

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou na-bídkou produktů naší firmy **MPM**.

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

EE Meie soov on, et te naudite meie toodete kasutamist ja soovitame teil kasutada meie laiaulatuslikku kauban-duslikku pakkumist **MPM**.

EN We wish you satisfaction from us-ing the product and invite you to check a wide range of other **MPM** appli-ances

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

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

HU Reméljük, termékünk használatá-val elégedett lesz, és meghívjuk, hogy ismerje meg cégünk széles kereskedel-mi kínálatát.

IT Vi auguriamo soddisfazione di uti-lizzo del nostro prodotto e vi invitiamo a usufruire dell'ampia offerta commer-ciale della ditta **MPM**.

LT Linkime maloniai naudotis mūsų gaminiu ir kviečiame pasinaudoti pla-čiu bendrovės komerciniu pasiūlymu **MPM**.

LV Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izman-tot mūsu uzņēmuma plašo piedāvāju-mu. **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 użytko-wania naszego wyrobu i zapraszamy do skorzystania z szerokiej oferty han-dlowej firmy **MPM**.

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

RU Желаем получить удоволь-ствие от использования нашего продукта и приглашаем восполь-зоваться широким коммерческим предложением компании **MPM**.

SK Prajeme vám veľa spokojnosti s použí-vaním nášho výrobku a odporúčame vám aj ostatné výrobky z našej bohatej ob-chodnej ponuky **MPM**.

UA Бажаємо задоволення від ко-ристування нашим виробом і за-прошуємо скористатися широкою комерційною пропозицією компанії **MPM**.



MFR-10M/Wi-Fi

FRITÉZA FITFRYER BEZ TUKU
FITFRYER FETTFREIE FRITEUSE
FITFRYER RASVAVABA FRITÜÜR
AIR FRYER FITFRYER
FREIDORA SIN GRASA FITFRYER
FRITEUSE SANS HUILE FITFRYER
FITFRYER ZSÍRMENTES FRITŐZ
FRIGGITRICE SENZA GRASSI FITFRYER
„FITFRYER“ KEPTUVÉ BE RIEBALŮ
FITFRYER FRITÉZE BEZ TUKIEM
FITFRYER VETVRIJE FRITEUSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FITFRYER
PRÁJITOR FĂRĂ GRĂSIMI FITFRYER
ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ОБЕЗЖИРИВАНИЯ FITFRYER
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA FITFRYER
ФРИТЮРНИЦЯ FITFRYER БЕЗ ЖИРУ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	13
EE	KASUTUSJUHEND	23
EN	USER MANUAL	32
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	41
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	51
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	61
IT	MANUALE D'USO	70
LT	VARTOTOJO VADOVAS	80
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	89
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	98
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	108
RO	MANUAL DE UTILIZARE	118
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	128
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	138
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	148

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



10 PROGRAMMES TO SELECT



THERMOSTAT
TEMPERATURE ADJUSTMENT 35-200 °C



TIMER
FROM 1-60 MINUTES



SOUND SIGNALLING FOR MAINS
CONNECTION AND OPERATION END



POWER
1500 W



BASKET CAPACITY 6.0 L
WITH NON-STICK COATING



ILLUMINATED INTERIOR



TRAY COVERED
WITH NON-STICK COATING



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO POUŽITÍ

- Před použitím si pečlivě přečtěte návod k obsluze.
- V blízkosti spotřebiče dbejte zvýšené opatrnosti, pokud se v něm pohybují děti.
- Nenechávejte pracovní zařízení bez dozoru!
- Nepoužívejte zařízení k jinému účelu, než ke kterému je určeno.
- Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody ani jiných tekutin.
- Pokud spotřebič nepoužíváte nebo před čištěním vždy vytáhněte zástrčku ze zásuvky.
- Použití příslušenství, které není doporučeno výrobcem, může způsobit poškození přístroje nebo nehodu.
- V případě neobvyklých zvuků, zápachu nebo kouře vycházejících ze spotřebiče jej okamžitě vypněte a poté se obraťte na autorizované servisní středisko, které spotřebič opraví.
- Zařízení nepoužívejte ve venkovním prostředí.
- Nezavěšujte napájecí kabel na ostré hrany a nedovolte, aby přišel do styku 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.
- Nevkládejte ruce ani předměty do nádrže, pokud je přístroj v provozu.
- Před čištěním odpojte přístroj od napájení!

- Čištění spotřebiče, zejména částí, které přicházejí do přímého styku s potravinami, by mělo být provedeno před prvním použitím, ihned po použití nebo pokud spotřebič nebyl delší dobu používán - postup je popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
- Spotřebič neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, trub apod.
- Před zahájením práce se vždy ujistěte, že jsou všechny součásti spotřebiče správně namontovány.
- 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. Pozor také na páru a vzduch při vyjímání koše ze stroje.
- Přívody a výstupy vzduchu by neměly být během provozu ucpané.
- Neumísťujte spotřebič do blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a jiné - může dojít k požáru.
- Výrobky určené ke smažení by měly být vždy umístěny v koši.
- Nenaplnějte olejovou vanu, 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.
- Přístroj by měl být připojen k zásuvce s uzemňovacím kolíkem! Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá parametrům uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Při používání je vhodné používat ochranné rukavice určené pro manipulaci s tímto typem zařízení.
- Toto zařízení mohou používat děti ve věku nejméně 8 let a osoby se sníženými fyzickými a duševními schopnostmi a s nedostatečnými zkušenostmi a znalostmi zařízení, pokud je zajištěn dohled nebo instruktáž o bezpečném používání zařízení, aby byla pochopena související rizika. Čištění a údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem. Úklid/údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Dávejte pozor na děti, aby si se zařízením nehrály.
- Zařízení není určeno k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Přístroj a jeho kabel uchovávejte mimo dosah dětí mladších 8 let.
- Zástrčku nepřipojujte do zásuvky mokrými rukama.
- Nevytahujte zástrčku ze zásuvky tahem za kabel.
- Přístroj používejte na hladkém 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.

► Z důvodu bezpečnosti dětí nenechávejte volně přístupné části obalů (plastové sáčky, kartonové krabice, polystyren apod.).

► **POZOR! Nedovolte dětem, aby si s filmem hrály. Nebezpečí udušení!**

► **POZOR! Přehřátý tuk se může vznítit. Dávejte si zvláštní pozor!**



► **POZOR! Horký povrch!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

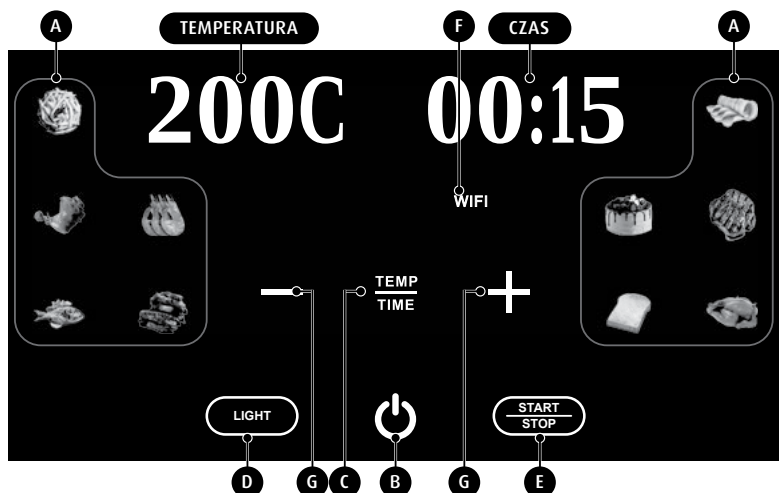
POPIS PRVKŮ

- | | |
|--|---|
| 1. Rukojeť | E. START/STOP |
| 2. Fritovací koš | F. Kontrolka připojení k síti WiFi |
| 3. Ovládací panel s LED displejem: | G. +/- tlačítka pro ovládání času/teploty |
| A. tlačítka pro výběr automatických programů | 4. Grilovací rošt |
| B. Zapnutí/vypnutí/konfigurace sítě WiFi | 5. Větrací otvor |
| C. Přepínač TEMP/ČAS | 6. Napájecí kabel |
| D. LIGHT | 7. Pečící forma s rukojetí, objem 2,3 l |

Připojení k síti a zapnutí zařízení je signalizováno zvukem.

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 žádný olej.

OVLÁDACÍ PANEL S DISPLEJEM



KONFIGURACE S WIFI SÍŤÍ A PŘIPOJENÍ K APLIKACI „TUYA“

Modul sítě WiFi se aktivuje stisknutím a podržením tlačítka ON/OFF/konfigurace sítě WiFi (B) po dobu 3 sekund. Aktivace je signalizována rychlým blikáním kontrolky sítě WiFi (F). Po navázání síťového připojení se rozsvítí kontrolka sítě WiFi (F). Síť WiFi umožňuje komunikaci a ovládání zařízení prostřednictvím chytrého telefonu. K tomu je třeba stáhnout aplikaci „TUYA“. Naskenujte níže uvedený QR kód nebo najdete aplikaci v obchodě Google Play (Android) nebo App Store (iOS). Po stažení aplikace vás průvodce TUYA connect provede procesem připojení smartphonu k fritéze. Je to velmi jednoduché, nejprve si musíte vytvořit nový účet nebo se přihlásit pomocí stávajícího účtu, připojit fritézu k domácí síti WiFi (ujistěte se, že jste připojeni k zabezpečené síti WiFi 2,4 GHz) a poté vyhledat zařízení v aplikaci v telefonu a připojit svůj smartphone k fritéze.

POZOR! Kromě informací zobrazovaných na ovládacím panelu komunikuje zařízení také pomocí zvukové signalizace.



TABULKA FUNKCÍ ZAŘÍZENÍ

	ROZSAH TEPLOTY A ČASU PRO AUTOMATICKÉ PROGRAMY - přizpůsobitelné 35 °C-200 °C, čas 1 min.-1 hod.		
	Program	Teplota	Čas
Regulace teploty: 35 °C-200 °C v krocích po 5 °C Časová regulace: 1min. - 1hod. každou 1min. Čas se odpočítává od začátku operace "START". Po 5 minutách nečinnosti se fritéza vypne. Když je přístroj zapnutý, displej po vysunutí nádoby zhasne.	STEK	200°C	12 min.
	FRYTKI	200°C	20 min.
	UDKO	180°C	20 min.
	BOCZEK	180°C	25 min.
	RYBA	180°C	15 min.
	KREWETKI	160°C	10 min.
	CIASTO	150°C	30 min.
	ŽEBERKA	180°C	12 min.
	KURCZAK	200°C	25 min.
	TOST	160°C	25 min.

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

1. Vybalte zařízení z obalu. Odstraňte všechny sáčky, přepravní bloky, výplně a štítky.
2. Zkontrolujte, zda nedošlo k poškození jednotky během přepravy. V případě podezření na poškození přístroj nepoužívejte a obraťte se na svého prodejce.
3. Ujistěte se, že parametry vaší elektrické sítě odpovídají údajům na typovém štítku spotřebiče.
4. Spotřebič čistěte podle pokynů uvedených v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“.
5. Umístěte jednotku na pevný, suchý, stabilní, rovný a vodorovný povrch.

POUŽITÍ

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

POZOR! Po ukončení provozu bude ventilátor ještě chvíli pracovat, aby odváděl horké výpary z přístroje.

POZOR! Zařízení se po 5 minutách nečinnosti přepne do režimu spánku. Pro opětovné spuštění stiskněte tlačítko START/STOP (E).

1. Připojte zařízení k uzemněnému zdroji napájení.
2. Zasuňte fritovací koš s nasazeným roštem. Můžete do něj předem vložit potraviny.
3. Přístroj zapnete stisknutím tlačítka ON/OFF (B).



4. Zvolte jeden z automatických programů, na displeji se zobrazí výchozí teplota a doba trvání automatického programu.



5. Volitelně můžete nastavit čas/teplotu stisknutím tlačítka TEMP/TIME (C) a poté pomocí tlačítek + a - (H) nastavit požadované provozní parametry.



6. Vložte potraviny do koše a stiskněte tlačítko START/STOP (E).

POZOR! Při vyjímání/vkládání fritovacího koše (2) buďte opatrní, protože pracovní prvky dosáhly vysoké teploty a neměli byste se jich dotýkat - použijte rukojeť (1). Pozor! Spotřebič je vybaven bezpečnostní pojistkou, která vypne spotřebič při vyjmutí fritovacího koše (2) - provoz se obnoví po opětovném vložení koše (2) do spotřebiče.

7. Ukončení zařízení:

- Po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky vypne, což je signalizováno zvukovým signálem a zobrazením zprávy „END“.
- Stisknutím tlačítka **START/STOP** (E) ukončete vaření. Poté stiskněte tlačítko **START/STOP** (E), pokud chcete pokračovat ve zvoleném programu. Dvojím stisknutím tlačítka **ON/OFF** (B) zrušíte pokračování nastaveného programu.

POZOR! Buďte opatrní, spotřebič a potraviny zůstávají horké ještě dlouhou dobu po ukončení provozu spotřebiče.

POZOR! Nepoužívejte ostré kovové předměty (např. vidličky), protože by mohly poškodit povrch fritovacího koše.

POZOR! Po vyjmutí koše ze spotřebiče může dojít k úniku horké páry.

POZOR! Při vyjímání výrobků neotáčejte koš dnem vzhůru.

8. Po ukončení práce vypněte přístroj stisknutím tlačítka ON/OFF (B) a odpojte jej od zdroje napájení.

PŘÍPRAVA JÍDLA - TIPY

- Fritézy fungují podobně jako trouby - můžete použít recepty určené pro přípravu v troubě. Při používání spotřebiče zvolíte optimální velikost připravovaného výrobku. Překročení optimálního množství potravin může zabránit správné cirkulaci vzduchu ve spotřebiči a výrazně ovlivnit konečný výsledek - horní vrstva bude příliš propečená a střed zůstane syrový.
- Menší porce obvykle vyžadují o něco kratší dobu přípravy než jejich větší protějšky.
- Rovnoměrné smažení zajistí promíchání/prohození připravovaného pokrmu v polovině vaření.

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLKŮ

Chcete-li usmažit domácí hranolky, postupujte podle následujících pokynů.

1. Oloupejte brambory a nakrájejte je na špalíčky.
2. Lívance namočte do mísy alespoň na 30 minut, vyjměte je a nechte okapat na papírové utěrce.
3. Do mísy nalijte 1/2 lžice olivového oleje, pak do ní vložte hranolky a míchejte, dokud se nepotáhne olejem.
4. Hranolky vyjměte prsty nebo vhodným kuchyňským náčiním tak, aby v míse zůstal přebytečný olej. Vložte je do košíku.

POZOR! Nesypejte všechny hranolky z mísy do koše 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 košovou mísu, aby se spotřebič rychleji ochladil. Před vyjmutím koše nechte mísu vychladnout.

POZOR! Mísa, koš a vnitřní prostor spotřebiče jsou potaženy antiadhezním povlakem. 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. Grilovací rošt a koš umyjte teplou vodou s jemným mycím prostředkem. Důkladně je opláchněte a osušte. K čištění pouzdra nepoužívejte drátěnky ani brusné prostředky. Koš lze mýt v myčce nádobí.
5. Vnitřek jednotky vyčistěte 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.

Pokud na koši nebo dně mísy ulpěly nečistoty, naplňte mísu horkou vodou s malým množstvím prostředku na mytí nádobí. Košík vložte do mísy a nechte ho asi 10 minut namočený.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Následující tabulka popisuje nejčastější problémy, se kterými se můžete při používání zařízení setkat.

Problem	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.	Použité občerstvení bylo určeno k přípravě v tradičním fritovacím zařízení.	Svačinky připravujte ve fritéze Fitfryer nebo je potřete tenkou vrstvou oleje, aby byly křupavé.
Nemohu misku do přístroje správně zasunout.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplnějte koš nad úroveň MAX.
	Koš není v míse správně umístěn.	Zasuňte koš do mísy, dokud neuslyšíte "cvaknutí".
	Držák pečicího plechu uzamyká misku.	Rukojeť nastavte vodorovně tak, aby nevyčnívala z koše.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravují se mastné složky.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká do mísy 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.
	V míse je tuk z předchozího vaření.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká do mísy 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 alespoň na 30 minut, vyndejte je a osušte na papírové utěrce.
	Byl použit nesprávný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a zkontrolujte, zda se při smažení nerozpadají.
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 ÚDAJE

Technické údaje jsou uvedeny na výrobním štítku výrobku.

Délka síťového kabelu: 0,85 m

Společnost MPM agd S.A. tímto prohlašuje, že fritéza, model MFR-10M/WiFi, splňuje požadavky a normy obsažené ve směrnici Evropské unie a vnitrostátních předpisech. Jako rádiové zařízení je v souladu se směrnicí 2014/53/EU ze dne 16. dubna 2014 o harmonizaci právních předpisů členských států týkajících se dodávání rádiových zařízení na trh a o zrušení směrnice 1999/5/ES.

Úplné znění prohlášení je k dispozici na adrese: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>.



POZOR! Společnost MPM agd S.A. si vyhrazuje právo na technické změny.

Tato příručka byla přeložena strojově.

V případě pochybností nahlédněte do jeho anglické verze.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)



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

SICHERHEITSHINWEISE FÜR DEN GEBRAUCH

- Lesen Sie die Gebrauchsanweisung vor der Benutzung sorgfältig durch.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder in der Nähe des Geräts sind.
- Lassen Sie das Arbeitsgerät nicht unbeaufsichtigt!
- Verwenden Sie das Gerät nicht für andere Zwecke als die, für die es bestimmt ist.
- Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Steckdose, wenn Sie das Gerät nicht benutzen oder bevor Sie es reinigen.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Schäden am Gerät oder zu Unfällen führen.
- Wenn Sie ungewöhnliche Geräusche, Gerüche oder Rauch aus dem Gerät wahrnehmen, schalten Sie es sofort aus und wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle, um das Gerät reparieren zu lassen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Hängen Sie das Netzkabel nicht an scharfe Kanten und lassen Sie es nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über die Kante des Bodens, auf dem das Gerät steht, hinaushängt. Dadurch wird verhindert, dass das Gerät versehentlich von dieser Oberfläche abgezogen wird.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Griffe verwenden.

- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen, schattigen und trockenen Ort.
- Vermeiden Sie eine Verformung der Kunststoffteile, waschen Sie das Gerät nicht mit heißem Wasser oder in der Spülmaschine.
- Stecken Sie nicht Ihre Hände oder Gegenstände in den Tank, während das Gerät läuft.
- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung vom Stromnetz!
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, durchgeführt werden - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Elektrogeräten, Brennern, Herden, Öfen usw. auf.
- Vergewissern Sie sich vor Beginn der Arbeiten, dass alle Komponenten des Geräts korrekt montiert sind.
- Lassen Sie das Gerät nach dem Frittieren vollständig abkühlen, bevor Sie seine Teile befestigen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftauslässe.
- Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von austretendem Dampf und Luftauslässen fern. Achten Sie auch auf Dampf und Luft, wenn Sie die Korbschale aus der Maschine nehmen.
- Die Luftein- und -auslässe dürfen während des Betriebs nicht verstopft werden.

- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Materialien wie Vorhängen, Tischtüchern usw. auf - dies kann einen Brand verursachen.
- Die zu frittierenden Produkte sollten immer in den Korb gelegt werden.
- Die Ölwanne darf nicht mit Öl gefüllt werden, da dies zu einem Brand führen kann.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Es sollte niemals über einen längeren Zeitraum hinweg ununterbrochen verwendet werden, um eine Verformung des Gehäuses und der Abdeckung zu vermeiden.
- Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder einer Kundendienststelle oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um jedes Risiko zu vermeiden.
- Die Oberflächentemperatur kann während des Gebrauchs ansteigen.
- Das Gerät muss an eine Netzsteckdose mit Erdungsstift angeschlossen werden! Überprüfen Sie vor dem Einschalten des Geräts, ob die Netzspannung mit den auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Parametern übereinstimmt.
- Während der Benutzung ist es ratsam, Schutzhandschuhe zu tragen, die für die Handhabung dieser Art von Geräten vorgesehen sind.
- Dieses Gerät kann von Kindern im Alter von mindestens 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten und mangelnder Erfahrung und Vertrautheit mit dem Gerät verwendet werden, wenn eine Beaufsichtigung oder eine Einweisung in die sichere Ver-

wendung des Geräts erfolgt, damit die damit verbundenen Risiken verstanden werden. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt und werden beaufsichtigt. Unbeaufsichtigte Kinder dürfen keine Reinigungs-/Wartungsarbeiten durchführen.

- Behalten Sie Kinder im Auge, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem ausgelegt.
- Bewahren Sie das Gerät und sein Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Schließen Sie den Stecker nicht mit nassen Händen an die Steckdose an.
- Ziehen Sie den Stecker nicht durch Ziehen am Kabel aus der Steckdose.
- Verwenden Sie das Gerät auf einer glatten und stabilen Oberfläche.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder neben ein anderes Gerät. Lassen Sie an der Rückseite und an beiden Seiten des Geräts sowie über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Zur Sicherheit von Kindern lassen Sie bitte keine frei zugänglichen Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor usw.) zurück.
- **WARNUNG! Erlauben Sie Kindern nicht, mit dem Film zu spielen. Es besteht Erstickungsgefahr!**

► **WARNUNG! Überhitztes Fett kann sich entzünden. Seien Sie besonders vorsichtig!**

►  **HINWEIS! Heiße Oberfläche!**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

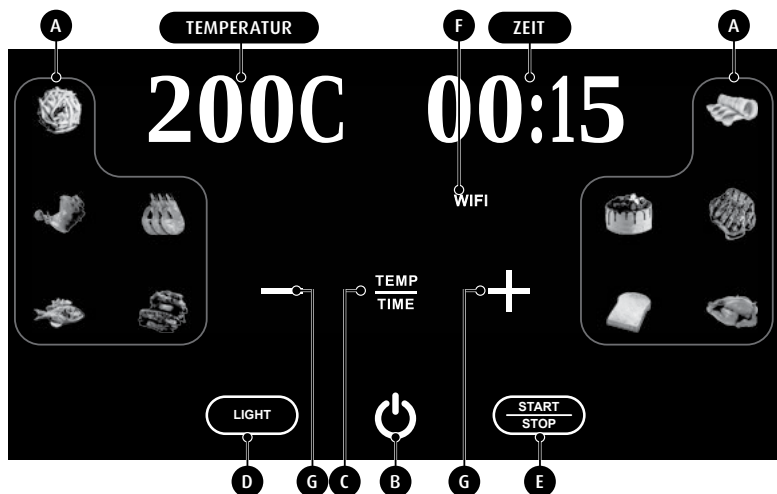
BESCHREIBUNG DER ELEMENTE

- | | |
|---|---|
| 1. Handgriff | E. START/STOP |
| 2. Frittierkorb | F. Anzeigelampe für die WiFi-Netzwerkverbindung |
| 3. Bedienfeld mit LED-Anzeige: | G. Tasten für Zeit-/Temperaturregelung +/- |
| A. Auswahlkosten für Automatikprogramme | |
| B. ON/OFF/ WiFi-Netzwerkkonfiguration | 4. Grillrost |
| C. TEMP/TIME-Schalter | 5. Lüftungsöffnung |
| D. LICHT | 6. Stromkabel |
| | 7. Backform mit Griff, Inhalt 2,3 l |

Verbindung mit dem Netz und Einschalten des Geräts, das durch einen Ton signalisiert wird.

Ein multifunktionales Gerät, das dank seines einzigartigen Designs Braten, Grillen, Schmoren und sogar Rösten ohne Zugabe von Öl ermöglicht. Der frittfryer bereitet die Speisen mit Hilfe von Heißluftzirkulation zu. Das Ergebnis sind Gerichte, die außen knusprig und innen zart sind. Den meisten Zutaten muss kein Öl zugesetzt werden.

BEDIENFELD MIT DISPLAY



KONFIGURATION MIT WIFI-NETZWERK UND VERBINDUNG ZUR „TUYA“-ANWENDUNG

Das WiFi-Netzwerkmodul wird aktiviert, indem Sie die Taste ON/OFF/ WiFi-Netzwerkkonfiguration (B) 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Aktivierung wird durch ein schnelles Blinken der WiFi-Netzwerk-Kontrollleuchte (F) signalisiert. Sobald die Netzwerkverbindung hergestellt ist, leuchtet die WiFi-Netzwerkanzeige (F) dauerhaft. Ein WiFi-Netzwerk ermöglicht die Kommunikation und Steuerung des Geräts über Ihr Smartphone. Zu diesem Zweck müssen Sie die Anwendung „TUYA“ herunterladen. Scannen Sie den QR-Code unten oder suchen Sie die App im Google Play Store (Android) oder App Store (iOS). Nach dem Herunterladen der App führt Sie der TUYA Connect-Assistent durch den Verbindungsprozess zwischen Ihrem Smartphone und der Fritteuse. Es ist ganz einfach: Sie müssen zunächst ein neues Konto erstellen oder sich mit Ihrem bestehenden Konto anmelden, Ihre Fritteuse mit Ihrem WiFi-Netzwerk zu Hause verbinden (stellen Sie sicher, dass Sie mit einem sicheren 2,4-GHz-WiFi-Netzwerk verbunden sind) und dann in der App auf Ihrem Telefon nach Ihrem Gerät suchen, um Ihr Smartphone mit der Fritteuse zu verbinden.



HINWEIS! Zusätzlich zu den Informationen, die auf dem Bedienfeld angezeigt werden, kommuniziert das Gerät auch durch akustische Signale.

TABELLE DER GERÄTEFUNKTIONEN

Temperaturkontrolle: 35°C-200°C in 5°C-Schritten Zeitsteuerung: 1min. - 1 Std. alle 1 Min. Die Zeit wird ab dem Start des Vorgangs "START" heruntergezählt. Nach 5 Minuten Inaktivität schaltet sich die Fritteuse aus. Beim Einschalten des Geräts wird die Anzeige ausgeblendet, wenn der Behälter ausgeworfen wird.	TEMPERATUR- UND ZEITBEREICH FÜR AUTOMATISCHE PROGRAMME - individuell einstellbar 35°C-200°C, Zeit 1 Min.-1 Std.		
	Programm	Temperatur	Zeit
	STEK	200°C	12 min.
	FRITZENS	200°C	20 min.
	UDKO	180°C	20 min.
	SEITE	180°C	25 min.
	FISH	180°C	15 min.
	CROWDS	160°C	10 min.
	CIASTO	150°C	30 min.
	RIBS	180°C	12 min.
	KIRCHE	200°C	25 min.
	TOST	160°C	25 min.

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

1. Packen Sie das Gerät aus der Verpackung aus. Entfernen Sie alle Beutel, Versandblöcke, Füllstoffe und Etiketten.
2. Überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Schäden, die beim Transport entstanden sind. Bei Verdacht auf eine Beschädigung nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an Ihren Händler.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Parameter Ihres Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
4. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“.

5. Stellen Sie das Gerät auf eine harte, trockene, stabile, ebene und horizontale Fläche.

VERWENDUNG VON

HINWEIS! Bei der ersten Inbetriebnahme kann eine geringe Menge Rauch aus dem Gerät austreten. Dies ist ein normales Phänomen.

HINWEIS! Nach dem Betrieb läuft das Gebläse noch eine kurze Zeit weiter, um die heißen Dämpfe aus dem Gerät zu entfernen.

HINWEIS! Das Gerät geht nach 5 Minuten Inaktivität in den Ruhezustand. Zum Neustart drücken Sie die Taste **START/STOP (E)**.

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an.
2. Schieben Sie den Frittierkorb mit dem darin installierten Grillrost ein. Sie können die Lebensmittel schon vorher hineinlegen.
3. Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **ON/OFF (B)** ein.



4. Wählen Sie eines der Automatikprogramme. Auf dem Display werden die Standardtemperatur und die Dauer des Automatikprogramms angezeigt.



5. Optional: Stellen Sie die Zeit/Temperatur ein, indem Sie die Taste **TEMP/TIME (C)** drücken und dann die Tasten **+** und **- (H)** verwenden, um die gewünschten Betriebsparameter einzustellen.



6. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb und drücken Sie die Taste **START/STOP (E)**.

ACHTUNG! Seien Sie beim Herausnehmen/Einlegen des Frittierkorbs (2) vorsichtig, da die Arbeitselemente eine hohe Temperatur erreicht haben und nicht berührt werden dürfen - benutzen Sie den Griff (1).

ACHTUNG! Das Gerät verfügt über eine Sicherheitsfunktion, die das Gerät ausschaltet, wenn der Frittierkorb (2) entfernt wird - der Betrieb wird wieder aufgenommen, wenn der Korb (2) wieder in das Gerät eingesetzt wird.

7. Terminierung des Geräts:

- A. Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch aus, was durch einen Piepton und die Anzeige „END“ signalisiert wird.
- B. Drücken Sie die Taste **START/STOP (E)**, um den Garvorgang zu beenden. Drücken Sie dann die Taste **START/STOP (E)**, wenn Sie mit dem gewählten Programm fortfahren möchten. Durch

zweimaliges Drücken der Taste **ON/OFF** (B) wird die Fortsetzung des eingestellten Programms abgebrochen.

ACHTUNG! Seien Sie vorsichtig, das Gerät und die Lebensmittel bleiben noch lange heiß, nachdem das Gerät den Betrieb beendet hat.

ACHTUNG! Verwenden Sie keine scharfen Metallgegenstände (z. B. Gabeln), da diese die Beschichtung des Frittierkorbs beschädigen können.

ACHTUNG! Wenn der Korb aus dem Gerät genommen wird, kann heißer Dampf austreten.

ACHTUNG! Drehen Sie den Korb beim Herausnehmen der Produkte nicht auf den Kopf.

8. Schalten Sie das Gerät nach Beendigung der Arbeit durch Drücken der Taste **ON/OFF** (B) aus und trennen Sie es von der Stromquelle.

LEBENSMITTELZUBEREITUNG - TIPPS

- ▶ Luftfriteusen funktionieren ähnlich wie Backöfen - Sie können Rezepte verwenden, die für die Zubereitung im Backofen vorgesehen sind. Sie wählen die optimale Größe des zuzubereitenden Produkts, wenn Sie das Gerät verwenden. Eine Überschreitung der optimalen Füllmenge kann die richtige Luftzirkulation im Gerät verhindern und das Endergebnis erheblich beeinträchtigen - die obere Schicht wird überbacken und der Kern bleibt roh.
- ▶ Kleinere Portionen erfordern in der Regel eine etwas kürzere Zubereitungszeit als ihre größeren Gegenstücke.
- ▶ Wenn Sie das Gargut nach der Hälfte der Garzeit umrühren, wird es gleichmäßig gebraten.

ZUBEREITUNG VON POMMES FRITES

Um selbstgemachte Pommes frites zu frittieren, gehen Sie wie folgt vor.

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Krapfen mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel einweichen, herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
3. 1/2 Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel geben, die Pommes frites hineinlegen und umrühren, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Die Pommes frites mit den Fingern oder einem geeigneten Küchenutensil herausnehmen, so dass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie sie in den Korb.

ACHTUNG! Gießen Sie nicht alle Späne aus der Schüssel auf einmal in den Korb, damit das Öl nicht auf den Boden der Pfanne tropft.

5. Nach den Anweisungen braten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
2. Schieben Sie die Korbschale heraus, damit das Gerät schneller abkühlt. Lassen Sie die Schüssel abkühlen, bevor Sie den Korb herausnehmen.

HINWEIS! Die Schüssel, der Korb und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Reinigen Sie sie nicht mit Küchenutensilien aus Metall oder Scheuermitteln, da dies die Beschichtung beschädigen kann.

3. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.

4. Waschen Sie den Grillrost und den Korb mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Gründlich ausspülen und abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses keine Drahtbürste oder Scheuermittel. Der Korb ist spülmaschinenfest.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen, nicht kratzenden Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um jeglichen Schmutz zu entfernen.
7. Nach der Reinigung und Trocknung sollte das Gerät zusammengeklappt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.

Wenn sich Schmutz am Korb oder am Boden der Schüssel festgesetzt hat, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie den Korb in die Schüssel und lassen Sie ihn etwa 10 Minuten lang einweichen.

LÖSUNG VON PROBLEMEN

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 gebraten.	Einige Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die übereinander oder quer liegenden Zutaten (z. B. Chips) nach der Hälfte der Zubereitung.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Fit Fryer genommen werden.	Die verwendeten Snacks wurden für die Zubereitung in einer herkömmlichen Frittiermaschine konzipiert.	Verwenden Sie Snacks, die Sie im Fit Fryer zubereiten, oder bestreichen Sie die Snacks mit einer dünnen Schicht Öl, damit sie knusprig werden.
Ich bekomme die Schüssel nicht richtig in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über den MAX-Füllstand hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Schüssel positioniert.	Schieben Sie den Korb in die Schüssel, bis ein "Klick" zu hören ist.
	Der Backblechhalter verriegelt die Schüssel.	Stellen Sie den Griff waagerecht ein, so dass er nicht aus dem Korb herausragt.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Ölhaltige Zutaten werden zubereitet.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fit Fryer tritt eine große Menge Fett in die Schüssel aus. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab, und die Pfeife kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis des Garvorgangs.
	In der Schüssel befindet sich das Fett vom vorherigen Kochen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fit Fryer tritt eine große Menge Fett in die Schüssel aus. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab, und die Pfeife kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis des Garvorgangs.
Frische Pommes frites werden im Fit Fryer ungleichmäßig gebraten.	Die Kartoffelstücke wurden vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Weichen Sie sie mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie auf einem Papiertuch.
	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten nicht "auseinanderfallen".

Frische Pommes frites werden bei der Zubereitung im Fitfryer nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Trocknen Sie die vorbereiteten Kartoffelstücke gründlich ab, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Bereiten Sie kleinere Kartoffelstücke zu, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie etwas mehr Olivenöl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden.

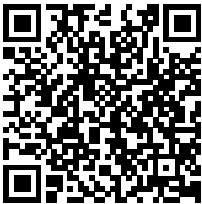
TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Produkts angegeben.

Länge des Netzkabels: 0,85 m

MPM agd S.A. erklärt hiermit, dass die Friteuse, Modell MFR-10M/WiFi, den in den Richtlinien der Europäischen Union und den nationalen Vorschriften enthaltenen Anforderungen und Normen entspricht. Als funktechnisches Gerät entspricht es der Richtlinie 2014/53/EU vom 16. April 2014 zur Harmonisierung der Rechtsvorschriften der Mitgliedstaaten über die Bereitstellung von Funkanlagen auf dem Markt und zur Aufhebung der Richtlinie 1999/5/EG

Der vollständige Text der Erklärung ist abrufbar unter: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>



ACHTUNG! MPM agd S.A. behält sich das Recht vor, technische Änderungen vorzunehmen.

*Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.
Im Zweifelsfall wird auf die englischsprachige Version verwiesen.*

Ordnungsgemäße 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.

OHUTUSALANE TEAVE

- Enne kasutamist lugege hoolikalt kasutusjuhendit.
- Olge äärmiselt ettevaatlik, kui lapsed on seadme läheduses.
- Ärge jätke seadet töötamise ajal järelevalveta!
- Ärge kasutage seadet muuks kui ettenähtud otstarbeks.
- Ärge kastke seadet, juhet ja ühendage see vette ega muudesse vedelikesse.
- Eemaldage pistik alati vooluvõrgust, kui te seadet ei kasuta või enne selle puhastamise alustamist.
- Lisaseadmete kasutamine, mida tootja ei soovita, võib seadet kahjustada või põhjustada õnnetuse.
- Kui seadmest kostub ebatavalisi helisid, lõhnu või suitsu, lülitage seade kohe välja ja võtke seadme parandamiseks ühendust volitatud teeninduskeskusega.
- Ärge kasutage seadet õues.
- Ärge riputage toitejuhet teravatele servadele ja ärge laske sellel kuumade pindadega kokku puutuda.
- Veenduge, et toitejuhe ei riputaks üle maapinna serva, millel seade seisab. See hoiab ära seadme kogemata pinnalt eemaldamise.
- Ärge puudutage kuumi pindu! Kasutage käepidemeid.
- Hoidke seadet jahedas, varjutatud ja kuivas kohas.
- Vältige plastosade deformeerumist, ärge peske seadet kuuma veega ega nõudepesumasinas.
- Ärge pange oma käsi ega esemeid paaki, kui seade töötab.
- Enne puhastamist tuleb seade vooluvõrgust lahti ühendada!
- Seadme, eriti toiduga otseselt kokkupuutuvate osade puhastamine peaks toimuma enne esimest kasutamist, vahetult pärast töö lõppu või kui seadet pole pikka aega kasutatud

– protseduuri on kirjeldatud jaotises “PUHASTAMINE JA HOOLDUS”.

- Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, põletite, pliitide, ahjude jms lähedusse.
- Enne töö alustamist veenduge alati, et kõik seadme komponendid on õigesti paigaldatud.
- Pärast praadimist laske seadmel enne komponentide kinnitamist või eemaldamist, samuti enne seadme puhastamist täielikult jahtuda.
- Kuuma õhu praadimise ajal pääseb kuum aur läbi õhu väljalaskeavade.
- Ärge viige oma käsi ega nägu väljuva auru ega õhu väljalaskeavade lähedale. Samuti jälgige kausi ja korvi seadmest eemaldamisel auru ja õhku.
- Ärge takistage õhu sisse- ja väljalaskeavasid seadme töötamise ajal.
- Ärge asetage seadet tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate, laudlinade ja muu lähedusse – see võib põhjustada tulekahju.
- Pange praetavad tooted alati korvi.
- Ärge täitke kaussi õliga, kuna see võib põhjustada tulekahju.
- Seade sobib ainult koduseks kasutamiseks. Seda ei tohiks kunagi kasutada pidevalt pikka aega, et vältida korpuse ja katte deformeerumist.
- Kui pistik või toitejuhe saab kahjustada, peab ohu vältimiseks selle asendama tootja või teeninduskeskus või mõni muu sobiva kvalifikatsiooniga isik.
- Pinnatemperatuur võib kasutamise ajal tõusta.

- Seade tuleb ühendada maandustihvtiga pistikupessa! Enne seadme sisselülitamist kontrollige, kas võrgupinge vastab seadme andmesildil määratud parameetritele.
- Kasutamise ajal on soovitatav kasutada seda tüüpi seadmete kasutamiseks mõeldud kaitsekindaid.
- Neid seadmeid võivad kasutada 8-aastased ja vanemad lapsed ning isikud, kellel on piiratud füüsilised ja vaimsed võimed ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadmete kohta, kui on olemas järelevalve või juhised selle kohta, kuidas seadmeid ohutult kasutada, et mõista kaasnevaid ohte. Lapsed tohivad puhastada ja hooldada ainult juhul, kui nad on vähemalt 8-aastased ja neid jälgitakse. Lapsed ei tohi koristada/hooldada ilma järelevalveta.
- Tähelepanu tuleks pöörata lastele, et nad ei mängiks seadme/seadmega.
- Seade ei ole ette nähtud töötamiseks välise taimerilüliti või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seadet ja selle juheta alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge ühendage pistikut märgade kätega vooluvõrku.
- Ärge tõmmake pistikut vooluvõrgust välja, tõmmates juheta.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Ärge asetage seadet otse seina ega teiste seadmete vastu. Jätke vähemalt 10 cm vaba ruumi seadme tagaküljele ja mõlemale küljele, samuti selle kohale. Ärge asetage esemeid seadme peale.
- Laste ohutuse huvides ärge jätke pakendile vabalt juurdepääsetavaid osi (kilekotid, karbid, polüstüreen jne).

- **HOIATUS! Ärge laske lastel fooliumiga mängida. Lõmbumisoht!**
- **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ole väga ettevaatlik!**



- **MÄRKUS! Kuum pind!**

SEADME KIRJELDUS

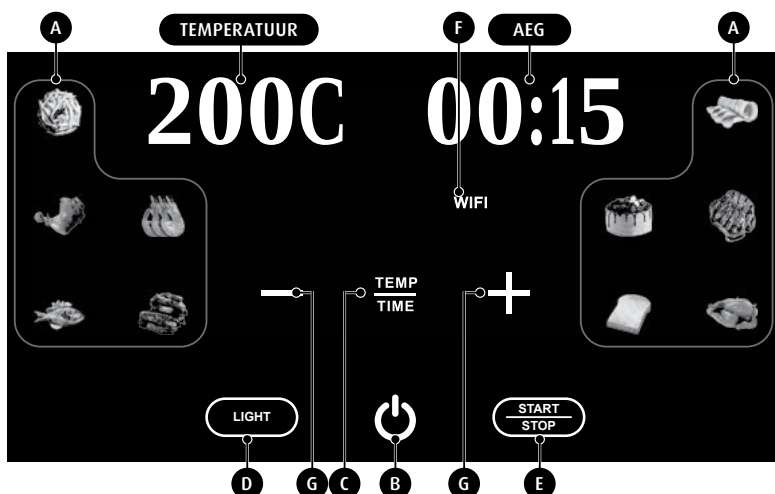
ELEMENTIDE KIRJELDUS

- | | |
|--|-------------------------------------|
| 1. Käepide | D. VALGUS |
| 2. Prae korv | E. START/STOP |
| 3. LED-ekraaniga juhtpaneel: | F. WiFi-ühenduse märgutuli |
| A. automaatsed programmi valimise nupud | G. + / - aja/temperatuuri juhtnupud |
| B. ON / OFF / WiFi võrgu konfiguratsioon | 4. Riivi grill |
| C. TEMP/TIME lüliti | 5. Vent |
| | 6. Toitejuhe |
| | 7. Küpsetusvorm 2,3 l käepidemega |

Ühendus võrguga ja heli poolt näidatud seadme sisselülitamine.

Multifunktsionaalne seade, mis tänu oma ainulaadsele disainile võimaldab teil praadida, grillida, hautada ja isegi küpsetada ilma õli lisamata. Fitfryer valmistab roogasid kuuma õhuringluse abil, muutes toidu väljast krõbedaks ja seest pehmeks. Enamikule koostisosadele pole vaja õli lisada.

EKRAANIGA JUHTPANEEL



KONFIGURATSIOON WIFI-VÕRGUGA JA ÜHENDUS RAKENDUSEGA "TUYA"

WiFi moodul aktiveeritakse, vajutades ja hoides 3 sekundit all ON/OFF/WiFi võrgu konfiguratsiooninuppu (B). Aktiveerimist näitab WiFi-võrgu märgutule (F) kiire pulsatsioon. Kui võrguühendus on loodud, on WiFi-võrgu märgutuli (F) kindel. WiFi-võrk võimaldab teil nutitelefoni kaudu suhelda ja seadet juhtida. Selleks peate alla laadima rakenduse "TUYA". Skannige allolev QR-kood või leidke rakendus Google Play poest (Android) või App Store'ist (iOS). Kui olete rakenduse alla laadinud, juhendab TUYA ühenduse viisard teid nutitelefoni ühendamisel fritüüri. See on väga lihtne, peate kõigepealt looma uue konto või logima sisse oma olemasoleva kontoga, ühendama fritüüri kodus WiFi-võrguga (veenduge, et olete ühendatud turvalise 2,4 GHz WiFi-võrguga) ja seejärel otsima seadet oma telefoni rakendusest, et ühendada nutitelefoni õhufritüüri.



MÄRKUS! Lisaks juhtpaneelil kuvatavale teabele suhtleb seade ka helisignaali kaudu.

TABEL SEADME FUNKTSIOONIDE ÜLEVAATEGA

Temperatuuri reguleerimine: 35°C-200°C 5°C sammuga Aja reguleerimine: 1min. – 1 tund. iga 1 minuti järel. Aega arvestatakse "START" töö alustamise hetkest. 5 minuti pärast, tühikäigul lülitub õhufritüür välja. Kui seade on sisse lülitatud, läheb ekraan prügikasti väljutamisel tühjaks.	AUTOMAATSETE PROGRAMMIDE TEMPERatuur JA AJAÜHENDUS - saab seadistada oma äranägemise järgi 35°C-200°C, aeg 1 min.-1h.		
	Programm	Temperatuur	Aeg
	PRAAD	200 °C	12 minutit.
	FRIIKARTULID	200 °C	20 minutit.
	JALG	180 °C	20 minutit.
	PEEKON	180 °C	25 minutit.
	KALA	180 °C	15 minutit.
	KREVETT	160 °C	10 minutit.
	KOOK	150 °C	30 minutit.
	RIBI	180 °C	12 minutit.
	KANA	200 °C	25 minutit.
	RÖSTSAI	160 °C	25 minutit.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

1. Pakkige seade pakendist välja. Eemaldage kõik kotid, saatmisummistused, täiteained ja sildid.
2. Kontrollige seadet transpordi ajal tekkida võivate kahjustuste suhtes. Kui kahtlustatakse kahjustusi, ärge kasutage seadet ja pidage nõu oma edasimüüjaga.
3. Veenduge, et teie elektrivõrgu parameetrid vastavad seadme andmeplaadil olevatele andmetele.
4. Peske seadet, järgides jaotises "PUHASTAMINE JA HOOLDUS" TOODUD JUHISEID
5. Asetage seade kõvale, kuivale, stabiilsele, tasasele ja tasasele pinnale.

KASUTAMA

MÄRKUS! Seadme esmakordsel kasutamisel võib eralduda väike kogus suitsu. See on normaalne.
MÄRKUS! Kui töö on lõppenud, jätkab ventilaator kuumade aurude eemaldamiseks seadmest lühikest aega.

MÄRKUS! Seade 5 minuti pärast. tühikäigul läheb magama. Taaskäivitamiseks vajutage nuppu START/STOP (E).

1. Ühendage seade maandatud toiteallikaga.
2. Libistage praadimiskorvi koos sellesse paigaldatud restgrilliga. Võite toiduaineid eelnevalt panna.
3. Lülitage seade sisse, vajutades ON / OFF nuppu (B).



4. Valige üks automaatsetest programmidest, ekraanil kuvatakse automaatse programmi vaaketemperatuur ja kestus.



5. Vabatahtlik; reguleerige aega/temperatuuri, vajutades nuppu TEMP/TIME (C), seejärel kasutage soovitud tööparameetrite määramiseks nuppe + ja -(H).



6. Asetage toiduained ostukorvi ja vajutage nuppu START/STOP (E).

MÄRKUS! Olge praadimiskorvi (2) eemaldamisel/sisestamisel ettevaatlik, kuna töötükid on saavutanud kõrge temperatuuri ja neid ei tohiks puudutada – kasutage käepidet (1). Märkus! Seade on varustatud ohutusseadmega, mis praekorvi (2) eemaldamisel lülitab seadme välja – toimingut jätkatakse, kui praadimiskorv (2) on seadmesse uuesti sisestatud.

7. Seadme lõpetamine:

- A. Seade lülitub automaatselt välja pärast eelseadistatud aja möödumist, mida näitab piiks ja teade "END"
- b. Küpsetamise lõpetamiseks vajutage nuppu **START / STOP** (E). Seejärel vajutage nuppu **START/STOP** (E), kui soovite valitud programmi jätkata. Kaks korda ON/OFF nupu (B) vajutamine tühistab eelseadistatud programmi jätkamise.

MÄRKUS! Tuleb olla ettevaatlik, seade ja toiduained jäävad pärast seadme valmimist pikemaks ajaks kuumaks.

MÄRKUS! Ärge kasutage teravaid metallesemeid (nt kahvleid), kuna need võivad kahjustada praadimiskorvi katet.

MÄRKUS! Kui korv on seadmest eemaldatud, võib kuum aur välja paiskuda.

MÄRKUS! Toodete eemaldamisel ärge pöörake korvi tagurpidi.

8. Kui toiming on lõpetatud, lülitage seade välja, vajutades ON/OFF nuppu (B), ja ühendage seade toiteallikast lahti.

TOIDUVALMISTAMISE NÄPUNÄITED

- Õhufritüürid töötavad sarnaselt ahjudega - võite kasutada ahjus valmistamiseks mõeldud retsepte. Seadme kasutamise käigus valite ettevalmistatud toote optimaalse suuruse. Toiduainete optimaalse koguse ületamine võib takistada seadme nõuetekohast õhuringlust ja mõjutada oluliselt lõpptulemust – pealne kiht on liiga küpsetatud ja keskosa jääb tooreks.
- Väiksemad portsjonid nõuavad tavaliselt veidi lühemat ettevalmistusaega kui suuremad kolleegid.
- Valmistatava toidu segamine/viskamine poole toiduvalmistamise ajal tagab ühtlase valmiduse.

OMATEHTUD FRIIKARTULITE VALMISTAMINE

Omatehtud friikartulite praadimiseks toimige järgmiselt.

1. Koorige kartulid ja lõigake need söögipulgadeks.
2. Leotage laastud kausis vähemalt 30 minutit, eemaldage ja kuivatage paberrätikule.
3. Valage kaussi 1/2 supilusikatäit oliiviõli, seejärel asetage friikartulid ja segage, kuni need on õliga kaetud.
4. Eemaldage friikartulid sõrmedega või sobiva köögiriistaga, nii et liigne õli jääks kaussi. Pange need korvi.

MÄRKUS! Ärge valage kausist kõiki friikartuleid korraga korvi, nii et õli ei jookseks panni põhja.

5. Küpseta vastavalt juhistele.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

1. Enne puhastamist eemaldage pistik vooluvõrgust ja laske seadmel täielikult jahtuda.
2. Libistage kauss koos korviga välja, et seade saaks kiiremini jahtuda. Enne korvi eemaldamist laske kausil jahtuda.

MÄRKUS! Seadme kauss, korv ja sisemus on kaetud mittenakkuva kattega. Ärge puhastage neid metallist köögiriistade või abrasiividega, kuna see võib katet kahjustada.

3. Pühkige seadme välispinda niiske lapiga. Ärge kunagi kastke ümbrist vette ega muusse vedelikku, ärge peske seda nõudepesumasinas.
4. Puhastage restigrill ja korv sooja vee ja pehme pesuvahendiga. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage korpuse puhastamiseks traatlappe ega abrasiive. Korvi saab pesta nõudepesumasinas.
5. Puhastage seadme sisemus kuuma veega ja õrna, kriimustamata käsnaga.
6. Prah eemaldamiseks puhastage küttekeha puhastusharjaga.
7. Pärast puhastamist ja kuivatamist tuleb seade kokku voltida ja hoida ohutus kohas.

Kui korvi või kausi põhja on kinni jäänud mustus, täitke kauss kuuma veega ja väikese koguse pesuvedelikuga. Pange korv kaussi ja jätke need umbes 10 minutiks leotama.

TÕRKEOTSING

Järgmises tabelis kirjeldatakse kõige levinumaid probleeme, mis võivad seadme kasutamisel ilmned.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahus
Koostisained praadivad Fitfryeris ebaühtlaselt.	Mõnda koostisosa tuleb loksutada poole valmistamisaja jooksul.	Koostisained, mis on asetatud üksteise peale või üksteise peale (nt laastud), loksutatakse poole valmistamisaja jooksul.
Praetud suupisted ei ole Fitfryerist eemaldamisel murenevad.	Kasutati suupisteid, mis olid mõeldud valmistamiseks traditsioonilises fritüüris.	Kasutage suupisteid Fitfryeris valmistamiseks või katke suupisted õhukese õlikihiga, et need oleksid krõbedad.
Ma ei saa kaussi korralikult masinasse.	Teie ostukorvis on liiga palju koostisosi.	Ärge täitke korvi üle MAX taseme.
	Korv ei ole kausis õigesti paigutatud.	Libistage korv kaussi, kuni kuuleb "klõpsu".
	Küpsetusplaadi käepide lukustab kausi.	Asetage käepide horisontaalselt nii, et see ei ulatuks korvist välja.
Seadmest väljub valge suits.	Valmistatakse rasvaseid koostisosi.	Rasvaste koostisosade praadimisel Fitfryeris lekitab kaussi suur hulk rasva. See rasv eraldab valget suitsu ja kauss võib muutuda tavalisest kuumemaks. See ei mõjuta seadet ega toiduvalmistamise lõpptulemust.
	Kauss sisaldab eelmise toiduvalmistamise rasva.	Rasvaste koostisosade praadimisel Fitfryeris lekitab kaussi suur hulk rasva. See rasv eraldab valget suitsu ja kauss võib muutuda tavalisest kuumemaks. See ei mõjuta seadet ega toiduvalmistamise lõpptulemust.
Värsked friikartulid küpsevad Fitfryeris ebaühtlaselt.	Kartulitükke ei leotatud enne praadimist korralikult.	Leotage neid kausis vähemalt 30 minutit, eemaldage ja kuivatage paberrätikule.
	Kasutati vale tüüpi kartuleid.	Kasutage värsked kartuleid ja kontrollige, et need praadimise ajal ei laguneks.
Värsked friikartulid ei ole Fitfryeris valmistatuna krõbedad.	Friikartulite krõbedus sõltub neis sisalduva õli ja vee kogusest.	Enne oliiviõli lisamist kuivatage ettevalmistatud kartulitükid põhjalikult.
		Valmistage ette väiksemad kartulitükid, et need oleksid krõbedamad.
		Lisa veel veidi oliiviõli, et friikartulid oleksid krõbedamad.

TEHNILISED ANDMED

Tehnilised parameetrid on märgitud toote andmesildile.**Toitekaablipikkus:** 0,85 m

MPM agd S.A. kinnitab käesolevaga, et praelaev, mudel MFR-10M/WiFi, vastab Euroopa Liidu direktiivides ja siseriiklikes määrustes sisalduvatele nõuetele ja standarditele. Raadiotüüpi seadmena vastab see 16. aprilli 2014. aasta direktiivile 2014/53/EL raadioseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta ja millega tunnistatakse kehtetuks direktiiv 1999/5/EÜ.

Deklaratsiooni täistekst on kättesaadav aadressil: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>



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

See käsiraamat on masintõlgitud.

Kui teil on kahtlusi, lugege palun ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)

Tootele paigutatud märgistus näitab, et toodet ei tohi selle kasutusaja lõppes 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.

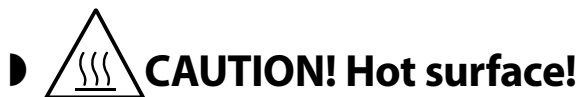
SAFETY INSTRUCTIONS

- 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!**



DEVICE DESCRIPTION

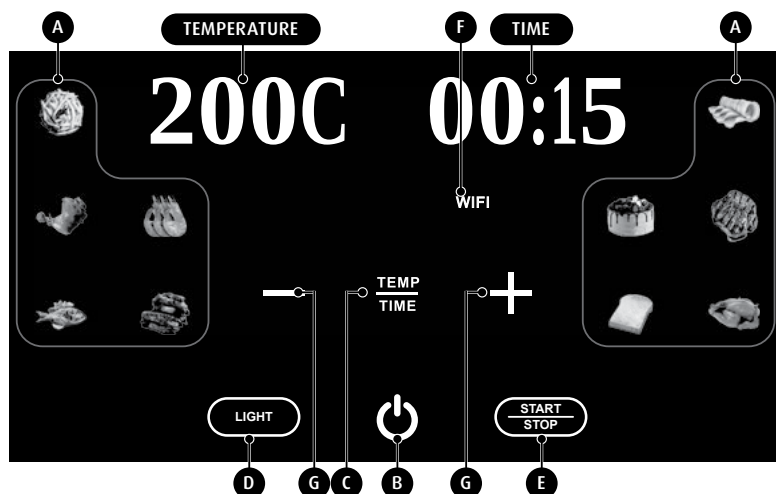
ELEMENTS DESCRIPTION

- | | |
|--|---|
| 1. Holder | E. START/STOP |
| 2. Frying basket | F. WiFi connection indicator light |
| 3. Control panel with LED display: | G. +/- temperature/times control range buttons |
| A. automatic program selection buttons | 4. Grate grill |
| B. ON/OFF/WiFi network configuration | 5. Vent |
| C. TEMP/TIME switch | 6. Power cable |
| D. LIGHT | 7. Baking tin with handle, capacity of 2.3 litres |

Established connection with the network and launch of the device is signalled with a sound.

A multifunctional device for oil-less frying, grilling, stewing and baking thanks to its unique design. Fit-fryer 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.

CONTROL PANEL WITH DISPLAY



WIFI CONFIGURATION AND THE "TUYA" APPLICATION CONNECTION

The WiFi Router can be activated by pressing and holding the ON/OFF/WiFi network configuration button (B) for 3 seconds. Activation is always signalled by a quick pulsation of the WiFi indicator light (F). Once the network connection is established, the WiFi indicator light (F) glows steadily. The WiFi network allows to communicate and control the device via smartphone. To do this, the "TUYA" application needs to be downloaded and installed. To obtain the app, simply scan the QR code below or find it in the Google Play Store (Android) or App Store (iOS). After the app is downloaded, the TUYA connect wizard will guide the user through the process of connecting their smartphone to the fryer. Handling this operation is very simple; firstly, create a new account or log in with an existing one, connect the fryer to home WiFi network (ensure the connection to a secure 2.4 GHz WiFi network is established). Then, search for the device in the app on the phone and connect your smartphone to the fryer.



CAUTION! In addition to the information displayed on the control panel, the device also communicates via acoustic signals.

TABLE CONTAINING THE DEVICE FEATURES OVERVIEW

Temperature control: 35-200°C every 5°C Time adjustment: 1 minute – 1 hour every 1 minute The time is counted from the moment of starting work, i.e. "START". After 5 minutes of idle state, the fryer turns off itself. The display turns off itself after the container is removed with the device turned on.	TEMPERATURE AND TIME RANGE FOR AUTOMATIC PROGRAMS – can be set at one's own discretion in the range of 35-200°C, time: 1 min. to 1 hour.		
	Program:	Temperature	Time
	STEAK	200°C	12 min.
	FRIES	200°C	20 min.
	CHICKEN LEG	180°C	20 min.
	BACON	180°C	25 min.
	FISH	180°C	15 min.
	PRAWNS	160°C	10 min.
	DOUGH	150°C	30 min.
	RIBS	180°C	12 min.
	CHICKEN	200°C	25 min.
	TOAST	160°C	25 min.

BEFORE FIRST USE

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

USE

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

CAUTION! After the work is finished, the fan will continue to work for a short time in order to remove hot fumes from the device.

CAUTION! This device turns into the sleep mode after 5 min. of inactivity. To restart it, press the START/STOP button (E).

1. Connect the device to the grounded mains.
2. Insert the frying basket with the grate grill mounted inside. Food can be placed onto the grill in advance.
3. Turn on the device by pressing the ON/OFF button (B).



4. Select one of the automatic programs, the default temperature and duration of the automatic program appears on the display.



5. Optionally, adjust the time/temperature by pressing the TEMP/TIME button (C), then use the + and - (H) buttons in order to set the desired operating parameters.



6. Place the groceries inside the basket and press the START/STOP button (E).

CAUTION! Maintain caution when removing/inserting the frying basket (2) because the working elements have reached high temperatures and should not be touched; use the handle in order to do so (1).
Caution! The device is equipped with a special protection responsible for turning off the device after removing the frying basket (2) – operation is resumed after re-inserting the basket (2) into the device.

7. Termination of device operation:

- The device turns off automatically after the set time; such an action is always signalled by emission of a sound signal and displaying the “END” message
- Press the **START/STOP** button (E) to stop baking. Then press the **START/STOP** button (E) if the selected program should continue. Pressing the **ON/OFF** button (B) twice cancels the continuation of the set program.

CAUTION! Maintain caution, as both the device and food items remain hot for a longer period of time after the appliance has stopped operating.

CAUTION! Restrain from using sharp metal objects (e.g. forks) as they may damage the coating of the frying basket.

CAUTION! Hot steam may be released after the basket is removed from the device.

CAUTION! Do not turn the basket upside down when removing products.

8. After the work is finished, turn off the device by pressing the ON/OFF button (B) and disconnect it from the power source.

FOOD PREPARATION – TIPS

- ▶ Air fryers work similarly to ovens – thus, recipes dedicated to preparation in the oven can be also used. Optimal size of the prepared product is determined while using the device. Exceeding the optimal amount of food products may prevent proper air circulation in the device and significantly affect the final result – the top layer will be too baked, while the centre will remain raw.
- ▶ Smaller portions usually require slightly less preparation time than their larger counterparts.
- ▶ Stirring/tossing prepared foods halfway through cooking ensures even cooking.

HOMEMADE FRIES PREPARATION

To fry homemade fries, follow the steps below.

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the fries in a bowl 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 potatoes into the basket.

CAUTION! Do not pour all the fries from the bowl into the basket 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 device cools down completely.
2. Pull out the bowl with the basket so that the device cools down faster. Allow the bowl to cool before removing the basket.

CAUTION! The bowl, the basket and the inside of the device 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 device with a damp cloth. The housing should never be immersed in water or any other liquid nor washed in the dishwasher.
4. Wash the grate grill and basket with warm water with addition of mild detergent. Rinse and dry thoroughly. Do not use wire cloths or abrasive cleaners to clean the case. The basket can be washed in a dishwasher.
5. Clean the inside of the device 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 device should be folded and stored in a safe place.

If dirt is stuck to the basket or the bottom of the bowl, fill the bowl with hot water with a small amount of washing-up liquid. Put the basket in the bowl and leave it soaked for about 10 minutes.

PROBLEM SOLVING

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

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 device were used.	Use snacks to be prepared in Fitfryer or cover snacks with a thin layer of oil to ensure their tenderness.
The bowl cannot be inserted into the device correctly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket above the MAX level.
	The basket is not correctly positioned in the bowl.	Slide the basket into the bowl until a "click" can be heard.

	The handle of the baking tray locks the bowl.	Set the handle horizontally so that it does not protrude from the basket.
White smoke comes out of the device.	Fatty ingredients are being prepared.	Large amount of fat leaks into the bowl during frying fatty ingredients in Fitfryer. This fat emits white smoke and the bowl 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 bowl during frying fatty ingredients in Fitfryer. 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 Fitfryer.	The potato pieces were not properly soaked before frying.	Soak them in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them 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 Fitfryer.	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

Technical specifications are given on the product nameplate.

Length of mains cable: 0.85 m

MPM AGD S.A. company hereby declares that the fryer, model MFR-10M/WiFi, meets the requirements and standards contained in European Union directives and national regulations. As a radio device, it conforms to the Directive 2014/53/EU of 16 April, 2014 on the harmonisation of the laws of the Member States relating to the making available on the market of radio equipment and repealing Directive 1999/5/EC.

The full text of the Declaration is available at:

<https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>



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 DE SEGURIDAD PARA SU USO

- Lea atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Tenga especial cuidado cuando haya niños cerca del aparato.
- ¡No deje un dispositivo en funcionamiento desatendido!
- No utilice el aparato para ningún otro propósito que no sea el previsto.
- No sumerja el aparato, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- Retire siempre el enchufe de la toma de corriente cuando no esté utilizando el aparato o antes de empezar a limpiarlo.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo o provocar un accidente.
- En caso de que el aparato emita ruidos, olores o humo inusuales, debe apagarlo inmediatamente y, a continuación, ponerse en contacto con un centro de servicio autorizado para reparar el aparato.
- No utilice el aparato al aire libre.
- No cuelgue el cable de alimentación en bordes afilados y no permita que entre en contacto con superficies calientes.
- Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue más allá del borde del suelo sobre el que se encuentra el dispositivo. Esto evitará que el dispositivo se desprenda accidentalmente de esta superficie.
- ¡No toque las superficies calientes! Usa las asas.
- El dispositivo debe guardarse en un lugar fresco, sombreado y seco.
- Es necesario evitar la deformación de los elementos plásticos, no lavar el dispositivo con agua caliente y en el lavavajillas.

- No introduzca las manos ni objetos en el depósito durante el funcionamiento del aparato.
- ¡Antes de comenzar a limpiar, el dispositivo debe estar desconectado de la fuente de alimentación!
- La limpieza del aparato, en particular de las partes que estén en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del final del trabajo o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo; el procedimiento se describe en la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- No coloque el dispositivo cerca de otros aparatos eléctricos, quemadores, estufas, hornos, etc.
- Siempre antes de comenzar a trabajar, asegúrese de que todos los componentes del dispositivo estén instalados correctamente.
- Una vez finalizada la fritura, es necesario esperar a que el dispositivo se enfríe por completo antes de fijar o retirar sus componentes, así como antes de limpiarlo.
- Al freír con aire caliente, el vapor caliente se escapa por los orificios de salida de aire.
- No acerque las manos o la cara al vapor que se escapa ni a las salidas de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire cuando saque el recipiente de la cesta del aparato.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, las entradas y salidas de aire no deben ocultarse.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables, como cortinas, manteles y otros, ya que esto podría provocar un incendio.

- Los productos destinados a freír siempre deben colocarse en la cesta.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede provocar un incendio.
- El dispositivo solo es adecuado para uso doméstico. Nunca lo use de forma continua durante un período prolongado para evitar que la carcasa y la cubierta se deformen.
- Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, sustitúyalos con el fabricante o el servicio técnico, o con otra persona debidamente cualificada 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 dispositivo, compruebe que la tensión de la red coincide con los parámetros indicados en la placa de características del dispositivo.
- Durante el uso, se recomienda utilizar los guantes de protección proporcionados para el funcionamiento de este tipo de equipo.
- Este equipo puede ser utilizado por niños de al menos 8 años de edad y por personas con pocos conocimientos y experiencia física y mental sobre el equipo, siempre que se supervise o instruya sobre el uso del equipo de manera segura para que se comprendan los peligros involucrados. Los niños no pueden realizar la limpieza y el mantenimiento a menos que tengan 8 años y estén supervisados. Los niños sin supervisión no pueden realizar limpieza/mantenimiento.

- ▶ Se debe prestar atención a los niños para que no jueguen con el equipo/dispositivo.
- ▶ El equipo no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- ▶ Mantenga el dispositivo y su cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- ▶ No conecte el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- ▶ No desconecte el enchufe de la toma de corriente tirando del cable.
- ▶ Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa y estable.
- ▶ No coloque el aparato directamente contra la pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en ambos lados del dispositivo, así como por encima de él. No coloque ningún objeto sobre el dispositivo.
- ▶ Por la seguridad de los niños, no deje partes del embalaje a libre acceso (bolsas de plástico, cartones, espuma de poliestireno, etc.).
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No permita que los niños jueguen con papel de aluminio. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **¡ADVERTENCIA! La grasa sobrecalentada puede inflamarse. ¡Ten mucho cuidado!**



- ▶ **ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

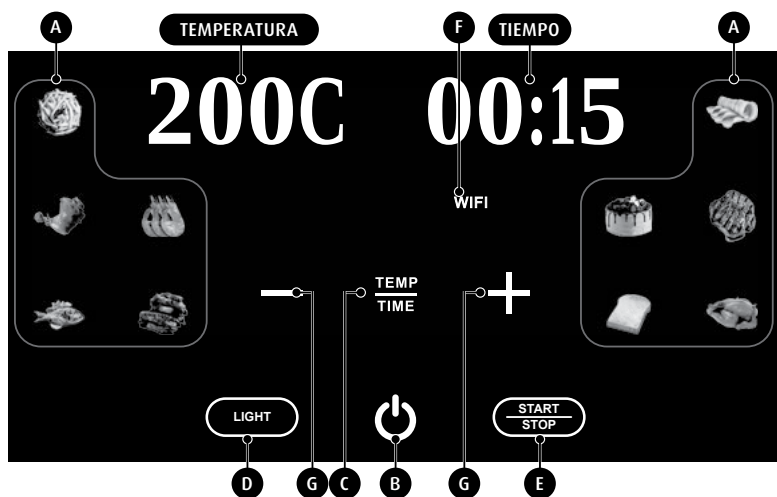
DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS

1. monte
2. Cesta para freír
3. Panel de control con pantalla LED:
 - A. botones de selección automática de programas
 - B. Configuración de red WiFi/Encendido/Apagado
 - C. Interruptor TEMP/TIME
 - D. LUZ
- E. INICIAR/DETENER
- F. Luz indicadora de conexión de red WiFi
- G. +/- Botones de control de tiempo/temperatura
4. Plancha y parrilla
5. Orificio de ventilación
6. Cable de alimentación
7. Molde para hornear de 2.3 L con asa

Conectarse a la red y encender el dispositivo señalizado por sonido.

Un dispositivo multifuncional que, gracias a su diseño único, permite freír, asar, guisar e incluso hornear sin necesidad de añadir aceite. La freidora prepara los platos con circulación de aire caliente, lo que los hace crujientes por fuera y tiernos por dentro. No es necesario añadir aceite a la mayoría de los ingredientes.

PANEL DE CONTROL CON PANTALLA



CONFIGURACIÓN CON RED WIFI Y CONEXIÓN A LA APLICACIÓN «TUYA»

Para activar el módulo WiFi, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado/configuración WiFi (B) durante 3 segundos. La activación se indicará mediante un pulso rápido de la luz indicadora de WiFi (F). Cuando esté conectado a la red, la luz indicadora de WiFi (F) brillará con una luz fija. La red WiFi te permite comunicarte y controlar el dispositivo a través de tu smartphone. Para ello, es necesario descargar la aplicación «TUYA». Escanea el código QR que aparece a continuación o busca la aplicación en Google Play Store (Android) o App Store (iOS). Tras descargar la aplicación, el asistente de conexión de TUYA lo guiará a través del proceso de conexión de su smartphone a la freidora. Es muy sencillo, primero debes crear una nueva cuenta o iniciar sesión con una existente, conectar la freidora a la red WiFi de tu casa (asegúrate de estar conectado a una red WiFi segura de 2,4 GHz) y, a continuación, buscar el dispositivo en la aplicación de tu teléfono para conectar tu smartphone a la freidora.



ATENCIÓN! Además de la información que se muestra en el panel de control, el dispositivo se comunica adicionalmente mediante una señal acústica.

TABLA CON UNA DESCRIPCIÓN GENERAL DE LAS CARACTERÍSTICAS DEL DISPOSITIVO

Control de temperatura: 35°C-200°C a 5°C Ajuste de tiempo: 1min. — 1h. cada 1 min. El tiempo se cuenta desde el momento del inicio del trabajo «START». Tras 5 minutos de inactividad, la freidora se apaga. Cuando el dispositivo se enciende cuando el contenedor está extendido, la pantalla se apaga.	RANGOS DE TEMPERATURA Y TIEMPO PARA PROGRAMAS AUTOMÁTICOS — posibilidad de configurar a su discreción entre 35 °C y 200 °C, tiempo de 1 minuto a 1 hora.		
	programa	Temperatura	tiempo
	BISTEC	200 °C	12 min.
	PATATAS FRITAS	200 °C	20 min.
	FÉMUR	180 °C	20 min.
	TOCINO	180 °C	25 min.
	PESCADO	180 °C	15 min.
	CAMARONES	160 °C	10 min.
	TORTA	150 °C	30 min.
	COSTILLAS	180 °C	12 min.
	POLLO	200 °C	25 min.
	BRINDIS	160 °C	25 min.

ANTES DEL PRIMER USO

1. Desembale el dispositivo del paquete. Retire las bolsas, los candados de transporte, los rellenos y las etiquetas.
2. Inspeccione el aparato para ver si hay daños que puedan producirse durante su transporte. En caso de sospecha de daños, no enciendas el dispositivo y consulta con el vendedor.
3. Asegúrese de que los parámetros de su red eléctrica se correspondan con los datos de la placa de identificación del dispositivo.
4. Lave el aparato siguiendo las instrucciones de la sección «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO»
5. Coloque el dispositivo sobre una superficie dura, seca, estable y nivelada.

USO

ATENCIÓN! Durante el primer uso, puede salir una pequeña cantidad de humo del dispositivo. Se trata de un fenómeno normal.

ATENCIÓN! Una vez finalizado el trabajo, para eliminar los vapores calientes del dispositivo, el ventilador seguirá funcionando durante un breve período de tiempo.

ATENCIÓN! El dispositivo pasará al modo de reposo después de 5 minutos de inactividad. Para reiniciar, pulse el botón START/STOP (E).

1. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación con conexión a tierra.
2. Introduzca la cesta para freír con la parrilla montada en ella. Puede poner alimentos previamente en él.
3. Encienda el dispositivo pulsando el botón ON/OFF (B).



4. Seleccione uno de los programas automáticos, la temperatura predeterminada y la duración del programa automático aparecerán en la pantalla.



5. Opcional: ajuste el tiempo y la temperatura pulsando el botón TEMP/TIME (C) y, a continuación, los botones+ y – (H) para configurar los parámetros operativos gubernamentales.



6. Coloque los alimentos en la cesta y pulse el botón START/STOP (E).

¡ATENCIÓN! Tenga cuidado al retirar o insertar la cesta para freír (2), ya que las piezas han alcanzado una temperatura alta y no deben tocarse; utilice el mango (1).

¡Atención! El aparato tiene una protección que, cuando se retira la cesta para freír (2), apaga el aparato; el funcionamiento se reanuda cuando la cesta (2) se vuelve a introducir en el aparato.

7. Finalización del funcionamiento del dispositivo:

- A. El dispositivo se apagará automáticamente una vez transcurrido el tiempo establecido, lo que se indicará mediante un pitido y el mensaje «END»
- B. Pulse el botón **START/STOP** (E) para detener la cocción. A continuación, pulse el botón **START/STOP** (E) si desea continuar con el programa seleccionado. Al pulsar **dos veces el botón ON/OFF** (B), se **cancela la continuación** del programa especificado.

¡ATENCIÓN! Debe tenerse cuidado, ya que el aparato y los alimentos permanecen calientes durante mucho tiempo después de que el aparato haya terminado de funcionar.

¡ATENCIÓN! No utilice objetos metálicos afilados (por ejemplo, tenedores), ya que pueden dañar el revestimiento de la cesta para freír.

¡ATENCIÓN! Cuando se retira la cesta del aparato, puede expulsarse vapor caliente.

¡ATENCIÓN! Al retirar productos, no ponga la cesta boca abajo.

8. Al final del trabajo, apague el dispositivo presionando el botón ON/OFF (B) y desconéctelo de la fuente de alimentación.

CONSEJOS DE COCINA

- Las freidoras funcionan de manera muy similar a los hornos: puedes usar recetas dedicadas a cocinar en el horno. Usted elegirá el tamaño óptimo del producto preparado durante el uso del dispositivo. Superar la cantidad óptima de alimentos puede impedir la circulación adecuada del aire en el aparato y afectar significativamente el efecto final: la capa superior se horneará demasiado y la mitad permanecerá cruda.
- Las porciones más pequeñas suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que las más grandes.
- Mezclar/mezclar los platos preparados a la mitad de la cocción garantizará una cocción uniforme.

PREPARACIÓN DE PATATAS FRITAS CASERAS

Para freír papas fritas caseras, sigue estos pasos.

1. Pela las patatas y córtalas en palillos.
2. Remoja las patatas fritas en un bol durante al menos 30 minutos, retíralas y sécalas con una toalla de papel.
3. Vierte 1/2 cucharada de aceite de oliva en un bol, luego coloca las patatas fritas y revuelve hasta que estén cubiertas de aceite.
4. Retire las patatas fritas con los dedos o con un aparato de cocina adecuado para que quede el exceso de aceite en el bol. Ponlas en la cesta.

¡ATENCIÓN! No vierta todas las papas fritas del tazón en la canasta a la vez, para que el aceite no se escurra al fondo del plato.

5. Freír según las instrucciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de comenzar a limpiar, debe quitar el enchufe de la toma de corriente y esperar a que el dispositivo se enfríe por completo.
2. Extraiga el recipiente con la cesta para que el aparato se enfríe más rápido. Espera a que el bol se enfríe antes de retirar la cesta.

ATENCIÓN! El recipiente, la cesta y el interior del dispositivo están cubiertos con una capa antiadherente. No los limpie con utensilios de cocina metálicos o abrasivos, ya que esto puede dañar el revestimiento.

3. Limpia la carcasa del dispositivo con un paño húmedo. Nunca sumerja la funda en agua u otro líquido, no la lave en el lavavajillas.
4. Lave la rejilla y la cesta de la parrilla con agua y un detergente suave. Enjuague y seque bien. No utilice paños metálicos ni abrasivos para limpiar las instalaciones. La cesta se puede lavar en el lavavajillas.
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 limpiarlo y secarlo, el dispositivo debe doblarse y guardarse en un lugar seguro.

Si la tierra se ha adherido a la cesta o al fondo del recipiente, llénelo con agua caliente y agregue una pequeña cantidad de líquido para lavar platos. Pon la cesta en un bol y déjala en remojo durante unos 10 minutos.

RESOLVER PROBLEMAS

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

problema	Posible causa	Solución
Los ingredientes se frien de forma desigual en la Fitfryer.	Algunos ingredientes deben agitarse a la 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 aperitivos fritos no se desmoronan cuando se sacan de la Fitfryer.	Se utilizaron aperitivos destinados a la preparación en una freidora tradicional.	Debes utilizar los aperitivos para prepararlos en la Fitfryer o cubrirlos con una fina capa de aceite para garantizar que estén crujientes.
No puedo meter el bol en la máquina correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llenes la cesta por encima del nivel MÁXIMO.
	La cesta no está colocada correctamente en el osito de peluche.	Desliza la cesta en el recipiente hasta que se oiga un «clic».
	El asa de la bandeja para hornear bloquea el bol.	Coloque la manija horizontalmente para que no sobresalga de la cesta.
Sale humo blanco del dispositivo.	Se preparan ingredientes grasos.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, se filtra una gran cantidad de grasa en el bol. Esta grasa emite humo blanco y el bol puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al dispositivo ni al resultado final de la cocción.
	En el bol hay grasa de la cocción anterior.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, se filtra una gran cantidad de grasa en el bol. Esta grasa emite humo blanco y el bol puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al dispositivo ni al resultado final de la cocción.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la Fitfryer.	Los trozos de papa no se remojaron adecuadamente antes de freírlos.	Déjalos en remojo en un bol durante al menos 30 minutos, retíralos y sécalos sobre una toalla de papel.
	Se usó un tipo de patata inadecuado.	Es necesario utilizar patatas frescas y comprobar que no se «deshagan» al freír.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando se preparan en la Fitfryer.	La friabilidad de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Antes de agregar aceite, debe secar bien los trozos de papa preparados.
		Prepara trozos más pequeños de patatas para que queden más crujientes.
		Agregue una cantidad ligeramente mayor de aceite de oliva para que las papas fritas estén más crujientes.

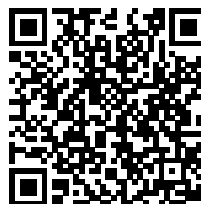
DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se indican en la placa de identificación del producto.

Longitud del cable de red: 0,85 m

MPM agd S.A. declara por la presente que la freidora, modelo MFR-10M/WiFi, cumple con los requisitos y estándares contenidos en las directivas de la Unión Europea y las normativas nacionales. Como dispositivo de tipo radioeléctrico, cumple con la Directiva 2014/53/UE, de 16 de abril de 2014, sobre la armonización de las legislaciones de los Estados miembros en materia de comercialización de equipos radioeléctricos y por la que se deroga la Directiva 1999/5/CE.

El texto completo de la declaración está disponible en: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>



¡ATENCIÓN! MPM agd S.A. se reserva el derecho de realizar cambios técnicos.

Este manual se ha traducido automáticamente.

En caso de duda, consulte su 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.

INFORMATIONS DE SÉCURITÉ

- Veuillez lire attentivement le manuel d'instructions avant utilisation.
- Soyez extrêmement prudent lorsque des enfants se trouvent à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne !
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles pour lesquelles il a été conçu.
- Ne plongez pas l'appareil, le cordon et la fiche dans l'eau ou d'autres liquides.
- Débranchez toujours la fiche de la prise secteur lorsque vous n'utilisez pas l'appareil ou avant de commencer à le nettoyer.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut endommager l'appareil ou provoquer un accident.
- S'il y a des sons, des odeurs ou de la fumée inhabituels provenant de l'appareil, éteignez-le immédiatement, puis contactez un centre de service agréé pour faire réparer l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
- N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur des arêtes vives et ne le laissez pas entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Assurez-vous que le cordon d'alimentation ne dépasse pas du bord du sol sur lequel repose l'appareil. Cela empêchera l'appareil d'être accidentellement retiré de la surface.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes ! Utilisez des poignées.
- Rangez 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 au lave-vaisselle.

- Ne mettez pas vos mains ou des objets dans le réservoir pendant que l'appareil fonctionne.
- Avant le nettoyage, l'appareil doit être débranché de la source d'alimentation !
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties qui entrent en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après la fin du travail ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans la section « NETTOYAGE ET ENTRETIEN ».
- Ne placez pas l'appareil à proximité d'autres appareils électriques, brûleurs, cuisinières, fours, etc.
- Assurez-vous toujours que tous les composants de l'appareil sont correctement installés avant de commencer les travaux.
- Après la friture, laissez l'appareil refroidir complètement avant de fixer ou de retirer ses composants, ainsi qu'avant de nettoyer l'appareil.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude s'échappe par les trous de sortie d'air.
- N'approchez pas vos mains ou votre visage de la vapeur qui s'échappe ou des ouvertures de sortie d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air lorsque vous retirez le bol et le panier de l'appareil.
- N'obstruez pas les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes et autres - cela pourrait provoquer un incendie.
- Mettez toujours les produits à frire dans le panier.

- Ne remplissez pas le bol d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- L'appareil ne convient qu'à un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé en continu pendant de longues périodes pour éviter la déformation du boîtier et du couvercle.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou le centre de service, ou par une autre personne dûment qualifiée afin d'éviter tout risque.
- La température de surface peut augmenter pendant l'utilisation.
- L'appareil doit être branché sur une prise de courant avec une broche de mise à la terre ! Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la tension secteur correspond aux paramètres spécifiés sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Lors de l'utilisation, il est recommandé d'utiliser des gants de protection conçus pour faire fonctionner ce type d'équipement.
- Cet équipement peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et par des personnes ayant des capacités physiques et mentales réduites et un manque d'expérience et de connaissance de l'équipement si une supervision ou des instructions sont fournies sur la façon d'utiliser l'équipement de manière sûre afin que les dangers encourus soient compris. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils n'aient au moins 8 ans et qu'ils soient surveillés. Les enfants ne sont pas autorisés à effectuer le nettoyage/l'entretien sans surveillance.

- Une attention particulière doit être portée aux enfants afin qu'ils ne jouent pas avec l'équipement/l'appareil.
- L'équipement n'est pas destiné à fonctionner à l'aide d'une minuterie externe ou d'un système de télécommande séparé.
- Gardez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne branchez pas la fiche dans la prise secteur avec les mains mouillées.
- Ne débranchez pas la fiche de la prise secteur en tirant sur le cordon.
- Utilisez l'appareil sur une surface lisse et stable.
- Ne placez pas l'appareil directement contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les deux côtés de l'appareil, ainsi qu'au-dessus. Ne placez pas d'objets sur le dessus de l'appareil.
- Pour la sécurité des enfants, veuillez ne pas laisser de parties de l'emballage librement accessibles (sacs plastiques, cartons, polystyrène, etc.).
- **AVERTISSEMENT! Ne laissez pas les enfants jouer avec le papier d'aluminium. Risque d'étouffement !**
- **AVERTISSEMENT! La graisse surchauffée peut s'enflammer. Soyez très prudent !**



- **REMARQUE! Surface chaude !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

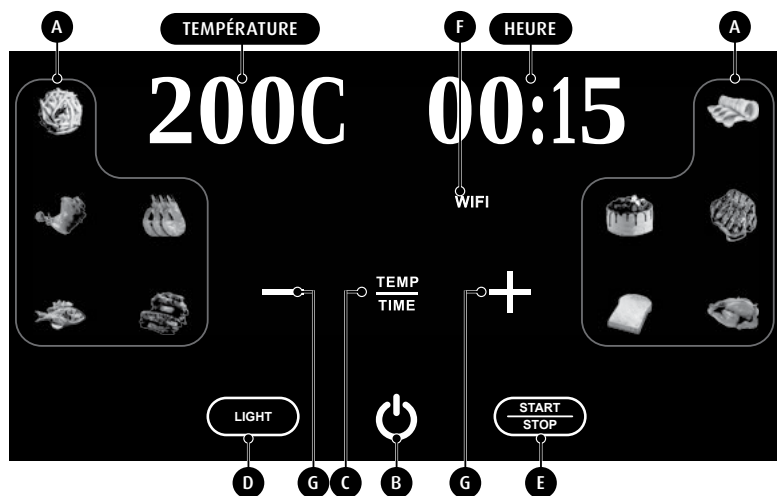
DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Manche
2. Panier à frites
3. Panneau de commande avec affichage LED :
 - A. Boutons de sélection automatique des programmes
 - B. Configuration du réseau ON/OFF/WiFi
 - C. Commutateur TEMP/TIME
 - D. LUMIÈRE
 - E. DÉMARRAGE/ARRÊT
 - F. Voyant de connexion au réseau Wi-Fi
 - G. +/- Boutons de contrôle du temps et de la température
4. Grille de grille
5. Évent
6. Cordon d'alimentation
7. Moule à pâtisserie avec poignée de 2,3 l

Connexion au réseau et mise sous tension de l'appareil indiquée par un son.

Un appareil multifonctionnel qui, grâce à son design unique, vous permet de frire, griller, mijoter et même cuire au four sans avoir besoin d'ajouter de l'huile. La friteuse prépare les plats en utilisant la circulation de l'air chaud, ce qui rend les aliments croustillants à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Vous n'avez pas besoin d'ajouter de l'huile à la plupart des ingrédients.

PANNEAU DE COMMANDE AVEC ÉCRAN



CONFIGURATION AVEC RÉSEAU WIFI ET CONNEXION À L'APPLICATION « TUYA »

Le module WiFi est activé en appuyant sur le bouton de configuration du réseau ON/OFF/WiFi (B) et en le maintenant enfoncé pendant 3 secondes. L'activation sera indiquée par une pulsation rapide du voyant du réseau WiFi (F). Une fois la connexion réseau établie, le voyant du réseau WiFi (F) sera fixe. Le réseau WiFi vous permet de communiquer et de contrôler l'appareil via votre smartphone. Pour ce faire, vous devez télécharger l'application « TUYA ». Scannez le code QR ci-dessous ou trouvez l'application sur Google Play Store (Android) ou App Store (iOS). Une fois que vous avez téléchargé l'application, l'assistant de connexion TUYA vous guidera tout au long du processus de connexion de votre smartphone à la friteuse à air. C'est très simple, vous devez d'abord créer un nouveau compte ou vous connecter avec votre compte existant, connecter la friteuse à air au réseau WiFi de la maison (assurez-vous d'être connecté à un réseau WiFi sécurisé de 2,4 GHz), puis rechercher l'appareil dans l'application sur votre téléphone pour connecter votre smartphone à la friteuse à air.



REMARQUE! En plus des informations affichées sur le panneau de commande, l'appareil communique également au moyen de signaux sonores.

TABLEAU AVEC UNE VUE D'ENSEMBLE DES FONCTIONS DE L'APPAREIL

Contrôle de la température : 35°C-200°C par incréments de 5°C 1min. – 1h. toutes les 1 min. Le temps est compté à partir du moment où l'on commence le travail « START ». Après 5 min. Au ralenti, la friteuse à air s'éteint. Lorsque l'appareil est allumé, l'écran s'éteint lorsque la poubelle est éjectée.	PLAGES DE TEMPÉRATURE ET DE TEMPS POUR LES PROGRAMMES AUTOMATIQUES – peut être réglé à votre discrétion 35°C-200°C, durée 1 min.-1h.		
	Programme	Température	Heure
	BIFTECK	200°C	Durée : 12 min.
	FRITES	200°C	Durée : 20 min.
	JAMBE	180°C	Durée : 20 min.
	LARD	180°C	Durée : 25 min.
	POISSON	180°C	Durée : 15 min.
	CREVETTE	160°C	Durée : 10 min.
	GÂTEAU	150°C	Durée : 30 min.
	CÔTES	180°C	Durée : 12 min.
	POULET	200°C	Durée : 25 min.
	TOAST	160°C	Durée : 25 min.

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

1. Déballez l'appareil de son emballage. Retirez les sachets, les blocages d'expédition, les remplissages et les étiquettes.
2. Inspectez l'appareil pour tout dommage qui pourrait survenir pendant le transport. Si vous soupçonnez des dommages, n'utilisez pas l'appareil et consultez votre revendeur.
3. Assurez-vous que les paramètres de votre réseau électrique correspondent aux données figurant sur la plaque signalétique de l'appareil.
4. Lavez l'appareil en suivant les instructions de la section « NETTOYAGE et ENTRETIEN »
5. Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, stable, plane et plane.

UTILISER

REMARQUE! Lors de la première utilisation de l'appareil, une petite quantité de fumée peut être émise. C'est normal.

REMARQUE! Une fois le travail terminé, afin d'éliminer les fumées chaudes de l'appareil, le ventilateur continuera à fonctionner pendant un court moment.

REMARQUE! Appareil après 5 min. Idle va s'endormir. Pour redémarrer, appuyez sur le bouton **START/STOP (E)**.

1. Connectez l'appareil à une source d'alimentation mise à la terre.
2. Glissez-y le panier à friture avec la grille qui y est installée. Vous pouvez y mettre des aliments à l'avance.
3. Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton **ON/OFF (B)**.



4. Sélectionnez l'un des programmes automatiques, l'écran affichera la température par défaut et la durée du programme automatique.



5. Optionnel; réglez l'heure/la température en appuyant sur le bouton **TEMP/TIME (C)**, puis utilisez les boutons + et -(H) pour régler les paramètres de fonctionnement souhaités.



6. Placez les aliments dans le panier et appuyez sur le bouton **START/STOP (E)**.

REMARQUE! Soyez prudent lorsque vous retirez/insérez le panier à friture (2) car les pièces à usiner ont atteint une température élevée et ne doivent pas être touchées - utilisez la poignée (1).
Remarque! L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité qui, lorsque le panier à friture (2) est retiré, éteint l'appareil - l'opération reprend lorsque le panier à friture (2) est réinséré dans l'appareil.

7. Arrêt de l'appareil :

- A. L'appareil s'éteindra automatiquement après l'écoulement du temps pré-réglé, qui sera indiqué par un bip et l'affichage du message « END »
- B. Appuyez sur le bouton **START/STOP (E)** pour arrêter la cuisson. Appuyez ensuite sur le bouton **START/STOP (E)** si vous souhaitez continuer le programme sélectionné. Appuyez deux fois sur le bouton **ON/OFF (B)** pour annuler la poursuite du programme pré-réglé.

REMARQUE! Des précautions doivent être prises, l'appareil et les aliments restent chauds pendant une période prolongée après la fin de l'appareil.

REMARQUE! N'utilisez pas d'objets métalliques pointus (par exemple des fourchettes) car ils pourraient endommager le revêtement du panier à friture.

REMARQUE! Lorsque le panier est retiré de l'appareil, de la vapeur chaude peut être éjectée.

REMARQUE! Lorsque vous retirez des produits, ne retournez pas le panier.

8. Une fois l'opération terminée, éteignez l'appareil en appuyant sur le BOUTON ON/OFF (B) et débranchez-le de la source d'alimentation.

CONSEILS DE CUISSON

- Les friteuses à air fonctionnent de la même manière que les fours - vous pouvez utiliser des recettes dédiées à être préparées au four. Vous choisirez la taille optimale du produit préparé au cours de l'utilisation de l'appareil. Le dépassement de la quantité optimale de produits alimentaires peut empêcher une bonne circulation de l'air dans l'appareil et affecter considérablement le résultat final - la couche supérieure sera trop cuite et le centre restera cru.
- Les portions plus petites nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que leurs homologues plus grandes.
- Remuer/mélanger les aliments que vous préparez à mi-cuisson assurera une cuisson uniforme.

PRÉPARATION DE FRITES MAISON

Pour faire frire des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en baguettes.
2. Faites tremper les croustilles dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-les et séchez-les sur une serviette en papier.
3. Versez 1/2 cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, puis placez-y les frites et remuez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
4. Retirez les frites avec vos doigts ou un ustensile de cuisine approprié, afin que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez-les dans le panier.

REMARQUE! Ne versez pas toutes les frites du bol dans le panier en même temps afin que l'huile ne coule pas au fond de la poêle.

5. Faites frire selon les instructions.

NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, débranchez la fiche de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir complètement.
2. Faites glisser le bol avec le panier pour permettre à l'appareil de refroidir plus rapidement. Laissez le bol refroidir avant de retirer le panier.

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

3. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Ne plongez jamais le boîtier dans l'eau ou tout autre liquide, ne le lavez pas au lave-vaisselle.
4. Nettoyez la grille et le panier avec de l'eau tiède et un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement. N'utilisez pas de toiles métalliques ou d'abrasifs pour nettoyer le boîtier. Le panier peut être lavé au lave-vaisselle.
5. Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge douce qui ne gratte pas.
6. Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer tous les débris.
7. Après le nettoyage et le séchage, l'appareil doit être plié et rangé dans un endroit sûr.

Si de la saleté est collée au panier ou au fond du bol, remplissez le bol d'eau chaude et d'une petite quantité de liquide vaisselle. Mettez le panier dans un bol et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

DÉPANNAGE

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

Problème	Cause possible	Solution
Les ingrédients font frire de manière inégale dans la friteuse Fitfryer.	Certains ingrédients doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.	Les ingrédients placés les uns sur les autres ou les uns en face des autres (par exemple, les croustilles) doivent être secoués à mi-chemin du temps de préparation.
Les collations frites ne sont pas friables lorsqu'elles sont retirées de la Fitfryer.	Des collations destinées à être préparées dans une friteuse traditionnelle ont été utilisées.	Utilisez des collations à préparer dans la friteuse Fitfryer ou enduisez-les d'une fine couche d'huile pour vous assurer qu'elles sont croustillantes.
Je n'arrive pas à mettre le bol dans la machine correctement.	Il y a trop d'ingrédients dans votre panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus du niveau MAX.
	Le panier n'est pas positionné correctement dans le bol.	Faites glisser le panier dans le bol jusqu'à ce qu'un « clic » se fasse entendre.
	La poignée de la plaque de cuisson verrouille le bol.	Positionnez la poignée horizontalement de manière à ce qu'elle ne dépasse pas du panier.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Des ingrédients gras sont préparés.	Lors de la friture d'ingrédients gras dans la friteuse Fitfryer, une grande quantité de graisse s'écoule dans le bol. Cette graisse émet de la fumée blanche et le bol peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final de la cuisson.
	Le bol contient la graisse de la cuisson précédente.	Lors de la friture d'ingrédients gras dans la friteuse Fitfryer, une grande quantité de graisse s'écoule dans le bol. Cette graisse émet de la fumée blanche et le bol peut devenir plus chaud que d'habitude. Cela n'affecte pas l'appareil ou le résultat final de la cuisson.
Les frites fraîches cuisent de manière inégale dans la friteuse Fitfryer.	Les morceaux de pommes de terre n'ont pas été correctement trempés avant la friture.	Faites-les tremper dans un bol pendant au moins 30 minutes, retirez-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 désagrègent pas pendant la friture.
Les frites fraîches ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sont préparées dans la friteuse Fitfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Avant d'ajouter l'huile d'olive, séchez soigneusement les morceaux de pommes de terre préparés.
		Préparez de plus petits morceaux de pommes de terre pour les rendre plus croustillants.
		Ajoutez un peu plus d'huile d'olive pour rendre les frites plus croustillantes.

DONNÉES TECHNIQUES

Les paramètres techniques sont indiqués sur la plaque signalétique du produit



Longueur du câble d'alimentation: 0,85 mètre

MPM agd S.A. déclare que la friteuse, modèle MFR-10M/WiFi, répond aux exigences et aux normes contenues dans les directives de l'Union européenne et les réglementations nationales. En tant qu'appareil de type radio, il est conforme à la directive 2014/53/UE du 16 avril 2014 relative à l'harmonisation des législations des États membres concernant la mise à disposition sur le marché des équipements radioélectriques et abrogeant la directive 1999/5/CE.

Le texte intégral de la déclaration est disponible à l'adresse suivante :

<https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fit-fryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>



REMARQUE! 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.

BIZTONSÁGI HASZNÁLATI UTASÍTÁSOK

- Használat előtt figyelmesen olvassa el a használati utasítást.
- Legyen különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket!
- Ne használja a készüléket a rendeltetésétől eltérő célra.
- Ne merítse a készüléket, a kábelt vagy a csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a dugót a hálózati aljzatból, ha nem használja a készüléket, vagy tisztítás előtt.
- A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását vagy balesetet okozhat.
- Ha a készülékből szokatlan hangok, szagok vagy füst jönnek, azonnal kapcsolja ki a készüléket, majd forduljon hivatalos szervizközponthoz a készülék megjavítása érdekében.
- Ne használja a készüléket kültéren.
- Ne akassza a tápkábelt éles szélékre, és ne hagyja, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon ki annak a padlónak a pereme fölé, amelyen a készülék áll. Ez megakadályozza, hogy a készüléket véletlenül lehúzzák erről a felületről.
- Ne érintse meg a forró felületeket! Használja a fogantyúkat.
- Tárolja a készüléket hűvös, árnyékos és száraz helyen.
- Kerülje a műanyag alkatrészek deformálódását, ne mossa a készüléket forró vízzel vagy mosogatógépben.
- Ne tegye a kezét vagy tárgyakat a tartályba, amíg a készülék működik.
- Tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápegységről!

- A készüléket, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező részeket, az első használat előtt, közvetlenül használat után, vagy ha a készüléket hosszabb ideig nem használták, tisztítani kell - az eljárást a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben ismertetjük.
- Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződjön meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze megfelelően van-e felszerelve.
- Ha a sütés befejeződött, hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt rögzítené vagy eltávolítaná az alkatrészeket, és mielőtt megtisztítaná a készüléket.
- A forrólevegős sütés során forró gőz távozik a légkivezető nyílásokon keresztül.
- Tartsa távol kezét és arcát a kiáramló gőz és a légkivezető nyílásoktól. Figyeljen a gőzre és a levegőre is, amikor kiveszi a kosár tálját a gépből.
- A levegő be- és kimeneti nyílások nem lehetnek elzárva működés közben.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, terítők és egyéb éghető anyagok közelébe - ez tüzet okozhat.
- A megsütendő termékeket mindig a kosárba kell helyezni.
- Ne töltse tele az olajteknőbe az olajat, mert ez tűzveszélyes lehet.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A készüléket soha nem szabad hosszú ideig folyamatosan használni, hogy elkerülhető legyen a ház és a fedél deformálódása.

- Ha a dugó vagy a tápkábel megsérült, azt a gyártónak vagy egy szervizközpontnak, vagy más, megfelelően képzett személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje a kockázatot.
- A felületi hőmérséklet a használat során emelkedhet.
- A készüléket földelőtűskével ellátott hálózati aljzatba kell csatlakoztatni! A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék címtábláján feltüntetett paramétereknek.
- Használat közben ajánlatos az ilyen típusú berendezések kezeléséhez előírt védőkesztyűt viselni.
- Ezt a berendezést legalább 8 éves gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű, illetve a berendezéssel kapcsolatos tapasztalat és ismeret hiánya miatt korlátozott fizikai és szellemi képességekkel rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatáról, hogy a kapcsolódó kockázatokat megérthessék. A takarítást és karbantartást gyermekek csak 8 éves korukban és felügyelet mellett végezhetik. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek takarítást/karbantartást.
- Tartsa szemmel a gyermekeket, hogy ne játszanak a berendezéssel/készülékkel.
- A berendezést nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval működjön.
- Tartsa a készüléket és annak kábelét 8 éven aluli gyermekek elől elzárva.
- Ne csatlakoztassa a dugót a hálózati aljzathoz nedves kézzel.
- Ne húzza ki a dugót a hálózati aljzatból a zsinór meghúzásával.
- A készüléket sima és stabil felületen használja.

- Ne helyezze a készüléket közvetlenül a falhoz vagy más berendezés mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és mindkét oldalán, valamint a készülék felett. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyja szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás részeit (műanyag zacskók, kartondobozok, polisztirol stb.).
- **FIGYELEM! Ne engedje, hogy a gyerekek a filmmel játsszanak. Fulladásveszély!**
- **FIGYELEM! A túlhevült zsír meggyulladhat. Különösen vigyázzanak!**



- **MEGJEGYZÉS! Forró felület!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

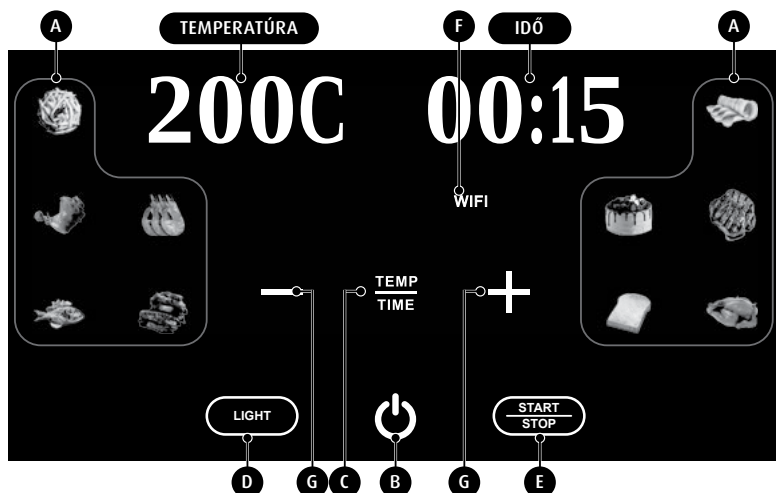
AZ ELEMEEK LEÍRÁSA

- | | |
|---|---|
| 1. Fogantyú | E. START/STOP |
| 2. Sütőkosár | F. WiFi hálózati kapcsolat jelzőfény |
| 3. LED kijelzővel ellátott kezelőpanel: | G. +/- idő/hőmérséklet szabályozó gombok |
| A. automatikus programok kiválasztó gombjai | 4. Grillrács |
| B. ON/OFF/ WiFi hálózati konfiguráció | 5. Szellőzőnyílás |
| C. TEMP/TIME kapcsoló | 6. Tápkábel |
| D. LIGHT | 7. Sütőforma fogantyúval, 2,3 l űrtartalommal |

A hálózathoz való csatlakozás és a készülék bekapcsolása hangjelzéssel.

Multifunkcionális készülék, amely egyedülálló kialakításának köszönhetően lehetővé teszi a sütetést, grillezést, párolást és még a sütetést is olaj hozzáadása nélkül. A fitfryer az ételeket forró levegő keringetésével készíti el, így az ételek kívül ropogósak, belül pedig puhák lesznek. A legtöbb összetevőhöz nem kell olajat hozzáadni.

VEZÉRLŐPANEL KIJELZŐVEL



KONFIGURÁCIÓ WIFI HÁLÓZATTAL ÉS CSATLAKOZÁS A „TUYA” ALKALMAZÁSHOZ

A WiFi hálózati modul aktiválása az ON/OFF/ WiFi hálózati konfiguráció gomb (B) 3 másodpercig történő lenyomásával történik. Az aktiválást a WiFi hálózat jelzőfényének (F) gyors villogása jelzi. Ha a hálózati kapcsolat létrejött, a WiFi hálózat jelzőfénye (F) folyamatosan világítani fog. A WiFi hálózat lehetővé teszi a kommunikációt és a készülék vezérlését az okostelefonon keresztül. Ehhez le kell töltenie az alkalmazást „TUYA”. Szkenelje be az alábbi QR-kódot, vagy keresse meg az alkalmazást a Google Play Store (Android) vagy az App Store (iOS) áruházban. Az alkalmazás letöltése után a TUYA connect varázsló végigvezeti Önt az okostelefon és a fritőz csatlakoztatásának folyamatán. Ez nagyon egyszerű, először is létre kell hoznia egy új fiókot, vagy be kell jelentkeznie a meglévő fiókjával, csatlakoztatnia kell a fritőzt az otthoni WiFi hálózatahoz (győződjön meg róla, hogy biztonságos 2,4 GHz-es WiFi hálózathoz csatlakozik), majd a telefonján lévő alkalmazásban meg kell keresnie a készüléket, hogy az okostelefonját a fritőzhöz csatlakoztassa.



MEGJEGYZÉS! A kezelőpanelen megjelenő információkon kívül a készülék hangjelzéssel is kommunikál.

A KÉSZÜLÉK FUNKCIÓINAK TÁBLÁZATA

Hőmérséklet-szabályozás: 35°C-200°C 5°C-os lépésekben Időszabályozás: 1 perc. - 1 óránként 1 percenként. Az idő a "START" művelet kezdetétől visszaszámol. 5 perc inaktivitás után a sütő kikapcsol. A készülék bekapcsolásakor a kijelző elhalványul, amikor a tárolóedényt kidobják.	AUTOMATIKUS PROGRAMOK HŐMÉRSÉGE ÉS IDŐTÁVJA - testreszabható 35°C-200°C, idő 1 perc -1 óra.		
	Program	Hőmérséklet	Idő
	STEK	200°C	12 perc.
	FRITZENS	200°C	20 perc.
	UDKO	180°C	20 perc.
	OLDAL	180°C	25 perc.
	HAL	180°C	15 perc.
	CREVES	160°C	10 perc.
	CIASTO	150°C	30 perc.
	RIBS	180°C	12 perc.
	TÁMOGATÁS	200°C	25 perc.
	TOST	160°C	25 perc.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

1. Csomagolja ki a készüléket a csomagolásból. Távolítson el minden zsákot, szállítási blokkot, töltőanyagot és címkét.
2. Ellenőrizze a készüléket a szállítás során esetlegesen keletkezett sérülések szempontjából. Sérülés gyanúja esetén ne működtesse a készüléket, és forduljon a kereskedőhöz.
3. Győződjön meg arról, hogy a hálózati áram paraméterei megfelelnek a készülék címtábláján szereplő adatoknak.
4. Tisztítsa meg a készüléket a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás” fejezetben leírtak szerint.
5. Helyezze a készüléket kemény, száraz, stabil, vízszintes és vízszintes felületre.

HASZNÁLAT

MEGJEGYZÉS! Első használatbavételkor a készülékből kis mennyiségű füst távozhat. Ez egy normális jelenség.

MEGJEGYZÉS! Működés után a ventilátor egy rövid ideig tovább működik, hogy a forró füstöt eltávolítsa a készülékből.

MEGJEGYZÉS! A készülék 5 perc inaktivitás után alvó üzemmódba kapcsol. Az újraindításhoz nyomja meg a START/STOP gombot (E).

1. Csatlakoztassa a készüléket földelt áramforráshoz.
2. Csúsztassa be a sütőkosarat a rácsráccsal együtt. Előzetesen elhelyezheti benne az élelmiszereket.
3. Kapcsolja be a készüléket az ON/OFF gomb (B) megnyomásával.



4. Válassza ki az automatikus programok egyikét, a kijelzőn megjelenik az automatikus program alapértelmezett hőmérséklete és időtartama.



5. Opcionálisan; állítsa be az időt/hőmérsékletet a TEMP/TIME (C) gomb megnyomásával, majd a + és -(H) gombokkal állítsa be a kívánt működési paramétereket.



6. Tegye az élelmiszereket a kosárba, és nyomja meg a START/STOP gombot (E).

FIGYELEM! Legyen óvatos a sütőkosár (2) kivétele/betétele során, mivel a munkaelemek magas hőmérsékletet értek el, és nem szabad megérinteni őket - használja a fogantyút (1). Figyelem! A készülék biztonsági funkcióval rendelkezik, amely kikapcsolja a készüléket, ha a sütőkosarat (2) kiveszik - a működés folytatódik, ha a kosarat (2) visszahelyezik a készülékbe.

7. A készülék lezárása:

- A készülék a beállított idő letelte után automatikusan kikapcsol, amit egy hangjelzés és a „END” üzenet megjelenése jelez.
- A főzés leállításához nyomja meg a **START/STOP** gombot (E). Ezután nyomja meg a **START/STOP** gombot (E), ha folytatni kívánja a kiválasztott programot. Az **ON/OFF** gomb (B) kétszeri megnyomásával a beállított program folytatása megszakad.

FIGYELEM! Legyen óvatos, a készülék és az élelmiszerek még sokáig forróak maradnak a készülék működése után.

FIGYELEM! Ne használjon éles fémtárgyakat (pl. villát), mert azok károsíthatják a sütőkosár bevonatát.

FIGYELEM! Amikor a kosarat kiveszik a készülékből, forró gőz kerülhet ki.

FIGYELEM! A termékek eltávolításakor ne fordítsa a kosarat fejjel lefelé.

8. Ha befejezte a munkát, kapcsolja ki a készüléket az ON/OFF gomb (B) megnyomásával, és válassza le az áramforrásról.

ÉTELKÉSZÍTÉS - TIPPEK

- A légsütők a sütőkhöz hasonlóan működnek - a sütőben való elkészítésre szánt recepteket használhatja. A készülék használatakor kiválasztja az előkészítendő termék optimális méretét. Az optimális ételmennyiség túllépése megakadályozhatja a megfelelő légkeringést a készülékben, és jelentősen befolyásolja a végeredményt - a felső réteg túlsül, a közepe pedig nyers marad.
- A kisebb adagok általában valamivel rövidebb előkészítési időt igényelnek, mint nagyobb társaik.
- Az előkészítendő étel megkeverése/megdobálása a sütés közepén biztosítja az egyenletes sütést.

SÜLT KRUMPLI ELKÉSZÍTÉSE

A házi készítésű chips sütéséhez kövesse az alábbi lépéseket.

1. Hámozza meg a burgonyát, és vágja pálcikákra.
2. A fánkokat legalább 30 percig áztassuk egy tálban, majd vegyük ki, és papírtörőn csöpögtessük le.
3. Öntsön 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, majd tegye bele a sült krumplit, és keverje addig, amíg az olaj be nem vonja.
4. Vegye ki a sült krumplit az ujaival vagy egy megfelelő konyhai eszközzel úgy, hogy a felesleges olaj a tálban maradjon. Tegye őket a kosárba.

FIGYELEM! Ne öntse egyszerre az összes chipset a tálból a kosárba, hogy az olaj ne csöpögjön a serpenyő aljára.

5. Süssse az utasításoknak megfelelően.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. A tisztítás előtt húzza ki a készüléket a hálózati csatlakozóból, és várja meg, amíg teljesen kihűl.
2. Csúsztassa ki a kosártálat, hogy a készülék gyorsabban lehűljön. A kosár eltávolítása előtt hagyja kihűlni a tálat.

MEGJEGYZÉS! A tál, a kosár és a készülék belseje tapadásgátló bevonattal van ellátva. Ne tisztítsa őket fém konyhai eszközökkel vagy súrolószerekkel, mivel ez károsíthatja a bevonatot.

3. Törölje át a készülék házát nedves ruhával. Soha ne merítse a készülékházat vízbe vagy más folyadékba, és ne mossa mosogatógépben.
4. Mossa ki a grillrácsot és a grillkosarat melegvízzel és enyhe mosószerrel. Öblítse ki és szárítsa meg alaposan. Atok tisztításához ne használjon drótröngyöt vagy csiszolóanyagokat. A kosár mosogatógépben mosható.
5. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és puha, nem karcoló szivaccsal.
6. Tisztítsa meg a fűtőelemet egy tisztítókefével, hogy eltávolítsa a szennyeződéseket.
7. A tisztítás és szárítás után a készüléket össze kell hajtani és biztonságos helyen kell tárolni.

Ha a kosárra vagy a tál aljára szennyeződés tapadt, töltsse fel a tálat forró vízzel és egy kis mosogatószerrel. Helyezze a kosarat a tálba, és hagyja áztatni őket körülbelül 10 percig.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

Az alábbi táblázat a készülék használata során felmerülő leggyakoribb problémákat ismerteti.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az összetevők egyenetlenül sülnek a Fitfryerben.	Egyes összetevőket az elkészítési idő felénél fel kell rázni.	Az egymásra vagy egymáson keresztbe helyezett összetevőket (pl. chips) az elkészítés felénél rázza össze.
A sült falatkák nem ropogósak, amikor kiveszik őket a Fitfryerből.	A felhasznált rágcálnivalókat úgy tervezték, hogy hagyományos mélyhűtött sütőgépben lehessen elkészíteni.	Használja a Fitfryerben elkészítendő rágcálnivalókat, vagy a ropogósra sütés érdekében vékony réteg olajjal kenje be a rágcálnivalókat.
Nem tudom a tálat megfelelően beilleszteni a készülékbe.	Túl sok hozzávaló van a kosárban.	Ne töltsse a kosarat a MAX szint fölé.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a tálban.	Csúsztassa a kosarat a tálba, amíg egy "kattanás" nem hallatszik.
	A sütőtálca tartója lezárja a tálat.	Állítsa be a fogantyút vízszintesen úgy, hogy ne álljon ki a kosárból.

Fehér füst jön ki a készülékből.	Olajos összetevőket készítenek.	Amikor zsíros hozzávalókat süt a Fitfryerben, nagy mennyiségű zsír szivárog a tálba. Ez a zsír fehér füstöt bocsát ki, és a tál a szokásosnál forróbb lehet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a főzés végeredményét.
	Az előző főzésből származó zsír van a tálban.	Amikor zsíros hozzávalókat süt a Fitfryerben, nagy mennyiségű zsír szivárog a tálba. Ez a zsír fehér füstöt bocsát ki, és a tál a szokásosnál forróbb lehet. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a főzés végeredményét.
A friss sült krumpli egyenetlenül sül meg a Fitfryerben.	A burgonyadarabokat sütés előtt nem áztatták be megfelelően.	Áztassa őket egy tálban legalább 30 percig, majd vegye ki őket, és papírtörlőn szárítsa meg.
	Rossz típusú burgonyát használtak.	Használjon friss burgonyát, és ellenőrizze, hogy sütés közben nem esik-e szét.
A friss sült krumpli nem ropogós, ha a Fitfryerben készítik.	A sült krumpli ropogóssága a benne lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Az előkészített burgonyadarabokat alaposan szárítsa meg, mielőtt hozzáadná az olajat.
		Készítsen kisebb burgonyadarabokat, hogy ropogósabbak legyenek.
		Adjon hozzá egy kicsit több olívaolajat, hogy a sült krumpli ropogósabb legyen.

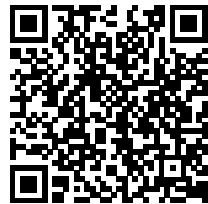
TECHNIKAI ADATOK

A műszaki adatokat a termék címtáblája tartalmazza.

A hálózati kábel hossza: 0,85 m

Az MPM agd S.A. kijelenti, hogy az MFR-10M/WiFi típusú sütő megfelel az Európai Unió irányelveiben és a nemzeti szabályozásokban foglalt követelményeknek és szabványoknak. Rádióírtípusú készülékként megfelel a rádióberendezések forgalmazására vonatkozó tagállami jogszabályok harmonizációjáról és az 1999/5/EK irányelv hatályaon kívül helyezésétől szóló, 2014. április 16-i 2014/53/EU irányelvnek.

A nyilatkozat teljes szövege a következő címen érhető el:
<https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>.



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

Ez a kézikönyv gépi fordításban készült.

Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

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.

INFORMAZIONI SULLA SICUREZZA

- ▶ Si prega di leggere attentamente il manuale di istruzioni prima dell'uso.
- ▶ Prestare la massima attenzione quando i bambini si trovano nelle vicinanze dell'apparecchio.
- ▶ Non lasciare l'apparecchio incustodito mentre è in funzione!
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dall'uso previsto.
- ▶ Non immergere l'apparecchio, il cavo e la spina in acqua o altri liquidi.
- ▶ Staccare sempre la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio o prima di iniziare a pulirlo.
- ▶ L'uso di accessori non consigliati dal produttore può causare danni al dispositivo o incidenti.
- ▶ In caso di suoni, odori o fumo insoliti provenienti dall'apparecchio, spegnerlo immediatamente e quindi contattare un centro di assistenza autorizzato per far riparare l'apparecchio.
- ▶ Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.
- ▶ Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non lasciare che entri in contatto con superfici calde.
- ▶ Assicurarsi che il cavo di alimentazione non penda dal bordo del terreno su cui si trova il dispositivo. In questo modo si eviterà che il dispositivo venga accidentalmente staccato dalla superficie.
- ▶ Non toccare le superfici calde! Usa le maniglie.
- ▶ Conservare l'apparecchio in un luogo fresco, ombreggiato e asciutto.
- ▶ Evitare la deformazione delle parti in plastica, non lavare l'apparecchio con acqua calda o in lavastoviglie.

- Non mettere le mani o oggetti nel serbatoio mentre l'apparecchio è in funzione.
- Prima della pulizia, l'apparecchio deve essere scollegato dalla presa di corrente!
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti che vengono a diretto contatto con gli alimenti, deve essere eseguita prima del primo utilizzo, subito dopo la fine del lavoro o se l'apparecchio non è stato utilizzato per molto tempo – la procedura è descritta nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Non posizionare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, stufe, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutti i componenti dell'apparecchio siano installati correttamente prima di iniziare il lavoro.
- Dopo la frittura, lasciare raffreddare completamente l'apparecchio prima di collegare o rimuovere i suoi componenti, nonché prima di pulire l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce attraverso i fori di uscita dell'aria.
- Non avvicinare le mani o il viso al vapore che fuoriesce o alle aperture di uscita dell'aria. Inoltre, fare attenzione al vapore e all'aria quando si rimuovono la ciotola e il cestello dall'apparecchio.
- Non ostruire le prese e le uscite dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie e altri: ciò potrebbe causare un incendio.
- Mettere sempre i prodotti da friggere nel cestello.

- Non riempire la ciotola con olio in quanto ciò potrebbe provocare un incendio.
- L'apparecchio è adatto solo per uso domestico. Non deve mai essere utilizzato ininterrottamente per lunghi periodi di tempo per evitare la deformazione dell'alloggiamento e del coperchio.
- Se la spina o il cavo di alimentazione vengono danneggiati, devono essere sostituiti dal produttore o dal centro di assistenza o da un'altra persona adeguatamente qualificata per evitare qualsiasi rischio.
- La temperatura superficiale può aumentare durante l'uso.
- L'apparecchio deve essere collegato a una presa di corrente con un perno di messa a terra! Prima di accendere l'apparecchio, verificare che la tensione di rete corrisponda ai parametri specificati sulla targhetta matricola dell'apparecchio.
- Durante l'uso, si consiglia di utilizzare guanti protettivi progettati per utilizzare questo tipo di apparecchiatura.
- Questa apparecchiatura può essere utilizzata da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte capacità fisiche e mentali e prive di esperienza e conoscenza dell'apparecchiatura se viene fornita supervisione o istruzioni su come utilizzare l'apparecchiatura in modo sicuro in modo da comprendere i rischi coinvolti. 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 sono autorizzati a eseguire la pulizia/manutenzione senza supervisione.
- Prestare attenzione ai bambini in modo che non giochino con l'apparecchiatura/apparecchio.

- L'apparecchiatura non è progettata per funzionare utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Tenere l'apparecchio e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini di età inferiore a 8 anni.
- Non inserire la spina nella presa di corrente con le mani bagnate.
- Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie liscia e stabile.
- Non posizionare l'apparecchio direttamente contro una parete o contro altri apparecchi. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e su entrambi i lati dell'apparecchio, nonché sopra di esso. Non appoggiare oggetti sopra l'apparecchio.
- Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti liberamente accessibili dell'imballaggio (sacchetti di plastica, cartoni, polistirolo, ecc.).
- **AVVERTIMENTO! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- **AVVERTIMENTO! Il grasso surriscaldato può incendiarsi. Stai molto attento!**



OSSERVAZIONE! Superficie calda!

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI

- | | |
|---|--|
| 1. Maneggiare | D. LEGGERO |
| 2. Cestello per friggere | E. AVVIO/ARRESTO |
| 3. Pannello di controllo con display a LED: | F. Spia di connessione di rete WiFi |
| A. Pulsanti di selezione automatica del programma | G. Pulsanti di controllo +/- tempo/temperatura |
| B. Configurazione rete ON/OFF/ WiFi | 4. Griglia a griglia |
| C. Interruttore TEMP/TIME | 5. Sfogo |
| | 6. Cavo di alimentazione |
| | 7. Teglia con manico da 2,3 l |

La connessione alla rete e l'accensione del dispositivo sono indicate da un suono.

Un elettrodomestico multifunzionale che, grazie al suo design unico, permette di friggere, grigliare, stufare e persino cuocere al forno senza la necessità di aggiungere olio. La Fitfryer prepara le pietanze utilizzando la circolazione dell'aria calda, rendendo il cibo croccante all'esterno e tenero all'interno. Non è necessario aggiungere olio alla maggior parte degli ingredienti.

PANNELLO DI CONTROLLO CON DISPLAY



CONFIGURAZIONE CON RETE WIFI E CONNESSIONE ALL'APP "TUYA"

Il modulo WiFi si attiva tenendo premuto il pulsante di configurazione della rete ON/OFF/WiFi (B) per 3 secondi. L'attivazione sarà indicata da una rapida pulsazione della spia della rete WiFi (F). Una volta stabilita la connessione di rete, la spia della rete WiFi (F) sarà fissa. La rete WiFi consente di comunicare e controllare il dispositivo tramite lo smartphone. Per fare ciò, è necessario scaricare l'app "TUYA". Scansiona il codice QR qui sotto o trova l'app su Google Play Store (Android) o App Store (iOS). Una volta scaricata l'app, la procedura guidata di connessione TUYA ti guiderà attraverso il processo di connessione del tuo smartphone alla friggitrice ad aria. È molto semplice, devi prima creare un nuovo account o accedere con quello esistente, collegare la friggitrice ad aria alla rete WiFi di casa (assicurati di essere connesso a una rete WiFi sicura a 2.4 GHz), quindi cercare il dispositivo nell'app sul tuo telefono per collegare il tuo smartphone alla friggitrice ad aria.



OSSERVAZIONE! Oltre alle informazioni visualizzate sul pannello di controllo, il dispositivo comunica anche tramite segnali sonori.

TABELLA CON UNA PANORAMICA DELLE FUNZIONI DEL DISPOSITIVO

Controllo della temperatura: 35°C-200°C con incrementi di 5°C Regolazione dell'ora: 1min. – 1 ora. ogni 1 min. Il tempo viene conteggiato alla rovescia dal momento dell'inizio del lavoro "START". Dopo 5 min. inattivo, la friggitrice ad aria si spegne. Quando l'apparecchio è acceso, il display si spegne quando il cestino viene espulso.	INTERVALLI DI TEMPERATURA E TEMPO PER PROGRAMMI AUTOMATICI – impostabile a propria discrezione 35°C-200°C, tempo 1 min.-1h.		
	Programma	Temperatura	Ore
	BISTECCA	200°C	12 minuti
	PATATINE FRITTE	200°C	20 minuti
	GAMBA	180°C	20 minuti
	PANCETTA	180°C	25 minuti
	PESCE	180°C	15 minuti
	GAMBERETTO	160°C	10 minuti
	TORTA	150°C	30 minuti
	COSTOLE	180°C	12 minuti
	POLLO	200°C	25 minuti
	BRINDARE	160°C	25 minuti

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

1. Disimballare l'apparecchio dalla confezione. Rimuovere eventuali buste, ostruzioni di spedizione, riempitivi ed etichette.
2. Ispezionare l'apparecchio per eventuali danni che potrebbero verificarsi durante il trasporto. Se si sospettano danni, non utilizzare l'apparecchio e consultare il rivenditore.
3. Assicurarsi che i parametri della rete elettrica corrispondano ai dati riportati sulla targhetta matri-cola dell'apparecchio.
4. Lavare l'apparecchio seguendo le istruzioni nella sezione "PULIZIA E MANUTENZIONE"
5. Posizionare l'apparecchio su una superficie dura, asciutta, stabile, piana e livellata.

USARE

OSSERVAZIONE! Quando si utilizza l'apparecchio per la prima volta, potrebbe essere emessa una piccola quantità di fumo. E' normale.

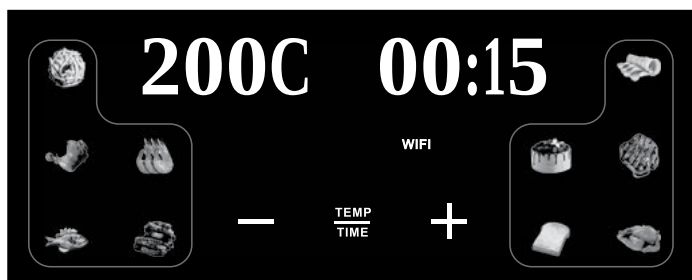
OSSERVAZIONE! Al termine del lavoro, per rimuovere i fumi caldi dall'unità, la ventola continuerà a funzionare per un breve periodo.

OSSERVAZIONE! Dispositivo dopo 5 min. inattivo andrà a dormire. Per riavviare, premere il pulsante **START/STOP (E)**.

1. Collegare l'apparecchio a una fonte di alimentazione con messa a terra.
2. Far scorrere il cestello per friggere con la griglia inserita. Puoi metterci dentro gli alimenti in anticipo.
3. Accendere l'apparecchio premendo il pulsante **ON/OFF (B)**.



4. Selezionare uno dei programmi automatici, il display visualizzerà la temperatura predefinita e la durata del programma automatico.



5. Opzionale; regolare il tempo/temperatura premendo il pulsante **TEMP/TIME (C)**, quindi utilizzare i pulsanti + e - (H) per impostare i parametri di funzionamento desiderati.



6. Mettere gli alimenti nel cestello e premere il pulsante **START/STOP (E)**.

OSSERVAZIONE! Prestare attenzione quando si rimuove/inserisce il cestello per friggere (2) poiché i pezzi da lavorare hanno raggiunto una temperatura elevata e non devono essere toccati – utilizzare la maniglia (1).

OSSERVAZIONE! L'apparecchio è dotato di un dispositivo di sicurezza che, quando si rimuove il cestello per friggere (2), spegne l'apparecchio – il funzionamento riprende quando il cestello per friggere (2) viene reinserito nell'apparecchio.

7. Terminazione del dispositivo:

- A. Il dispositivo si spegnerà automaticamente allo scadere del tempo preimpostato, che sarà indicato da un segnale acustico e dalla visualizzazione del messaggio "END"
- B. Premere il pulsante **START/STOP (E)** per interrompere la cottura. Quindi premere il pulsante **START/STOP (E)** se si desidera continuare il programma selezionato. Premendo due volte il pulsante **ON/OFF (B)** si annulla la prosecuzione del programma preimpostato.

OSSERVAZIONE! Prestare attenzione, l'apparecchio e gli alimenti rimangono caldi per un lungo periodo di tempo dopo che l'apparecchio è stato terminato.

OSSERVAZIONE! Non utilizzare oggetti metallici appuntiti (es. forchette) in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento del cestello per friggere.

OSSERVAZIONE! Quando il cestello viene rimosso dall'apparecchio, il vapore caldo potrebbe essere espulso.

OSSERVAZIONE! Quando si rimuovono i prodotti, non capovolgere il cestello.

8. Al termine dell'operazione, spegnere l'apparecchio premendo il PULSANTE ON/OFF (B) e scollegarlo dalla fonte di alimentazione.

CONSIGLI DI CUCINA

- Le friggitrici ad aria funzionano in modo simile ai forni: puoi utilizzare ricette dedicate da preparare in forno. Sceglierei la dimensione ottimale del prodotto preparato durante l'utilizzo del dispositivo. Il superamento della quantità ottimale di prodotti alimentari può impedire la corretta circolazione dell'aria nell'apparecchio e influire in modo significativo sul risultato finale: lo strato superiore sarà troppo cotto e il centro rimarrà crudo.
- Le porzioni più piccole di solito richiedono un tempo di preparazione leggermente più breve rispetto alle loro controparti più grandi.
- Mescolare/mescolare il cibo che stai preparando a metà cottura garantirà una cottura uniforme.

PREPARAZIONE DI PATATINE FRITTE FATTE IN CASA

Per friggere le patatine fritte fatte in casa, procedi nel seguente modo.

1. Sbucciate le patate e tagliatele a bacchette.
2. Mettere in ammollo le patatine in una ciotola per almeno 30 minuti, toglierle e asciugarle tamponandole su un tovagliolo di carta.
3. Versare 1/2 cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, quindi adagiare le patatine fritte e mescolare fino a ricoprirle di olio.
4. Rimuovere le patatine fritte con le dita o con un utensile da cucina adatto, in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettiti nel cestino.

OSSERVAZIONE! Non versare tutte le patatine fritte dalla ciotola nel cestello in una volta sola in modo che l'olio non scenda sul fondo della padella.

5. Friggere secondo le istruzioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare completamente l'apparecchio.
2. Estrarre la ciotola con il cestello per consentire all'apparecchio di raffreddarsi più velocemente. Lasciare raffreddare la ciotola prima di rimuovere il cestello.

OSSERVAZIONE! La ciotola, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono ricoperti da un rivestimento antiaderente. Non pulirli con utensili da cucina in metallo o abrasivi, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento.

3. Pulire l'esterno dell'apparecchio con adamp stoffa. Non immergere mai l'involucro in acqua o altri liquidi, non lavarlo in lavastoviglie.
4. Pulire la griglia, la griglia e il cestello con acqua tiepida e un detergente delicato. Risciacquare e asciugare accuratamente. Non utilizzare tele metalliche o abrasivi per pulire l'alloggiamento. Il cestello può esserelavato in lavastoviglie.
5. Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugna delicata e antigraffio.
6. Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali detriti.

7. Dopo la pulizia e l'asciugatura, l'apparecchio deve essere piegato e conservato in un luogo sicuro.

Se lo sporco è attaccato al cestello o al fondo della ciotola, riempire la ciotola con acqua calda e una piccola quantità di detersivo per piatti. Mettete il cestello in una ciotola e lasciateli in ammollo per circa 10 minuti.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

La tabella seguente descrive i problemi più comuni che possono verificarsi durante l'utilizzo del dispositivo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli ingredienti friggono in modo non uniforme nella Fitfryer.	Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Gli ingredienti posti uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad es. patatine) agitano a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti non sono friabili quando vengono rimossi dalla Fitfryer.	Sono stati utilizzati snack destinati ad essere preparati in una friggitrice tradizionale.	Usa gli snack da preparare nella Fitfryer o ricopri gli snack con un sottile strato di olio per assicurarti che siano croccanti.
Non riesco a inserire correttamente la ciotola nella macchina.	Ci sono troppi ingredienti nel tuo carrello.	Non riempire il cestello oltre il livello MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella ciotola.	Far scorrere il cestello nella ciotola finché non si sente un "clic".
	La maniglia della teglia blocca la ciotola.	Posizionare la maniglia orizzontalmente in modo che non sporga dal cestello.
Dall'unità esce fumo bianco.	Vengono preparati ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nella Fitfryer, una grande quantità di grasso fuoriesce nella ciotola. Questo grasso emette fumo bianco e la ciotola potrebbe diventare più calda del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale della cottura.
	La ciotola contiene il grasso della cottura precedente.	Quando si friggono ingredienti grassi nella Fitfryer, una grande quantità di grasso fuoriesce nella ciotola. Questo grasso emette fumo bianco e la ciotola potrebbe diventare più calda del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale della cottura.
Le patatine fritte fresche cuociono in modo non uniforme nella Fitfryer.	I pezzi di patate non sono stati adeguatamente ammorlati prima di friggere.	Mettetele in ammollo in una ciotola per almeno 30 minuti, toglietele e asciugatele tamponandole su un tovagliolo di carta.
	Sono state utilizzate patate del tipo sbagliato.	Usa patate fresche e controlla che non si "sfaldino" durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando vengono preparate nella Fitfryer.	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua che contengono.	Prima di aggiungere l'olio d'oliva, asciugare accuratamente i pezzi di patate preparati.
		Prepara dei pezzi più piccoli di patate per renderli più croccanti.
		Aggiungi ancora un po' di olio d'oliva per rendere le patatine più croccanti.

DATI TECNICI

I parametri tecnici sono indicati sulla targhetta matricola del prodotto.

Lunghezza del cavo di alimentazione: 0,85 m

MPM agd S.A. dichiara che la friggitrice, modello MFR-10M/WiFi, soddisfa i requisiti e gli standard contenuti nelle direttive dell'Unione Europea e nelle normative nazionali. In quanto dispositivo di tipo radio, è conforme alla direttiva 2014/53/UE, del 16 aprile 2014, concernente l'armonizzazione delle legislazioni degli Stati membri relative alla messa a disposizione sul mercato di apparecchiature radio e che abroga la direttiva 1999/5/CE.

Il testo integrale della dichiarazione è disponibile all'indirizzo: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>



OSSERVAZIONE! 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.

NAUDOJIMO SAUGOS PATARIMAI

- ▶ Prieš naudojimą atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
- ▶ Būkite ypač atsargūs, kai šalia prietaiso yra vaikų.
- ▶ Nepalikite veikiančio prietaiso be priežiūros!
- ▶ Nenaudokite prietaiso jokiais kitais tikslais, išskyrus numatytą paskirtį.
- ▶ Negalima panardinti prietaiso, laido ir kištuko į vandenį ar kitus skysčius.
- ▶ Visada išimkite kištuką iš maitinimo lizdo, kai nenaudojate prietaiso arba prieš pradėdami jį valyti.
- ▶ Gamintojo nerekomenduojamų priedų naudojimas gali sukelti prietaiso sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- ▶ Jei iš prietaiso sklinda neįprasti garsai, kvapai ar dūmai, jį reikia nedelsiant išjungti ir kreiptis į įgaliotą techninės priežiūros centrą, kad šis sutaisytų prietaisą.
- ▶ Nenaudokite prietaiso lauke.
- ▶ Nekabinkite maitinimo laido ant aštrių kraštų ir neleiskite jam liestis su karštais paviršiais.
- ▶ Įsitikinkite, kad maitinimo laidas nekabo už žemės krašto, ant kurio stovi prietaisas. Tai neleis prietaisui netyčia nuimti šio paviršiaus.
- ▶ Nelieskite karštų paviršių! Naudokite rankenas.
- ▶ Prietaisas turi būti laikomas vėsioje, tamsesnėje ir sausoje vietoje.
- ▶ Būtina išvengti plastikinių elementų deformacijos, neplaukite prietaiso karštu vandeniu ir indaplovėje.
- ▶ Eksploatuojant prietaisą, į baką neįkiškite rankų ar daiktų.
- ▶ Prieš pradėdami valyti, prietaisas turi būti atjungtas nuo maitinimo šaltinio!

- Prietaiso, ypač dalių, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, valymas turi būti atliekamas prieš pirmą naudojimą, iškart po darbų pabaigos arba jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas — procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.
- Nestatykite prietaiso šalia kitų elektros prietaisų, degiklių, viryklių, orkaitių ir kt.
- Visada prieš pradėdami darbą įsitikinkite, kad visi prietaiso komponentai yra tinkamai įdiegti.
- Pasibaigus kepimui, prieš tvirtinant ar pašalinant jo komponentus, taip pat prieš valant prietaisą, būtina palaukti, kol prietaisas visiškai atvės.
- Kepant karštu oru, per oro išleidimo angas išeina karšti garai.
- Neišmeskite rankų ar veido arti išbėgančio garo ar oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės garų ir oro išimdami krepšio dubenį iš prietaiso.
- Prietaiso veikimo metu oro įleidimo angos ir išleidimo angos neturėtų būti užtemdytos.
- Nedėkite prietaiso šalia degių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, staltiesės ir kitos — tai gali sukelti gaisrą.
- Kepimui skirti produktai visada turėtų būti dedami į krepšelį.
- Neužpildykite keptuvės aliejumi, nes tai gali sukelti gaisrą.
- Prietaisas tinka naudoti tik namuose. Niekada nenaudokite jo nuolat ilgą laiką, kad išvengtumėte korpuso ir dangtelio deformacijos.
- Jei kištukas arba maitinimo laidas yra sugadintas, pakeiskite jį gamintojui ar servisui arba kitam tinkamai kvalifikuotam asmeniui, kad išvengtumėte bet kokios rizikos.
- Naudojimo metu paviršiaus temperatūra gali pakilti.

- ▶ Prietaisas turi būti prijungtas prie maitinimo lizdo su žemimo kaiščiu! Prieš įjungdami įrenginį, patikrinkite, ar tinklo įtampa atitinka parametrus, nurodytus prietaiso įvertinimo plokštelėje.
- ▶ Naudojimo metu rekomenduojama naudoti apsaugines pirštines, numatytas tokio tipo įrangai eksploatuoti.
- ▶ Šią įrangą gali naudoti ne jaunesni kaip 8 metų vaikai ir asmenys, kurių fizinė, psichinė ir nepatyrimo ir žinių apie įrangą yra ribota, jei prižiūrima ar nurodoma, kaip įranga naudojama saugiai, kad būtų suprantami susiję pavojai. Valymo ir priežiūros negali atlikti vaikai, nebent jie yra 8 metų amžiaus ir prižiūrimi. Neprižiūrimiems vaikams neleidžiama atlikti valymo/priežiūros.
- ▶ Reikėtų atkreipti dėmesį į vaikus, kad jie nežaistų su įranga/prietaisu.
- ▶ Įranga nėra skirta veikti naudojant išorinį laikmatį ar atskirą nuotolinio valdymo sistemą.
- ▶ Prietaisą ir jo laidą laikykite vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Nejunkite kištuko prie maitinimo lizdo šlapiomis rankomis.
- ▶ Neištraukite kištuko iš maitinimo lizdo traukdami laidą.
- ▶ Naudokite prietaisą ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- ▶ Nedėkite prietaiso tiesiai prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite bent 10 cm laisvos vietos gale ir abiejose prietaiso pusėse, taip pat virš jo. Nedėkite jokių daiktų ant prietaiso.
- ▶ Vaikų saugumui prašome nepalikti laisvai prieinamų pakuočių dalių (plastikinių maišelių, kartoninių dėžučių, putų polistirolio ir kt.).

► **[SPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Už-
dusimo pavojus!]**

► **[SPĖJIMAS! Perkaitinti riebalai gali užsidegti. Būkite
labai atsargūs!]**

►  **DĖMESIO! Karštas paviršius!**

PRIETAISO APRAŠYMAS

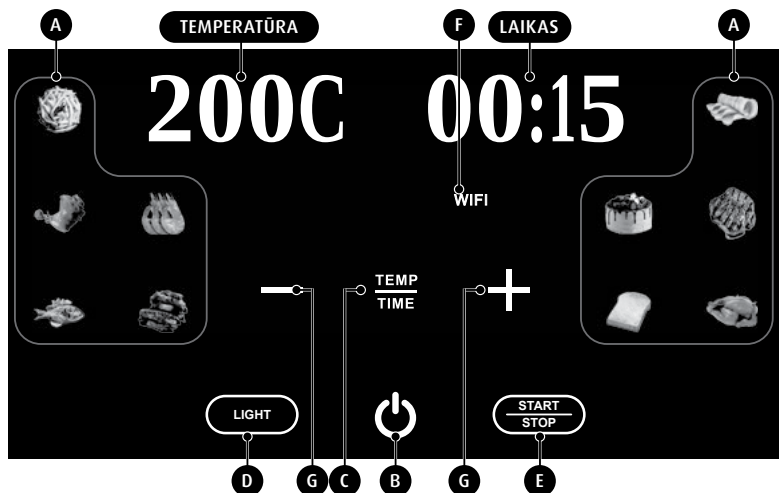
ELEMENTŲ APRAŠYMAS

- | | |
|--|---|
| 1. Kalnas | E. PRADĖTI/SUSTABDYTI |
| 2. Kepimo krepšelis | F. "WiFi" tinklo ryšio indikatorius |
| 3. Valdymo skydelis su LED ekranu: | lemputė |
| A. automatiniai programos pasirinki-
mo mygtukai | G. +/- Laiko/temperatūros valdy-
mo mygtukai |
| B. Įjungimo/išjungimo/"WiFi" tinklo
konfigūracija | 4. Grilis ant grotelių |
| C. TEMP/TIME jungiklis | 5. Ventiliacijos anga |
| D. LEMPUTĖ | 6. Maitinimo laidas |
| | 7. 2.3 L kepimo skarda su rankena |

Prisijungimas prie tinklo ir garso signalizuojamo prietaiso įjungimas.

Daugiafunkcinis įrenginys, kuris dėl savo unikalaus dizaino leidžia kepti, kepti ant grotelių, troškinti ir net kepti nereikia pridėti aliejaus. "Fitfryer" ruošia patiekalus naudodamas karšto oro cirkuliaciją, todėl patiekalai iš išorės tampa traškūs, o viduje - švelnūs. Daugeliui ingredientų nereikia pridėti aliejaus.

VALDYMO SKYDELIS SU EKRANU



KONFIGŪRACIJA SU "WIFI" TINKLU IR PRISIJUNGIMAS PRIE PROGRAMOS "TUYA"

Norėdami suaktyvinti WiFi modulį, paspauskite ir 3 sekundes palaikykite mygtuką Įjungimo/išjungimo/WiFi sąrankos (B). Aktyvinimą signalizuos greitas "WiFi" indikatoriaus lemputės impulsas (F). Prijungus prie tinklo, WiFi indikatoriaus lemputė (F) švyti pastovia šviesa. "WiFi" tinklas leidžia bendrauti ir valdyti įrenginį per savo išmanųjį telefoną. Norėdami tai padaryti, turite atsisiųsti programą "TUYA". Nuskaitykite žemiau esantį QR kodą arba raskite programą "Google Play" parduotuvėje ("Android") arba "App Store" ("iOS"). Atsisiuntus programą, TUYA connect vedlys padės jums per išmaniojo telefono prijungimo prie oro gruzdintuvės procesą. Tai labai paprasta, pirmiausia turite susikurti naują paskyrą arba prisijungti naudodami esamą, prijungti gruzdintuvą prie WiFi tinklo namuose (įsitikinkite, kad esate prisijungę prie saugaus 2.4GHz WiFi tinklo) ir tada ieškoti įrenginio programėlėje telefone, kad galėtumėte prijungti išmanųjį telefoną prie gruzdintuvės.



DĖMESIO! Be informacijos, rodomos valdymo skydelyje, prietaisas papildomai bendrauja garsiniu signalu.

LENTELĖ SU PRIETAISO FUNKCIJŲ APŽVALGA

Temperatūros kontrolė: 35° C-200° C temperatūroje 5° C Laiko reguliavimas: 1min. — 1val. kas 1 min. Laikas skaičiuojamas nuo darbo pradžios momento "START". Po 5 min. tuščiaja eiga gruzdintuvė išsijungia. Kai prietaisas įjungiamas, kai konteineris yra pratęstas, ekranas užgesa.	AUTOMATINIŲ PROGRAMŲ TEMPERATŪROS IR LAIKO INTERVALAI		
	—		
	galimybė nustatyti savo nuožiūra 35°C-200°C, laikas 1 min-1 val.		
	programa	Temperatūra	laikas
	KEPSNYS	200°C	12 min.
	GRUZDINTOS BULVYTĖS	200°C	20 min.
	ŠLAUNIKAULIS	180°C	20 min.
	BEKONAS	180°C	25 min.
	ŽUVIS	180°C	15 min.
	KREKETĖS	160°C	10 min.
	TORTAS	150°C	30 min.
	ŠONKAULIAI	180°C	12 min.
	VIŠTIENA	200°C	25 min.
	SKRUDINTA DUONA	160°C	25 min.

PRIEŠ PIRMĄ KARTĄ

1. Išpakuokite įrenginį iš pakuotės. Pašalinkite visus maišus, transportavimo užraktus, užpildus ir etiketes.
2. Patikrinkite, ar prietaisą nėra pažeidimų, kurie gali atsirasti transportuojant prietaisą. Įtarus žalą, nepaleiskite prietaiso ir pasitarkite su pardavėju.
3. Įsitikinkite, kad jūsų elektros tinklo parametrai atitinka duomenis įrenginio vardinėje lentelėje.
4. Nuplaukite prietaisą vadovaudamiesi skyriuje "VALYMAS IR PRIEŽIŪRA" pateiktomis instrukcijomis.
5. Nustatykite prietaisą ant kieto, sauso, stabilaus, lygaus ir lygaus paviršiaus.

NAUDOJIMAS

DĖMESIO! Pirmo naudojimo metu iš prietaiso gali išeiti nedidelis dūmų kiekis. Tai normalus reiškinys.

DĖMESIO! Baigus darbą, norint pašalinti karštus dūmus iš prietaiso, ventiliatorius ir toliau veiks trumpą laiką.

DĖMESIO! Prietaisas pereis į miego režimą po 5 minučių neveiklumo. Norėdami iš naujo paleisti, paspauskite mygtuką START/STOP (E).

1. Prijunkite įrenginį prie maitinimo šaltinio su žeminiu.
2. Įstumkite į kepimo krepšį su jame sumontuota grotelių grotelėmis. Į jį galite iš anksto įdėti maisto produktus.
3. Įjunkite prietaisą paspausdami mygtuką ON/OFF (B).



4. Pasirinkite vieną iš automatiinių programų, ekrane pasirodys numatytoji automatinės programos temperatūra ir trukmė.



5. Pasirenkama; sureguliuokite laiką/temperatūrą paspausdami mygtuką TEMP/TIME (C), tada mygtukais + ir - (H) nustatykite vyriausybės veikimo parametrus.



6. Įdėkite maisto prekes į krepšelį ir paspauskite mygtuką START/STOP (E).

DĖMESIO! Būkite atsargūs nuimant/įkišdami kepimo krepšį (2), nes ruošiniai pasiekė aukštą temperatūrą ir jų negalima liesti – naudokite rankeną (1).

DĖMESIO! Prietaisas turi apsaugą, kuri, išėmus kepimo krepšį (2), prietaisą išjungia – veikimas atnaujinamas, kai krepšelis (2) vėl įkišamas į prietaisą.

7. Prietaiso veikimo nutraukimas:

- A. Prietaisas išsijungs automatiškai pasibaigus nustatytam laikui, kuris bus signalizuojamas pyptelėjimu ir pranešimu "END"
- B. Norėdami sustabdyti kepimą, paspauskite mygtuką START/STOP (E). Tada paspauskite START/STOP mygtuką (E), jei norite tęsti pasirinktą programą. Du kartus paspaudus ON/OFF mygtuką (B), panaikinamas nurodytos programos tęsimas.

DĖMESIO! Reikia būti atsargiems, kad prietaisas ir maisto gaminiai ilgą laiką išliktų karšti po prietaiso veikimo pabaigos.

DĖMESIO! Nenaudokite aštrių metalinių daiktų (pvz., šakučių), nes jie gali pažeisti kepimo krepšio dangą.

DĖMESIO! Išėmus krepšį iš prietaiso, karštas garas gali būti išmestas.

DĖMESIO! Išimdami produktus, neapverskite krepšelio aukštyn kojomis.

8. Pasibaigus darbui, išjunkite prietaisą paspausdami ON/OFF mygtuką (B) ir atjunkite jį nuo maitinimo šaltinio.

MAISTO RUOŠIMO PATARIMAI

- Oro gruzdintuvės veikia panašiai kaip orkaitės — galite naudoti receptus, skirtus maisto ruošimui orkaitėje. Prietaiso naudojimo metu pasirinksite optimalų paruošto produkto dydį. Viršijus optimalų maisto produktų kiekį, galima užkirsti kelią tinkamai oro cirkuliacijai prietaise ir reikšmingai paveikti galutinį efektą - viršutinis sluoksnius bus iškeptas per daug, o vidurys išliks žalias.
- Mažesnėms porcijoms paprastai reikia šiek tiek trumpesnio paruošimo laiko nei didesniems kolegoms.
- Paruoštų patiekalų maišymas/supimas įpusėjus virimui užtikrins tolygų virimą.

NAMINIŲ BULVYČIŲ PARUOŠIMAS

Norėdami kepti namines bulvytes, atlikite šiuos veiksmus.

1. Bulves nulupkite ir supjaustykite lazdelėmis.
2. Pamirkykite drožles dubenyje mažiausiai 30 minučių, išimkite ir nusauskite ant popierinio rankšluosčio.
3. Supilkite 1/2 šaukšto alyvuogių aliejaus į dubenį, tada sudėkite į jį traškučius ir maišykite, kol jie bus padengti aliejumi.
4. Nuimkite drožles pirštais arba tinkamu virtuvės prietaisu, kad dubenyje liktų aliejaus perteklius. Įdėkite juos į krepšelį.

DĖMESIO! Nepilkite visų drožlių iš dubenėlio į krepšį vienu metu, kad aliejus neištekėtų į indo dugną.

5. Kepkite pagal instrukcijas.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš pradėdami valyti, turite išimti kištuką iš maitinimo lizdo ir palaukti, kol prietaisas visiškai atvės.
2. Išstumkite dubenį su krepšiu, kad prietaisas greičiau atvėstų. Prieš išimdami krepšelį, palaukite, kol dubuo atvės.

DĖMESIO! Dubuo, krepšys ir prietaiso vidus yra padengti nelipnia danga. Nevalykite jų metaliniais virtuvės reikmenimis ar abrazyvais, nes tai gali sugadinti dangą.

3. Nuvalykite prietaiso korpusą drėgnu skudurėliu. Niekada nepanardinkite dėklo į vandenį ar kitą skystį, neplaukite jo indaplovėje.
4. Nuplaukite grotelių groteles ir krepšelį vandeniu ir švelniu plovikliu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite. Patalpoms valyti nenaudokite vielinių šluostės ar abrazyvų. Krepšį elį galima plauti indaplovėje.
5. Prietaiso vidų nuvalykite karštu vandeniu ir švelnia nesubraižančia kempine.
6. Šildymo elementą valykite valymo šepetėliu, kad pašalintumėte šiukšles.
7. Po valymo ir džiovinimo prietaisas turi būti sulankstytas ir laikomas saugioje vietoje.

Jei nešvarumai įstrigo į krepšį ar dubenėlio dugną, užpildykite dubenį karštu vandeniu su nedideliu kiekiu indų plovimo skysčio. Įdėkite krepšį į dubenį ir leiskite mirkti maždaug 10 minučių.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

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

problema	Galima priežastis	Sprendimas
Ingredientai netolygiai kepami "Fitfryer".	Kai kuriuos ingredientus reikia suplakti įpusėjus paruošimo laikui.	Įpusėjus paruošimo laikui suplakite ingredientus, sudėtus vienas ant kito arba vienas per kitą (pvz., bulvytes).
Kepti užkandžiai nėra trapūs, kai išimami iš "Fitfryer".	Buvo naudojami užkandžiai, skirti paruošti tradicinėje giliųjų riebalų gruzdintuvėje.	Užkandžius turėtumėte naudoti ruošdami "Fitfryer" arba uždenkite užkandžius plonu aliejaus sluoksniu, kad užtikrintumėte jų traškumą.
Negaliu teisingai įstumti dubenėlio į mašiną.	Krepšelyje yra per daug ingredientų.	Nepildykite krepšelio virš MAX lygio.
	Krepšelis mėškiuke nėra tinkamai išdėstytas.	Įstumkite krepšį į dubenį, kol pasigirsta "spragtelėjimas".
	Kepimo skardos rankena užrakina dubenį.	Nustatykite rankeną horizontaliai, kad ji neišsikištų iš krepšelio.
Iš prietaiso išeina balti dūmai.	Paruošiami riebaliniai ingredientai.	Kepant riebalinius ingredientus "Fitfryer", į dubenį nutekėja didelis riebalų kiekis. Šie riebalai skleidžia baltus dūmus ir dubuo gali įkaisti daugiau nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam virimo rezultatui.
	Dubenyje yra riebalų iš ankstesnio virimo.	Kepant riebalinius ingredientus "Fitfryer", į dubenį nutekėja didelis riebalų kiekis. Šie riebalai skleidžia baltus dūmus ir dubuo gali įkaisti daugiau nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam virimo rezultatui.
Šviežios bulvytės nevienodai kepamos "Fitfryer".	Bulvių gabaliukai nebuvo tinkamai mirkomi prieš kepanč.	Pamirkykite juos dubenyje mažiausiai 30 minučių, išimkite ir nusauskinkite ant popierinio rankšluosčio.
	Buvo naudojama netinkama bulvių rūšis.	Būtina naudoti šviežias bulves ir patikrinti, ar kepanč jos "nesubyretų".
Šviežios bulvytės nėra traškos, kai ruošiamos "Fitfryer".	Gruzdintų bulvyčių purumas priklauso nuo jose esančio aliejaus ir vandens kiekio.	Prieš pridant aliejaus, turite kruopščiai išdžiovinti paruoštus bulvių gabalėlius.
		Paruoškite mažesnius bulvių gabalėlius, kad jie būtų traškesni.
		Įpilkite šiek tiek didesnę kiekį alyvuogių aliejaus, kad bulvytės būtų traškesnės.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai parametrai nurodyti gaminio vardinėje lentelėje.**Tinklo kabelio ilgis:** 0,85 m

MPM agd S.A. pareiškia, kad gruzdintuvė, modelis MFR-10M/WiFi, atitinka Europos Sąjungos direktyvose ir nacionaliniuose reglamentuose pateiktus reikalavimus ir standartus. Kaip radijo tipo įrenginys, jis atitinka 2014 m. balandžio 16 d. Direktyvą 2014/53/ES dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su radijo ryšio įrenginių tiekimu rinkai, suderinimo ir panaikinančios Direktyvą 1999/5/EB.

Visas deklaracijos tekstas pateikiamas adresu: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>

**DĖMESIO! MPM agd S.A. pasilieka teisę atlikti techninius pakeitimus.**

*Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.
Kilus abejonėms, skaitykite jo angliską versiją.*

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.

LIETOŠANAS DROŠĪBAS INSTRUKCIJAS

- Pirms lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgi, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neatstājiet darba ierīci bez uzraudzības!
- Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, nekā paredzēts.
- Neiegremdējiet ierīci, kabeli vai kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- Ja ierīci neizmantojat vai pirms tīrīšanas vienmēr izvelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas.
- Ražotāja neieteikto piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus vai negadījumu.
- Ja no ierīces nāk neparastas skaņas, smakas vai dūmi, nekavējoties to izslēdziet un pēc tam sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai ierīci salabotu.
- Nelietojiet ierīci ārpus telpām.
- Neuzkariniet strāvas vadu uz asām malām un neļaujiet tam saskarties ar karstām virsmām.
- Pārļiecinieties, ka strāvas kabelis nav novietots virs grīdas malas, uz kuras atrodas ierīce. Tas novērsīs ierīces nejaušu novilkšanu no šīs virsmas.
- Nepieskarieties karstām virsmām! Izmantojiet rokturus.
- Ierīci uzglabājiet vēsā, ēnainā un sausā vietā.
- Izvairieties no plastmasas detaļu deformācijas, nemazgājiet ierīci ar karstu ūdeni vai trauku mazgājamajā mašīnā.
- Neielieciet tvertnē rokas vai priekšmetus, kamēr ierīce darbojas.
- Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no strāvas padeves!
- Ierīces tīrīšana, jo īpaši to daļu, kas ir tiešā saskarē ar pārtiku, jāveic pirms pirmās lietošanas reizes, uzreiz pēc lietošanas vai

ja ierīce ilgu laiku nav lietota - procedūra ir aprakstīta nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".

- Nenovietojiet ierīci blakus citām elektroierīcēm, degļiem, plītīm, plītīm, cepeškrāsnīm utt.
- Pirms darba uzsākšanas vienmēr pārliecinieties, ka visas ierīces sastāvdaļas ir pareizi uzstādītas.
- Kad cepšana ir pabeigta, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms tās sastāvdaļu nostiprināšanas vai noņemšanas un pirms ierīces tīrīšanas.
- Karstā gaisa cepšanas laikā karsti tvaiki izplūst caur gaisa atverēm.
- Sargājiet rokas un seju no izplūstošā tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Uzmanieties arī no tvaika un gaisa, kad no mašīnas izņemat grozu trauku.
- Darbības laikā gaisa ieplūdes un izplūdes atveres nedrīkst būt aizsprostotas.
- Nenovietojiet ierīci viegli uzliesmojošu materiālu, piemēram, aizkaru, galdautu u. c., tuvumā - tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Cepamie produkti vienmēr jāieliek grozā.
- Neaizpildiet karteri ar eļļu, jo tas var izraisīt ugunsgrēku.
- Ierīce ir piemērota tikai lietošanai mājās. Lai novērstu korpusa un vāciņa deformāciju, to nekad nedrīkst lietot ilgstoši un nepārtraukti.
- Ja kontaktdakša vai strāvas vads ir bojāts, tas jānomaina ražotājam vai servisa centram, vai citai atbilstoši kvalificētai personai, lai novērstu jebkādu risku.
- Lietošanas laikā virsmas temperatūra var paaugstināties.
- Ierīce jāpievieno tīkla kontaktligzdai ar iezemētu kontaktligzdu! Pirms ierīces ieslēgšanas pārbaudiet, vai elektrotīkla

spriegums atbilst parametriem, kas norādīti uz ierīces datu plāksnītes.

- Lietošanas laikā ieteicams valkāt aizsargcimdus, kas paredzēti darbam ar šāda veida iekārtām.
- Šo aprīkojumu drīkst lietot bērni, kas sasnieguši vismaz 8 gadu vecumu, un personas ar ierobežotām fiziskajām un garīgajām spējām, kā arī personas, kurām nav pieredzes un kuras nav iepazinušās ar aprīkojumu, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai instruktāža par to, kā droši lietot aprīkojumu, lai izprastu ar to saistītos riskus. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci un tiek uzraudzīti. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt tīrīšanas/uzturēšanas darbus.
- Pieskatiet bērnus, lai viņi nespēlētos ar iekārtu/ierīci.
- Iekārta nav paredzēta darbināšanai, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.
- Ierīci un tās kabeli glabājiet bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- Nepievienojiet kontaktdakšu elektrotīkla rozetei ar slapjām rokām.
- Neizvelciet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot vadu.
- Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- Nenovietojiet ierīci tieši pie sienas vai blakus citām iekārtām. Atstājiet vismaz 10 cm brīvu vietu ierīces aizmugurē un abās pusēs, kā arī virs tās. Nenovietojiet uz ierīces nekādus priekšmetus.
- Bērnu drošības labad neatstājiet brīvi pieejamas iepakojuma daļas (plastmasas maisiņus, kartona kastes, polistirolu utt.).
- **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar filmu. Dusināšanas briesmas!**

BRĪDINĀJUMS! Pārkarsēti tauki var aizdegties. Esiet īpaši uzmanīgi!

PIEZĪME! Karsta virsma!

IERĪCES APRAKSTS

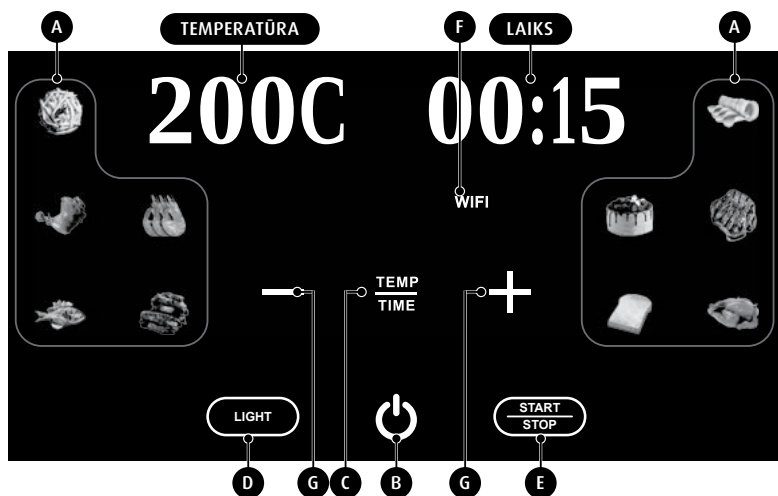
ELEMENTU APRAKSTS

- | | |
|--|---|
| 1. Rokturis | F. WiFi tīkla savienojuma indikatora indikators |
| 2. Cepšanas grozs | G. +/- laika/temperatūras vadības pogas |
| 3. Vadības panelis ar LED displeju: | |
| A. automātisko programmu izvēles pogas | 4. Grila režģis |
| B. Ieslēgšanas/izslēgšanas/ WiFi tīkla konfigurācija | 5. Ventilācijas atvērums |
| C. TEMP/TIME slēdzis | 6. Barošanas kabelis |
| D. LIGHT | 7. Cepšanas forma ar rokturi, tīlpums 2,3 l |
| E. START/STOP | |

Savienojums ar tīklu un ierīces ieslēgšana, ko signalizē skaņa.

Daudzfunkcionāla ierīce, kas, pateicoties unikālajam dizainam, ļauj cept, grilēt, sautēt un pat cept bez eļļas pievienošanas. Fit Fryer gatavo ēdienus, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju, un tā rezultātā ēdieni ir kraukšķīgi no ārpusē un mīksti no iekšpuses. Lielākajai daļai sastāvdaļu nav nepieciešams pievienot eļļu.

VADĪBAS PANELIS AR DISPLEJU



KONFIGURĀCIJA AR WIFI TĪKLU UN SAVIENOJUMS AR "TUYA" LIETOJUMPROGRAMMU.

WiFi tīkla moduli aktivizē, nospiežot un 3 sekundes turot ieslēgšanas/izslēgšanas/ WiFi tīkla konfigurācijas pogu (B). Par aktivizēšanu signalizē WiFi tīkla indikatora (F) ātra mirgošana. Kad tīkla savienojums ir izveidots, WiFi tīkla indikators (F) iedegas nepārtraukti. WiFi tīkls nodrošina saziņu un ierīces vadību, izmantojot viedtālruni. Lai to izdarītu, ir nepieciešams lejupielādēt programmu „TUYA”. Skenējiet zemāk redzamo QR kodu vai atrodiet lietotni Google Play veikalā (Android) vai App Store (iOS). Pēc lietotnes lejuplādēšanas TUYA savienojuma vednis palīdzēs jums veikt viedtālruna savienošanas procesu ar fritētāju. Tas ir ļoti vienkārši - vispirms ir jāizveido jauns konts vai jāpiesakās esošajā kontā, jāpievieno fritēze mājas Wi-Fi tīklam (pārliedzieties, ka esat pieslēgts drošam 2,4 GHz WiFi tīklam) un pēc tam tālruni esošajā lietotnē jāmeklē sava ierīce, lai savienotu viedtālruni ar fritētāju.



PIEZĪME! Papildus vadības panelī redzamajai informācijai ierīce sazinās arī ar skaņas signālu.

TABULA AR PĀRSKATU PAR IERĪCES FUNKCIJĀM

	TEMPERATŪRAS UN LAIKA DARBA DARBĪBAS GRAFIKS AUTOMĀTISKĀJĀM PROGRAMMĀM - pielāgojams 35°C-200°C, laiks 1 min.-1h.		
	Programma	Temperatūra	Laiks
Temperatūras kontrole: 35°C-200°C ar 5°C soli Laika kontrole: 1min. - 1h. ik pēc 1min. Laiks tiek skaitīts no "START" darbības sākuma. Pēc 5 minūšu dīkstāves fritēze izslēdzas. Kad ierīce ir ieslēgta, kad konteiners tiek izstums, displejs izdziest.	STEK	200°C	12 min.
	FRIES	200°C	20 min.
	UDKO	180°C	20 min.
	SIDE	180°C	25 min.
	FISH	180°C	15 min.
	CREVES	160°C	10 min.
	CIASTO	150°C	30 min.
	RIBS	180°C	12 min.
	DRAUDZES	200°C	25 min.
	TOST	160°C	25 min.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

1. Izpako ierīci no iepakojuma. Noņemiet visus maisījumus, transportēšanas blokus, pildvielas un etiķetes.
2. Pārbaudiet ierīci, vai nav radušies bojājumi, kas varētu būt radušies ierīces transportēšanas laikā. Ja ir aizdomas par bojājumiem, nelietojiet ierīci un konsultējieties ar izplatītāju.
3. Pārliedzieties, ka jūsu elektrotīkla parametri atbilst datiem uz ierīces datu plāksnītes.
4. Ierīci iztīriet, ievērojot norādījumus, kas sniegti nodaļā "TĪRĪŠANA UN UZTURĒŠANA".
5. Novietojiet ierīci uz cietas, sausas, stabilas, līdzenas un horizontālas virsmas.

IZMANTOŠANA

PIEZĪME! Pirmo reizi lietojot ierīci, no tās var izdalīties neliels daudzums dūmu. Tā ir normāla parādība.

PIEZĪME! Pēc darbības ventilators vēl īsu brīdi darbosies, lai no iekārtas izvadītu karstos dūmus.

PIEZĪME! Ierīce pāriet miega režīmā pēc 5 min. bezdarbības. Lai atsāktu darbu, nospiediet START/STOP pogu (E).

1. Savienojiet ierīci ar iezemētu barošanas avotu.
2. Ievietojiet cepšanas grozu ar tajā ievietoto režģa režģi. Pirms tam tajā var ievietot pārtikas produktus.
3. Ieslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (B).



4. Izvēlieties vienu no automātiskajām programmām, displejā tiks parādīta automātiskās programmas noklusējuma temperatūra un ilgums.



5. Pēc izvēles varat regulēt laiku/temperatūru, nospiežot TEMP/TIME (C) pogu, pēc tam ar + un -(H) pogām iestatiet vēlamās darbības parametrus.



6. Ievietojiet pārtikas produktus grozā un nospiediet START/STOP pogu (E).

UZMANĪBU! Esiet uzmanīgi, kad izņemat/ievietojat cepšanas grozu (2), jo darba elementi ir sasnieguši augstu temperatūru un tiem nedrīkst pieskarties - izmantojiet rokturi (1). Uzmanību! Ierīcei ir drošības funkcija, kas izslēdz ierīci, kad no tās tiek izņemts cepšanas grozs (2) - darbība tiek atsākta, kad grozs (2) tiek atkal ievietots ierīcē.

7. Ierīces izbeigšana:

A. Ierīce automātiski izslēdzas pēc iestatītā laika beigām, par ko signalizē skaņas signāls un uzraksts "END".

B. Nospiediet **START/STOP** pogu (E), lai pārtrauktu gatavošanu. Pēc tam nospiediet **START/STOP** pogu (E), ja vēlaties turpināt izvēlētajās programmas darbību. Divreiz nospiežot **ieslēgšanas/izslēgšanas** pogu (B), iestatītās programmas turpināšana tiek atcelta.

UZMANĪBU! Esiet uzmanīgi, jo ierīce un pārtikas produkti vēl ilgi pēc ierīces darbības beigām paliek karsti.

UZMANĪBU! Nelietojiet asus metāla priekšmetus (piemēram, dakšīņas), jo tie var sabojāt cepšanas groza pārklājumu.

UZMANĪBU! Kad grozs tiek izņemts no ierīces, var izplūst karsti tvaiki.

UZMANĪBU! Izņemot produktus, neapgrieziet grozu otrādi.

8. Pēc darba pabeigšanas izslēdziet ierīci, nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (B), un atvienojiet to no strāvas avota.

ĒDIENA PAGATAVOŠANA - PADOMI

- Gaisa fritieri darbojas līdzīgi kā cepeškrāsnis - varat izmantot receptes, kas paredzētas pagatavošanai cepeškrāsnī. Izmantojot ierīci, jūs izvēlaties optimālo sagatavojamā produkta izmēru. Pārsniedzot optimālo ēdiena daudzumu, var tikt traucēta pareiza gaisa cirkulācija ierīcē un būtiski ietekmēt galarezultātu - augšējais slānis būs pārspīlēts, bet vidus paliks jēls.
- Mazākām porcijām parasti nepieciešams nedaudz īsāks sagatavošanas laiks nekā lielākām porcijām.
- Gatavojamo ēdienu maisīšana/maisīšana gatavošanas vidū nodrošinās vienmērīgu cepšanu.

MĀJAS FRĪ KARTUPEĻU PAGATAVOŠANA

Lai apceptu mājās gatavotus čipsus, izpildiet tālāk aprakstītās darbības.

1. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet tos kociņos.
2. Vismaz 30 minūtes mērcējiet frittes bļodā, izņemiet un nosusiniet uz papīra dvieļa.
3. Ielieciet 1/2 ēdamkarotes olīveļļas bļodā, tad ielieciet tajā frī kartupeļus un samaisiet, līdz tie pārklājas ar eļļu.
4. Izņemiet frī kartupeļus ar pirkstiem vai piemērotu virtuves rīku, lai eļļas pārpalikums paliktu bļodā. Ielieciet tos grozā.

UZMANĪBU! Nelejiet visas skaidiņas no bļodas grozā uzreiz, lai eļļa nenokrīstu uz pannas dibena.

5. Cepiet saskaņā ar norādījumiem.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

1. Pirms tīrīšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla un pagaidiet, līdz tā ir pilnībā atdzisusi.
 2. Izvelciet groza trauku, lai ierīce ātrāk atdzistu. Pirms grozu izņemšanas ļaujiet bļodai atdzist.
- PIEZĪME! Tvertne, grozs un ierīces iekšpuse ir pārklāta ar pārklājumu, kas aizsargā pret pielīpšanu. Neattīriet tos ar metāla virtuves piederumiem vai abrazīviem materiāliem, jo tas var sabojāt pārklājumu.**
3. Noslaukiet ierīces korpusu ar mitru drānu. Nekad nemērciet korpusu ūdenī vai citā šķidrumā un nemazgājiet to trauku mazgājamajā mašīnā.
 4. Mazgājiet grila režģi un grozu ar silta ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Korpusa tīrīšanai neizmantojiet stipļu drānas vai abrazīvus līdzekļus. Grozu varmazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
 5. Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mīkstu neskrāpējošu sūkli.
 6. Notīriet sildelementu ar tīrīšanas birsti, lai noņemtu visus netīrumus.
 7. Pēc tīrīšanas un žāvēšanas ierīce ir jāsaliek un jāglabā drošā vietā.

Ja netīrumi ir pielīpuši pie groza vai trauka dibena, piepildiet trauku ar karstu ūdeni un nelielu daudzumu trauku mazgāšanas līdzekļa. Ievietojiet grozu bļodā un atstājiet to mērcēt apmēram 10 minūtes.

PROBLĒMU RISINĀŠANA

Šajā tabulā ir aprakstītas visbiežāk sastopamās problēmas, ar kurām varat saskarties, lietojot ierīci.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Sastāvdaļas Fitfryer cepeškrāsnī cepas nevienmērīgi.	Dažas sastāvdaļas jāsakrata pusgatavošanas laikā.	Sagatavošanas laikā sastāvdaļas, kas novietotas viena virs otras vai viena otrai pāri (piemēram, čipsi), pusgatavošanas laikā sakratiet.
Ceptas uzkodas nav kraukšķīgas, kad tās izņemtas no Fitfryer.	Izmantotās uzkodas bija paredzētas pagatavošanai tradicionālajā fritētājā.	Izmantojiet uzkodas, lai tās pagatavotu Fitfryer, vai pārklājiet uzkodas ar plānu eļļas kārtiņu, lai nodrošinātu kraukšķīgumu.
Es nevaru pareizi ievietot blōdu ierīcē.	Grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Neaizpildiet grozu virs MAX līmeņa.
	Groz nav pareizi novietots tvertnē.	Ievietojiet grozu blōdā, līdz atskan "klikšķis".
	Cepšanas paplātes turētājs bloķē trauku.	Noregulējiet rokturi horizontāli tā, lai tas neizvirzītos no groza.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Tiek sagatavotas eļļainas sastāvdaļas.	Cepot treknas sastāvdaļas Fitfryer, liels daudzums tauku noplūst blōdā. Šie tauki izdala baltus dūmus, un trauks var kļūt karstāks nekā parasti. Tas neietekmē ierīces darbību vai gatavošanas galarezultātu.
	Blōdā ir tauki no iepriekšējās gatavošanas.	Cepot treknas sastāvdaļas Fitfryer, liels daudzums tauku noplūst blōdā. Šie tauki izdala baltus dūmus, un trauks var kļūt karstāks nekā parasti. Tas neietekmē ierīces darbību vai gatavošanas galarezultātu.
Svaigi kartupeļi Fitfryer cepeškrāsnī cepas nevienmērīgi.	Kartupeļu gabaliņi pirms cepšanas nebija pienācīgi iemērkti.	Vismaz 30 minūtes mērcējiet tos blōdā, izņemiet un nosusiniet uz papīra dvieļa.
	Tika izmantoti nepareiza veida kartupeļi.	Izmantojiet svaigus kartupeļus un pārbaudiet, vai cepšanas laikā tie "nesadalās".
Svaigi fri kartupeļi nav kraukšķīgi, ja tos gatavo Fitfryer.	Fri kartupeļu kraukšķīgums ir atkarīgs no eļļas un ūdens daudzuma.	Sagatavotos kartupeļu gabaliņus pirms pievienošanas eļļai kārtīgi nosusiniet.
		Sagatavojiet mazākus kartupeļu gabaliņus, lai tie būtu kraukšķīgāki.
		Pievienojiet nedaudz lielāku daudzumu olīveļļas, lai kartupeļi būtu kraukšķīgāki.

TEHNISKIE DATI

Tehniskās specifikācijas ir norādītas uz produkta datu plāksnītes.**Tīkla kabeļa garums:** 0,85 m

Ar šo MPM agd S.A. apliecina, ka fritēze, modelis MFR-10M/WiFi, atbilst Eiropas Savienības direktīvās un nacionālajos noteikumos ietvertajām prasībām un standartiem. Tā ir radio tipa ierīce, un tā atbilst 2014. gada 16. aprīļa Direktīvai 2014/53/ES par dalībvalstu tiesību aktu saskaņošanu attiecībā uz radioiekārtu pieejamību tirgū un par Direktīvas 1999/5/EK atcelšanu.

Deklarācijas pilns teksts ir pieejams tīmekļa vietnē: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>.



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

Šī rokasgrāmata ir mašintulkota.

Ja rodas šaubas, lūdz, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



Marķējums uz izstrādājuma norāda, ka pēc tā lietošanas beigām to nedrīkst izmest ar citiem mājāsaimniecības 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.

VEILIGHEIDSTIPS

- ▶ Lees voor gebruik de gebruikershandleiding aandachtig door.
- ▶ Wees vooral voorzichtig als er kinderen in de buurt van het apparaat zijn.
- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd achter!
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan waarvoor het bedoeld is.
- ▶ Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat niet gebruikt of voordat u het schoonmaakt.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet door de fabrikant worden aanbevolen, kan leiden tot schade aan het apparaat of een ongeval.
- ▶ Als er ongebruikelijke geluiden, geuren of rook uit het apparaat komen, schakel het dan onmiddellijk uit en neem contact op met een erkend servicecentrum om het apparaat te laten repareren.
- ▶ Gebruik het apparaat niet buitenshuis.
- ▶ Hang het netsnoer niet aan scherpe randen en zorg ervoor dat het niet in contact komt met hete oppervlakken.
- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van het oppervlak hangt waarop het apparaat is geplaatst. Dit voorkomt dat het apparaat per ongeluk van dit oppervlak wordt verwijderd.
- ▶ Raak hete oppervlakken niet aan! Gebruik de handvatten.
- ▶ Het apparaat moet op een koele, schaduwrijke en droge plaats worden bewaard.

- Voorkom vervorming van kunststofelementen en was het apparaat niet met heet water of in de vaatwasser.
- Steek uw handen of voorwerpen niet in de tank terwijl het apparaat in werking is.
- Koppel het apparaat los van de stroombron voordat u het reinigt!
- Het reinigen van het apparaat, vooral de onderdelen die in direct contact komen met voedsel, moet worden uitgevoerd vóór het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt beschreven in de paragraaf "REINIGING EN ONDERHOUD" hoofdstuk.
- Plaats het apparaat niet in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- Voordat u met de werkzaamheden begint, moet u er altijd voor zorgen dat alle componenten van het apparaat correct zijn geïnstalleerd.
- Wacht na het frituren tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u de onderdelen bevestigt of verwijdt en voordat u het apparaat reinigt.
- Tijdens het heteluchtfrituren ontsnapt hete stoom door de luchtuitlaatgaten.
- Houd uw handen en gezicht uit de buurt van ontsnappende stoom of de luchtuitlaten. Wees ook voorzichtig met stoom en lucht wanneer u de kom en het mandje uit het apparaat haalt.
- Wanneer het apparaat in werking is, mogen de luchtinlaten en -uitlaten niet worden afgedekt.

- Plaats het apparaat niet in de buurt van brandbare materialen zoals gordijnen, tafelkleden en andere - dit kan brand veroorzaken.
- Producten die bedoeld zijn om te frituren moeten altijd in de mand worden geplaatst.
- Vul de kom niet met olie, omdat dit brand kan veroorzaken.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt voor thuisgebruik. Het mag nooit gedurende langere tijd continu worden gebruikt om vervorming van de behuizing en het deksel te voorkomen.
- Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant, zijn serviceagent of een vergelijkbaar gekwalificeerd persoon om elk risico te voorkomen.
- De oppervlaktetemperatuur kan tijdens gebruik stijgen.
- Het apparaat moet worden aangesloten op een stopcontact met een geaarde pin! Controleer voordat u het apparaat inschakelt of de netspanning overeenkomt met de parameters die op het typeplaatje van het apparaat staan vermeld.
- Tijdens gebruik wordt aanbevolen om beschermende handschoenen te gebruiken die zijn ontworpen voor het bedienen van dit soort apparaten.
- Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke of geestelijke vermogens en personen met een gebrek aan ervaring en kennis van het apparaat, als er toezicht of instructie wordt gegeven over het gebruik van het apparaat op een veilige manier, zodat dat de daaraan verbonden risico's begrijpelijk waren. Reiniging en onderhoud mogen niet door kinderen

worden uitgevoerd, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en onder toezicht staan. Kinderen mogen niet zonder toezicht schoonmaak-/onderhoudswerkzaamheden uitvoeren.

- ▶ Let op kinderen, zodat ze niet met het apparaat/apparaat spelen.
- ▶ De apparatuur is niet bedoeld om te worden bediend met behulp van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Steek de stekker niet met natte handen in het stopcontact.
- ▶ Haal de stekker niet uit het stopcontact door aan het snoer te trekken.
- ▶ Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet direct tegen een muur of andere apparaten. Laat achter en aan beide zijden van het apparaat, maar ook erboven, minimaal 10 cm vrije ruimte. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen geen vrij toegankelijke delen van de verpakking achter (plastic zakken, kartonnen dozen, piepschuim, enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met folie spelen. Gevaar voor verstikking!**
- ▶ **WAARSCHUWING! Oververhit vet kan vlam vatten. Wees vooral voorzichtig!**
- ▶  **AANDACHT! Heet oppervlakte!**

APPARAAT BESCHRIJVING

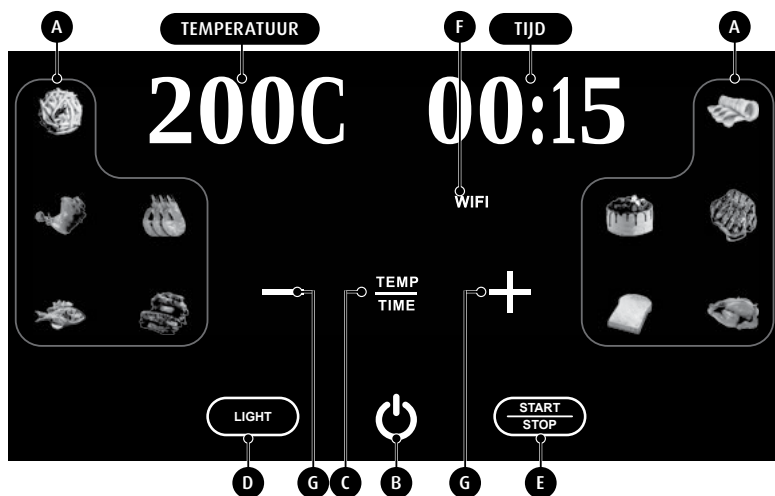
BESCHRIJVING VAN ELEMENTEN

1. Hendel
2. Frituurmand
3. Bedieningspaneel met LED-display:
 - A. automatische programmaselectieknoppen
 - B. AAN/UIT/WiFi-netwerkconfiguratie
 - C. TEMP/TIME-schakelaar
 - D. LICHT
 - E. START STOP
 - F. Indicatielampje voor WiFi-verbinding
 - G. +/- knoppen voor tijd-/temperatuuraanpassing
4. Roostergrill
5. De ventilatieopening
6. Stroomdraad
7. Bakvorm met handvat, inhoud 2,3 l

Verbinding met het netwerk en het inschakelen van het apparaat worden gesignaleerd door middel van geluid.

Een multifunctioneel apparaat dat dankzij het unieke ontwerp frituren, grillen, stomen en zelfs bakken mogelijk maakt zonder dat er olie hoeft te worden toegevoegd. Fitfryer bereidt gerechten met behulp van hete luchtcirculatie, waardoor de gerechten knapperig zijn aan de buitenkant en mals aan de binnenkant. Aan de meeste ingrediënten is het niet nodig om olie toe te voegen.

BEDIENINGSPANEEL MET DISPLAY



CONFIGURATIE MET WIFI EN VERBINDING MET DE "TUYA" APPLICATIE

De WiFi-netwerkmodule wordt geactiveerd na 3 seconden ingedrukt te houden. AAN/UIT/Wi-Fi-netwerkconfiguratieknop (B). De activering wordt gesignaleerd door een snelle pulsatie van het WiFi-indicatielampje (F). Eenmaal verbonden met het netwerk, zal het WiFi-indicatielampje (F) continu branden. Dankzij het wifi-netwerk kun je communiceren en het apparaat bedienen via je smartphone. Om dit te doen, moet u de "TUYA" -applicatie downloaden. Scan onderstaande QR-code of zoek de app in de Google Play Store (Android) of App Store (iOS). Na het downloaden van de app begeleidt de TUYA connect-wizard u door het proces van het verbinden van uw smartphone met de friteuse. Het is heel eenvoudig: u moet eerst een nieuw account aanmaken of inloggen met een bestaand account, de friteuse verbinden met uw WiFi-thuisnetwerk (zorg ervoor dat u verbonden bent met een beveiligd 2,4 GHz WiFi-netwerk) en vervolgens het apparaat zoeken in de app op uw telefoon, om uw smartphone met de friteuse te verbinden.



AANDACHT! Naast de informatie die op het bedieningspaneel wordt weergegeven, communiceert het apparaat ook via akoestische signalen.

TABEL MET EEN OVERZICHT VAN DE APPARAATFUNCTIES

Temperatuurregeling: 35°C-200°C elke 5°C Tijdsaanpassing: 1 minuut. - 1 uur elke 1 min. De tijd wordt geteld vanaf het moment van aanvang van het werk "START". Na 5 minuten wanneer de friteuse niet wordt gebruikt, wordt deze uitgeschakeld. Wanneer het apparaat wordt ingeschakeld en de container wordt verwijderd, wordt het display uitgeschakeld.	TEMPERATUUR EN TIJDBEREIK VOOR AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S - naar eigen inzicht in te stellen 35°C-200°C, tijd 1 min.-1 uur.		
	Programma	Temperatuur	Tijd
	BIEFSTUK	200°C	12 minuten.
	PATAT	200°C	20 minuten.
	DIJ	180°C	20 minuten.
	SPEK	180°C	25 minuten.
	VIS	180°C	15 minuten.
	GARNAAL	160°C	10 minuten.
	TAART	150°C	30 minuten.
	RIBBEN	180°C	12 minuten.
	KIP	200°C	25 minuten.
	GEROOSTERD BROOD	160°C	25 minuten.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK

1. Haal het apparaat uit de verpakking. Verwijder alle zakken, verzendsloten, opvulmateriaal en labels.
2. Inspecteer het apparaat op schade die tijdens transport kan optreden. Als u schade vermoedt, gebruik het apparaat dan niet en raadpleeg uw dealer.
3. Zorg ervoor dat de parameters van uw elektrische netwerk overeenkomen met de gegevens op het typeplaatje van het apparaat.
4. Was het apparaat volgens de instructies in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD".
5. Plaats het apparaat op een harde, droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.

GEBRUIK

AANDACHT! Wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt, kan er een kleine hoeveelheid rook vrijkomen. Dit is normaal.

AANDACHT! Wanneer u klaar bent met werken, blijft de ventilator nog even draaien om de hete dampen uit het apparaat te verwijderen.

AANDACHT! Apparaat na 5 min. inactiviteit zal in slaap vallen. Om opnieuw te starten, drukt u op de **START/STOP**-knop (E).

1. Sluit het apparaat aan op een geaarde stroombron.
2. Plaats de frituurmand met het rooster erin geïnstalleerd. U kunt er vooraf een artikel in plaatsen. voedsel.
3. Schakel het apparaat in door op de **AAN/UIT**-knop (B) te drukken.



4. Selecteer een van de automatische programma's, het display toont de standaardtemperatuur en duur van het automatische programma.



5. Optioneel; pas de tijd/temperatuur aan door op de knop **TEMP/TIME** (C) te drukken en gebruik vervolgens de knoppen + en - (H) om de gewenste bedrijfsparameters in te stellen.



6. Plaats de etenswaren in de mand en druk op de **START/STOP**-knop (E).

AANDACHT! Wees voorzichtig bij het verwijderen/plaatsen van de frituurmand (2), omdat de werkelementen hoge temperaturen hebben bereikt en niet aangeraakt mogen worden - gebruik het handvat (1).

AANDACHT! Het apparaat is uitgerust met een beveiliging die het apparaat uitschakelt na het verwijderen van de frituurmand (2). De werking wordt hervat nadat de mand (2) opnieuw in het apparaat is geplaatst.

7. Einde werking apparaat:

- A. Het apparaat wordt na de ingestelde tijd automatisch uitgeschakeld, wat wordt gesignaleerd door het uitzenden van een geluidssignaal en het weergeven van het bericht "EINDE"
- B. Druk op de **START/STOP** -knop (E) om het bakken te stoppen. Druk vervolgens op de **START/STOP**- knop (E) als u het geselecteerde programma wilt voortzetten. Als u tweemaal op de **AAN/UIT** -knop (B) drukt, wordt de voortzetting van het ingestelde programma geannuleerd.

AANDACHT! Wees voorzichtig, apparaat en kunst. Voedselproducten blijven langer warm nadat het apparaat is gestopt.

AANDACHT! Gebruik geen scherpe metalen voorwerpen (bijvoorbeeld vorken), aangezien deze de coating van de frituurmand kunnen beschadigen.

AANDACHT! Wanneer u de mand uit het apparaat verwijdert, kan er hete stoom vrijkomen.

AANDACHT! Wanneer u producten verwijdert, mag u de mand niet ondersteboven draaien.

8. Schakel na beëindiging van de werkzaamheden het apparaat uit door op de AAN/UIT-knop (B) te drukken en koppel het los van de stroombron.

VOEDSEL BEREIDEN – TIPS

- Airfryers werken op dezelfde manier als ovens: u kunt recepten gebruiken die speciaal zijn bedoeld voor bereiding in de oven. Terwijl u het apparaat gebruikt, selecteert u de optimale maat van het te bereiden product. Als u de optimale hoeveelheid voedsel overschrijdt, kan dit een goede luchtcirculatie in het apparaat belemmeren en het eindresultaat aanzienlijk beïnvloeden: de bovenste laag zal te gaar zijn en de binnenkant zal rauw blijven.
- Kleinere porties vereisen doorgaans iets minder bereidingstijd dan hun grotere tegenhangers.
- Als u bereid voedsel halverwege de bereiding roert/gooit, zorgt u voor een gelijkmatige bereiding.

HUISGEMAAKTE FRIETJES BEREIDEN

Om huisgemaakte friet te bakken, volgt u de onderstaande stappen.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
2. Week de frietjes minimaal 30 minuten in een kom, verwijder ze en droog ze op keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, doe de frietjes in de kom en roer tot ze bedekt zijn met olijfolie.
4. Haal de frietjes er met je vingers of geschikt keukengereedschap uit, zodat de overtollige olie in de kom blijft. Plaats ze in uw winkelwagen.

AANDACHT! Giet niet alle friet uit de kom in één keer in het mandje om te voorkomen dat de olie naar de bodem van de bak stroomt.

5. Bak volgens instructies.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal vóór het reinigen de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld.
2. Trek de kom met mandje naar buiten zodat het apparaat sneller afkoelt. Wacht tot de kom is afgekoeld voordat u de mand verwijdert.

AANDACHT! De kom, het mandje 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 af met een vochtige doek. Dompel de behuizing nooit onder in water of een andere vloeistof en was deze niet in de vaatwasser.
4. Was het rooster en de mand met warm water en een mild schoonmaakmiddel. Spoel en droog grondig. Gebruik geen draaddoeekjes of schuurmiddelen om de behuizing schoon te maken. De mand kan in de vaatwasser worden gewassen.
5. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte, niet-krassende spons.
6. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om eventueel vuil te verwijderen.

7. Na het reinigen en drogen moet het apparaat worden opgevouwen en op een veilige plaats worden bewaard.

Als er vuil aan de mand of de bodem van de kom zit, vul de kom dan met heet water en een kleine hoeveelheid afwasmiddel. Plaats het mandje in de kom en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

PROBLEEMOPLOSSEN

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ingrediënten bakken ongelijkmatig in de Fitfryer.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Schud de op of over elkaar geplaatste ingrediënten (bijvoorbeeld frites) halverwege de bereidingstijd.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig nadat ze uit de Fitfryer zijn gehaald.	Er werd gebruik gemaakt van snacks bedoeld voor bereiding in een traditioneel frituurapparaat.	Gebruik de snacks om te bereiden in de Fitfryer of bestrijk de snacks met een dun laagje olie om ze knapperig te houden.
Ik kan de kom niet goed in het apparaat plaatsen.	Er zitten te veel ingrediënten in de mand.	Vul de mand niet boven het MAX-niveau.
	Het mandje is niet correct in de kom geplaatst.	Duw het mandje in de kom totdat u een "klik" hoort.
	Het handvat van de bakplaat blokkeert de kom.	Plaats de handgreep horizontaal, zodat deze niet uit de mand steekt.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Er worden vette ingrediënten bereid.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de Fitfryer lekt er een grote hoeveelheid vet in de kom. Dit vet geeft witte rook af en de kom kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat en het uiteindelijke kookresultaat.
	Er zit vet in de kom van een eerdere bereiding.	Bij het frituren van vette ingrediënten in de Fitfryer lekt er een grote hoeveelheid vet in de kom. Dit vet geeft witte rook af en de kom kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen invloed op het apparaat en het uiteindelijke kookresultaat.
Verse frieten worden ongelijkmatig gaar in de Fitfryer.	De aardappelstukjes waren vóór het frituren niet goed geweekt.	Week ze minimaal 30 minuten in een kom, verwijder ze en droog ze op keukenpapier.
	Er werd een verkeerd type aardappel gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en zorg ervoor dat ze tijdens het frituren niet "uit elkaar vallen".
Verse frieten zijn niet knapperig wanneer ze in de Fitfryer worden bereid.	De knapperigheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water die erin zit.	Droog de voorbereide aardappelstukjes grondig voordat u olijfolie toevoegt.
		Maak kleinere stukjes aardappelen klaar om ze knapperiger te maken.
		Voeg iets meer olijfolie toe om de friet knapperiger te maken.

TECHNISCHE DATA

Technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.

Lengte netwerkkabel: 0,85 meter

MPM agd SA verklaart hierbij dat de friteuse, model MFR-10M/WiFi, voldoet aan de eisen en normen die zijn vastgelegd in de richtlijnen van de Europese Unie en nationale regelgeving. Als radiotype voldoet het aan Richtlijn 2014/53/EU van 16 april 2014 betreffende de harmonisatie van de wetten van de lidstaten met betrekking tot het op de markt aanbieden van radioapparatuur en tot intrekking van Richtlijn 1999/5/EG.

De volledige tekst van de verklaring is beschikbaar op: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>



AANDACHT! MPM AGD SA 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 nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- ▶ W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.
- ▶ Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.

- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
- 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 misy z koszem z urządzenia.
- Podczas działania urządzenia nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.

- ▶ Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
- ▶ Nie napełniaj misy olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokryw.
- ▶ 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.

- ▶ Należy zwracać uwagę na dzieci, aby nie bawiły się sprzętem/urządzeniem.
- ▶ Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- ▶ Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.
- ▶ Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- ▶ Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- ▶ Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność!**



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

OPIS URZĄDZENIA

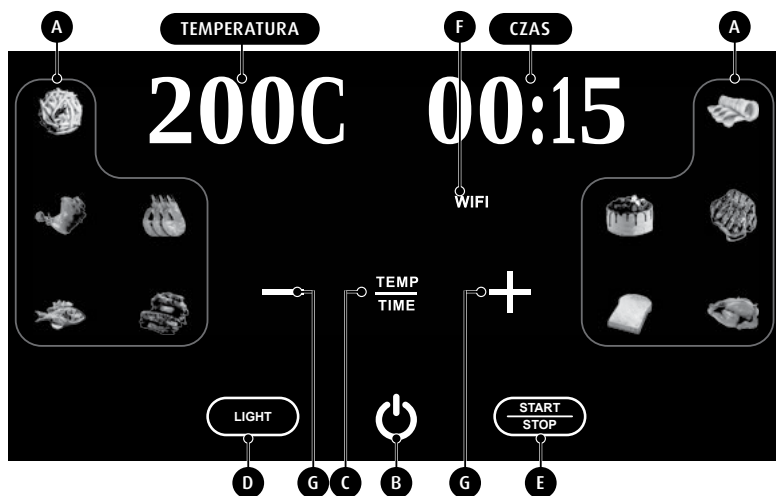
OPIS ELEMENTÓW

1. Uchwyt
2. Koszyk do smażenia
3. Panel sterujący z wyświetlaczem LED:
 - A. przyciski wyboru programów automatycznych
 - B. ON/OFF/konfiguracja sieci WiFi
 - C. przełącznik TEMP/TIME
 - D. LIGHT
 - E. START/STOP
4. Grill rusztowy
5. Otwór wentylacyjny
6. Przewód zasilający
7. Forma do pieczenia z uchwytem o pojemności 2,3l
- F. lampka kontrolna połączenia sieci WiFi
- G. +/- przyciski regulacji czasu/temperatury

Podłączenie do sieci i włączenie urządzenia sygnalizowane dźwiękiem.

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.

PANEL STERUJĄCY Z WYŚWIELACZEM



KONFIGURACJA Z SIECIĄ WIFI I POŁĄCZENIE Z APLIKACJĄ „TUYA”

Uaktywnienie modułu sieci WiFi następuje po naciśnięciu i przytrzymaniu przez 3 sek. przycisku ON/OFF/konfiguracja sieci WiFi (B). Uaktywnienie zostanie zasygnalizowane szybką pulsacją lampki kontrolnej sieci WiFi (F). Po nawiązaniu połączenia z siecią, lampka kontrolna sieci WiFi (F) będzie świecić się stałym światłem. Sieć WiFi umożliwi komunikację i sterowanie urządzeniem poprzez Twojego smartfona. Aby to zrobić, musisz pobrać aplikację „TUYA”. Zeskanuj poniższy kod QR lub znajdź aplikację w Google Play Store (Android) lub App Store (iOS). Po pobraniu aplikacji kreator TUYA connect poprowadzi Cię przez proces łączenia smartfona z frytkownicą. Jest to bardzo proste, musisz najpierw utworzyć nowe konto lub zalogować się za pomocą istniejącego, połączyć frytkownicę z siecią WiFi w domu (upewnij się, że jesteś podłączony do bezpiecznej sieci WiFi 2,4 GHz), a następnie wyszukać urządzenie w aplikacji na telefonie, aby połączyć smartfon z frytkownicą.



UWAGA! Poza informacjami wyświetlanymi na panelu kontrolnym, urządzenie komunikuje się dodatkowo za pomocą sygnalizacji dźwiękowej.

TABELA Z OMÓWIENIEM FUNKCJI URZĄDZENIA

Regulacja temperatury: 35°C-200°C co 5°C Regulacja czasu: 1min. – 1godz. co 1 min. Czas odlicza się od momentu rozpoczęcia pracy „START”. Po 5 min. bezczynności frytkownica wyłącza się. Gdy urządzenie jest włączone po wysunięciu pojemnika wygasza się wyświetlacz.	ZAKRESY TEMPERATUR I CZASU DLA PROGRAMÓW AUTOMATYCZNYCH – możliwość ustawienia według własnego uznania 35°C-200°C, czas 1 min.-1godz.		
	Program	Temperatura	Czas
	STEK	200°C	12 min.
	FRYTKI	200°C	20 min.
	UDKO	180°C	20 min.
	BOCZEK	180°C	25 min.
	RYBA	180°C	15 min.
	KREWETKI	160°C	10 min.
	CIASTO	150°C	30 min.
	ŻEBERKA	180°C	12 min.
	KURCZAK	200°C	25 min.
	TOST	160°C	25 min.

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

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

UWAGA! Po zakończeniu pracy, w celu usunięcia gorących oparów z urządzenia, wentylator przez krótką chwilę będzie kontynuował pracę.

UWAGA! Urządzenie po 5 min. bezczynności przejdzie w stan uśpienia. Aby uruchomić ponownie naciśnij przycisk START/STOP (E).

1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania z uziemieniem.
2. Wsuń koszyk do smażenia z zamontowanym w nim grillem rusztowym. Możesz uprzednio umieścić w nim art. spożywcze.
3. Włącz urządzenie naciskając przycisk ON/OFF (B).



4. Wybierz jeden z automatycznych programów, na wyświetlaczu pojawi się domyślna temperatura i czas trwania automatycznego programu.



5. Opcjonalnie; dostosuj czas / temperaturę naciskając przycisk TEMP/TIME (C), następnie przyciskami + i - (H) ustaw rządne parametry pracy.



6. Umieść artykuły spożywcze w koszu i naciśnij przycisk START/STOP (E).

UWAGA! Zachowaj ostrożność przy wyjmowaniu/wsuwaniu koszyka do smażenia (2) ponieważ elementy robocze osiągnęły wysoką temperaturę i nie należy ich dotykać - korzystaj z uchwyty (1).

Uwaga! Urządzenie posiada zabezpieczenie, które po wyjęciu koszyka do smażenia (2) wyłącza urządzenie – praca jest wznowiana po ponownym włożeniu koszyka (2) do urządzenia.

7. Zakończenie pracy urządzenia:

- A. Urządzenie wyłączy się automatycznie po upływie zadanego czasu, co zostanie zasygnalizowane wyemitowaniem sygnału dźwiękowego i wyświetleniem komunikatu „END”
- B. Naciśnij przycisk **START/STOP** (E), aby zatrzymać pieczenie. Następnie wciśnij przycisk **START/STOP** (E), jeżeli chcesz kontynuować wybrany program. Dwukrotne naciśnięcie przycisku **ON/OFF** (B) anuluje kontynuowanie zadanego programu.

UWAGA! Należy zachować ostrożność, urządzenie i art. spożywcze pozostają gorące przez dłuższy czas od zakończenia pracy urządzenia.

UWAGA! Nie używaj ostrych metalowych przedmiotów (np. widelce) ponieważ mogą uszkodzić powłokę koszyka do smażenia.

UWAGA! Po wyjęciu koszyka z urządzenia może dojść do wyrzutu gorącej pary.

UWAGA! Przy wyjmowaniu produktów nie odwracaj koszyka do góry dnem.

8. Po zakończeniu pracy należy wyłączyć urządzenie przez naciśnięcie przycisku ON/OFF (B) i odłączyć je od źródła zasilania.

PRZYZRĄDZANIE POTRAW – WSKAZÓWKI

- ▶ Frytownice powietrzne działają podobnie jak piekarniki – możesz wykorzystać przepisy dedykowane do przygotowania w piekarniku. Optymalną wielkość przygotowywanego produktu dobierzesz w toku użytkowania urządzenia. Przekroczenie optymalnej ilości artykułów spożywczych może uniemożliwić prawidłową cyrkulację powietrza w urządzeniu i znacząco wpłynąć na efekt finalny – wierzchnia warstwa będzie zbyt mocno wypieczona, a środek pozostanie surowy.
- ▶ Mniejsze porcje zwykle wymagają nieco krótszego czasu przygotowania niż jej większe odpowiedniki.
- ▶ Mieszanie/ podrzucanie przygotowywanych potraw w połowie gotowania zapewni równomierne wysmażenie.

PRZYGOTOWANIE DOMOWYCH FRYTEK

Aby usmażyć domowe frytki, należy wykonać poniższe czynności.

1. Obrąć ziemniaki i pokroić je w pałeczki.
2. Namoczyć frytki w misce 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 koszyka.

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

5. Smażyć zgodnie z instrukcjami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.
2. Wysuń misę z koszem, aby urządzenie szybciej ostygło. Poczekać, aż misa ostygnie, zanim wyjmiesz kosz.

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

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

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

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 misy w urządzenie.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniać koszyka powyżej poziomu MAX.
	Koszyk nie jest poprawnie ustawiony w misie.	Wsunąć koszyk w misę, aż słyszalne będzie „kliknięcie”.
	Uchwyt tacy na wypieki blokuje misę.	Ustawić uchwyt w poziomie, aby nie wystawał z koszyka.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do misy. Tłuszcz ten emituje biały dym, a misa może rozgrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy gotowania.
	W misie znajduje się tłuszcz z poprzedniego gotowania.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do misy. Tłuszcz ten emituje biały dym, a misa może rozgrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy gotowania.
Świeże frytki smażą się nierówno w Fitfryer.	Kawałki ziemniaków nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namoczyć je w misce przez przynajmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na ręczniku papierowym.
	Użyto nieodpowiedniego typu ziemniaków.	Należy używać świeżych ziemniaków i sprawdzać, czy nie „rozpadają się” podczas smażenia.
Świeże frytki nie są chrupiące po przygotowaniu w Fitfryer.	Kruchość frytek zależy od ilości znajdującej się w nich oliwy i wody.	Przed dodaniem oliwy należy dokładnie wysuszyć przygotowane kawałki ziemniaków.
		Przygotować mniejsze kawałki ziemniaków, aby były one bardziej chrupiące.
		Dodać nieznacznie większą ilość oliwy, aby frytki były bardziej chrupiące.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,85 m

Firma MPM agd S.A. niniejszym oświadcza, że frytkownica, model MFR-10M/WiFi, spełnia wymagania i normy zawarte w dyrektywach Unii Europejskiej i przepisach krajowych. Jako urządzenie



dzenie typu radiowego jest zgodny z dyrektywą 2014/53/UE z dnia 16 kwietnia 2014 r. w sprawie harmonizacji ustawodawstw państw członkowskich dotyczących udostępniania na rynku urządzeń radiowych i uchylającą dyrektywę 1999/5/WE.

Pełny tekst deklaracji jest dostępny pod adresem internetowym: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztuszczowa-fitfryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>



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 urządzenia 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 DE SIGURANȚĂ PENTRU UTILIZARE

- Citiți cu atenție instrucțiunile de funcționare înainte de utilizare.
- Aveți grijă deosebită atunci când copiii se află în apropierea aparatului.
- Nu lăsați dispozitivul de lucru nesupravegheat!
- Nu utilizați dispozitivul în alt scop decât cel pentru care a fost conceput.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul sau fișa în apă sau în alte lichide.
- Scoateți întotdeauna ștecherul din priza de curent atunci când nu utilizați aparatul sau înainte de curățare.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea aparatului sau un accident.
- În cazul în care apar sunete neobișnuite, mirosuri sau fum neobișnuit, opriți imediat aparatul și apoi contactați un centru de service autorizat pentru repararea acestuia.
- Nu utilizați dispozitivul în aer liber.
- Nu agățați cablul de alimentare de margini ascuțite și nu-l lăsați să intre în contact cu suprafețe fierbinți.
- Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârna peste marginea podelei pe care se află aparatul. Acest lucru va împiedica scoaterea accidentală a dispozitivului de pe această suprafață.
- Nu atingeți suprafețele fierbinți! Folosiți mâner.
- Depozitați dispozitivul într-un loc răcoros, umbrit și uscat.
- Evitați deformarea pieselor din plastic, nu spălați aparatul cu apă fierbinte sau în mașina de spălat vase.

- Nu introduceți mâinile sau obiectele în rezervor în timp ce aparatul este în funcțiune.
- Deconectați unitatea de la sursa de alimentare înainte de curățare!
- Curățarea aparatului, în special a părților care intră 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 așezați aparatul în apropierea altor aparate electrice, arzătoare, aragazuri, cuptoare, cuptoare, etc.
- Asigurați-vă întotdeauna că toate componentele aparatului sunt montate corect înainte de a începe lucrul.
- Când prăjirea este completă, 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 orificiile de ieșire a aerului.
- Țineți-vă mâinile și fața departe de aburul care se scurge și de ieșirile de aer. De asemenea, aveți grijă la aburi și aer atunci când scoateți bolul coșului din mașină.
- Intrările și ieșirile de aer nu trebuie să fie obstrucționate în timpul funcționării.
- Nu așezați aparatul lângă materiale inflamabile, cum ar fi perdele, fețe de masă și altele - acest lucru poate provoca un incendiu.
- Produsele care urmează să fie prăjite trebuie să fie întotdeauna așezate în coș.

- Nu umpleți carterul cu ulei, deoarece acest lucru poate duce la un incendiu.
- Aparatul este adecvat numai pentru uz casnic. Acesta 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 către producător sau de către un centru de service sau de către o altă persoană calificată în mod corespunzător, pentru a evita orice risc.
- Temperatura suprafeței poate crește în timpul utilizării.
- Aparatul trebuie 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 de identificare a aparatului.
- În timpul utilizării, se recomandă să se poarte mănuși de protecție prevăzute pentru manipularea acestui tip de echipament.
- Acest echipament poate fi utilizat de copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice și mentale reduse și care nu au experiență și nu sunt familiarizate cu echipamentul, în cazul în care există supraveghere sau instrucțiuni privind modul de utilizare a echipamentului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate să fie 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.
- Supravegheați copiii pentru ca aceștia să nu se joace cu echipamentul/dispozitivul.

- Echipamentul nu este conceput pentru a funcționa cu ajutorul unui temporizator extern sau al unui sistem de telecomandă separat.
- Țineți dispozitivul și cablul acestuia departe de copiii cu vârsta sub 8 ani.
- Nu conectați ștecherul la priza de rețea cu mâinile umede.
- Nu scoateți ștecherul din priza de curent prin tragerea cablului.
- Utilizați aparatul pe o suprafață netedă și stabilă.
- Nu așezați aparatul direct pe un perete sau lângă alte echipamente. Lăsați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în partea din spate și pe ambele părți ale aparatului, precum și deasupra acestuia. Nu așezați niciun obiect pe unitate.
- Pentru siguranța copiilor, vă rugăm să nu lăsați la vedere părți ale ambalajului (pungi de plastic, cutii de carton, polistiren etc.).
- **AVERTISMENT! Nu permiteți copiilor să se joace cu filmul. Pericol de sufocare!**
- **AVERTISMENT! Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Aveți grijă deosebită!**
-  **NOTĂ! Suprafață fierbinte!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

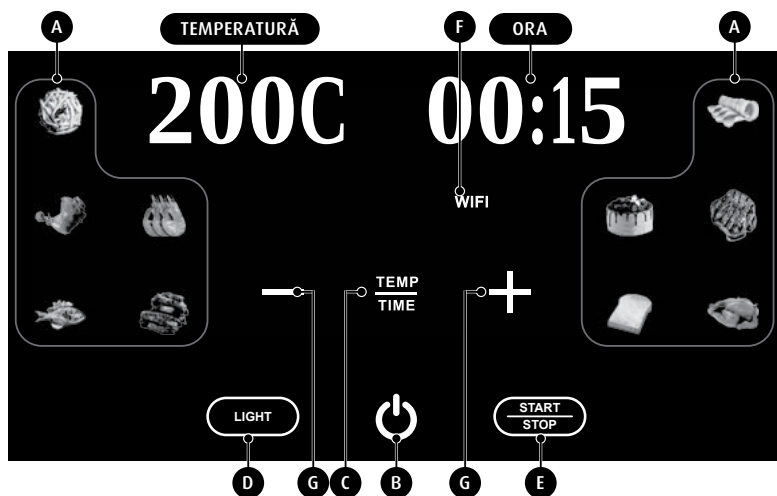
DESCRIEREA ELEMENTELOR

1. Mâner
2. Coș de prăjire
3. Panou de control cu afișaj cu LED-uri:
 - A. butoane de selecție pentru programe automate
 - B. ON/OFF/ Configurarea rețelei WiFi
 - C. Comutator TEMP/TIME
 - D. LUMINOS
 - E. START/STOP
4. Grătar de grătar
5. Deschidere de ventilație
6. Cablu de alimentare
7. Formă de copt cu mâner, capacitate 2,3 l
- F. Indicator luminos de conectare la rețeaua WiFi
- G. Butoane de control al timpului/ temperaturii +/-

Conectarea la rețea și pornirea aparatului, semnalizate printr-un sunet.

Un aparat multifuncțional care, grație 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 fragede în interior. Nu este necesar să se adauge ulei la majoritatea ingredientelor.

PANOU DE CONTROL CU AFIȘAJ



CONFIGURAREA CU REȚEAUA WIFI ȘI CONECTAREA LA APLICAȚIA „TUYA”

Modulul de rețea WiFi este activat prin menținerea apăsat timp de 3 secunde butonul de pornire/oprire/configurare rețea WiFi (B). Activarea va fi semnalată prin clipirea rapidă a indicatorului luminos al rețelei WiFi (F). Odată ce conexiunea de rețea a fost stabilită, indicatorul luminos al rețelei WiFi (F) va fi aprins continuu. O rețea WiFi permite comunicarea și controlul dispozitivului prin intermediul smartphone-ului dumneavoastră. Pentru a face acest lucru, trebuie să descărcați aplicația „TUYA”. Scanați codul QR de mai jos sau găsiți aplicația în Google Play Store (Android) sau App Store (iOS). După ce descărcați aplicația, asistentul TUYA connect vă va ghida prin procesul de conectare a smartphone-ului dvs. la friteuză. Este foarte simplu, mai întâi va trebui să creați un cont nou sau să vă conectați cu cel existent, să conectați friteuza la rețeaua WiFi de acasă (asigurați-vă că sunteți conectat la o rețea WiFi securizată de 2,4 GHz) și apoi să căutați dispozitivul în aplicația de pe telefon pentru a vă conecta smartphone-ul la friteuză.



NOTĂ! Pe lângă informațiile afișate pe panoul de comandă, dispozitivul comunică și prin intermediul semnalizării sonore.

TABEL CU FUNCȚIILE DISPOZITIVULUI

Controlul temperaturii: 35°C-200°C în trepte de 5°C Controlul timpului: 1min. - 1 oră la fiecare 1 minut. Timpul scade de la începutul operațiunii "START". După 5 minute de inactivitate, friteuza se oprește. Atunci când aparatul este pornit, afișajul se estompează atunci când recipientul este ejectat.	TEMPERATURĂ ȘI RANGA DE TIMP PENTRU PROGRAMELE AUTOMATICE - personalizabile 35°C-200°C, timp 1 min.-1 oră.		
	Program	Temperatura	Timp
	STEK	200°C	12 min.
	FRIES	200°C	20 min.
	UDKO	180°C	20 min.
	SIDE	180°C	25 min.
	PEȘTE	180°C	15 min.
	CROWDS	160°C	10 min.
	CIASTO	150°C	30 min.
	RIBS	180°C	12 min.
	BISERICĂ	200°C	25 min.
	TOST	160°C	25 min.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

1. Despachetați dispozitivul din ambalaj. Îndepărtați orice pungi, blocuri de transport, materiale de umplutură și etichete.
2. Inspectați aparatul pentru a vedea dacă nu a fost deteriorat în timpul transportului acestuia. În cazul în care se suspectează o deteriorare, nu utilizați aparatul și consultați dealerul dumneavoastră.
3. Asigurați-vă că parametrii rețelei electrice corespund cu datele de pe plăcuța de identificare a aparatului.
4. Curățați aparatul conform instrucțiunilor din capitolul „CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE”.
5. Așezați aparatul pe o suprafață tare, uscată, stabilă, plană și orizontală.

UTILIZAREA DE

NOTĂ! La prima utilizare, este posibil să iasă o cantitate mică de fum din aparat. Acesta este un fenomen normal.

NOTĂ! După funcționare, ventilatorul va continua să funcționeze pentru o scurtă perioadă de timp pentru a îndepărta vaporii fierbinți din unitate.

NOTĂ! Dispozitivul va intra în stare de repaus după 5 minute de inactivitate. Pentru a reporni, apăsați butonul **START/STOP (E)**.

1. Conectați dispozitivul la o sursă de alimentare cu împământare.
2. Glisați coșul de prăjire cu grătarul instalat în el. Puteți să puneți alimentele în el în prealabil.
3. Porniți aparatul prin apăsarea butonului **ON/OFF (B)**.



4. Selectați unul dintre programele automate, iar pe afișaj vor fi afișate temperatura și durata implicită a programului automat.



5. Opțional; reglați timpul/temperatura apăsând butonul **TEMP/TIME (C)**, apoi utilizați butoanele + și - (H) pentru a seta parametrii de funcționare doriți.



6. Așezați alimentele în coș și apăsați butonul **START/STOP (E)**.

ATENȚIE! Aveți grijă când scoateți/introduceți coșul de prăjire (2), deoarece elementele de lucru au atins o temperatură ridicată și nu trebuie atinse - folosiți mânerul (1).

ATENȚIE! Aparatul are o funcție de siguranță care oprește aparatul atunci când coșul de prăjire (2) este scos - funcționarea este reluată atunci când coșul (2) este reintrodus în aparat.

7. Terminarea dispozitivului:

- A. Aparatul se va opri automat după expirarea timpului setat, care va fi semnalat printr-un semnal sonor și prin afișarea mesajului „END”
- B. Apăsați butonul **START/STOP (E)** pentru a opri gătitul. Apăsați apoi butonul **START/STOP (E)** dacă doriți să continuați cu programul selectat. Apăsarea de două ori a butonului **ON/OFF (B)** anulează continuarea programului setat.

ATENȚIE! Aveți grijă, aparatul și alimentele rămân fierbinți pentru o perioadă lungă de timp după ce aparatul a terminat de funcționat.

ATENȚIE! Nu folosiți obiecte metalice ascuțite (de exemplu, furculițe), deoarece acestea pot deteriora învelișul coșului de prăjire.

ATENȚIE! Când coșul este scos din aparat, este posibil să iasă abur fierbinte.

ATENȚIE! Atunci când scoateți produsele, nu întoarceți coșul cu susul în jos.

8. Când ați terminat lucrul, opriți aparatul apăsând butonul ON/OFF (B) și deconectați-l de la sursa de alimentare.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR - SFATURI

- ▶ Prăjitoarele cu aer funcționează într-un mod similar cu cuptoarele - puteți folosi rețete dedicate preparării în cuptor. Veți selecta dimensiunea optimă a produsului care urmează să fie pregătit atunci când utilizați aparatul. Depășirea cantității optime de alimente poate împiedica circulația corectă a aerului în aparat și poate afecta semnificativ rezultatul final - stratul superior va fi prea copt, iar centrul va rămâne crud.
- ▶ Porțiile mai mici necesită, de obicei, un timp de pregătire puțin mai scurt decât cele mai mari.
- ▶ Dacă amestecați/învârtiți alimentele pe care le pregătiți la jumătatea timpului de gătire, veți asigura o prăjire uniformă.

PREPARAREA CARTOFILOR PRĂJIȚI ACASĂ

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 frigăruile într-un castron timp de cel puțin 30 de minute, se scot și se scurg pe un prosop de hârtie.
3. Se toarnă 1/2 lingură de ulei de măsline într-un bol, apoi se pun cartofii prăjiți și se amestecă până când sunt acoperiți de ulei.
4. Îndepărtați cartofii cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie potrivită, astfel încât excesul de ulei să rămână în castron. Puneți-le în coș.

ATENȚIE! Nu turnați toate chipsurile din castron în coș deodată, pentru ca uleiul să nu se scurgă pe fundul tigăii.

5. Se prăjește conform instrucțiunilor.

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la priza de curent și așteptați până când acesta se răcește complet înainte de a-l curăța.
2. Scoateți bolul coșului pentru ca aparatul să se răcească mai repede. Lăsați bolul să se răcească înainte de a scoate coșul.

NOTĂ! Bolul, coșul și interiorul aparatului sunt acoperite cu un strat antiaderent. Nu le curățați cu ustensile metalice de bucătărie sau cu materiale abrazive, deoarece acestea pot deteriora stratul de acoperire.

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 grătarul și coșul grătarului cu apă caldă și detergent ușor. Clătiți și uscați bine. Nu folosiți cârpe de sârmă sau materiale abrazive pentru a curăța carcasa. Coșul poate fispa în mașina de spălat vase.
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.

Dacă murdăria s-a lipit de coș sau de fundul bolului, umpleți bolul cu apă fierbinte și o cantitate mică de detergent de vase. Puneți coșulețele în castron și lăsați-le la înmuiat timp de aproximativ 10 minute.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

Tabelul următor descrie cele mai frecvente probleme pe care le puteți întâmpina la utilizarea dispozitivului.

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Ingredientele se prălesc neuniform în Fitfryer.	Unele ingrediente trebuie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Agitați ingredientele așezate unul peste altul sau unul peste altul (de exemplu, chipsuri) la jumătatea preparării.
Gustările prăjite nu sunt crocante atunci când sunt scoase din Fitfryer.	Gustările folosite au fost concepute pentru a fi preparate într-un aparat tradițional de prăjit.	Folosiți snacks-uri pentru a le pregăti în Fitfryer sau acoperiți snacks-urile cu un strat subțire de ulei pentru a asigura crocantă.
Nu reușesc să introducă corect bolul în unitate.	Sunt prea multe ingrediente în coș.	Nu umpleți coșul peste nivelul MAX.
	Coșul nu este poziționat corect în bol.	Glisați coșul în bol până când se aude un "clic".
	Suportul pentru tava de copt blochează bolul.	Reglați mânerul în poziție orizontală astfel încât să nu iasă în afara coșului.
Din dispozitiv iese fum alb.	Se prepară ingrediente uleioase.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Fitfryer, o cantitate mare de grăsime se scurge în bol. Această grăsime emite fum alb, iar bolul se poate încinge mai tare decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final al gătitului.
	În castron se află grăsime de la gătitul anterior.	Atunci când prăjiți ingrediente grase în Fitfryer, o cantitate mare de grăsime se scurge în bol. Această grăsime emite fum alb, iar bolul se poate încinge mai tare decât de obicei. Acest lucru nu afectează aparatul sau rezultatul final al gătitului.
Cartofii proaspeți se prălesc neuniform în Fitfryer.	Bucățile de cartofi nu au fost înmuiate corespunzător înainte de prăjire.	Se pun la înmuiat într-un castron timp de cel puțin 30 de minute, se scot și se usucă pe un prosop de hârtie.
	S-a folosit un tip greșit de cartofi.	Folosiți cartofi proaspeți și verificați ca aceștia să nu se "destrame" la prăjire.
Cartofii proaspeți nu sunt crocanți atunci când sunt preparați în Fitfryer.	Crocabilitatea cartofilor prăjiți depinde de cantitatea de ulei și apă din ei.	Se usucă bine bucățile de cartofi pregătite înainte de a adăuga uleiul.
		Pregătiți bucăți mai mici de cartofi pentru a le face mai crocante.
		Adăugați o cantitate ceva mai mare de ulei de măsline pentru a face cartofii mai crocanți.

DATE TEHNICE

Specificațiile tehnice sunt indicate pe plăcuța de identificare a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 0,85 m

MPM agd S.A. declară prin prezenta că friteuza, model MFR-10M/WiFi, este conformă cu cerințele și standardele conținute în directivele Uniunii Europene și în reglementările naționale. Fiind un dispozitiv de tip radio, acesta este conform cu Directiva 2014/53/UE din 16 aprilie 2014 privind armonizarea legislațiilor statelor membre referitoare la punerea la dispoziție pe piață a echipamentelor radio și de abrogare a Directivei 1999/5/CE.

Textul integral al declarației este disponibil la adresa: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztuszczowa-fitfryer-m-fr-10mwifi-5903151040121.html>



ATENȚIE! MPM agd S.A. își rezervă dreptul de a efectua 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 (deșeurii de echipamente electrice și electronice)



Marcajul de pe produs indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte deșeurii 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 deșeurii 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.

СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

- Внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации перед использованием.
- Будьте особенно осторожны, когда рядом с прибором есть дети.
- Не оставляйте работающее устройство без присмотра!
- Не используйте прибор ни для каких целей, кроме предназначения по назначению.
- Не погружайте прибор, шнур и штекер в воду или другие жидкости.
- Всегда вынимайте штекер из розетки, когда вы не используете прибор или перед его чисткой.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства или несчастному случаю.
- В случае необычных звуков, запахов или дыма, исходящих от прибора, его необходимо немедленно выключить, а затем обратиться в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- Не используйте прибор на открытом воздухе.
- Не вешайте сетевой шнур на острые края и не допускайте его контакта с горячими поверхностями.
- Убедитесь, что шнур питания не свисает за край земли, на котором стоит устройство. Это предотвратит случайное отрывание устройства от этой поверхности.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям! Используйте ручки.

- Устройство следует хранить в прохладном, затененном и сухом месте.
- Необходимо избегать деформации пластиковых элементов, не мыть устройство горячей водой и в посудомоечной машине.
- Не вставляйте руки или предметы в бак во время работы прибора.
- Перед началом очистки устройство необходимо отключить от источника питания!
- Очистку прибора, в частности частей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, необходимо проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или в том случае, если прибор не использовался в течение длительного времени — процедура описана в разделе «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Не размещайте устройство рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовыми шкафами и т. д.
- Всегда перед началом работы убедитесь, что все компоненты устройства установлены правильно.
- После окончания жарки необходимо дождаться полного остывания устройства, прежде чем закрепить или удалить его компоненты, а также перед чисткой устройства.
- При жарке горячим воздухом горячий пар выходит через отверстия для выпуска воздуха.
- Не приближайте руки или лицо к выходящему пару или к воздуховыпускным отверстиям. Также следите за попаданием пара и воздуха при извлечении чаши корзины из прибора.

- Во время работы устройства воздухозаборники и выпускные отверстия не должны быть затемнены.
- Не размещайте прибор рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, скатерти и другие — это может привести к возгоранию.
- Продукты, предназначенные для жарки, всегда следует класть в корзину.
- Не заливайте сковороду маслом, так как это может привести к пожару.
- Устройство подходит только для домашнего использования. Никогда не используйте его непрерывно в течение длительного периода времени, чтобы предотвратить деформацию корпуса и крышки.
- Если штекер или шнур питания повреждены, замените их у производителя, сервисного центра или у другого квалифицированного специалиста, чтобы избежать риска.
- Во время использования температура поверхности может повыситься.
- Устройство должно быть подключено к электрической розетке с помощью заземляющего штыря! Перед включением устройства убедитесь, что напряжение в сети соответствует параметрам, указанным на паспортной табличке устройства.
- Во время использования рекомендуется использовать защитные перчатки, предусмотренные для работы этого типа оборудования.
- Это оборудование может использоваться детьми в возрасте не менее 8 лет и лицами с ограниченными физическими, умственными и умственными недостатками и

знаниями оборудования при условии надзора или инструктажа по безопасному использованию оборудования с целью понимания связанных с ним опасностей. Дети не могут заниматься уборкой и обслуживанием только в возрасте 8 лет и под присмотром. Дети без присмотра не допускаются к уборке/техническому обслуживанию.

- Следует уделять внимание детям, чтобы они не играли с оборудованием/устройством.
- Оборудование не предназначено для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Храните устройство и его шнур в недоступном для детей младше 8 лет месте.
- Не подключайте штекер к сетевой розетке мокрыми руками.
- Не вытаскивайте штекер из розетки, дергая за шнур.
- Используйте устройство на гладкой и устойчивой поверхности.
- Не ставьте прибор прямо к стене или другим приборам. Оставьте не менее 10 см свободного пространства на задней панели и с обеих сторон устройства, а также над ним. Не помещайте на устройство какие-либо предметы.
- В целях безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте части упаковки в свободном доступе (полиэтиленовые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. д.).
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не разрешайте детям играть с фольгой. Опасность удушья!**
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перегретый жир может воспламениться. Будьте предельно осторожны!**



ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

- | | |
|--|---|
| 1. взбираться | D. LIGHT |
| 2. Корзина для жарки | E. СТАРТ/СТОП |
| 3. Панель управления со светодиодным дисплеем: | F. Индикатор подключения к сети Wi-Fi |
| A. кнопки автоматического выбора программ | G. + / - кнопки управления время/температурой |
| B. Включение/выключение/настройка сети Wi-Fi | 4. Гриль для гриля |
| C. Переключатель температуры/времени | 5. Вентиляционное отверстие |
| | 6. Шнур питания |
| | 7. Форма для выпечки 2,3 л с ручкой |

Подключение к сети и включение устройства, сигнализируемое звуком.

Многофункциональное устройство, которое благодаря уникальной конструкции позволяет жарить, жарить на гриле, тушить и даже запекать без добавления масла. Фритюрница готовит блюда, используя циркуляцию горячего воздуха, благодаря чему блюда становятся хрустящими снаружи и нежными внутри. В большинстве ингредиентов масло добавлять не нужно.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ С ДИСПЛЕЕМ



НАСТРОЙКА С СЕТЬЮ WiFi И ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ПРИЛОЖЕНИЮ «TUYA»

Чтобы активировать модуль WiFi, нажмите и удерживайте кнопку включения/выключения/настройки WiFi (B) в течение 3 секунд. Об активации будет сигнализировать быстрый импульс индикатора WiFi (F). При подключении к сети индикатор WiFi (F) будет гореть постоянным светом. Сеть WiFi позволяет вам общаться и управлять устройством через смартфон. Для этого нужно скачать приложение «TUYA». Отсканируйте приведенный ниже QR-код или найдите приложение в Google Play Store (Android) или App Store (iOS). После загрузки приложения мастер подключения TUYA проведет вас через процесс подключения смартфона к фритюрнице. Это очень просто: сначала необходимо создать новую учетную запись или войти в существующую, подключить фритюрницу к домашней сети Wi-Fi (убедитесь, что вы подключены к безопасной сети Wi-Fi 2,4 ГГц), а затем найти устройство в приложении на телефоне, чтобы подключить смартфон к фритюрнице.



ВНИМАНИЕ! В дополнение к информации, отображаемой на панели управления, устройство дополнительно обменивается данными с помощью звукового сигнала.

ТАБЛИЦА С ОБЗОРОМ ВОЗМОЖНОСТЕЙ УСТРОЙСТВА

Контроль температуры: 35°C-200°C при 5°C Регулировка времени: 1 мин. — 1 час каждые 1 мин. Время отсчитывается с момента начала работы «START». После 5 мин. холостого хода фритюрница выключается. При включении устройства при выдвижном контейнере дисплей гаснет.	ТЕМПЕРАТУРНЫЕ И ВРЕМЕННЫЕ ДИАПАЗОНЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ — возможность настройки по вашему усмотрению 35°C-200°C, время 1 мин-1 час.		
	программу	Температура	время
	СТЕЙК	200°C	12 мин.
	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	200°C	20 мин.
	БЕДРЕННАЯ КОСТЬ	180°C	20 мин.
	БЕКОН	180°C	25 мин.
	РЫБА	180°C	15 мин.
	КРЕВЕТКА	160°C	10 мин.
	ТОРТ	150°C	30 мин.
	РЕБРА	180°C	12 мин.
	КУРИЦА	200°C	25 мин.
	ТОСТ	160°C	25 мин.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство из упаковки. Удалите все пакеты, транспортные замки, наполнители и этикетки.
2. Осмотрите прибор на предмет повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки прибора. В случае предполагаемого повреждения не запускайте устройство и проконсультируйтесь с продавцом.
3. Убедитесь, что параметры вашей электрической сети соответствуют данным на паспортной табличке устройства.
4. Вымойте прибор, следуя инструкциям в разделе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ»

5. Установите устройство на твердую, сухую, устойчивую, ровную и ровную поверхность.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! При первом использовании из устройства может выйти небольшое количество дыма. Это нормальное явление.

ВНИМАНИЕ! После завершения работы, чтобы удалить горячие пары из устройства, вентилятор еще некоторое время продолжит работать.

ВНИМАНИЕ! Устройство перейдет в спящий режим после 5 минут бездействия. Для перезапуска нажмите кнопку START/STOP (E).

1. Подключите устройство к источнику питания с заземлением.
2. Вставьте корзину для жарки с установленным в ней решетчатым грилем. В него можно предварительно положить продукты питания.
3. Включите устройство, нажав кнопку включения/выключения (B).



4. Выберите одну из автоматических программ, на дисплее появятся температура по умолчанию и продолжительность автоматической программы.



5. Опционально; отрегулируйте время/температуру, нажав кнопку TEMP/TIME (C), а затем с помощью кнопок + и – (H), чтобы установить государственные рабочие параметры.



6. Поместите продукты в корзину и нажмите кнопку START/STOP (E).

ВНИМАНИЕ! При снятии и установке корзины для жарки (2) будьте осторожны, так как заготовки нагрелись до высокой температуры и к ним нельзя прикасаться – используйте ручку (1).
Внимание! Прибор оснащен защитой, которая при снятии корзины для жарки (2) отключает прибор – работа возобновляется, когда корзина (2) снова вставляется в прибор.

7. Прекращение работы устройства:

- А. Устройство автоматически выключится по истечении установленного времени, о чем будет сигнализировать звуковой сигнал и сообщение «END»
- В. Нажмите кнопку **START/STOP** (E), чтобы остановить выпечку. Затем нажмите кнопку **START/STOP** (E), чтобы продолжить выбранную программу. Двойное нажатие кнопки **ON/OFF** (B) отменяет продолжение указанной программы.

ВНИМАНИЕ! Необходимо соблюдать осторожность, прибор и пищевые продукты остаются горячими в течение длительного времени после окончания работы прибора.

ВНИМАНИЕ! Не используйте острые металлические предметы (например, вилки), так как они могут повредить покрытие корзины для жарки.

ВНИМАНИЕ! Когда корзина вынимается из прибора, может выбрасываться горячий пар.

ВНИМАНИЕ! При извлечении продуктов не переворачивайте корзину вверх дном.

8. По окончании работы выключите устройство нажатием кнопки ON/OFF (B) и отсоедините его от источника питания.

СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

- ▶ Фритюрницы работают так же, как духовки — вы можете использовать рецепты, предназначенные для приготовления в духовке. Оптимальный размер готового продукта вы выберете в процессе использования устройства. Превышение оптимального количества продуктов питания может помешать правильной циркуляции воздуха в приборе и существенно повлиять на конечный эффект — верхний слой пропечется слишком сильно, а середина останется сырой.
- ▶ Меньшие порции обычно требуют немного меньше времени приготовления, чем большие аналоги.
- ▶ Смешивание/перемешивание готовых блюд в середине приготовления обеспечит равномерное приготовление.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Чтобы пожарить картофель фри по-домашнему, выполните следующие действия.

1. Очистите картофель и нарежьте его палочками.
2. Замочите чипсы в миске не менее 30 минут, выньте и высушите на бумажном полотенце.
3. Налейте 1/2 столовой ложки оливкового масла в миску, затем положите туда чипсы и перемешайте, пока они не покроются маслом.
4. Удалите стружку пальцами или подходящим кухонным прибором, чтобы лишнее масло осталось в миске. Положите их в корзину.

ВНИМАНИЕ! Не выливайте все чипсы из миски в корзину сразу, чтобы масло не стекало на дно посуды.

5. Жарьте согласно инструкции.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

1. Перед началом очистки нужно вынуть штекер из сетевой розетки и дождаться полного остывания устройства.
2. Выдвиньте чашу вместе с корзиной, чтобы прибор быстрее остыл. Подождите, пока миска остынет, прежде чем снимать корзину.

ВНИМАНИЕ! Чаша, корзина и внутренняя часть устройства покрыты антипригарным покрытием. Не мойте их металлической кухонной утварью или абразивами, так как это может повредить покрытие.

3. Протрите корпус устройства влажной тканью. Никогда не погружайте чехол в воду или другую жидкость, не мойте его в посудомоечной машине.
4. Вывойте решетку и корзину для гриля водой с мягким моющим средством. Тщательно промойте и высушите. Не используйте проволочные салфетки или абразивы для уборки помещений. Корзину можно мыть в посудомоечной машине.
5. Очистите прибор изнутри горячей водой и нежной губкой, не оставляющей царапин.

6. Очистите нагревательный элемент щеткой для очистки, чтобы удалить мусор.
7. После очистки и сушки устройство необходимо сложить и хранить в безопасном месте.
- Если грязь прилипла к корзине или дну чаши, наполните миску горячей водой с добавлением небольшого количества жидкости для мытья посуды. Положите корзину в миску и дайте ей впитаться примерно на 10 минут.**

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

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

проблема	Возможная причина	Решение
Ингредиенты обжариваются во фритюрнице неравномерно.	Некоторые ингредиенты необходимо встряхнуть в середине приготовления.	В середине приготовления встряхните ингредиенты, расположенные друг на друге или друг на друга (например, картофель фри).
Жареные закуски не становятся рассыпчатыми, если их вынуть из фритюрницы.	Использовались закуски, предназначенные для приготовления в традиционной фритюрнице.	Вы должны использовать закуски для приготовления во фритюрнице или покрыть закуски тонким слоем масла, чтобы обжарить их хрустящую корочку.
Я не могу правильно вставить чашу в машину.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзину выше уровня MAX.
	Корзина неправильно расположена в плюшевом мишке.	Вставьте корзину в чашу до тех пор, пока не раздастся «щелчок».
	Ручка противня закрывает чашу.	Установите ручку горизонтально, чтобы она не выступала из корзины.
Из устройства выходит белый дым.	Готовятся жирные ингредиенты.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице в чашу вытекает большое количество жира. Этот жир выделяет белый дым, и чаша может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на устройство или конечный результат приготовления.
	В миске есть жир, полученный при предыдущей варке.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице в чашу вытекает большое количество жира. Этот жир выделяет белый дым, и чаша может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на устройство или конечный результат приготовления.
Свежий картофель жарится во фритюрнице неравномерно.	Кусочки картофеля не были должным образом замочены перед жаркой.	Замочите их в миске не менее 30 минут, снимите и высушите на бумажном полотенце.
	Использовался неподходящий сорт картофеля.	Необходимо использовать свежий картофель и следить за тем, чтобы он не «разваливался» при жарке.
Свежий картофель не хрустящий, если его приготовить во фритюрнице.	Рассыпчатость картофеля фри зависит от количества масла и воды, содержащихся в них.	Перед добавлением масла нужно тщательно высушить подготовленные кусочки картофеля.
		Приготовьте небольшие кусочки картофеля, чтобы они стали более хрустящими.

Добавьте немного больше оливкового масла, чтобы картофель стал более хрустящим.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Технические параметры указаны на паспортной табличке изделия.

Длина сетевого кабеля: 0,85 м

MPM agd S.A. настоящим заявляет, что фритюрница модели MFR-10M/WiFi соответствует требованиям и стандартам, содержащимся в директивах Европейского Союза и национальных нормативных актах. Как радиоустройство, оно соответствует Директиве 2014/53/EU от 16 апреля 2014 года о гармонизации законов государств-членов, касающихся выпуска на рынок радиооборудования и отмене Директивы 1999/5/EC

Полный текст декларации доступен по адресу:
<https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>



ВНИМАНИЕ! MPM agd S.A. оставляет за собой право вносить технические изменения.

*Это руководство было переведено на машинный перевод.
 В случае сомнений обратитесь к английской 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.

BEZPEČNOSTNÉ POKYNY NA POUŽÍVANIE

- Pred použitím si pozorne prečítajte návod na obsluhu.
- Keď sa v blízkosti spotrebiča nachádzajú deti, dbajte na zvýšenú opatrnosť.
- Nenechávajte pracovné zariadenie bez dozoru!
- Zariadenie nepoužívajte na iný účel, než na aký bolo určené.
- Zariadenie, kábel ani zástrčku neponárajte do vody ani iných kvapalín.
- Ak spotrebič nepoužívate alebo pred čistením vždy vytiahnite zástrčku zo sieťovej zásuvky.
- Používanie príslušenstva, ktoré nie je odporúčané výrobcom, môže spôsobiť poškodenie zariadenia alebo nehodu.
- V prípade neobvyklých zvukov, zápachu alebo dymu vychádzajúcich zo spotrebiča ho okamžite vypnite a potom sa obráťte na autorizované servisné stredisko, aby spotrebič opravili.
- Zariadenie nepoužívajte vonku.
- Napájací kábel nezavesujte na ostré hrany a nedovoľte, aby sa dostal do kontaktu s horúcimi povrchmi.
- Uistite sa, že sieťový kábel nevisí cez okraj podlahy, na ktorej spotrebič stojí. Zabráni sa tak náhodnému vytiahnutiu zariadenia z tohto povrchu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov! Používajte rukoväte.
- Zariadenie skladujte na chladnom, tienistom a suchom mieste.
- Zabráňte deformácii plastových častí, neumývajte zariadenie horúcou vodou ani v umývačke riadu.
- Počas chodu prístroja nevkladajte do nádrže ruky ani predmety.
- Pred čistením odpojte zariadenie od napájania!

- Čistenie spotrebiča, najmä častí, ktoré prichádzajú do priameho kontaktu s potravinami, by sa malo vykonávať pred prvým použitím, bezprostredne po použití alebo ak sa spotrebič dlhší čas nepoužíval - postup je opísaný v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Spotrebič neumiestňujte do blízkosti iných elektrických spotrebičov, horákov, sporákov, rúr na pečenie atď.
- Pred začatím práce sa vždy uistite, že sú všetky súčasti spotrebiča správne namontované.
- Po skončení vyprážania nechajte spotrebič úplne vychladnúť pred upevnením alebo odstránením jeho súčastí a pred čistením spotrebiča.
- Pri vyprážaní horúcim vzduchom uniká horúca para cez výstupy vzduchu.
- Ruky a tvár držte mimo dosahu unikajúcej pary a výstupov vzduchu. Pozor na paru a vzduch aj pri vyberaní misy koša zo zariadenia.
- Prívody a výstupy vzduchu by počas prevádzky nemali byť zablokované.
- Neumiestňujte spotrebič do blízkosti horľavých materiálov, ako sú záclony, obrusy a iné - môže to spôsobiť požiar.
- Výrobky určené na vyprážanie by sa mali vždy vkladať do koša.
- Nenapĺňajte vaňu olejom, pretože to môže viesť k požiaru.
- Zariadenie je vhodné len na domáce použitie. Nikdy by sa nemal používať nepretržite dlhší čas, aby sa zabránilo deformácii krytu a krytu.

- Ak je zástrčka alebo napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca alebo servisné stredisko, prípadne iná vhodne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo akémukoľvek riziku.
- Teplota povrchu sa môže počas používania zvýšiť.
- Prístroj by mal byť pripojený k sieťovej zásuvke s uzemňovacím kolíkom! Pred zapnutím spotrebiča skontrolujte, či sieťové napätie zodpovedá parametrom uvedeným na typovom štítku spotrebiča.
- Počas používania sa odporúča nosiť ochranné rukavice určené na manipuláciu s týmto typom zariadenia.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku najmenej 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými a duševnými schopnosťami a nedostatočnými skúsenosťami a znalosťami zariadenia, ak je zabezpečený dohľad alebo inštruktáž o bezpečnom používaní zariadenia, aby boli pochopené súvisiace riziká. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Čistenie/údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Dávajte pozor na deti, aby sa so zariadením/prístrojom nehrali.
- Zariadenie nie je určené na prevádzku pomocou externého časovača alebo samostatného systému diaľkového ovládania.
- Zariadenie a jeho kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
- Zástrčku nepripájajte do sieťovej zásuvky mokrými rukami.
- Nevyťahujte zástrčku zo sieťovej zásuvky ťahaním za kábel.
- Zariadenie používajte na hladkom a stabilnom povrchu.
- Zariadenie neumiestňujte priamo k stene alebo vedľa iných zariadení. Vzadu a po oboch stranách jednotky, ako aj nad

ňou nechajte aspoň 10 cm voľného priestoru. Na jednotku neumiestňujte žiadne predmety.

■ V záujme bezpečnosti detí nenechávajte voľne prístupné časti obalov (plastové vrecká, kartónové krabice, polystyrén atď.).

■ **VAROVANIE! Nedovoľte deťom hrať sa s filmom. Nebezpečenstvo udusenía!**

■ **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Dávajte si osobitný pozor!**

■  **POZOR! Horúci povrch!**

OPIS ZARIADENIA

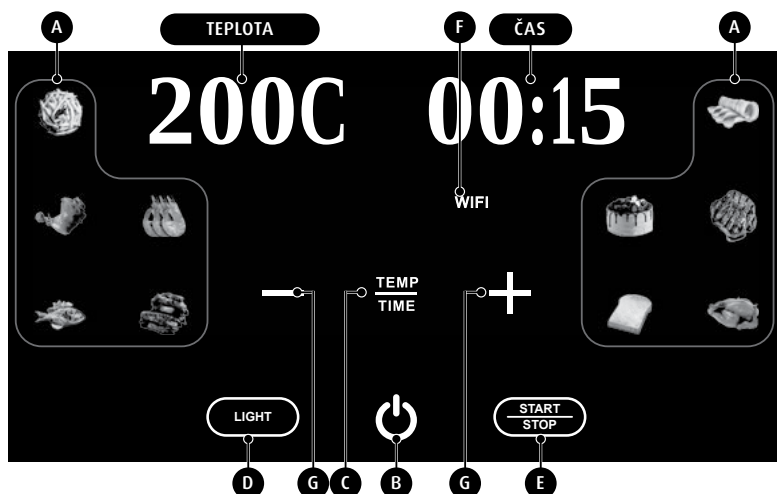
OPIS PRVKOV

- | | |
|--|--|
| 1. Rukoväť | E. START/STOP |
| 2. Fritovací kôš | F. Kontrolka pripojenia k sieti WiFi |
| 3. Ovládací panel s LED displejom: | G. +/- tlačidlá na ovládanie času/teploty |
| A. tlačidlá na výber automatických programov | 4. Grilovací rošt |
| B. Zapnutie/vypnutie/konfigurácia siete WiFi | 5. Vetrací otvor |
| C. Prepínač TEMP/ČAS | 6. Napájací kábel |
| D. LIGHT | 7. Forma na pečenie s rukoväťou, objem 2,3 l |

Pripojenie k sieti a zapnutie zariadenia signalizované zvukom.

Multifunkčný prístroj, ktorý vďaka svojej jedinečnej konštrukcii umožňuje smažiť, grilovať, dusiť a dokonca aj opekať bez pridania oleja. Fitfritéza pripravuje pokrmy pomocou cirkulácie horúceho vzduchu, vďaka čomu sú pokrmy zvonka chrumkavé a zvnútra jemné. Do väčšiny zložiek nie je potrebné pridávať olej.

OVLÁDACÍ PANEL S DISPLEJOM



KONFIGURÁCIA S WIFI SIEŤOU A PRIPOJENIE K APLIKÁCII „TUYA“

Modul siete WiFi sa aktivuje stlačením a podržaním tlačidla ON/OFF/konfigurácia siete WiFi (B) na 3 sekundy. Aktivácia bude signalizovaná rýchlym blikaním kontrolky siete WiFi (F). Po nadviazaní sieťového pripojenia bude indikátor siete WiFi (F) svietiť trvale. Sieť WiFi umožňuje komunikáciu a ovládanie zariadenia prostredníctvom smartfónu. Aby ste to mohli urobiť, musíte si stiahnuť aplikáciu „TUYA“. Naskenujte QR kód nižšie alebo nájdite aplikáciu v obchode Google Play (Android) alebo App Store (iOS). Po stiahnutí aplikácie vás sprievodca TUYA connect prevedie procesom pripojenia smartfónu k fritéze. Je to veľmi jednoduché, najprv si musíte vytvoriť nové konto alebo sa prihlásiť pomocou existujúceho konta, pripojiť fritézu k domácej sieti WiFi (uistite sa, že ste pripojení k zabezpečenej 2,4GHz sieti WiFi) a potom vyhľadajte zariadenie v aplikácii v telefóne a pripojte svoj smartfón k fritéze. **POZOR! Okrem informácií zobrazených na ovládacom paneli zariadenie komunikuje aj prostredníctvom zvukovej signalizácie.**



TABUĽKA S PREHLADOM FUNKCIÍ ZARIADENIA

Regulácia teploty: 35 °C - 200 °C v krokoch po 5 °C Časová regulácia: 1min. - 1 hod. každú 1 min. Čas sa odpočítava od začiatku operácie "START". Po 5 minútach nečinnosti sa fritéza vypne. Keď je spotrebič zapnutý, displej po vysunutí nádoby zhasne.	TEPLOTNÝ A ČASOVÝ ROZSAH PRE AUTOMATICKÉ PROGRAMY - prispôsobiteľné 35 °C-200 °C, čas 1 min.-1 hod.		
	Program	Teplota	Čas
	STEK	200°C	12 min.
	FRITZENS	200°C	20 min.
	UDKO	180°C	20 min.
	STRANA	180°C	25 min.
	RYBY	180°C	15 min.
	CROWDS	160°C	10 min.
	CIASTO	150°C	30 min.
	RIBS	180°C	12 min.
	CHURCH	200°C	25 min.
	TOST	160°C	25 min.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Vybalte zariadenie z obalu. Odstráňte všetky vrecká, prepravné bloky, výplne a etikety.
2. Skontrolujte, či nedošlo k poškodeniu jednotky počas jej prepravy. V prípade podozrenia na poškodenie zariadenie nepoužívajte a poraďte sa s predajcom.
3. Uistite sa, že parametre vašej elektrickej siete zodpovedajú údajom na typovom štítku spotrebiča.
4. Spotrebič čistite podľa pokynov uvedených v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
5. Jednotku umiestnite na tvrdý, suchý, stabilný, rovný a vodorovný povrch.

POUŽITIE

POZOR! Pri prvom použití môže zo spotrebiča vychádzať malé množstvo dymu. Je to normálny jav.

POZOR! Po skončení prevádzky bude ventilátor ešte chvíľu pracovať, aby odvádzal horúce výpary z jednotky.

POZOR! Zariadenie prejde do režimu spánku po 5 minútach nečinnosti. Ak chcete reštartovať, stlačte tlačidlo START/STOP (E).

1. Pripojte zariadenie k uzemnenému zdroju napájania.
2. Vložte fritovací kôš s vloženým roštom. Môžete do nej vopred uložiť potraviny.
3. Prístroj zapnite stlačením tlačidla ON/OFF (B).



4. Vyberte jeden z automatických programov, na displeji sa zobrazí predvolená teplota a trvanie automatického programu.



5. Voliteľne môžete nastaviť čas/teplotu stlačením tlačidla TEMP/TIME (C) a potom pomocou tlačidiel + a -(H) nastaviť požadované prevádzkové parametre.



6. Vložte potraviny do koša a stlačte tlačidlo START/STOP (E).

POZOR! Pri vyberaní/vkladaní fritovacieho koša (2) buďte opatrní, pretože pracovné prvky dosiahli vysokú teplotu a nemali by ste sa ich dotýkať - použite rukaväť (1).

POZOR! Spotrebič je vybavený bezpečnostnou funkciou, ktorá vypne spotrebič pri vybratí fritovacieho koša (2) - prevádzka sa obnoví po opätovnom vložení koša (2) do spotrebiča.

7. Ukončenie zariadenia:

- Po uplynutí nastaveného času sa jednotka automaticky vypne, čo bude signalizované pípnutím a zobrazením správy „END“.
- Stlačením tlačidla **START/STOP** (E) ukončíte varenie. Potom stlačte tlačidlo **START/STOP** (E), ak chcete pokračovať vo zvolenom programe. Dvojitým stlačením tlačidla **ON/OFF** (B) zrušíte pokračovanie nastaveného programu.

POZOR! Buďte opatrní, spotrebič a potraviny zostávajú horúce ešte dlho po skončení prevádzky spotrebiča.

POZOR! Nepoužívajte ostré kovové predmety (napr. vidličky), pretože môžu poškodiť povrch fritovacieho koša.

POZOR! Po vybratí koša zo spotrebiča môže dôjsť k úniku horúcej pary.

POZOR! Pri vyberaní výrobkov neotáčajte kôš hore dnom.

8. Po skončení práce vypnite zariadenie stlačením tlačidla ON/OFF (B) a odpojte ho od zdroja napájania.

PRÍPRAVA JEDLA - TIPY

- ▶ Fritézy fungujú podobne ako rúry - môžete použiť recepty určené na prípravu v rúre. Pri používaní spotrebiča vyberiete optimálnu veľkosť pripravovaného výrobku. Prekročenie optimálneho množstva potravín môže zabrániť správnej cirkulácii vzduchu v spotrebiči a výrazne ovplyvniť konečný výsledok - vrchná vrstva bude prepečená a stred zostane surový.
- ▶ Menšie porcie si zvyčajne vyžadujú o niečo kratší čas prípravy ako ich väčšie náprotivky.
- ▶ Rovnomerné vyprážanie zabezpečí miešanie/hádzanie pripravovaného pokrmu v polovici varenia.

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLČEKOV

Ak chcete vyprážať domáce hranolky, postupujte podľa nasledujúcich krokov.

1. Zemiaky ošúpte a nakrájajte na tyčinky.
2. Lístky namočte do misky aspoň na 30 minút, vyberte ich a osušte na papierovej utierke.
3. Do misky nalejte 1/2 polievkovej lyžice olivového oleja, potom do nej vložte hranolky a miešajte, kým nie sú obalené olejom.
4. Hranolky vyberajte prstami alebo vhodným kuchynským náčiním tak, aby v miske zostal prebytočný olej. Vložte ich do košíka.

POZOR! Nesypťte všetky lupienky z misky do koša naraz, aby olej nekvapkal na dno panvice.

5. Smažte podľa pokynov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

1. Pred čistením odpojte spotrebič od elektrickej siete a počkajte, kým úplne vychladne.
2. Vysuňte misu koša, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil. Pred vybratím koša nechajte misu vychladnúť.

POZOR! Misa, kôš a vnútro spotrebiča sú potiahnuté antiadhéznym povlakom. Nečistite ich kovovým kuchynským náradím ani brúsnymi prostriedkami, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu povlaku.

3. Kryt jednotky utrite vlhkou handričkou. Nikdy neponárajte kryt do vody alebo inej tekutiny, ani ho neumývajte v umývačke riadu.
4. Umyte grilovací rošt a kôš teplou vodou a jemným čistiacim prostriedkom. Dôkladne ich opláchnite a osušte. Na čistenie puzdra nepoužívajte drôtené handry ani abrazívne prostriedky. Kôš je vhodný na umývanie v umývačke riadu.
5. Vnútro jednotky vyčistíte horúcou vodou a mäkkou hubkou, ktorá neškriabe.
6. Vykurovacie teleso vyčistíte čistiacou kefkou, aby ste odstránili všetky nečistoty.
7. Po vyčistení a vysušení by sa mala jednotka zložiť a uložiť na bezpečné miesto.

Ak sa nečistoty prilepili na kôš alebo dno misky, naplňte misu horúcou vodou s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu. Vložte košík do misky a nechajte ho namočený asi 10 minút.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

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

Problém	Možná príčina	Riešenie
Prísady sa vo fritéze Fitfryer smažia nerovnomerne.	Niektoré zložky by sa mali v polovici prípravy pretrepať.	V polovici prípravy pretrepte prísady umiestnené na sebe alebo cez seba (napr. čipsy).
Vyprážané občerstvenie nie je po vybratí z fritézy Fitfryer chrumkavé.	Použitie občerstvenie bolo určené na prípravu v tradičnom fritovacom zariadení.	Na prípravu občerstvenia vo fritéze Fitfryer alebo ho potrite tenkou vrstvou oleja, aby bolo chrumkavé.
Nemôžem misku do zariadenia správne zasunúť.	V košíku je príliš veľa ingrediencií.	Kôš nenapĺňajte nad úroveň MAX.
	Kôš nie je v miske správne umiestnený.	Kôš zasunúť do misky, kým sa neozeve "cvaknutie".
	Držiak plechu na pečenie uzamkne misu.	Rukoväť nastavte vodorovne tak, aby nevyčnievala z koša.
Zo zariadenia vychádza biely dym.	Pripravujú sa mastné zložky.	Pri vyprážaní mastných surovín vo fritéze Fitfryer uniká do misky veľké množstvo tuku. Tento tuk vylučuje biely dym a miska môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok varenia.
	V miske je tuk z predchádzajúceho varenia.	Pri vyprážaní mastných surovín vo fritéze Fitfryer uniká do misky veľké množstvo tuku. Tento tuk vylučuje biely dym a miska môže byť horúcejšia ako zvyčajne. Nemá to vplyv na spotrebič ani na konečný výsledok varenia.
Čerstvé hranolky sa vo fritéze Fitfryer smažia nerovnomerne.	Kúsky zemiakov neboli pred vyprážením riadne namočené.	Namočte ich do misky aspoň na 30 minút, vyberte ich a osušte na papierovej utierke.
	Použil sa nesprávny typ zemiakov.	Použite čerstvé zemiaky a skontrolujte, či sa pri vyprážaní nerozpadávajú.
Čerstvé hranolky nie sú pri príprave vo fritéze Fitfryer chrumkavé.	Chrumkavosť hranolčiek závisí od množstva oleja a vody v nich.	Pred pridaním oleja pripravené kúsky zemiakov dôkladne osušte.
		Pripravte menšie kúsky zemiakov, aby boli chrumkavejšie.
		Pridajte o niečo väčšie množstvo olivového oleja, aby boli hranolky chrumkavejšie.

TECHNICKÉ ÚDAJE

Technické údaje sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka sieťového kábla: 0,85 m

Spoločnosť MPM agd S.A. týmto vyhlasuje, že fritéza, model MFR-10M/WiFi, spĺňa požiadavky a normy obsiahnuté v smerniciach Európskej únie a vnútroštátnych predpisoch. Ako rádiové zariadenie je v súlade so smernicou 2014/53/EÚ zo 16. apríla 2014 o harmonizácii právnych predpisov členských štátov týkajúcich sa sprístupnenia rádiových zariadení na trhu a o zrušení smernice 1999/5/ES.

Úplné znenie vyhlásenia je k dispozícii na adrese: <https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwi-fi-5903151040121.html>



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

Táto príručka bola strojovo preložená.

V prípade pochybností sa obráťte na jeho 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.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО БЕЗПЕКУ

- ▶ Будь ласка, уважно прочитайте інструкцію з експлуатації перед використанням.
- ▶ Будьте гранично обережні, коли поблизу приладу знаходяться діти.
- ▶ Не залишайте прилад без нагляду, коли він працює!
- ▶ Не використовуйте прилад ні для чого іншого, ніж за призначенням.
- ▶ Не занурюйте прилад, шнур і вилку у воду чи інші рідини.
- ▶ Завжди виймайте вилку з розетки, коли ви не користуєтесь приладом або перед початком його чищення.
- ▶ Використання аксесуарів, не рекомендованих виробником, може призвести до пошкодження пристрою або нещасного випадку.
- ▶ Якщо з приладу виходять будь-які незвичні звуки, запахи або дим, негайно вимкніть його, а потім зверніться до авторизованого сервісного центру для ремонту приладу.
- ▶ Не використовуйте прилад на відкритому повітрі.
- ▶ Не вішайте шнур живлення на гострі краї та не допускайте його контакту з гарячими поверхнями.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб шнур живлення не звисав з краю землі, на якій стоїть пристрій. Це запобіжить випадковому відриву пристрою від поверхні.
- ▶ Не торкайтеся гарячих поверхонь! Використовуйте ручки.
- ▶ Зберігайте прилад у прохолодному, затіненому та сухому місці.
- ▶ Уникайте деформації пластикових деталей, не мийте прилад гарячою водою або в посудомийній машині.

- Не кладіть руки або предмети в резервуар під час роботи приладу.
- Перед чищенням прилад необхідно відключити від джерела живлення!
- Очищення приладу, особливо частин, які безпосередньо контактують з харчовими продуктами, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо прилад не використовувався протягом тривалого часу – процедура описана в розділі «ЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».
- Не розміщуйте прилад поблизу інших електроприладів, пальників, плит, духовок тощо.
- Перед початком роботи завжди переконайтеся, що всі компоненти приладу встановлені належним чином.
- Після смаження дайте приладу повністю охолонути, перш ніж приєднувати або виймати його компоненти, а також перед чищенням приладу.
- Під час смаження гарячим повітрям гаряча пара виходить через отвори для виходу повітря.
- Не підносьте руки або обличчя близько до пари, що виходить, або до отворів для випуску повітря. Крім того, стежте за парою та повітрям, виймаючи чашу та кошик із приладу.
- Не перекривайте входи та виходи повітря під час роботи приладу.
- Не розміщуйте прилад поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші – це може призвести до пожежі.
- Завжди кладіть продукти для смаження в кошик.

- Не наповнюйте чашу олією, оскільки це може призвести до пожежі.
- Прилад підходить лише для побутового використання. Його ніколи не слід використовувати безперервно протягом тривалого періоду часу, щоб запобігти деформації корпусу та кришки.
- Якщо вилка або шнур живлення пошкоджені, вони повинні бути замінені виробником або сервісним центром, або іншою особою з відповідною кваліфікацією, щоб уникнути будь-якого ризику.
- Температура поверхні може підвищуватися під час використання.
- Прилад слід підключати до розетки із заземлюючим штифтом! Перш ніж увімкнути прилад, переконайтеся, що напруга в мережі відповідає параметрам, зазначеним на табличці з технічними характеристиками приладу.
- Під час використання рекомендується використовувати захисні рукавички, призначені для роботи з даним видом обладнання.
- Цим обладнанням можуть користуватися діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними та розумовими здібностями та відсутністю досвіду та знань про обладнання, якщо забезпечено нагляд або інструкції щодо безпечного використання обладнання, щоб бути зрозумілими пов'язані з цим небезпеки. Чищення та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Дітям заборонено виконувати прибирання/технічне обслуговування без нагляду.

- ▶ Слід звернути увагу на дітей, щоб вони не гралися з обладнанням/приладом.
- ▶ Обладнання не призначене для роботи за допомогою зовнішнього перемикача таймера або окремої системи дистанційного керування.
- ▶ Зберігайте прилад та його шнур у недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Не витягуйте вилку з розетки, потягнувши за шнур.
- ▶ Використовуйте прилад на гладкій і стійкій поверхні.
- ▶ Не ставте прилад безпосередньо біля стіни або до інших приладів. Залиште не менше 10 см вільного простору на задній і обох сторонах приладу, а також над ним. Не кладіть предмети на прилад.
- ▶ З міркувань безпеки дітей не залишайте у вільному доступі частини упаковки (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяйте дітям гратися з фольгою. небезпека задухи!**
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може спалахнути. Будьте дуже уважні!**



ЗАУВАЖЕННЯ! Гаряча поверхня!

ОПИС ПРИСТРОЮ

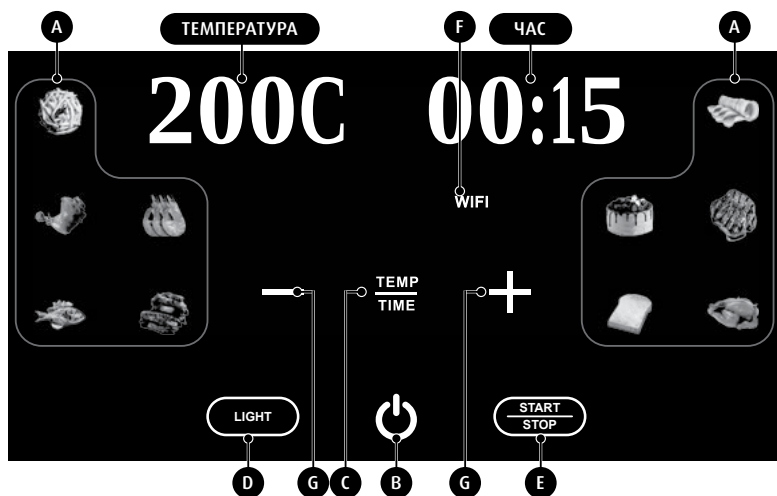
ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ

- | | |
|--|---|
| 1. Обробляти | E. СТАРТ/ЗУПИНКА |
| 2. Кошик для смаження | F. Світловий індикатор підключення до мережі WiFi |
| 3. Панель управління з LED-дисплеєм: | G. +/ – кнопки регулювання часу/температури |
| A. Кнопки автоматичного вибору програм | 4. Решітка гриля |
| B. Конфігурація мережі ON/OFF/WiFi | 5. Вентиляційних |
| C. Перемикач TEMP/TIME | 6. Шнур живлення |
| D. СВІТЛИЙ | 7. Форма для випікання з ручкою 2,3 л |

Підключення до мережі і включення приладу позначається звуковим сигналом.

Багатофункціональний прилад, який завдяки своїй унікальній конструкції дозволяє смажити, готувати на грилі, тушкувати і навіть запікати без необхідності додавання олії. Фітфритюрниця готує страви з використанням циркуляції гарячого повітря, роблячи їжу хрусткою зовні та ніжною всередині. До більшості інгредієнтів не потрібно додавати олію.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ З ДИСПЛЕЄМ



КОНФІГУРАЦІЯ З МЕРЕЖЕЮ WiFi ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ПРОГРАМИ «TUYA»

Модуль WiFi активується натисканням і утриманням кнопки конфігурації мережі ON/OFF/WiFi (B) протягом 3 секунд. Про активацію свідчитиме швидка пульсація індикатора мережі Wi-Fi (F). Після встановлення мережевого з'єднання індикатор мережі Wi-Fi (F) світитиметься постійно. Мережа WiFi дозволяє спілкуватися та керувати пристроєм через смартфон. Для цього потрібно завантажити додаток «TUYA». Відскануйте QR-код нижче або знайдіть програму в Google Play Store (Android) або App Store (iOS). Після того, як ви завантажите програму, майстер підключення TUYA проведе вас через процес підключення смартфона до фритюрниці. Це дуже просто, ви повинні спочатку створити новий обліковий запис або увійти за допомогою існуючого, підключити фритюрницю до мережі WiFi вдома (переконайтеся, що ви підключені до безпечної мережі Wi-Fi 2.4 ГГц), а потім знайдіть пристрій у програмі на телефоні, щоб підключити смартфон до фритюрниці.



ЗАУВАЖЕННЯ! Крім інформації, що виводиться на панель управління, пристрій також спілкується за допомогою звукових сигналів.

ТАБЛИЦЯ З ОГЛЯДОМ ФУНКЦІЙ ПРИСТРОЮ

Контроль температури: 35°C-200°C з кроком 5°C Регулювання часу: 1 хв. – 1 год. кожні 1 хв. Відлік часу ведеться з моменту початку роботи «СТАРТ». Через 5 хв. На холостому ходу фритюрниця вимикається. Коли прилад увімкнено, дисплей гасне, коли сміттєвий бак виймається.	ТЕМПЕРАТУРНИЙ І ЧАСОВИЙ ДІАПАЗОНИ ДЛЯ АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ – можна встановити на свій розсуд 35°C-200°C, час 1 хв.-1год.		
	Програма	Температура	Час
	СТЕЙК	200°C	12 хв.
	КАРТОПЛЯ ФРІ	200°C	20 хв.
	НОГА	180°C	20 хв.
	БЕКОН	180°C	25 хв.
	РИБА	180°C	15 хв.
	КРЕВЕТКА	160°C	10 хв.
	ТОРТ	150°C	30 хв.
	РЕБРА	180°C	12 хв.
	КУРКА	200°C	25 хв.
	ТОСТ	160°C	25 хв.

ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ

1. Розпакуйте прилад з упаковки. Видаліть усі пакети, транспортні засмічення, наповнювачі та етикетки.
2. Огляньте прилад на наявність пошкоджень, які можуть виникнути під час транспортування. Якщо є підозра на пошкодження, не використовуйте прилад і зверніться до свого дилера.
3. Переконайтеся, що параметри вашої електричної мережі відповідають даним, зазначеним на табличці з технічними характеристиками приладу.
4. Вимийте прилад, дотримуючись інструкцій у розділі «ЧИЩЕННЯ та ОБСЛУГОВУВАННЯ»
5. Поставте прилад на тверду, суху, стійку, рівну та рівну поверхню.

ВИКОРИСТАННЯ

ЗАУВАЖЕННЯ! Під час першого використання приладу може виділятися невелика кількість диму. Це нормально.

ЗАУВАЖЕННЯ! Коли робота буде закінчена, щоб видалити гарячі пари з агрегату, вентилятор продовжить працювати ще деякий час.

ЗАУВАЖЕННЯ! Пристрій через 5 хв. Холостий хід піде спати. Щоб перезапустити, натисніть кнопку START/STOP (E).

1. Підключіть прилад до заземленого джерела живлення.
2. Вставте кошик для смаження з встановленим у нього решіткою. У нього можна заздалегідь покласти продукти харчування.
3. Увімкніть прилад, натиснувши кнопку ON/OFF (B).



4. Виберіть одну з автоматичних програм, на дисплеї відобразиться температура за замовчуванням і тривалість автоматичної програми.



5. Необов'язково; відрегулюйте час/температуру, натиснувши кнопку TEMP/TIME (C), а потім за допомогою кнопок + і - (H) встановіть потрібні робочі параметри.



6. Помістіть продукти в кошик і натисніть кнопку START/STOP (E).

ЗАУВАЖЕННЯ! Будьте обережні, виймаючи/вставляючи кошик для смаження (2), оскільки заготовки досягли високої температури і їх не можна торкатися – використовуйте ручку (1).

Зауваження! Прилад оснащений запобіжним пристроєм, який, коли кошик для смаження (2) знято, вимикає прилад – робота відновлюється, коли кошик для смаження (2) знову вставляється в прилад.

7. Припинення роботи пристрою:

А. Пристрій автоматично вимкнеться після закінчення заданого часу, про що повідомить звуковий сигнал і відображення повідомлення «END»

В. Натисніть кнопку **START/STOP** (E), щоб зупинити випікання. Потім натисніть кнопку **START/STOP** (E), якщо ви хочете продовжити вибрану програму. Подвійне натискання кнопки **ON/OFF** (B) скасовує продовження попередньої встановленої програми.

ЗАУВАЖЕННЯ! Слід бути обережним, прилад і харчові продукти залишаються гарячими протягом тривалого періоду часу після закінчення роботи приладу.

ЗАУВАЖЕННЯ! Не використовуйте гострі металеві предмети (наприклад, виделки), оскільки вони можуть пошкодити покриття кошика для смаження.

ЗАУВАЖЕННЯ! Коли кошик виймається з приладу, може витікати гаряча пара.

ЗАУВАЖЕННЯ! Виймаючи продукти, не перевертайте кошик догори дном.

8. Після завершення операції вимкніть прилад, натиснувши КНОПКУ ВВИМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ (В), і від'єднайте його від джерела живлення.

ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ

- Фритюрниці працюють так само, як і духовки – ви можете використовувати рецепти, призначені для приготування в духовці. Оптимальний розмір приготованого продукту ви підберете в процесі використання приладу. Перевищення оптимальної кількості харчових продуктів може перешкодити правильній циркуляції повітря в приладі та суттєво вплинути на кінцевий результат – верхній шар буде занадто пропеченим, а центр залишиться сирим.
- Менші порції зазвичай вимагають трохи меншого часу приготування, ніж їх більші аналоги.
- Перемішування/кидання їжі, яку ви готуєте на півдорозі приготування, забезпечить рівномірну готовність.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КАРТОПЛІ ФРІ

Щоб посмажити домашню картоплю фрі, виконайте наведені нижче дії.

1. Картоплю очистіть і наріжте паличками.
2. Замочіть чіпси в мисці не менше 30 хвилин, вийміть і обсушіть на паперовому рушнику.
3. Налийте в миску 1/2 столової ложки оливкової олії, потім покладіть в неї картоплю фрі і перемішуйте, поки вона не покриється олією.
4. Вийміть картоплю фрі пальцями або відповідним кухонним приладдям, щоб зайве масло залишилося в мисці. Покладіть їх у кошик.

ЗАУВАЖЕННЯ! Не висипайте в кошик відразу всю картоплю фрі з миски, щоб масло не стікало на дно сковороди.

5. Смажимо згідно з інструкцією.

ОЧИСТКА ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

1. Перед чищенням вийміть вилку з розетки та дайте приладу повністю охолонути.
2. Висуньте чашу з кошиком, щоб прилад швидше охолонув. Дайте мисці охолонути, перш ніж виймати кошик.

ЗАУВАЖЕННЯ! Чаша, кошик і внутрішня частина приладу покриті антипригарним покриттям. Не чистіть їх металевим кухонним начинням або абразивами, оскільки це може пошкодити покриття.

3. Протріть зовнішню частину приладу вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте корпус у воду чи будь-яку іншу рідину, не мийте його в посудомийній машині.
4. Очистіть решітку, гриль і кошик теплою водою з м'яким миючим засобом. Ретельно промийте і висушіть. Не використовуйте дротяні ганчірки або абразивні засоби для чищення корпусу. Кошик можна мити в посудомийній машині.
5. Очистіть внутрішню частину приладу гарячою водою та м'якою губкою, яка не дряпається.
6. Очистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити будь-яке сміття.
7. Після очищення та сушіння прилад слід скласти та зберігати в безпечному місці.

Якщо бруд прилип до кошика або дна чаші, наповніть чашу гарячою водою з невеликою кількістю миючого засобу. Покладіть кошик у миску і залиште їх замочуватися приблизно на 10 хвилин.

ВИПРАВЛЕННЯ НЕПОЛАДОК

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

Проблема	Можлива причина	Рішення
Інгредієнти обсмажуються нерівномірно у фритюрниці.	Деякі інгредієнти потрібно струсити в середині часу приготування.	Інгредієнти, покладені один на одного або один на одного (наприклад, чіпси), струшують в середині часу приготування.
Смажені закуски не розсипчасті, якщо їх вийняти з Fitfrier.	Використовувалися закуски, призначені для приготування у традиційній фритюрниці.	Використовуйте закуски для приготування у фритюрниці або змастіть закуски тонким шаром олії, щоб вони були хрусткими.
Я не можу належним чином засунути чашу в машину.	У вашому кошику занадто багато інгредієнтів.	Не наповнюйте кошик вище рівня MAX.
	Кошик неправильно розташований у чаші.	Вставте кошик у чашу, доки не почуєте «клацання».
	Ручка дека для випікання блокує чашу.	Розташуйте ручку горизонтально, щоб вона не виступала з кошика.
З блоку йде білий дим.	Готуються жирні інгредієнти.	При смаженні жирних інгредієнтів у фритюрниці в чашу просочується велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може стати гарячішою, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат приготування.
	У місці міститься жир від попереднього приготування.	При смаженні жирних інгредієнтів у фритюрниці в чашу просочується велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може стати гарячішою, ніж зазвичай. Це не впливає на прилад або кінцевий результат приготування.
Свіжа картопля фрі готується у фітфритюрниці нерівномірно.	Шматочки картоплі не були належним чином замочені перед смаженням.	Замочіть їх у місці принаймні на 30 хвилин, вийміть і обсушіть на паперовому рушнику.
	Використовувався неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і перевіряйте, щоб вона не «розвалилася» під час смаження.
Свіжа картопля фрі не хрустка, якщо її приготувати у фритюрниці.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води, що містяться в ній.	Перед додаванням оливкової олії ретельно просушіть підготовлені шматочки картоплі.
		Підготуйте менші шматочки картоплі, щоб вони стали більш хрусткими.
		Додайте ще трохи оливкової олії, щоб картопля фрі стала більш хрусткою.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри вказані на таблиці з технічними характеристиками продукту.

Довжина мережевого кабелю: 0,85 м

MPM agd S.A. цим заявляє, що фритюрниця моделі MFR-10M/WiFi відповідає вимогам і стандартам, що містяться в директивах Європейського Союзу та національних нормативних актах. Як радіопристрій, він відповідає Директиві 2014/53/ЄС від 16 квітня 2014 року про гармонізацію законодавства держав-членів щодо надання радіообладнання на ринок та про скасування Директиви 1999/5/ЄС.

З повним текстом декларації можна ознайомитися за посиланням:
<https://mpm.pl/pl/kuchnia/3342-frytkownica-beztluszczowa-fitfryer-mfr-10mwifi-5903151040121.html>



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

*Цей посібник було перекладено на машину.
 Якщо у вас є сумніви, будь ласка, прочитайте англomовну версію.*

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 poświadcza 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	Pieczątka punktu serwisowego/ Stamp service point

**Numer seryjny/
Serial number**