odpočítavať. Program pečenia sa obnoví hneď po opätovnom vložení nádoby na pečenie (2).

POZOR! Riziko popálenia výparmi, horúcim tukom, horúcimi časťami spotrebiča. Pri vyberaní koša (2) z bežiacieho spotrebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť.

Prekročenie odporúčaného množstva potravín môže zabrániť správnej cirkulácii vzduchu v spotrebiči a výrazne ovplyvniť konečný výsledok - povrch vrstvy bude prepečený a stred zostane surový.

Potraviny	Ikona	Hmotnosť (g)	TEPLOTA (°C)	Trvanie (min.)
Kuracie stehná		100 – 300	200	15 – 25
Rezeň		100 – 300	200	10-15
Ryby		100 – 300	200	15 – 20
„hranolčeky“		100-400	200	15 – 20
Cesto		400	200	20 – 30
Krevety:		100 – 300	200	15 – 20

Ak spotrebič nie je predhriaty, pridajte k času pečenia uvedenému v tabuľke 3 min.

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLČEKOV

Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, používajte predsmažené (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 vytiahnite 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. Umiestnite ich do nádoby.

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, vytiahnite zástrčku zariadenia z el. zásuvky a počkajte, kým úplne vychladne.
2. Vysuňte nádobu na pečenie, aby spotrebič rýchlejšie vychladol.

POZOR! Nádoba na pečenie, grilovací rošt a vnútro spotrebiča sú potiahnuté nepríľnavou vrstvou. Nečistite ich kovovým kuchynským príborom ani drsnými prostriedkami, keďže sa tieto povlaky môžu poškodiť.

3. Plášť zariadenia pretrite vlhkou handričkou. Plášť zariadenia nikdy neponárajte do vody ani do iných kvapalín, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
4. Nádobu na pečenie a rošt grilu umyte teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Opláchnite a dôkladne vysušte. Plášť nečistite drôtenkou ani drsnými prostriedkami.
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.

POZOR! Ak sa na dno nádoby a rošt grilu prilepili nečistoty, naplňte nádobu horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Umiestnite grilovacie rošty do nádoby a nechajte ich namočené približne 10 minút.

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 vytiahnutí 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 nenaplňajte viac než po úroveň MAX.
	Nádoba na pečenie nie je v spotrebiči správne umiestnená.	Vložte nádobu do jednotky, kým sa neozve "cvaknutie".
Zo zariadenia uniká biely dym.	Prípravuje 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 vytiahnite 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

MODEL	MFR-12
Napájanie	220-240V ~ 50/60HZ
Výkon:	800W
Dostupnosť vypnutého a pohotovostného režimu	dostupný
Spotreba energie v pohotovostnom režime	0,38 W
Spotreba energie vo vypnutom režime	-
Spotreba energie v pohotovostnom režime siete	0,71 W
Automaticky prejde do pohotovostného režimu po	-
Automaticky prejde do režimu vypnutia po	15 min
Pohotovostný režim siete, ak má zariadenie funkciu pripojenia k aplikácii	-
Dĺžka napájacieho kábla	0,8M



POZOR! Spoločnosť MPM agd S.A. si vyhradzuje právo zavádzať technické zmeny.

*Táto príručka bola strojovo preložená.
Ak máte akékoľvek pochybnosti, prečítajte si anglickú verziu.*

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opatrebované 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. Opatrebované 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 poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- ▶ Перед використанням уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.
- ▶ Будьте особливо обережні, коли поблизу пристрою знаходяться діти.
- ▶ Не залишайте пристрій без нагляду під час роботи!
- ▶ Не використовуйте пристрій не за його прямим призначенням.
- ▶ Не занурюйте пристрій, кабель та вилку у воду чи інші рідини.
- ▶ Завжди вимикайте вилку з розетки, коли прилад не використовується або перед очищенням.
- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- ▶ У разі появи незвичних звуків, запахів або диму від пристрою негайно вимкніть його, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту пристрою.
- ▶ Не використовуйте пристрій на відкритому повітрі.
- ▶ Не вішайте кабель живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.

- ▶ Переконайтеся, що кабель живлення не звисає з краю основи, на якій розміщено пристрій. Це дозволить запобігти випадковому зачіпанню шнура і падінню пристрою з цієї поверхні.
- ▶ Не торкайтесь гарячих поверхонь! Користуйтеся ручками.
- ▶ Зберігайте пристрій у прохолодному, затіненому та сухому місці.
- ▶ Уникайте деформації пластикових деталей, не мийте пристрій гарячою водою або у посудомийній машині.
- ▶ Не вкладайте руки або предмети в ємність під час роботи пристрою.
- ▶ Перед очищенням відключіть пристрій від джерела живлення!
- ▶ Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- ▶ Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.

- ▶ Після закінчення смаження зачекайте, поки пристрій повністю охолоне, перш ніж встановлювати або знімати його елементи, а також перед його очищенням.
- ▶ Під час смаження гарячим повітрям гаряча пара виходить через вентиляційні отвори.
- ▶ Тримайте руки та обличчя подалі від отворів для виходу пари та повітря. Також остерігайтеся пари та повітря під час виймання чаші кошика з машини.
- ▶ Під час роботи вхідні та вихідні отвори для повітря не повинні бути заблоковані.
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- ▶ Продукти для смаження завжди слід класти в кошик.
- ▶ Не заливайте масло в піддон, оскільки це може призвести до пожежі.
- ▶ Пристрій призначений виключно для побутового використання. Не слід використовувати його протягом тривалого періоду часу безперервно, щоб запобігти деформації корпусу та кришки.
- ▶ Якщо шнур живлення пошкоджено, його слід замінити у виробника, в сервісному центрі або у іншого кваліфікованого спеціаліста, щоб уникнути всіх ризиків.

- ▶ Під час використання температура поверхні може підвищитися.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням! Перш ніж увімкнути пристрій, переконайтеся, що напруга в мережі відповідає параметрам, зазначеним на заводській табличці пристрою.
- ▶ Під час роботи з пристроєм рекомендується використовувати захисні рукавички, призначені для роботи з цим типом пристроїв.
- ▶ Пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з фізичною та розумовою обмеженістю, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб користувачі усвідомлювали пов'язані з використанням ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.
- ▶ Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- ▶ Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

- ▶ Пристрій і кабель живлення слід зберігати в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- ▶ Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- ▶ Не встановлюйте пристрій безпосередньо біля стіни чи інших пристроїв. Залиште принаймні по 10 см вільного простору ззаду і з обох боків пристрою, а також над ним. Не кладіть на пристрій жодних предметів.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтесь особливої обережності!**
- ▶  **УВАГА! Гаряча поверхня! Символ на приладі вказує на те, що його компоненти можуть нагріватися під час роботи.**

ОПИС ПРИСТРОЮ

- | | |
|----------------------------------|------------------------------|
| 1. Ручка | 4. Циферблат часу (0-60 хв.) |
| 2. Контейнер для випікання 2,0 л | 5. Вентиляційний отвір |
| 3. Решітка для гриля | 6. Мережевий кабель |

Багатофункціональний прилад, який завдяки своїй унікальній конструкції дозволяє смажити, готувати на грилі, тушкувати і навіть запікати без додавання олії. Фритюрниця готує страви за допомогою циркуляції гарячого повітря, в результаті чого страви виходять хрусткими зовні і ніжними всередині. До більшості інгредієнтів не потрібно додавати олію.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Розпакуйте пристрій. Видаліть усі пакети, транспортні фіксатори, наповнювачі та етикетки.
2. Перевірте пристрій на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. Якщо є підозра на пошкодження, не вмикайте пристрій і зверніться до продавця.
3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним на заводській табличці пристрою.
4. Очистіть пристрій, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
5. Розмістіть пристрій на твердій, сухій, рівній, стійкій та горизонтальній поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИСТРОЮ

УВАГА! При першому використанні з приладу може виходити невелика кількість диму. Це нормальне явище.

УВАГА! Прилад оснащений пристроєм захисту від неправильного використання - прилад не вмикається без правильно встановленого контейнера для випікання (2).

1. Переконайтеся, що решітка-гриль (3) вставлена в контейнер фритюрниці (2). Якщо ні - вставте решітку-гриль на місце так, щоб вона розташовувалася горизонтально на дні ємності для приготування їжі (2).
2. Підключіть пристрій до заземленого джерела живлення.
3. Висуньте форму для випікання (2), потягнувши за ручку (1).
4. Покладіть продукти в контейнер (2).

УВАГА! Не заповнюйте ємність для приготування (2) вище індикатора «MAX» і не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів, зазначену в таблиці (див. розділ «ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ - ПОРАДИ»).

5. Тримайтеся за ручку (1), вставте контейнер для випікання (2) назад у фритюрницю.

УВАГА! Не торкайтеся контейнера для випікання (2) під час роботи приладу і відразу після його завершення, оскільки він нагрівається до дуже високої температури.

6. Щоб запустити фритюрницю, встановіть час приготування за допомогою ручки часу роботи (4).

- Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимкнеться. Про завершення операції сповістить передзвін годинника. Роботу приладу можна припинити в будь-який момент, повернувши ручку часу роботи (4) в положення «0».
- Висуньте форму для випікання (2), потягнувши за ручку (1), і перевірте, чи готові інгредієнти. Якщо інгредієнти ще не готові, вставте контейнер назад у фритюрницю, тримаючи його за ручку, і встановіть додатковий час.
- Після завершення роботи пристрій необхідно відключити від джерела живлення.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ - ПОРАДИ

За допомогою приладу можна приготувати багато страв, таблиця нижче допоможе вам вибрати правильну вагу продуктів і оптимальний час приготування.

Однак через відмінності у формі, розмірі, структурі продуктів харчування, серед іншого, дані, наведені в таблиці, слід розглядати як орієнтовну інформацію, яка допоможе вам розпочати роботу. З часом ви, ймовірно, виробите власні налаштування часу для обраних вами страв. Деякі страви вимагають струшування (перемішування) в середині приготування. Після цього слід вийняти контейнер для випікання (2), прилад вимкнеться, але відлік часу роботи продовжиться. Програма випікання відновиться, як тільки знову буде вставлено ємність для випікання (2).

УВАГА! Ризик опіків димом, гарячим жиром, гарячими компонентами приладу. Будьте особливо обережні, виймаючи кошик (2) з працюючого приладу.

Перевищення рекомендованої кількості продуктів може перешкодити належній циркуляції повітря в приладі та суттєво вплинути на кінцевий результат - поверхня шару буде перепеченою, а середина залишиться сирію.

Продукти	значок	Вага (г)	Температура (°C):	Час (хв.)
Курачі стегенця		100-300.	200	15-25.
Стейк.		100-300.	200	10-15.
Риба		100-300.	200	15-20.
Чіпси.		100-400.	200	15-20.
Тісто		400	200	20-30.
Креветки:		100-300.	200	15-20.

Додайте 3 хвилини до часу випікання, вказаного в таблиці, якщо прилад не розігрітий.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КАРТОПЛІ ФРІ

Для найкращих результатів використовуйте попередньо обсмажену (наприклад, заморожену) картоплю фрі. Щоб посмажити домашні чіпси, виконайте наведені нижче дії:

1. Чистимо картоплю та нарізаємо соломкою.
2. Замочити картоплю фрі у мисці з водою щонайменше на 30 хвилин, вийняти і висушити на паперовому рушнику.
3. Налити 1/2 столової ложки оливкової олії в миску, потім покласти картоплю фрі і перемішати, поки вона не покриється олією.
4. Вийняти картоплю фрі пальцями або відповідним кухонним приладдям так, щоб надлишки олії залишилися в мисці. Покладіть їх у контейнер.

УВАГА! Не висипайте відразу всю стружку з миски в контейнер, щоб олія не стікала на дно сковороди.

5. Смажити згідно з інструкцією.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Перед чищенням відключіть прилад від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Висуньте форму для випікання, щоб прилад швидше охолов.

УВАГА! Контейнер для випікання, решітка для гриля та внутрішня частина приладу вкриті антипригарним покриттям. Не чистіть їх металевим кухонним приладдям або абразивними засобами, оскільки це може пошкодити покриття.

3. Протріть корпус пристрою вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте корпус у воду або будь-яку іншу рідину і не мийте його в посудомийній машині.
4. Вимити форму для випікання та решітку-гриль теплою водою з м'яким миючим засобом. Ретельно промийте і висушіть. Не використовуйте дротяну тканину або абразивні засоби для чищення корпусу.
5. Очистіть внутрішню частину пристрою гарячою водою та м'якою губкою, що не дряпається.
6. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити будь-який бруд.
7. Після очищення і сушіння пристрій слід скласти і зберігати в безпечному місці.

УВАГА! Якщо до дна контейнера і решітки гриля прилип бруд, наповніть контейнер гарячою водою з невеликою кількістю засобу для миття посуду. Покладіть решітки для гриля в ємність і залиште їх замочуватися приблизно на 10 хвилин.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

У наступній таблиці описано найпоширеніші проблеми, з якими ви можете зіткнутися під час використання пристрою.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Інгредієнти смажаться у фритюрниці нерівномірно.	Деякі інгредієнти слід збовтати в середині приготування.	Інгредієнти, розміщені один на одному або впоперек один одного (наприклад, чіпси), струсити в середині приготування.
Обсмажені закуски не залишаються хрусткими, коли їх виймають з фритюрниці.	Використовувані закуски були розроблені для приготування у традиційній фритюрниці у фритюрі.	Використовуйте закуски для приготування у фритюрниці або змастіть їх тонким шаром олії, щоб забезпечити хрустку скоринку.
Я не можу правильно вставити контейнер у пристрій.	У контейнері забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте контейнер вище рівня MAX.
	Контейнер для випікання неправильно встановлений у приладі.	Вставте контейнер в пристрій до тих пір, поки не почуєте "кляцання".
З пристрою виходить білий дим.	Інгредієнти, що готуються, маслянисті.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці Fit Fryer в ємність витікає велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і контейнер може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат приготування.
	У місці залишився жир від попереднього приготування.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці Fit Fryer в ємність витікає велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат приготування.
Свіжа картопля смажаться у фритюрниці нерівномірно.	Шматочки картоплі не були належним чином замочені перед смаженням.	Замочіть їх у місці з водою щонайменше на 30 хвилин, вийміть і висушіть на паперовому рушнику.
	Було використано неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся, що вона не "розвалюється" під час смаження.
При приготуванні у фритюрниці свіжа картопля фрі не виходить хрусткою.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в ній.	Підготовлені шматочки картоплі перед додаванням олії ретельно просушити.
		Підготуйте менші шматочки картоплі, щоб вони були хрусткішими.
		Додайте трохи більше оливкової олії, щоб зробити картоплю фрі більш хрусткою.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	MFR-12
Живлення:	220~240 В; 50~60 ГЦ
Потужність	800 Вт
Наявність відключення і режиму очікування	в наявності
Споживання енергії в режимі очікування	0,38 Вт
Споживання електроенергії у вимкненому режимі	-
Споживання електроенергії в режимі очікування мережі	0,71 Вт
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить в режим відключення після	15 min
Мережа в режимі очікування, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю:	0,8 М



УВАГА! Фірма MPM agd S.A. залишає за собою право вносити технічні зміни!

*Цей посібник перекладено машинним перекладом.
Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англомовної версії.*

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



Маркировка на продукте указывает на то, что продукт не следует выбрасывать вместе с другими бытовыми отходами по окончании срока службы. Изношенное оборудование может оказывать вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека из-за потенциального содержания опасных веществ, смесей и компонентов. Смешивание отходов в виде изношенного электронного и электрического оборудования с другими отходами или их непрофессиональная разборка может привести к выбросу веществ, вредных для здоровья и окружающей среды. Изношенное устройство необходимо сдать на пункт сбора отработанного электрического и электронного оборудования. Чтобы получить подробную информацию о месте сдачи электрических и электронных отходов, пользователь должен обратиться в местный пункт сбора оборудования для утилизации или на завод по переработке изношенного оборудования.

Szanowny Kliencie!

Dziękujemy za zakup naszego produktu. Mamy nadzieję, że spełni on Twoje oczekiwania i będzie służył Ci przez wiele lat.

W przypadku jakichkolwiek wątpliwości na temat funkcjonowania lub awarii produktu prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym. Dołożyliśmy starań, aby procedury reklamacyjne były maksymalnie uproszczone.

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/

Date of sale

Podpis sprzedawcy/

Signature of Seller

Pieczętka sklepu/

Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym pod numerem telefonu +48 (22) 380 52 40 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapaku uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

12-100 Szczytno,
Korpele 71,
+48 (89) 623 11 00
+48 501 79 00 11

serwis@mpm.pl
www.mpm.pl

3. PRZEKAŻ KURIEROWI

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

OŚWIADCZENIE GWARANCYJNE

1. W przypadku braku zgodności rzeczy sprzedanej z umową kupującemu z mocy prawa przysługują środki ochrony prawnej ze strony i na koszt sprzedawcy. Gwarancja, której warunki określa niniejsze oświadczenie gwarancyjne nie ma wpływu na te środki ochrony prawnej.
2. Gwarancji określonej w niniejszym oświadczeniu gwarancyjnym udziela gwarant – MPM AGD Spółka Akcyjna (KRS nr 0000399132, ul. Brzozowa 3, 05-822 Milanówek).
3. Gwarancja dotyczy produktu, do którego niniejsze oświadczenie jest dołączone (nazwa, typ i model produktu widnieje obok).
4. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem produktu; żarówki;
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów);
 - nieprawidłowego transportu;
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne;
 - h) gwarancja nie obejmuje dokonywania czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
5. Gwarancji udziela się na okres 24 miesięcy od daty zakupu. Okres gwarancyjny przedłuża się o czas trwania naprawy. Gwarancja jest ważna na terytorium Polski.
6. Objęty gwarancją produkt, którego wada ujawni się w okresie gwarancji podlega, w terminie 30 dni, bezpłatnej naprawie lub wymianie na nowy, wolny od wad. Reklamujący ma prawo żądania wymiany produktu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) naprawa nie zostanie wykonana w terminie 30 dni od dnia udostępnienia gwarantowi wadliwego produktu lub innym terminie, uzgodnionym z reklamującym,
 - b) w produkcie ujawni się wada uniemożliwiająca jego używanie zgodnie z przeznaczeniem, w sytuacji, gdy uprzednio produkt już pięciokrotnie podlegał naprawie przez gwaranta.
7. Uprawnienia z tytułu gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez reklamującego ważnej karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie napraw we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji. Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, (w przypadku kuchni gazowej lub elektrycznej, gwarancja musi posiadać adnotację o podłączeniu do instalacji przez osobę o odpowiednich uprawnieniach) a także bez czytelnego podpisu kupującego jest nieważna.
8. Urządzenia firmy MPM przeznaczone są do używania wyłącznie w gospodarstwie domowym do celów niezwiązanych z działalnością gospodarczą. Używanie produktu niezgodnie z takim przeznaczeniem powoduje utratę gwarancji.
9. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z produktu powoduje utratę gwarancji
10. Procedura korzystania z gwarancji jest następująca:

W razie ujawnienia się wady produktu reklamujący może – jeżeli nie generuje to dla niego kosztów – dostarczyć produkt do autoryzowanego punktu serwisowego MPM (wykaz punktów serwisowych znajduje się na stronie www.mpm.pl) przekazując przy tym dane kontaktowe umożliwiające komunikację z reklamującym.

Eventualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.

Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadczają w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

Data naprawy/ Date of repair	Numer naprawy/ Number repair	Opis wykonywanych czynności oraz wymienionych części/ Description of activities performed and specific parts	Pieczętka punktu serwisowego/ Stamp service point

Numer seryjny/
Serial number

