

CZ Pevně věříme, že s používáním našeho výrobku budete spokojeni a zve-me Vás k seznámení se s širokou nabíd-kou 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**.

MPM

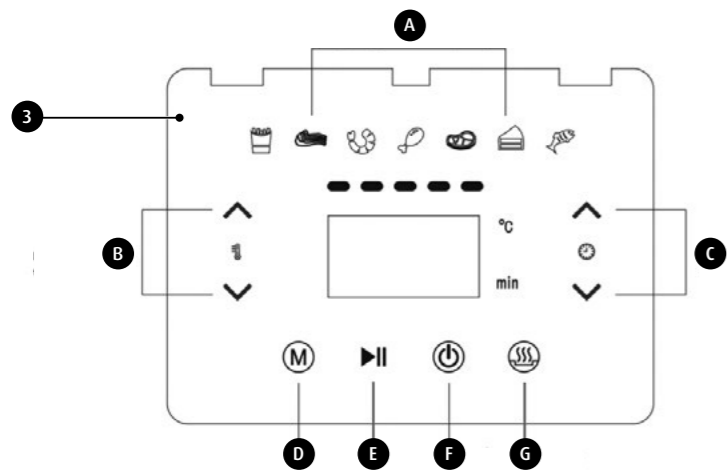
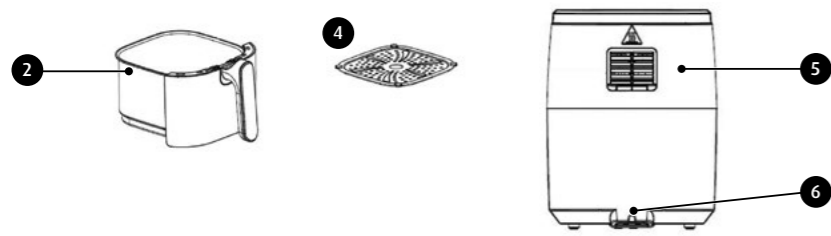
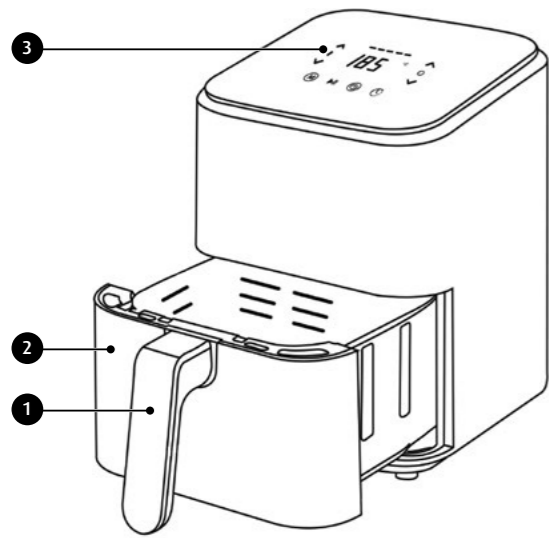
MFR-11

VZDUCHOVÁ FRITÉZA FITFRYER
FETTLOSE FRITEUSE FITFRYER
FREIDORA DE AIRE FITFRYER
AIR FRYER FITFRYER
DISPOSITIVO PARA LA PREPARACIÓN DE COMIDA BAJA EN GRASAS „FITFRYER“
FRITEUSE SANS HUILE FITFRYER
FITFRYER LÉGSÜTŐ
FRIGGITRICE SENZA GRASSI
„FITFRYER“ KEPTUVÉ BE RIEBALŪ
FITFRYER FRITÉZE BEZ TAUKIEM
FITFRYER VETVRIJE FRITEUSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FITFRYER
PŘÁJITOR FĀŘĀ GRĀSIMI FITFRYER
АЭРОФРИТЮРНИЦА FITFRYER
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA FITFRYER
ФРИТЮРНИЦЯ FITFRYER БЕЗ ЖИРУ



CZ	NÁVOD K OBSLUZE	3
DE	BEDIENUNGSANLEITUNG	11
EE	KASUTUSJUHEND	20
EN	USER MANUAL	28
ES	MANUAL DE INSTRUCCIONES	36
FR	MANUEL DE L'UTILISATEUR	45
HU	HASZNÁLATI UTASÍTÁS	55
IT	MANUALE D'USO	63
LT	VARTOTOJO VADOVAS	72
LV	LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA	80
NL	GEBRUIKERSHANDLEIDING	88
PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	97
RO	MANUAL DE UTILIZARE	106
RU	ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ	115
SK	POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA	124
UA	ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА	133

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



BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

- ▶ Před použitím si pozorně přečtěte následující návod k obsluze.
- ▶ Obzvláště opatrně postupujte v případě, že se v blízkosti vyskytují děti!
- ▶ Zapnuté zařízení neoponechávejte bez dozoru.
- ▶ Zařízení nepoužívejte k jiným účelům, než k jakým bylo určeno.
- ▶ Zařízení, kabel ani zástrčku neponořujte do vody či jiných kapalin.
- ▶ Jestliže zařízení nepoužíváte nebo se chystáte jej čistit, vyjměte zástrčku z elektrické zásuvky.
- ▶ Používání příslušenství, které nebylo doporučeno výrobcem, může způsobit poškození zařízení nebo úraz.
- ▶ V případě, že uslyšíte nezvyklé zvuky, ucítíte neobvyklé pachy nebo uvidíte kouř unikající ze zařízení, okamžitě jej vypněte a kontaktujte autorizovaný servis za účelem zajištění opravy poškozeného zařízení.
- ▶ Zařízení nepoužívejte venku (ve venkovním prostředí).
- ▶ Elektrický napájecí kabel nevěšejte přes ostré hrany a nedovolte, aby se dostal do kontaktu s horkými povrchy.
- ▶ Ujistěte se, že napájecí kabel nevisí přes okraj podlahy, na které je zařízení umístěno. Tím zabráníte náhodnému stažení zařízení z povrchu.
- ▶ Nedotýkejte se horkých povrchů! Použijte rukojeti.
- ▶ Zařízení skladujte na chladném, stinném a suchém místě.
- ▶ Zabraňte deformaci plastových částí, nemyjte zařízení horkou vodou ani v myčce na nádobí.
- ▶ Nevkládejte ruce ani předměty do nádrže, když je stroj v provozu.

- ▶ Před čištěním odpojte zařízení od zdroje napájení!
- ▶ Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali - způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- ▶ Zařízení neumísťujte do blízkosti jiných elektrických spotřebičů, hořáků, sporáků, pečící trouby apod.
- ▶ Než začnete se zařízením pracovat, ujistěte se, zda jsou všechny jeho součásti na svém místě.
- ▶ Po uvaření nechte spotřebič úplně vychladnout, než připojíte nebo odstraníte části a před čištěním spotřebiče.
- ▶ Při horkovzdušném smažení uniká horká pára větracími otvory.
- ▶ Udržujte ruce a obličej mimo dosah unikající páry nebo vzduchu. Při vyjímání mísy s košíkem ze spotřebiče také dávejte pozor na páru a vzduch.
- ▶ Nezakrývejte vstupy a výstupy vzduchu, když je zařízení v provozu.
- ▶ Zařízení neumísťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- ▶ Potraviny určené ke smažení vkládejte vždy do koše.
- ▶ Neplňte misku olejem, mohlo by dojít k požáru.
- ▶ Zařízení je vhodné pouze pro domácí použití. Nikdy jej nepoužívejte nepřetržitě po dlouhou dobu, aby nedošlo k deformaci krytu a víka.
- ▶ Pokud je zástrčka nebo napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem nebo jeho servisním zástupcem nebo

podobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo všem rizikům.

- ▶ Teplota povrchu se může během používání zvýšit.
- ▶ Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemním kolíkem! Před zapnutím zařízení zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá parametrům uvedeným na typovém štítku zařízení.
- ▶ Při používání se doporučuje používat ochranné rukavice určené pro manipulaci s tímto typem zařízení.
- ▶ Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a znalosti zařízení, bude-li nad nimi zajištěn dohled nebo budou poučeny v oblasti bezpečného používání zařízení tak, aby riziko s tímto spojené bylo pro tyto osoby srozumitelné. Čištění a uživatelskou údržbu nesmějí provádět děti, pokud nejsou starší 8 let a nejsou pod dozorem. Čištění/údržbu nesmějí provádět děti bez dozoru.
- ▶ Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- ▶ Zařízení není navrženo pro provoz s externím časovačem nebo samostatným systémem dálkového ovládní.
- ▶ Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- ▶ Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokřýma rukama.
- ▶ Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky taháním za kabel.
- ▶ Fritézu používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- ▶ Neumísťujte zařízení přímo proti zdi nebo jiným zařízením. Ponechejte alespoň 10 cm volného prostoru na zadní straně

a na obou stranách spotřebiče a také nad ním. Na zařízení nepokládejte žádné předměty.

- ▶ S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- ▶ **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- ▶ **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Buďte obzvláště opatrní!**



- ▶ **POZOR! Horký povrch!**

POPIS ZAŘÍZENÍ

POPIS PRVKŮ

- | | |
|------------------------------|------------------|
| 1. Rukojeť | E. Start/Pauza |
| 2. Koš na smažení | F. ON/OFF |
| 3. kontrolní panel: | G. Topení |
| A. výchozí ikony programů | 4. Roštový gril |
| B. tlačítka ovládání teploty | 5. Větrací otvor |
| C. tlačítka pro úpravu času | 6. Přikon |
| D. Menu | |

Připojení k síti a zapnutí zařízení je signalizováno zvukem.

Multi funkční zařízení, které díky svému unikátnímu designu umožňuje smažení, grilování, dušení a dokonce i pečení bez nutnosti přidávat olej. Fitfryer připravuje pokrmy pomocí cirkulace horkého vzduchu, díky čemuž jsou pokrmy zvenku křupavé a uvnitř jemné. Do většiny surovin nemusíte přidávat olej.


PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

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











POUŽITÍ

POZOR! Při prvním použití může ze spotřebiče vycházet malé množství kouře. To je normální. POZOR! Na konci provozu bude ventilátor pokračovat v provozu po dobu přibližně 20 sekund, aby se z jednotky odstranily horké výpary.




POZOR! Zařízení je chráněno proti zneužití - bez správně namontovaného koše (2) se zařízení nezapne a ovládací panel (3) bude zcela prázdný.



1. Připojte zařízení k uzemněnému zdroji napájení. Zařízení signalizuje připojení k síti jediným pípnutím. Navíc se krátce rozsvítí celý ovládací panel. Po jeho zhasnutí zůstane viditelné pouze tlačítko  a zařízení přejde do režimu spánku.
2. Vytáhněte misku s košíkem zatažením za rukojeť (1).
3. Vložte potraviny do košíku (2).


POZOR! Neplněte košík (2) nad značku „MAX“ a nepřekračujte maximální množství surovin uvedené v tabulce (viz část „VAŘENÍ - RADY“).

4. Uchopte rukojeť (1) a zasuňte mísu s košíkem zpět do fritézy Fitfryer.
5. Jedním stisknutím tlačítka probudíte zařízení z režimu spánku  - tím se rozsvítí celý ovládací panel a aktivují se všechny funkce zařízení.
6. Nastavit čas a teplotu:
 - a. Ručně (rozsah 80-200C° / 1-60 min.) - teplotu lze nastavit stisknutím nastavovacích tlačítek  a  vedle ikony . Čas nastavíme stisknutím nastavovacích tlačítek  a  vedle ikony . Zvolené provozní parametry budou viditelné na displeji umístěném ve středním bodě ovládacího panelu (3).
 - b. Výchozí programy - Zařízení podporuje sedm výchozích programů. Stisknutím tlačítka nabídky vyberte výchozí program . Aktuálně zvolený program je indikován blikáním jedné ze sedmi ikon umístěných v horní části ovládacího panelu (3).
Zařízení je navíc vybaveno funkcí ohřevu, pro její volbu slouží tlačítko označené symbolem .
7. Spustíte zařízení - po zvolení času a teploty stisknete tlačítko . Během provozu se na displeji střídavě zobrazuje nastavená teplota a čas zbývající do vypnutí zařízení.

POZOR! Po spuštění zařízení jsou tlačítka nastavení času a teploty aktivní - stále můžete měnit provozní parametry zařízení.

POZOR! Stisknutím tlačítka  během provozu na cca 1 minutu pozastaví činnost programu. Chcete-li program obnovit, stiskněte tlačítko znovu . Pokud do 1 min. knoflík  nestisknete-li znovu, zařízení přejde do režimu spánku.

8. Signalizace práce na ovládacím panelu - tlačítko do schválení programu  bliká, když tlačítko začne fungovat  svítí nepřetržitě. Činnost zařízení je navíc signalizována blikající lištou na ovládacím panelu (3) umístěnou pod ikonami s výběrem výchozích programů.
9. Konec práce - zařízení se automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Ukončení práce bude signalizováno zobrazením slova „OFF“ na displeji a zvukovým signálem, poté zařízení přejde do režimu spánku. Provoz zařízení lze kdykoli ukončit stisknutím tlačítka . Po ukončení práce by mělo být zařízení odpojeno od zdroje napájení.

VAŘENÍ - TIPY








Se spotřebičem lze připravit mnoho pokrmů, následující tabulka vám má pomoci vybrat správnou hmotnost jídla a optimální dobu vaření.

Nicméně kvůli rozdílům v tvar, velikost, struktura potravinářských výrobků, údaje uvedené v tabulce je třeba považovat za orientační informace, které usnadní zahájení práce s přístrojem. Postupem času se pravděpodobně dopracujete k vlastnímu nastavení času a teploty v jednotlivých programech pro pokrmy, které si vyberete.

Některé potraviny vyžadují v polovině doby vaření protřepávání (míchání). K tomu vytáhněte koš (2), tím se vypne ovládací panel (3) a zastaví se provoz nastaveného pečicího programu. Pečicí program se obnoví po opětovném vložení koše (2).

POZOR! Nebezpečí popálení výpary, horkým tukem, horkými částmi přístroje. Buďte obzvláště opatrní při vyjímání koše (2) z pracovního zařízení.

Překročení doporučeného množství jídla může bránit správné cirkulaci vzduchu v přístroji a výrazně ovlivnit výsledný efekt – vrchní vrstva bude příliš připečená a střed zůstane syrový.

Koloniál	Ikona	Váhy	teplota C°	Czas (min.)
Hranolky		300-700	200	20
steak		100-500	180	15
Krevety		100-500	160	20
Kuřecí stehna		100-500	160	40
maso		100-500	180	25
Dorty		300	160	20
Ryba		100-400	180	20

PŘÍPRAVA DOMÁCÍCH HRANOLKŮ

Nejlépejší výsledků dosáhnete, když použijete předvařené (např. mražené) hranolky. Chcete-li smažit domácí hranolky, postupujte podle níže uvedených kroků.

1. Brambory oloupeme a nakrájíme na tyčinky.
2. Hranolky namočte do misky alespoň na 30 minut, vyjměte a osušte na papírové utěrce.
3. Do misky nalijte 1/2 lžice olivového oleje, vložte do ní hranolky a michejte, dokud se nepotřísní olejem.
4. Odstraňte hranolky prsty nebo vhodnou nádobou tak, aby přebytečný olej zůstal v misce. Vložte je do košíku.

POZOR! Všechny hranolky z misky nevysypávejte do košíku najednou, aby olej nestékal na dno misky.

5. Smažíme podle návodu.

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a nechte přístroj zcela vychladnout.
2. Vytáhněte misku s košíkem, aby přístroj rychleji vychladl. Před vyjmutím koše nechte misku vychladnout.

POZOR! Mísa, košík a vnitřek přístroje jsou potaženy nepřilnavou vrstvou. Nečistěte je kovovým kuchyňským náčiním nebo abrazivními čisticími prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povlaku.

3. Otrete kryt zařízení vlhkým hadříkem. Nikdy neponořujte kryt do vody nebo jiné tekutiny, nemyjte jej v myčce na nádobí.
4. Misku a košík umyjte teplou vodou a jemným čisticím prostředkem. Důkladně opláchněte a osušte. K čištění použijte nepoužívejte drátěné tkaniny ani abrazivní čisticí prostředky. Koš je vhodný domýčky nádobí.
5. Vyčistěte vnitřek přístroje horkou vodou a měkkou neabrazivní houbou.
6. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčkem, abyste odstranili veškeré nečistoty.
7. Po vycištění a vysušení by měl být přístroj složen a uložen na bezpečném místě.

POKUD NA KOŠI NEBO NA DNĚ MÍSY ULPÍVAJÍ NEČISTOTY, NAPLNĚTE MÍSU HORKOU VODOU A MALÝM MNOŽSTVÍM MYCÍHO PROSTŘEDKU. VLOŽTE KOŠÍK DO MÍSY A NECHTE JE ASI 10 MINUT NASÁKNOUT.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

Následující tabulka popisuje nejběžnější problémy, se kterými se můžete u svého zařízení setkat.

PROBLÉM	Možná příčina	Řešení
Ingredience se ve fritéze Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Některé suroviny je potřeba v polovině doby přípravy protřepat.	U ingrediencí umístěných na sobě nebo přes sebe (např. hranolky) v polovině doby vaření protřepejte.
Smažené občerstvení se z Fitfryeru nedrolí.	Bylo použito občerstvení určené k přípravě v běžné fritéze.	Použijte svačiny Fitfryer nebo potřete svačiny tenkou vrstvou oleje, aby zůstaly křupavé.
Nemohu správně vložit misku do spotřebiče.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Neplňte koš nad úroveň MAX.
	Koš není správně umístěn v misce.	Zasuňte koš do mísy, dokud neuslyšíte „cvaknutí“.
	Rukojeť pekáče uzamkne misku.	Nastavte rukojeť vodorovně tak, aby nevyčnívala z koše.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravuji se tučné suroviny.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká velké množství tuku do pánve. Tento tuk vydává bílý kouř a pánev může být teplejší než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek vaření.
	V misce je tuk z předchozího vaření.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká velké množství tuku do pánve. Tento tuk vydává bílý kouř a pánev může být teplejší než obvykle. Nemá to vliv na spotřebič ani na konečný výsledek vaření.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Kousky brambor nebyly před smažením správně namočené.	Namočte je do mísy alespoň na 30 minut, vyjměte a osušte na papírové utěrce.
	Byl použit nesprávný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a zkontrolujte, zda se při smažení „nerozpadly“.

Čerstvé hranolky nejsou při přípravě ve friteru křupavé.	Měkčnost hranolků závisí na množství oleje a vody v nich.	Připravené kousky brambor před přidáním oleje důkladně osušte.
		Připravte si menší kousky brambor, aby byly křupavější.
		Přidejte ještě trochu olivového oleje, aby byly hranolky křupavější.

TECHNICKÉ PARAMETRY

Technické parametry jsou uvedeny na nominálním štítku výrobku.

Délka síťového kabelu: 0,85 m



Tento manuál byl strojově přeložen.

V případě pochybností se prosím podívejte na jeho anglickou verzi.

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

Správná likvidace výrobku (použitá elektrická nebo elektronická 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. Použitá spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

HINWEISE ZUR ANWENDERSICHERHEIT

- ▶ Bitte lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Verwendung sorgfältig durch.
- ▶ Falls sich Kinder in der Nähe des Geräts aufhalten, ist besondere Vorsicht geboten.
- ▶ Das eingeschaltete Gerät niemals unbeaufsichtigt zurücklassen.
- ▶ Verwenden Sie das Gerät nur zu den vorgesehenen Zwecken.
- ▶ Das Gerät, das Kabel und der Stecker dürfen nicht in Wasser oder sonstige Flüssigkeiten getaucht werden.
- ▶ Den Stecker immer aus der Steckdose ziehen, wenn das Gerät nicht verwendet wird. Dasselbe gilt vor der Reinigung.
- ▶ Die Verwendung von Zubehör, das nicht vom Hersteller empfohlen wird, kann zur Beschädigung des Geräts oder zu Unfällen führen.
- ▶ Im Falle unüblicher Geräusche, Gerüche oder aufsteigendem Rauch aus dem Gerät muss dieses sofort ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Werkstatt zwecks Reparatur des Geräts.
- ▶ Das Gerät nicht unter freiem Himmel verwenden.
- ▶ Das Kabel nicht über scharfe Kanten hängen und Kontakt mit heißen Oberflächen vermeiden.
- ▶ Darauf achten, dass das Kabel nicht über die Kante der Fläche hängt, auf dem das Gerät steht. So kann vermieden werden, dass das Gerät versehentlich heruntergezogen wird.
- ▶ Heiße Oberflächen mit dem Gerät nicht berühren. Benutzen Sie die Griffe.
- ▶ Das Gerät an einem kühlen, schattigen und trockenen Ort lagern.

- ▶ Die Verformung von Plastikteilen ist zu vermeiden. Das Gerät und Zubehör nicht mit heißem Wasser reinigen.
- ▶ Während des Betriebs des Geräts niemals Hände oder Gegenstände in den Behälter halten.
- ▶ Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromquelle!
- ▶ 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, erfolgen - die Vorgehensweise ist im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG“ beschrieben.
- ▶ Das Gerät darf nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Kocher, Herdplatten, Backöfen usw. sowie Hängeschränken aufgestellt werden.
- ▶ Vor der Verwendung des Geräts immer sicherstellen, ob alle Elemente korrekt montiert wurden.
- ▶ Lassen Sie das Gerät nach dem Kochen vollständig abkühlen, bevor Sie Teile anbringen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- ▶ Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Lüftungsschlitze.
- ▶ Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht vom austretenden Dampf oder den Luftaustrittsöffnungen fern. Achten Sie außerdem auf Dampf und Luft, wenn Sie die Schüssel mit dem Korb aus dem Gerät nehmen.
- ▶ Decken Sie die Luftein- und -auslässe nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.

- ▶ Das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Materialien aufstellen, wie z.B. Vorhänge, Tischdecken, etc., da ansonsten Brandgefahr besteht.
- ▶ Lebensmittel, die zum Braten bestimmt sind, sollten immer in den Korb gelegt werden.
- ▶ Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl, da dies zu einem Brand führen kann.
- ▶ Das Gerät ist nur für den Heimgebrauch geeignet. Benutzen Sie es niemals über einen längeren Zeitraum ununterbrochen, um eine Verformung des Gehäuses und des Deckels zu vermeiden.
- ▶ Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um alle Risiken zu vermeiden.
- ▶ Während des Gebrauchs kann die Oberflächentemperatur ansteigen.
- ▶ Das Gerät sollte an eine Steckdose mit Schutzkontakt angeschlossen werden! Vor dem Einschalten des Geräts sicherstellen, dass die Netzspannung den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entspricht.
- ▶ Während des Gebrauchs wird empfohlen, Schutzhandschuhe zu tragen, die für den Umgang mit dieser Art von Ausrüstung vorgesehen sind.
- ▶ Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Alter von 8 Jahren, von Personen mit körperlichen oder geistigen Beeinträchtigungen sowie von Personen ohne Erfahrung und Kenntnis des Geräts bedient werden, wenn die Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät gewähr-

leistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und werden beaufsichtigt. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht nicht eigenständig reinigen oder warten.

- ▶ Sorgen Sie dafür, dass das Gerät nicht von Kindern als Spielzeug verwendet wird.
- ▶ Das Gerät ist nicht zum Betrieb mit einem externen Timer oder einem separaten Fernsteuerungssystem geeignet.
- ▶ Das Gerät und das Kabel an einer für Kinder unter 8 Jahren unzugänglichen Stelle aufbewahren.
- ▶ Den Stecker nicht mit feuchten Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ Beim Herausziehen des Steckers aus der Steckdose nicht am Kabel ziehen.
- ▶ Das Gerät auf einem flachen und stabilen Untergrund aufstellen.
- ▶ Stellen Sie das Gerät nicht direkt an eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie auf der Rückseite und auf beiden Seiten des Geräts sowie darüber mindestens 10 cm Freiraum. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- ▶ Zwecks Gewährleistung der Sicherheit von Kindern bitte keine Teile der Verpackung (Plastiktüten, Kartons, Styropor, etc.) frei zugänglich herumliegen lassen.
- ▶ **WARNUNG! Kindern die Folie nicht zum Spielen überlassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ **WARNUNG! Überhitztes Fett kann sich entzünden. Seien Sie besonders vorsichtig!**



WICHTIG! Heiße Oberfläche!

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

BESCHREIBUNG DER ELEMENTE

- | | |
|----------------------------------|----------------------|
| 1. Griff | E. Start/Pause |
| 2. Frittierkorb | F. AN AUS |
| 3. Bedienfeld | G. Heizung |
| A. Standardprogrammsymbole | 4. Rostrost |
| B. Tasten zur Temperaturregelung | 5. Die Entlüftung |
| C. Tasten zur Zeiteinstellung | 6. Leistungsaufnahme |
| D. Speisekarte | |

Die Verbindung zum Netzwerk und das Einschalten des Geräts werden durch einen Ton signalisiert. Ein Multifunktionsgerät, das dank seines einzigartigen Designs das Braten, Grillen, Schmoren und sogar Backen ohne Zugabe von Öl ermöglicht. Der Frittfryer bereitet Gerichte mithilfe der Heißluftzirkulation zu, wodurch die Gerichte außen knusprig und innen zart sind. Den meisten Zutaten muss kein Öl hinzugefügt werden.

VOR ERSTGEBRAUCH


1. Packen Sie das Gerät aus der Verpackung aus. Entfernen Sie alle Beutel, Transportsicherungen, Füllmaterialien und Etiketten.
2. Das Gerät auf mögliche Transportschäden überprüfen. Wenn Sie einen Schaden vermuten, nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb und wenden Sie sich an Ihren Händler.
3. Sicherstellen, dass die Parameter des Stromnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Netzteils übereinstimmen.
4. Waschen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Abschnitt „REINIGUNG UND WARTUNG“.
5. Stellen Sie das Gerät auf einem harten, trockenen, stabilen, flachen und ebenen Untergrund auf.

VERWENDEN










WICHTIG! Bei der ersten Inbetriebnahme kann eine geringe Menge Rauch aus dem Gerät austreten. Das ist normal.

WICHTIG! Am Ende des Betriebs läuft der Ventilator noch etwa 20 Sekunden weiter, um heiße Dämpfe aus dem Gerät zu entfernen.




WICHTIG! Das Gerät ist gegen Missbrauch geschützt – ohne korrekt montierten Korb (2) lässt sich das Gerät nicht einschalten und das Bedienfeld (3) bleibt komplett leer.



1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an. Das Gerät signalisiert die Verbindung zum Netzwerk mit einem einzelnen Piepton. Außerdem leuchtet das gesamte Bedienfeld kurz auf. Nach dem Erlöschen bleibt nur noch die Schaltfläche sichtbar  und das Gerät wechselt in den Schlafmodus.
2. Ziehen Sie die Schüssel mit dem Korb heraus, indem Sie am Griff (1) ziehen.
3. Legen Sie die Lebensmittel in den Korb (2).

WICHTIG! Füllen Sie den Korb (2) nicht über die Markierung „MAX“ hinaus und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebene Höchstmenge an Zutaten (siehe Abschnitt „GAREN – TIPPS“).

4. Halten Sie den Griff (1) und schieben Sie die Schüssel mit dem Korb zurück in den Fitfryer.
5. Wecken Sie das Gerät aus dem Schlafmodus, indem Sie die Taste einmal drücken  – Dadurch wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet und alle Gerätefunktionen aktiviert.
6. Zeit und Temperatur einstellen:
 - a. Manuell (Bereich 80–200 °C / 1–60 Min.) – die Temperatur kann durch Drücken der Einstelltasten eingestellt werden  Und  neben dem Symbol . Wir stellen die Uhrzeit ein, indem wir die Einstelltasten drücken  Und  neben dem Symbol . Die ausgewählten Betriebsparameter werden auf dem Display im zentralen Punkt des Bedienfelds (3) angezeigt.
 - b. Standardprogramme – Das Gerät unterstützt sieben Standardprogramme. Drücken Sie die Menüaste, um das Standardprogramm auszuwählen . Das aktuell ausgewählte Programm wird durch das Blinken eines der sieben Symbole oben auf dem Bedienfeld (3) angezeigt. Darüber hinaus ist das Gerät mit einer Heizfunktion ausgestattet, um diese auszuwählen, nutzen Sie die mit dem Symbol gekennzeichnete Taste .
7. Starten Sie das Gerät – nachdem Sie Zeit und Temperatur ausgewählt haben, drücken Sie die Taste . Während des Betriebs zeigt das Display abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten des Geräts an.

WICHTIG! Nach dem Starten des Geräts sind die Tasten zur Zeit- und Temperatureinstellung aktiv – Sie können die Betriebsparameter des Geräts weiterhin ändern.

WICHTIG! Drücken der Taste  Während des Betriebs wird der Programmbetrieb für etwa 1 Minute unterbrochen. Um das Programm fortzusetzen, drücken Sie die Taste erneut . Wenn innerhalb von 1 Min. Taste  Wird die Taste nicht erneut gedrückt, geht das Gerät in den Schlafmodus.

8. Arbeitssignalisierung auf dem Bedienfeld – Taste bis zur Programmfreigabe  blinkt, wenn die Taste zu funktionieren beginnt  leuchtet dauerhaft. Zusätzlich wird der Betrieb des Gerätes durch einen blinkenden Balken auf dem Bedienfeld (3) signalisiert, der sich unter den Symbolen mit der Auswahl von Standardprogrammen befindet.
9. Arbeitsende – das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das Ende der Arbeit wird durch die Anzeige des Wortes „OFF“ auf dem Display und ein akustisches Signal signalisiert, anschließend geht das Gerät in den Schlafmodus. Der Betrieb des Gerätes kann jederzeit per Tastendruck beendet werden . Nach Abschluss der Arbeiten sollte das Gerät von der Stromquelle getrennt werden.








KOCHEN – TIPPS

Viele Gerichte lassen sich mit dem Gerät zubereiten, die folgende Tabelle soll Ihnen bei der Auswahl des richtigen Lebensmittelgewichts und der optimalen Garzeit helfen.

Aufgrund von Unterschieden in B. Form, Größe und Struktur von Lebensmitteln, sollten die in der Tabelle angegebenen Daten als Richtinformationen betrachtet werden, die den Beginn der Arbeit mit dem Gerät erleichtern. Mit der Zeit werden Sie wahrscheinlich Ihre eigenen Zeit- und Temperatureinstellungen in den einzelnen Programmen für die von Ihnen gewählten Gerichte erarbeiten. Einige Lebensmittel müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt (umgerührt) werden. Ziehen Sie dazu den Korb (2) heraus, dadurch wird das Bedienfeld (3) ausgeschaltet und der Betrieb des eingestellten Backprogramms gestoppt. Das Backprogramm wird fortgesetzt, wenn der Korb (2) wieder eingesetzt wird.

WICHTIG! Verbrennungsgefahr durch Dämpfe, heißes Fett, heiße Geräteteile. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Korb (2) vom Arbeitsgerät entfernen.

Eine Überschreitung der empfohlenen Lebensmittelmenge kann die ordnungsgemäße Luftzirkulation im Gerät verhindern und den Endeffekt erheblich beeinträchtigen – die obere Schicht wird zu stark gebacken und die Mitte bleibt roh.

Lebensmittel	Symbol	Gewicht	Temperatur (°C)	Zeit (Minuten)
Fritten		300-700	200	20
Steak		100-500	180	15
Garnelen		100-500	160	20
Hühnerschenkel		100-500	160	40
Fleisch		100-500	180	25
Kuchen		300	160	20
Fisch		100-400	180	20

ZUBEREITUNG HAUSGEMACHTER POMMES

Für beste Ergebnisse verwenden Sie vorgegarte (z. B. gefrorene) Pommes Frites. Um hausgemachte Pommes zu frittieren, befolgen Sie die folgenden Schritte.

1. Die Kartoffeln schälen und in Stifte schneiden.
2. Die Pommes in einer Schüssel mindestens 30 Minuten einweichen, herausnehmen und auf einem Papiertuch trocknen.
3. Geben Sie einen halben Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, geben Sie die Pommes hinein und rühren Sie, bis sie mit Öl bedeckt sind.
4. Entfernen Sie die Späne mit den Fingern oder einem geeigneten Utensil, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Legen Sie sie in den Korb.

ACHTUNG! Gießen Sie nicht alle Pommes Frites aus der Schüssel auf einmal in den Korb, damit das Öl nicht auf den Boden der Schüssel läuft.

5. Nach Anleitung braten.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
2. Ziehen Sie die Schüssel mit dem Korb heraus, damit das Gerät schneller abkühlt. Lassen Sie die Schüssel abkühlen, bevor Sie den Korb herausnehmen.

WICHTIG! Die Schüssel, der Korb und die Innenseite des Gerätes 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 Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten und reinigen Sie es nicht in der Spülmaschine.
4. Waschen Sie die Schüssel und den Korb mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Gründlich abspülen und trocknen. Verwenden Sie zum Reinigen des Gehäuses keine Drahtlappen oder Scheuermittel. Der Korb ist spülmaschinenfest.
5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen, nicht scheuernden Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit der Reinigungsbürste, um eventuelle Verschmutzungen zu entfernen.
7. Nach der Reinigung und Trocknung sollte das Gerät zusammengeklappt und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.

WENN SCHMUTZ AM KORB ODER AM BODEN DER SCHÜSSEL HAFTET, FÜLLEN SIE DIE SCHÜSSEL MIT HEISSEM WASSER UND ETWAS SPÜLMITTEL. STELLEN SIE DEN KORB IN DIE SCHÜSSEL UND LASSEN SIE IHN ETWA 10 MINUTEN LANG EINWEICHEN.

FEHLERBEHEBUNG

In der folgenden Tabelle werden die häufigsten Probleme beschrieben, die bei Ihrem Gerät auftreten können.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten werden im Fit Fryer ungleichmäßig gebraten.	Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Über- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes Frites) nach der Hälfte der Garzeit schütteln.
Frittierte Snacks werden aus dem Fit Fryer nicht krümelig.	Es wurden Snacks verwendet, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse vorgesehen waren.	Verwenden Sie Fit Fryer-Snacks oder bestreichen Sie Snacks mit einer dünnen Schicht Öl, damit sie knusprig bleiben.
Ich kann die Schüssel nicht richtig in das Gerät einsetzen.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über den Füllstand MAX hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Schüssel positioniert.	Schieben Sie den Korb in die Schüssel, bis ein „Klick“ zu hören ist.
	Der Griff des Backblechs verriegelt die Schüssel.	Stellen Sie den Griff horizontal ein, sodass er nicht aus dem Korb herausragt.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Es werden fetthaltige Zutaten zubereitet.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fit Fryer gelangt eine große Menge Fett in die Pfanne. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das endgültige Garergebnis.
	In der Schüssel befindet sich Fett vom vorherigen Garen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fit Fryer gelangt eine große Menge Fett in die Pfanne. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das endgültige Garergebnis.

FrISChe Pommes Frites werden im Fitfryer ungleichmäßig gebraten.	Die Kartoffelstücke waren vor dem Braten nicht richtig eingeweicht.	In einer Schüssel mindestens 30 Minuten einweichen, herausnehmen und auf einem Papiertuch trocknen.
	Falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frISChe Kartoffeln und achten Sie darauf, dass diese beim Braten nicht „auseinanderfallen“.
FrISChe Pommes sind bei der Zubereitung im Fitfryer nicht knusprig.	Die Zartheit von Pommes Frites hängt von der Menge an Öl und Wasser ab.	Trocknen Sie die vorbereiteten Kartoffelstücke gründlich ab, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Bereiten Sie kleinere Kartoffelstücke zu, damit sie knuspriger werden.
		Fügen Sie noch etwas Olivenöl hinzu, um die Pommes knuspriger zu machen.

TECHNISCHE DATEN

Die technischen Daten sind auf dem Typenschild des Gerätes aufgeführt.

Länge des Netzkabels: 0,85 m



Dieses Handbuch wurde maschinell übersetzt.

Im Zweifelsfall konsultieren Sie bitte die englische Version.

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

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 Wertstoff-sammelstelle oder Schrottbehandlungsanlage.

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

- ▶ Enne kasutamist lugege hoolikalt juhiseid.
- ▶ Olge eriti ettevaatlik, kui lapsed on seadme lähedal.
- ▶ Ärge jätke tööseadet järelevalveta!
- ▶ Ärge kasutage seadet muudel eesmärkidel kui need, milleks see on ette nähtud.
- ▶ Ärge kastke seadet, kaablit või pistikut vette või muudesse vedelikesse.
- ▶ Kui seadet ei kasutata või enne puhastamist tõmmake alati pistik pistikupesast välja.
- ▶ Tootja poolt mittesoovitatud tarvikute kasutamine võib põhjustada seadme kahjustusi, tulekahju või kehavigastusi.
- ▶ Seadmest tulevate ebatavaliste helide, lõhnade või suitsu korral peate need viivitamatult välja lülitama ja seejärel seadme parandamiseks pöörduma volitatud teeninduskeskuse poole.
- ▶ Ärge kasutage seadet väljas.
- ▶ Ärge riputage toitejuhet teravate servade külge ega laske sellel kokku puutuda kuumade pindadega.
- ▶ Veenduge, et toitekaabel ei ripuks kaugemale maapinna servast, millel seade seisab. See hoiab ära seadme kogemata selle pinna tõmbamise.
- ▶ Ärge puudutage kuumaid pindu! Kasutage käepidemeid.
- ▶ Hoidke seadet jahedas, varjulises ja kuivas kohas.
- ▶ On vaja vältida plastelementide deformatsiooni, ärge peske seadet kuuma veega ja nõudepesumasinas.
- ▶ Ärge pange oma käsi ega esemeid paagis seadme töö ajal.
- ▶ Enne puhastamist tuleb seade vooluallikast lahti ühendada!

- ▶ Seadme, eelkõige toiduga otseses kokkupuutes olevate osade puhastamine peab toimuma enne esimest kasutamist, vahetult pärast töö lõppu või juhul, kui seadet pole pikka aega kasutatud — protseduuri kirjeldatakse lõigus „PUHASTUS JA HOOLDUS”.
- ▶ Ärge asetage seadet teiste elektriseadmete, põletite, ahjude jne lähedusse.
- ▶ Enne tööde alustamist veenduge alati, et kõik seadme osad on õigesti paigaldatud.
- ▶ Kui praadimine on lõppenud, peate enne komponentide kinnitamist või eemaldamist ning enne seadme puhastamist ootama, kuni seade täielikult jahtub.
- ▶ Kuuma õhuga praadimisel pääseb kuum aur läbi õhu väljalaskeava.
- ▶ Ärge viige oma käsi ega nägu lähemale väljuvale aurule või õhu väljalaskeavadele. Samuti jälgige auru ja õhku, kui eemaldate korvi kaussi seadmest.
- ▶ Seadme töö ajal ärge varjake õhu sisselaskeava ja väljalaskeava.
- ▶ Ärge asetage seadet tuleohtlike materjalide, näiteks kardinate, laudlinade ja muude lähedusse — see võib põhjustada tulekahju.
- ▶ Praadimiseks mõeldud tooted tuleb alati korvi panna.
- ▶ Ärge täitke kaussi õliga, kuna see võib põhjustada tulekahju.
- ▶ Seade sobib ainult koduseks kasutamiseks. Seda ei tohi kunagi kasutada pidevalt pikema aja jooksul, et vältida korpuse ja katte deformatsiooni.
- ▶ Kui pistik või toitejuhe on kahjustatud, tuleb see kõikide riskide vältimiseks asendada tootja või teenusega või mõne muu sobiva kvalifikatsiooniga isikuga.

- ▶ Pinnatemperatuur võib kasutamise ajal tõusta.
- ▶ Seade peaks olema ühendatud vooluvõrku, millel on maanduspulk! Enne seadme sisselülitamist kontrollige, kas võrgu pingeline vastab seadme nimesildil näidatud parameetritele.
- ▶ Kasutamise ajal on soovitatav kasutada seda tüüpi seadmete tööks ettenähtud kaitsekindaid.
- ▶ Seda seadet võivad kasutada vähemalt 8-aastased lapsed ja isikud, kelle füüsiline ja vaimne võimekus on vähenenud ning kellel puuduvad kogemused ja teadmised seadme kohta, kui on tagatud järelevalve või juhendamine seadme ohutu kasutamise kohta, et nad mõistaksid sellega kaasnevat ohtu. Lapsed ei saa puhastada ja hooldada, välja arvatud juhul, kui nad on 8-aastased ja nende järelevalve all. Järelevalveta lapsed ei saa teha puhastamist/hooldust.
- ▶ Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- ▶ Seadmed ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimispuldi abil.
- ▶ Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- ▶ Ärge ühendage pistikut pistikupesasse märgade kätega.
- ▶ Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- ▶ Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- ▶ Ärge asetage seadet otse seina või teiste seadmete vastu. Jätke vähemalt 10 cm vaba ruumi seadme tagaküljel ja mõlemal küljel, samuti selle kohal. Ärge asetage seadmesse ühtegi elementi.

- ▶ Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- ▶ **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- ▶ **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Ole eriti ettevaatlik!**
- ▶  **Tähelepanu! Kuum pind!**

SEADME KIRJELDUS

ELEMENTIDE KIRJELDUS

- | | |
|-------------------------------------|-----------------------|
| 1. Mount | D. Menüü |
| 2. Praadimiskorv | E. Start/Peatada |
| 3. Juhtpaneel: | F. SISSE/VÄLJA |
| A. vaikimisi programmi ikoonid | G. Eelsoojendus |
| B. temperatuuri reguleerimise nupud | 4. Riivi grill |
| C. aja reguleerimise nupud | 5. Ventilatsiooniaava |
| | 6. Sisendvõimsus |

Võrguga ühendamine ja heli signaaliga signaaliga seadme sisselülitamine.

Multifunktsionaalne seade, mis tänu oma unikaalsele disainile võimaldab praadimist, grillimist, hautamist ja isegi küpsetamist ilma õli lisamata. Fitfryer valmistab nõusid kuuma õhuringluse abil, muutes nõud väljastpoolt krõbedaks ja seestpoolt pehmeks. Õli ei pea enamikele koostisosadele lisama.

ENNE ESIMEST KASUTAMIST


1. Väljavõtte seade pakendist. Eemaldage kõik kotid, transpordilukud, täiteained ja etiketid.
2. Kontrollige seadet seadme transportimisel tekkida võivate kahjustuste suhtes. Kahtlustatava kahju korral ärge käivitage seadet ja konsulteerige müüjaga.
3. Veenduge, et teie elektrivõrgu parameetrid vastavad seadme nimesildil olevatele andmetele.
4. Peske seade, järgides jaotises „PUHASTUS JA HOOLDUS” toodud juhiseid
5. Seadke seade kõvale, kuivale, stabiilsele, ühtlasele ja horisontaalsele pinnale.

KASUTADA











TÄHELEPANU! Esimese kasutamise ajal võib seadmest välja tulla väike kogus suitsu. See on normaalne nähtus.

TÄHELEPANU! Pärast töö lõppu, et eemaldada kuumad aurud seadmest, jätkab ventilaator tööd umbes 20 sekundit.




TÄHELEPANU! Seadmel on kaitse väärkasutuse eest – seade ei lülitu sisse ilma korralikult paigaldatud korvita (2) ja juhtpaneel (3) kustub täielikult.



1. Ühendage seade maandusega toiteallikaga. Seade annab signaali võrguühenduse ühe helisignaali. Lisaks valgustab kogu juhtpaneel lühidalt. Kui see kustub, jääb  nähtavaks ainult nupp ja seade läheb unerežiimi.
2. Lükake kaussi ostukorvi tõmmates käepide (1).
3. Pane toidukaubad ostukorvi (2).


TÄHELEPANU! Ärge täitke korvi (2) üle „MAX” indikaatori või ületage tabelis toodud koostisosa- de maksimaalset kogust (vt lõik „TOIDU VALMISTAMINE – NÕUANDED”).

4. Hoidke käepidet (1), libistage ostukorvi kauss tagasi Fitfryerisse.
5. Äratage oma seade puhkeolekust, vajutades nuppu üks kord  – see toob esile kogu juhtpaneeli ja aktiveerib kõik seadme funktsioonid.
6. Määratud aeg ja temperatuur:
 - a. Käsitsi (vahemik 80-200C°/ 1-60 min.) – temperatuuri saab seada reguleerimisnuppude va- jutamisega ja ikoonil asuvate nuppudega.    Me seadistame aja, vajutades reguleeri- misnuppe  ja  asuvad ikoonil.  Valitud tööparameetrid on nähtavad ekraanil, mis asub juhtpaneeli keskpunktis (3).
 - b. Vaikeprogrammid – seade toetab seitset vaikeprogrammi. Vaikeprogrammi valimiseks vajutage menüünuppu.  Praegu valitud programmi näitab vilkuv üks seitsmest ikoonist, mis asub juhtpaneeli ülaosas (3).
Lisaks on seade varustatud küttefunktsiooniga, selle valimiseks peate kasutama sümboliga märgitud nuppu. 
7. Käivitage seade – pärast kellaaja ja temperatuuri valimist vajutage nuppu.  Tööprotsessis näitab ekraan vaheldumisi määratud temperatuuri ja aega, kuni seade on välja lülitatud.

TÄHELEPANU! Pärast seadme käivitamist on aja ja temperatuuri juhtnupud aktiivsed – saate siiski muuta seadme tööparameetreid.

TÄHELEPANU! Nupu vajutamine töö  ajal umbes 1 min., peatab programmi. Programmi jätkamiseks peate uuesti nuppu vajutama.  Kui nuppu 1 minuti jooksul uuesti  ei vajutata, siseneb seade unerežiimile.

8. Juhtpaneeli töö näitamine – kuni programm on heaks kiidetud, nupp  vilgub, pärast töö alusta- mist on nupp pidevalt esile tõstetud.  Lisaks sellele näitab seadme toimimist vaikimisi program- mide valikuga ikoonide all asuva juhtpaneeli (3) riba vilkumine.
9. Töö lõpp – seade lülitub automaatselt välja, kui määratud aeg on möödas.

Töö lõpetamist annab märku ekraanil oleva kirjaga „OFF” ja helisignaal, seejärel läheb seade puh- keolekusse. Seadme tööd saab igal ajal lõpule viia, vajutades nuppu . Pärast töö lõpetamist tuleb seade vooluallikast lahti ühendada.








ROOGADE ETTEVALMISTAMINE – NÕUANDED

Seadme abil saate valmistada palju roogasid, allolev tabel on mõeldud selleks, et aidata teil valida toiduainete õige kaalu ja optimaalse küpsetusaja.

Kuid toidukaupade kuju, suuruse ja struktuuri erinevuste tõttu tuleks tabelis esitatud andmeid käsit- leda soovitusliku informatsioonina, mis hõlbustab seadme töö alustamist. Aja jooksul saate tõenäo- liselt välja töötada oma aja ja temperatuuri seaded valitud roogade individuaalsetes programmides. Mõned nõud vajavad loksutamist (segades) poole küpsetusajast. Selleks eemaldage korv (2), see kustutab juhtpaneeli (3) ja peatab komplekti küpsetusprogrammi. Küpsetusprogramm jätkub korvi uuesti sisestamisel (2).

TÄHELEPANU! Põletuste oht suitsu, kuumutatud rasva, seadme kuumade elementidega. Eriline ettevaatus on vajalik, kui eemaldate korvi (2) tööseadmest.

Soovitatava koguse toidukaupade ületamine võib takistada seadmes korralikku õhuringlust ja oluliselt mõjutada lõpliku efekti – pealmist kihti küpsetatakse liiga palju ja aine jääb toorelt.

Toidukaubad	ikoon	Kaal	Temperatuur	Aeg (min.)
Prantsuse friikartulid		300-700	200	20
Praad		100-500	180	15
Krevetid		100-500	160	20
Kana jalad		100-500	160	40
Liha		100-500	180	25
koogid		300	160	20
Kala		100-400	180	20

VALMISTAMINE OMATEHTUD FRIIKARTULID

Parima tulemuse saavutamiseks tuleks kasutada eelnevalt pruunistatud (nt külmutatud) kiipe. Homemade friikartulite praadimiseks järgige allpool toodud samme.

1. Koorige kartulid ja lõigake need pulgadesse.
2. Loputage kiibid kaussi vähemalt 30 minutit, eemaldage ja kuivatage paberrätikul.
3. Vala 1/2 supilusikatäit oliiviõli kaussi, seejärel asetage friikartulid ja segage, kuni need on õliga kaetud.
4. Eemaldage kiibid sõrmedega või sobivate köögiriistadega, nii et kaussi jääb liigne õli. Pange need korvi.

TÄHELEPANU! Ärge valage kõiki kaussi kiipe korraga korvi, nii et õli ei voolaks nõusse põhja.

5. Prae vastavalt juhistele.

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist peate eemaldama pistiku vooluvõrgust ja oodake, kuni seade täielikult jahtub.
2. Lükake kauss korviga nii, et seade jahtub kiiremini. Laske kaussi jahtuda, enne kui võtate korvi.

TÄHELEPANU! Kauss, korv ja seadme sisemus on kaetud mittekleepuva kattega. Ärge puhastage neid metallist köögiseadmete või abrasiividega, kuna see võib kattekihti kahjustada.

3. Pühkige seadme korpus niiske lapiga. Ärge kunagi kastke korpust vette või muusse vedelikku, ärge peske seda nõudepesumasinas.

4. Peske kauss ja korv veega, lisades kerget pesuainet. Loputage ja kuivatage hoolikalt. Ärge kasutage korpuste puhastamiseks traatkangasid ega abrasiive. Korv m võib pesta nõudepesumasinas.
5. Puhastage seadme sisemus kuuma veega ja õrna käsnaga, mis ei põhjusta kriimustusi.
6. Puhastage kütteelement puhastusharjaga, et eemaldada praht.
7. Pärast puhastamist ja kuivatamist tuleb seade kokku voldida ja hoida kindlas kohas.

KUI MUSTUS ON KINNI KORVI VÕI KAUSI PÕHJA KÜLGE, TÄITKE KAUSS KUUMA VEEGA, LISADES VÄIKESE KOGUSE NÕUDEPESUVAHENDIT. PANE KORV KAUSI JA JÄTA NEED LIIGUNEMA UMBES 10 MINUTIKS.

TÕRKEOTSING

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

probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Koostisained praadida ebahühtlaselt Fitfryeris.	Mõned koostisosad tuleb loksutada poole ettevalmistusajast.	Üksteise peale või üksteise peale asetatud koostisosad (nt friikartulid) loksutatakse poole ettevalmistusajast.
Fitfryerist välja võetud praetud suupistid ei ole purustatud.	Kasutati traditsioonilises sügavpraadimisseadmes valmistamiseks mõeldud suupistid.	Fitfryeris valmistamiseks peate kasutama suupisteid või katke suupisteid õhukese kihiga õli, et tagada nende nõrkus.
Ma ei saa libistada kaussi seadmesse õigesti.	Korvis on liiga palju koostisosi.	Ärge täitke korvi MAX-i taseme kohal.
	Korv ei ole mängukaru õigesti seatud.	Lükake korv kaussi, kuni kuulatakse „kliki“.
	Küpsetusplaadi hoidja lukustab kausi.	Seadke käepide horisontaalselt nii, et see ei jääks korvist välja.
Seadmest väljub valge suits.	Valmistatakse rasvhapete koostisosad.	Fitfryeri rasvade koostisosade praadimisel lekitab kaussi suures koguses rasva. See rasv eraldab valget suitsu ja kauss võib soojeneda rohkem kui tavaliselt. See ei mõjuta seadet ega toiduvalmistamise lõpptulemust.
	Kausis on eelmise toiduvalmistamise rasv.	Fitfryeri rasvade koostisosade praadimisel lekitab kaussi suures koguses rasva. See rasv eraldab valget suitsu ja kauss võib soojeneda rohkem kui tavaliselt. See ei mõjuta seadet ega toiduvalmistamise lõpptulemust.
Fitfryeris praaditakse värsked friikartulid ebahühtlaselt.	Kartulitükke ei olnud enne praadimist korralikult leotatud.	Loputage neid kaussi vähemalt 30 minutit, eemaldage ja kuivatage paberrätikuga.
	Kasutati sobimatut tüüpi kartulit.	On vaja kasutada värsket kartulit ja kontrollida, et need ei laguneks praadimisel.
Fitfryer'is valmistamisel ei ole värsked friikartulid krõbedad.	Kiibide haprus sõltub õli ja vee kogusest nendes.	Enne oliiviõli lisamist peate ettevalmistatud kartulitükid põhjalikult kuivama.
		Valmistage väiksemad kartulitükid, et muuta need krõbedaks.
		Lisa veidi suurem kogus oliiviõli, et muuta kiibid crispier.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

Tehnilised andmed on esitatud toote tüübisildil.
Võrgukaabli pikkus: 0,85 m.



*Käesolev juhend on masintõlgitud.
Kahtluse korral lugege palun selle ingliskeelset versiooni.*

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

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri- ja elektroonikaseadmed)



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


SAFETY INSTRUCTIONS

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

- ▶ Before cleaning, disconnect the unit from the power supply first.
- ▶ Clean the device, in particular parts being in direct contact with food, before first use, immediately after finishing work and if the device has not been used for a long time. The procedure is described in details in the “CLEANING AND MAINTENANCE” section.
- ▶ Do not place the device near other electric cookers, burners, ovens, etc.
- ▶ Always ensure that all parts of the device are correctly fitted before starting work.
- ▶ Wait for the device to cool down completely after frying before attaching or removing its elements, as well as cleaning the device.
- ▶ During hot air frying, hot steam escapes through the air vents.
- ▶ Keep your hands and face away from the escaping steam or air outlets. Pay attention to the steam and air when removing the bowl with the basket from the device.
- ▶ Do not cover the air inlets and outlets when the device is operating.
- ▶ Do not place the device near flammable materials such as curtains, tablecloths etc., because this may lead to a fire.
- ▶ Food intended for frying should always be placed into the basket.
- ▶ Do not fill the bowl with oil as this may cause a fire.
- ▶ Device is suitable for home use solely. To prevent deformation of the housing and lid, never use the device continuously for a long period of time.

- ▶ Damaged plug or power cord must be replaced by the manufacturer, its service centre or another suitably qualified person in order to avoid any risk.
- ▶ The surface temperature may increase during use.
- ▶ The device should be connected to a mains socket outlet with a grounding pin! Before switching the device on, make sure the mains parameters match the values on the device's identification plate.
- ▶ It is recommended to use protective gloves intended for handling this type of equipment.
- ▶ This equipment may be used by children of at least 8 years of age and by persons of diminished physical, mental capacity and lack of experience and knowledge of the equipment if supervision or instruction is provided regarding the safe use of the equipment so that the hazards involved are understood. Cleaning and maintenance must not be performed by children, unless they are over 8 years old and supervised by an adult. Unsupervised children can not perform cleaning and maintenance of the product.
- ▶ Children should be supervised to ensure that they do not play with the equipment/device.
- ▶ The device has not been designed to operate with an external timer switch or a separate remote control system.
- ▶ Keep the device and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Do not connect the plug to the power socket with wet hands.
- ▶ Do not pull the plug out of the power socket by pulling the cord.
- ▶ Use the device on a smooth and stable surface.

- ▶ Do not place the device directly against a wall or other devices. Leave at least 10 cm of free space at the back and upper parts of the device, as well as on its both sides. Do not place any objects on the device.
- ▶ For the safety of children, please do not leave freely accessible parts of the packaging (plastic bags, cardboard boxes, polystyrene, etc.).
- ▶ **WARNING! Do not allow children to play with the film. Danger of suffocation!**
- ▶ **WARNING! Overheated fat may ignite. Be especially careful!**

- ▶  **CAUTION! Hot surface!**

DEVICE DESCRIPTION

ELEMENTS DESCRIPTION

- | | |
|------------------------------|-----------------|
| 1. Holder | E. Start/Pause |
| 2. Frying basket | F. ON/OFF |
| 3. Control panel: | G. Heating mode |
| A. default program icons | 4. Grate grill |
| B. temperature control range | 5. Vent |
| C. time adjustment buttons | 6. Power input |
| D. Menu | |

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. 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.

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 finishing work, in order to remove hot fumes from the device, the fan will continue to work for approx. 20 seconds.




CAUTION! The device is protected against improper use; the device will not turn on without a properly installed basket (2), the control panel (3) will remain completely blank.




1. Connect the device to the grounded mains. The device will signal established connection with the network using a single beep. Additionally, the entire control panel will light up briefly. After turning off, only the  button will remain visible; the device will then go into sleep mode.
2. Pull out the bowl with the basket by pulling the handle (1).
3. Put products into the basket (2).

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

4. Slide the bowl with the basket back into the Fitfryer by holding the handle (1).
5. Wake up the device from sleep mode by pressing the button once ; this will light up the entire control panel and activate all functions.
6. Set time and temperature:
 - a. Manually (80-200°C / 1-60 min.); the temperature can be set by pressing the adjustment buttons  and  located next to the  icon. Set the time by pressing the adjustment buttons  and  located next to the  icon. The selected operating parameters will be visible on the display located in the central point of the control panel (3).
 - b. Default Programs - The device supports seven default programs. Press the menu  button to select the default programme. The currently selected program will be signalled by one of the seven flashing icons located at the top of the control panel (3).
Additionally, the device is equipped with a heating function; use the button marked with the  symbol in order to select it.
7. Start the device - after selecting the time and temperature, press the  button. During operation, the display will alternately show the set temperature and the time remaining to turning off.

CAUTION! The time and temperature adjustment buttons are active after starting the device; operating parameters of the device can still be changed.

CAUTION! Pressing the  button during operation for about 1 minute, suspends the program. To resume the program, press the  button again. If the  button is not pressed again within 1 minute, the device will change operation into sleep mode.

8. Signalling operation on the control panel - until the program is confirmed, the  button flashes and goes into continuous  illumination after the operation is started. In addition, the operation of the device is signalled by a flashing bar on the control panel (3) located under the icons with the selection of default programs.
9. Ending the operation - the device will turn off automatically when the set time comes to an end. The end of operation will be signalled by the display of the word "OFF" on the display, accompanied by a sound signal; then the device will go into sleep mode. The operation of the device can be ended at any time by pressing the  button. After the operation is finished, the device should be disconnected from the power source.

COOKING - TIPS








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

However, due to differences in shape, size, structure of food products, the data provided in the table should be treated as indicative information that will facilitate starting work with the device. Over time, the user will probably work out their preferable time and temperature settings in individual programs for the dishes of their choice.

Some dishes require shaking (mixing) halfway through the cooking time. In order to achieve this, pull out the basket (2), which will turn off the control panel (3) and stop the operation of the set baking program. The baking program will resume when the basket (2) is inserted again.

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

Exceeding the recommended 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.

Groceries	Icon	Scales	Temperature in C°	Time (min.)
Fries		300-700	200	20
Steak		100-500	180	15
Prawns		100-500	160	20
Chicken legs		100-500	160	40
Meat		100-500	180	25
Cakes		300	160	20
Fish		100-400	180	20

HOMEMADE FRIES PREPARATION

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

1. Peel the potatoes and cut them into sticks.
2. Soak the fries in a bowl 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 neither be immersed in water or any other liquid nor washed in the dishwasher.
4. Wash the bowl and basket with warm water and a 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



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

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



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

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- ▶ Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- ▶ Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- ▶ ¡No deje el dispositivo de trabajo desatendido!
- ▶ No utilice el dispositivo para fines distintos a los previstos.
- ▶ No sumerjas el dispositivo, el cable y el enchufe en agua u otros líquidos.
- ▶ Siempre desenchufe el enchufe cuando no estés usando el dispositivo o antes de limpiarlo.
- ▶ El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede dañar el dispositivo, provocar un incendio o causar lesiones.
- ▶ En caso de que el dispositivo emita sonidos, olores o humo inusuales, apáguelo inmediatamente y luego comuníquese con un centro de servicio autorizado para que lo reparen.
- ▶ No utilice el dispositivo al aire libre.
- ▶ No cuelgues el cable de alimentación sobre bordes afilados y no permites que toque superficies calientes.
- ▶ Asegúrese de que el cable de alimentación no cuelgue del borde del suelo sobre el que se coloca el dispositivo. Esto evitará que el dispositivo sea arrancado accidentalmente de la superficie.
- ▶ ¡No toque las superficies calientes! Usa las manijas.
- ▶ Guarde el dispositivo en un lugar fresco, a la sombra y seco.
- ▶ Evite la deformación de las piezas de plástico, no lave el dispositivo con agua caliente ni en el lavavajillas.

- No introduzca las manos ni objetos en el depósito mientras la máquina esté en funcionamiento.
- ¡Desconecte el dispositivo de la fuente de alimentación antes de limpiarlo!
- La limpieza del dispositivo, en particular de las partes que están en contacto directo con los alimentos, debe realizarse antes del primer uso, inmediatamente después del uso o si el aparato no se ha utilizado durante mucho tiempo. El procedimiento se describe en el capítulo «LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO».
- No coloques el dispositivo cerca de las cocinas eléctricas y de gas, quemadores, hornos, etc.
- Antes de comenzar a trabajar, asegúrese siempre de que todas las partes del dispositivo estén instaladas correctamente.
- Después de cocinar, deje que el aparato se enfríe por completo antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente a través de las rejillas de ventilación.
- Mantenga las manos y la cara alejadas de las salidas de aire o vapor que se escapan. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire cuando retire el bol con la cesta del aparato.
- No cubra las entradas y salidas de aire mientras el dispositivo está funcionando.
- No coloques el dispositivo cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., que puedan provocar un incendio.
- Los alimentos destinados a freír siempre deben colocarse en la cesta.

- ▶ No llene el recipiente con aceite, ya que podría provocar un incendio.
- ▶ El dispositivo solo es adecuado para uso doméstico. Nunca lo use de forma continua durante un largo período de tiempo para evitar la deformación de la carcasa y la tapa.
- ▶ Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o una persona igualmente calificada para evitar todos los riesgos.
- ▶ 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 red coincida con los parámetros indicados en la placa de características del dispositivo.
- ▶ Durante el uso, se recomienda utilizar guantes de protección destinados a la manipulación de este tipo de equipos.
- ▶ Este dispositivo puede ser utilizado por niños de por lo menos 8 años de edad, por personas con capacidades físicas o mentales reducidas y por personas que no disponen de experiencia ni de conocimiento del dispositivo, siempre que se les supervise o se les proporcione instrucción para utilizar el equipo de manera segura, de modo que se puedan comprender los riesgos asociados a su uso. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños a menos que sean mayores de 8 años y estén supervisados. La limpieza/mantenimiento no puede ser realizada por niños sin supervisión.

- ▶ Debe vigilarse que los niños 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 conectes el enchufe a la toma de corriente con las manos mojadas.
- ▶ No desconectes el enchufe de la red tirando del cable.
- ▶ Utilice el dispositivo sobre una superficie lisa e estable.
- ▶ No coloque el dispositivo directamente contra una pared u otros dispositivos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera y en ambos lados del aparato, así como por encima. No coloque ningún objeto sobre el dispositivo.
- ▶ Por la seguridad de los niños, por favor no permitir su acceso a ninguna parte del embalaje (bolsas de plástico, cartones, poliestireno, etc.).
- ▶ **¡ADVERTENCIA! No dejes que los niños jueguen con el film de plástico. ¡Peligro de asfixia!**
- ▶ **¡ADVERTENCIA! La grasa sobrecalentada puede incendiarse. Ten especial cuidado.**
- ▶  **¡ATENCIÓN! ¡Superficie caliente!**

DESCRIPCIÓN DEL DISPOSITIVO

DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS

- | | |
|--|----------------------------|
| 1. Mango | D. Menú |
| 2. Cesta para freír | E. Iniciar pausa |
| 3. Panel de control: | F. ENCENDIDO APAGADO |
| A. iconos de programas predeterminados | G. Calefacción |
| B. botones de control de temperatura | 4. rejilla parrilla |
| C. botones de ajuste de tiempo | 5. La ventilación |
| | 6. Entrada de alimentación |

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

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

ANTES DEL PRIMER USO


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

USAR


¡ATENCIÓN! Es posible que salga una pequeña cantidad de humo del aparato cuando se utilice por primera vez. Esto es normal.










¡ATENCIÓN! Al final de la operación, el ventilador seguirá funcionando durante aproximadamente 20 segundos para eliminar los humos calientes de la unidad.

¡ATENCIÓN! El dispositivo está protegido contra el mal uso: el dispositivo no se encenderá sin una cesta correctamente montada (2) y el panel de control (3) estará completamente en blanco.




1. Conecte el dispositivo a una fuente de alimentación con conexión a tierra. El dispositivo señalará la conexión a la red con un solo pitido. Además, todo el panel de control se iluminará brevemente. Después de que se apague, solo el botón permanecerá visible  y el dispositivo entrará en modo de suspensión.
2. Extraiga el bol con la cesta tirando del asa (1).
3. Ponga los comestibles en la cesta (2).




¡ATENCIÓN! No llene la cesta (2) por encima de la marca "MAX" y no exceda la cantidad máxima de ingredientes que se indica en la tabla (consulte la sección "COCCIÓN - CONSEJOS").

4. Sujutando el asa (1), deslice el bol con la cesta de nuevo en la Fitfryer.
5. Despierte el dispositivo del modo de suspensión presionando el botón una vez  - esto iluminará todo el panel de control y activará todas las funciones del dispositivo.
6. Ajuste el tiempo y la temperatura:

- a. Manualmente (rango 80-200°C / 1-60 min.) - la temperatura se puede configurar presionando los botones de ajuste  y  al lado del icono . Programamos la hora presionando los botones de ajuste  y  al lado del icono . Los parámetros de funcionamiento seleccionados serán visibles en la pantalla ubicada en el punto central del panel de control (3).
 - b. Programas predeterminados: el dispositivo admite siete programas predeterminados. Pulse el botón de menú para seleccionar el programa predeterminado . El programa actualmente seleccionado se indica mediante el parpadeo de uno de los siete iconos ubicados en la parte superior del panel de control (3).
Además, el dispositivo está equipado con una función de calefacción, para seleccionarla, use el botón marcado con el símbolo .
7. Inicie el dispositivo: después de seleccionar el tiempo y la temperatura, presione el botón . Durante el funcionamiento, la pantalla mostrará alternativamente la temperatura configurada y el tiempo restante hasta que se apague el dispositivo.

¡ATENCIÓN! Después de iniciar el dispositivo, los botones de ajuste de tiempo y temperatura están activos; aún puede cambiar los parámetros operativos del dispositivo.

¡ATENCIÓN! Presionando el botón  durante el funcionamiento, durante aproximadamente 1 minuto, suspende el funcionamiento del programa. Para reanudar el programa, vuelva a pulsar el botón . Si dentro de 1 min. botón  no se vuelve a presionar, el dispositivo entrará en modo de suspensión.

8. Señalización de trabajo en el panel de control - botón hasta que se apruebe el programa  parpadea cuando el botón comienza a funcionar  está encendido de forma continua. Además, el funcionamiento del dispositivo se indica mediante una barra parpadeante en el panel de control (3) ubicado debajo de los iconos con la selección de programas predeterminados.
9. Fin del trabajo: el dispositivo se apagará automáticamente cuando finalice el tiempo establecido. El final del trabajo será señalado por la visualización de la palabra "OFF" en la pantalla y una señal de sonido, luego el dispositivo entrará en modo de suspensión. El funcionamiento del dispositivo se puede finalizar en cualquier momento presionando un botón . Después de terminar el trabajo, el dispositivo debe desconectarse de la fuente de alimentación.

COCINA - CONSEJOS








Se pueden preparar muchos platos con el aparato, la siguiente tabla pretende ayudarle a elegir el peso correcto de los alimentos y el tiempo óptimo de cocción.

Sin embargo, debido a las diferencias en forma, tamaño, estructura de los productos alimenticios, los datos proporcionados en la tabla deben tratarse como información indicativa que facilitará el inicio del trabajo con el dispositivo. Con el tiempo, probablemente establecerá sus propios ajustes de tiempo y temperatura en programas individuales para los platos que elija.

Algunos alimentos requieren sacudirse (revolver) a la mitad del tiempo de cocción. Para hacer esto, saque la canasta (2), apagara el panel de control (3) y detendrá la operación del programa de horneado establecido. El programa de horneado se reanudará cuando se vuelva a introducir la cesta (2).

¡ATENCIÓN! Riesgo de quemaduras por humos, grasa caliente, partes calientes del aparato. Tenga especial cuidado al retirar la cesta (2) del dispositivo de trabajo.

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

Comestibles	Icono	Libra	Temperatura	Tiempo (minutos)
papas fritas		300-700	200	20
bife		10	180	15
Langostinos		10	160	20
Muslos de pollo		10	160	40
carne		10	180	25
Pasteles		300	160	20
Pez		10	180	20

PREPARACIÓN DE PATATAS FRITAS CASERAS

Para obtener los mejores resultados, use papas fritas precocidas (p. ej., congeladas). Para freír papas fritas caseras, siga los pasos a continuación.

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

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

5. Freír según las instrucciones.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el dispositivo se enfríe por completo.
2. Saque el recipiente con la cesta para que el dispositivo se enfríe más rápido. Deje que el recipiente se enfríe antes de retirar la cesta.

¡ATENCIÓN! El recipiente, la cesta y el interior del dispositivo están recubiertos con un revestimiento antiadherente. No los limpie con utensilios de cocina de metal o limpiadores abrasivos ya que esto puede dañar el revestimiento.

3. Limpie la carcasa del dispositivo con un paño húmedo. Nunca sumerja la carcasa en agua o cualquier otro líquido, no la lave en el lavavajillas.
4. Lave el recipiente y la canasta con agua tibia y un detergente suave. Enjuague y seque bien. No utilice telas metálicas ni limpiadores abrasivos para limpiar la carcasa. La cesta es apta para lavavajillas.
5. Limpie el interior del dispositivo con agua caliente y una esponja suave no abrasiva.
6. Limpie el elemento calefactor con el cepillo de limpieza para eliminar la suciedad.
7. Después de limpiar y secar, el dispositivo debe doblarse y guardarse en un lugar seguro.

SI HAY SUCIEDAD ADHERIDA A LA CESTA O AL FONDO DEL RECIPIENTE, LLÉNELO CON AGUA CALIENTE Y UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE DETERGENTE LÍQUIDO. PONGA LA CESTA EN EL RECIPIENTE Y DÉJELO EN REMOJO DURANTE UNOS 10 MINUTOS.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La siguiente tabla describe los problemas más comunes que puede encontrar con su dispositivo.

Problema	Causa posible	SOLUCIÓN
Los ingredientes se frien de manera desigual en la Fitfryer.	Algunos ingredientes deben agitarse a la mitad del tiempo de preparación.	Para los ingredientes colocados uno encima del otro (p. ej., papas fritas), agite a la mitad del tiempo de cocción.
Los bocadillos fritos no se desmoronan al salir de la Fitfryer.	Se utilizaron snacks destinados a ser preparados en una freidora convencional.	Use refrigerios Fitfryer o cubra los refrigerios con una fina capa de aceite para mantenerlos crujientes.
No puedo insertar correctamente el bol en el aparato.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima del nivel MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en el recipiente.	Deslice la canasta en el recipiente hasta que se escuche un "clic".
	El asa de la bandeja para hornear bloquea el bol.	Ajuste el asa horizontalmente para que no sobresalga de la cesta.
Sale humo blanco del dispositivo.	Se están preparando ingredientes grasos.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, se derrama una gran cantidad de grasa en la sartén. Esta grasa emite humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
	Hay grasa en el bol de la cocción anterior.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, se derrama una gran cantidad de grasa en la sartén. Esta grasa emite humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo habitual. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
Las papas fritas frescas se frien de manera desigual en la Fitfryer.	Los trozos de patata no se remojaron correctamente antes de freírlos.	Remójalas en un recipiente durante al menos 30 minutos, retíralas y sécalas con una toalla de papel.
	Tipo incorrecto de patatas utilizadas.	Utilice patatas frescas y compruebe que no se "desmoronan" durante la fritura.
Las papas fritas frescas no quedan crujientes cuando se preparan en la Fitfryer.	La ternura de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Seque bien los trozos de patata preparados antes de añadir el aceite.
		Prepara trozos de patatas más pequeños para que queden más crujientes.

Añade un poco más de aceite de oliva para que las patatas fritas queden más crujientes.

DATOS TÉCNICOS

Los parámetros técnicos se indican en la placa de características

del producto.

Longitud del cable de red: 0,85 m



Este manual ha sido traducido automáticamente.

En caso de duda, consulte su versión en inglés.

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

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)



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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

- ▶ Évitez la déformation des pièces en plastique, ne lavez pas l'appareil à l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle.
- ▶ Ne mettez pas vos mains ou des objets dans le réservoir pendant que l'appareil fonctionne.
- ▶ Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer !
- ▶ Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période - la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- ▶ Ne pas placer l'appareil à proximité d'autres appareils électriques: de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- ▶ Avant de commencer le travail assurez-vous toujours que tous les composants de l'appareil sont correctement installés.
- ▶ Après la friture, laissez l'appareil refroidir complètement avant de fixer ou de retirer ses composants, et avant de le nettoyer.
- ▶ Lors de la friture à l'air chaud, la vapeur chaude s'échappe par les sorties d'air.
- ▶ Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur qui s'échappe et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air lorsque vous retirez le bol avec le panier de l'appareil.
- ▶ Ne pas obstruer les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement.
- ▶ Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes, etc. car cela pourrait provoquer un incendie.

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

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

- ▶  **ATTENTION ! Surface chaude !**

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

- | | |
|--|-----------------------------|
| 1. Support (poignée) | D. Menu |
| 2. Panier à friture | E. Démarrage/Pause |
| 3. panneau de contrôle | F. ON/OFF |
| A. icônes de programme par défaut | G. Chauffage |
| B. Boutons de réglage de température «+» et «-», (80-200°C par paliers de 5°C) | 4. Grille du grill |
| C. boutons de réglage de l'heure | 5. Ouverture de ventilation |
| | 6. Alimentation électrique |

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

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

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION


- Déballer l'appareil de son emballage. Enlevez tous les sacs, transparents, papiers bulles et étiquettes.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages pouvant résulter de son transport. Si vous suspectez des dommages ne démarrez pas le moulin et consultez votre revendeur.
- Assurez-vous que les paramètres de votre installation électrique correspondent à ceux donnés dans le tableau fournit avec l'appareil.
- Nettoyez l'appareil conformément aux instructions comprises dans la section „ENTRETIEN ET NETTOYAGE”.
- Placez l'appareil sur une surface dure, sèche, stable, plane et horizontale.

UTILISATION DE

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











ATTENTION! Après le fonctionnement, le ventilateur continue à tourner pendant environ 20 secondes pour évacuer les fumées chaudes de l'appareil.




ATTENTION! L'appareil est protégé contre une mauvaise utilisation - l'appareil ne s'allumera pas si le panier (2) n'est pas correctement installé et le panneau de commande (3) s'éteindra complètement.




- Branchez l'appareil sur une source d'alimentation mise à la terre. L'appareil signalera la connexion au secteur par un double signal sonore. En outre, l'ensemble du panneau de commande s'allume brièvement. Lorsqu'il s'éteint, seul le bouton  reste visible et l'appareil passe en mode veille.
- En tirant la poignée (1), sortez le bol avec le panier (fig. 1).
- Mettez les provisions dans le panier (2).

ATTENTION! Ne remplissez pas le panier (2) au-dessus de l'indicateur «MAX» et ne dépassez pas la quantité maximale d'ingrédients indiquée dans le tableau (voir section «PRÉPARATION DES ALIMENTS - CONSEILS»).

- En tenant la poignée (1), poussez le bol avec le panier dans le Fitfryer (fig. 4).

5. Réveillez l'appareil en appuyant une fois sur le bouton  - cela illuminera l'ensemble du panneau de commande et activera toutes les fonctions de l'appareil.
6. Régler la durée et la température :
 - a. Manuel (page 80-200C°/ 1-60 min.) - la température peut être réglée en appuyant sur les boutons de commande  et  situés à côté de l'icône . Le réglage de l'heure se fait en appuyant sur les boutons de réglage  et  situés à côté de l'icône . Les paramètres de fonctionnement sélectionnés sont visibles sur l'écran situé au centre du panneau de commande (3).
 - b. Programmes par défaut - l'appareil prend en charge sept programmes par défaut. Pour sélectionner le programme par défaut, appuyez sur la touche de menu . Le programme sélectionné est indiqué par le clignotement de l'une des sept icônes situées en haut du panneau de commande (3).
En outre, l'appareil est équipé d'une fonction de chauffage, qui peut être sélectionnée à l'aide du bouton marqué .
7. Démarrez l'appareil - après avoir sélectionné l'heure et la température, appuyez sur . Pendant le fonctionnement, l'affichage alterne entre la température réglée et le temps restant jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

ATTENTION! Une fois que l'appareil a démarré, les boutons de réglage de l'heure et de la température sont actifs - vous pouvez encore modifier les paramètres de fonctionnement de l'appareil. ATTENTION! En appuyant sur la touche  pendant le fonctionnement, pendant environ 1 minute, le programme est mis en pause. Pour reprendre le programme, appuyez à nouveau sur la touche . Si le bouton  n'est pas actionné à nouveau dans un délai d'une minute, l'appareil passe en mode veille.

8. Indication de fonctionnement sur le panneau de commande - jusqu'à ce que le programme soit approuvé, la touche  clignote, une fois que l'opération a commencé, la touche  est allumée en continu. En outre, le fonctionnement de l'appareil est indiqué par une barre clignotante sur le panneau de commande (3) situé sous les icônes de sélection des programmes par défaut.
9. Fin de fonctionnement - l'appareil s'éteint automatiquement à la fin de la durée programmée. La fin du fonctionnement est signalée par l'affichage du mot «OFF» sur l'écran et par un signal sonore, après quoi l'appareil passe en mode veille. L'opération peut être interrompue à tout moment en appuyant sur . Une fois le travail terminé, l'appareil doit être déconnecté de la source d'alimentation.

PRÉPARATION DES ALIMENTS - CONSEILS








De nombreux plats peuvent être préparés avec l'appareil. Le tableau ci-dessous a pour but de vous aider à choisir le poids correct des aliments et le temps de cuisson optimal.

Toutefois, en raison des différences de forme, de taille et de structure des denrées alimentaires, entre autres, les données figurant dans le tableau doivent être considérées comme des informations indicatives pour vous aider à démarrer. Au fil du temps, vous trouverez probablement vos propres réglages de temps et de température pour les programmes que vous utilisez et les aliments que vous cuisinez.

Certains plats nécessitent d'être secoués (remués) à la moitié du temps de cuisson. Pour ce faire, retirez le panier (2), ce qui a pour effet d'éteindre le panneau de commande (3) et d'arrêter le programme de cuisson programmé. Le programme de cuisson reprend dès que le panier (2) est de nouveau enfoncé.

ATTENTION! Risque de brûlures par les fumées, les graisses chaudes, les pièces chaudes de l'appareil. Faites très attention lorsque vous retirez le panier (2) de l'appareil en marche.

Le dépassement de la quantité recommandée d'aliments 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.

Épicerie	Icône	Poids	Température	Temps (min.)
« frites »		300-700	200	20
Steak		100-500	180	15
Crevettes		100-500	160	20
Cuisses de poulet		100-500	160	40
Viandes		100-500	180	25
Gâteaux		300	160	20
Poisson		100-400	180	20

PRÉPARATION DES FRITES MAISON

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

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

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

5. Faites frire selon les instructions fournies.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

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

SI DES SALETÉS ONT ADHÉRÉ AU PANIER OU AU FOND DU BOL, REMPLISSEZ LE BOL D'EAU CHAUDE ET D'UNE PETITE QUANTITÉ DE LIQUIDE VAISSELLE. PLACEZ LE PANIER DANS LE BOL ET LAISSEZ-LE TREMPER PENDANT ENVIRON 10 MINUTES.

RÉSOLUTION DE PROBLÈMES

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

Les frites fraîches préparées dans le Fitfryer ne sont pas croustillantes.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau qu'elles contiennent.	Sécher soigneusement les morceaux de pommes de terre préparés avant d'ajouter l'huile.
		Préparez des morceaux de pommes de terre plus petits pour qu'ils soient plus croustillants.
		Ajoutez une quantité légèrement supérieure d'huile d'olive pour rendre les frites plus croustillantes.

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

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

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

Longueur du cordon secteur : 0,85 m



*Ce manuel a été traduit par une machine.
En cas de doute, veuillez vous référer à sa version anglaise.*

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

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



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

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ:

- ▶ Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- ▶ Legyél különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- ▶ Ne hagyja felügyelet nélkül a működő készüléket!
- ▶ Ne használd a készüléket a rendeltetésétől eltérő célokra.
- ▶ Ne merítsd a készüléket, a kábelt vagy a fali csatlakozót vízbe vagy más folyadékba.
- ▶ Mindig húzd ki a tápvezeték dugóját a hálózati aljzatból, ha nem használod a készüléket, vagy annak tisztítása előtt.
- ▶ A gyártó által nem ajánlott tartozékok használata a készülék károsodását, tüzet vagy személyi sérülést okozhat.
- ▶ Ha szokatlan hangok, szagok vagy füst jön ki a készülékből, azonnal kapcsolja ki, majd forduljon egy hivatalos szervizközponthoz a készülék javítása érdekében.
- ▶ Ne használd a készüléket kültéren.
- ▶ Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a tápkábel ne lógjon túl a padló szélén, amelyre a készüléket helyezi. Ezzel elkerülhető, hogy a készülék véletlenül lehúzódjon a felületről.
- ▶ Ne érintse meg a forró felületeket! Használja a fogantyúkat.
- ▶ Tárolja a készüléket hűvös, árnyékos és száraz helyen.
- ▶ Kerülje el a műanyag alkatrészek deformálódását, ne mossa a készüléket forró vízzel vagy mosogatógépben.
- ▶ A gép működése közben ne tegye a kezét vagy tárgyát a tartályba.

- ▶ Tisztítás előtt válassza le a készüléket az áramforrásról!
- ▶ A készülék tisztítását, különösen az élelmiszerekkel közvetlenül érintkező alkatrészek tisztítását az első használat előtt, közvetlenül az alkalmazás befejezése után, vagy ha a készüléket hosszú ideig nem használt – az eljárást a „TISZTÍTÁS és KARBANTARTÁS” című fejezet ismerteti.
- ▶ Ne helyezze a készüléket más elektromos készülékek, égők, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- ▶ A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- ▶ Főzés után hagyja teljesen kihűlni a készüléket, mielőtt felhelyezi vagy eltávolítja az alkatrészeket, és mielőtt megtisztítja a készüléket.
- ▶ A forró levegős sütés során forró gőz távozik a szellőzőnyílásokon.
- ▶ Tartsa távol kezét és arcát a kiáramló gőz- vagy levegőkimenetektől. Ezenkívül ügyeljen a gőzre és a levegőre, amikor eltávolítja a tálat a kosárral a készülékből.
- ▶ A készülék működése közben ne takarja le a levegő bemeneti és kimeneti nyílásait.
- ▶ Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, asztalterítők és egyéb közelébe – tüzet okozhat.
- ▶ A sütésre szánt ételeket mindig a kosárba kell tenni.
- ▶ Ne töltse meg az edényt olajjal, mert ez tüzet okozhat.
- ▶ A készülék csak otthoni használatra alkalmas. Soha ne használja folyamatosan hosszú ideig, hogy elkerülje a ház és a fedél deformálódását.

- ▶ Ha a csatlakozódugó vagy a tápkábel megsérült, a kockázat elkerülése érdekében a gyártónak vagy szervizképviselőnek, vagy hasonlóan képzett személynek ki kell cserélnie.
- ▶ Használat közben a felület hőmérséklete megemelkedhet.
- ▶ A készüléket földelt csatlakozóaljzathoz kell csatlakoztatni! A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megegyezik-e a készülék adattábláján megadott paraméterekkel.
- ▶ Használat közben az ilyen típusú eszközök kezelésére szolgáló védőkesztyű használata javasolt.
- ▶ A berendezést legalább 8 éves korú gyermekek, valamint csökkent fizikai és szellemi képességű személyek, valamint a berendezéssel kapcsolatos tapasztalattal és ismeretekkel nem rendelkező személyek is használhatják, ha felügyeletet vagy oktatást biztosítanak a berendezés biztonságos használatára vonatkozóan, hogy a veszélyek megértésre kerüljenek. A tisztítást és a felhasználói karbantartást gyermekek nem végezhetik, kivéve, ha 8 évesnél idősebbek és felügyelet alatt állnak. A tisztítást/karbantartást nem végezhetik felügyelet nélkül gyermekek.
- ▶ Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/eszközzel.
- ▶ A berendezést nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányító rendszerrel működjön.
- ▶ Tartsd a készüléket és annak tápvezetékét 8 év alatti gyermekek elől elzárva.
- ▶ Ne csatlakoztasd nedves kézzel a tápvezeték dugóját a hálózati aljzathoz.
- ▶ Ne húzd ki a dugót a konnektorból a zsinór meghúzásával.

- ▶ A készüléket sima és stabil felületen használja.
- ▶ Ne helyezze a készüléket közvetlenül a falhoz vagy más eszközökhöz. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és mindkét oldalán, valamint felette. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.
- ▶ A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyj szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- ▶ **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- ▶ **FIGYELEM! A túlhevített zsír meggyulladhat. Legyen különösen óvatos!**



- ▶ **Figyelem! Forró felület!**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

AZ ELEMÉK LEÍRÁSA

- | | |
|----------------------------------|-------------------|
| 1. Fogantyú | E. Indítás/Szünet |
| 2. Sütőkosár | F. BE KI |
| 3. Vezérlőpult: | G. Fűtés |
| A. alapértelmezett programikonok | 4. Grill rács |
| B. hőmérséklet-szabályozó gombok | 5. A szellőző |
| C. időbeállító gombok | 6. Tápellátás |
| D. Menü | |

A hálózathoz való csatlakozást és a készülék bekapcsolását hangjelzés jelzi.

Többfunkciós készülék, mely egyedi kialakításának köszönhetően olaj hozzáadása nélkül is lehetővé teszi a sütést, grillezést, párolást és akár sütést is. A Fit Fryer forró levegő keringetéssel készíti az ételeket, aminek köszönhetően az ételek kívül ropogósak, belül puhaak. A legtöbb összetevőhöz nem kell olajat adni.

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Csomagolja ki a készüléket a csomagolásból. Távolítsa el minden tasakot, szállítási zárat, töltőanyagot és címkét.
2. Vizsgálja meg a készüléket, hogy nem sérültek-e a szállítás során. Ha sérülésre gyanakszik, ne indítsa be a készüléket, és forduljon a forgalmazóhoz.
3. Győződjön meg arról, hogy elektromos hálózatának paraméterei megfelelnek a készülék adattábláján szereplő adatoknak.


4. Mossa el a készüléket a „TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS” részben leírtak szerint
5. Helyezze a készüléket kemény, száraz, stabil, egyenletes és vízszintes felületre.

HASZNÁLAT











FIGYELEM! A készülék első használatakor kis mennyiségű füst távozhat a készülékből. Ez normális.

FIGYELEM! A működés végén a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy eltávolítsa a forró gőzöket az egységből.




FIGYELEM! A készülék védve van a helytelen használat ellen – a készülék nem kapcsol be megfelelően felszerelt kosár (2) nélkül, és a kezelőpanel (3) teljesen üres lesz.



1. Csatlakoztassa a készüléket egy földelt áramforráshoz. A készülék egyetlen hangjelzéssel jelzi a hálózathoz való csatlakozást. Ezenkívül a teljes kezelőpanel rövid időre kigyullad. Kialvás után csak a gomb marad látható  és a készülék alvó módba lép.
2. Húzza ki a tálat a kosárral a fogantyú (1) meghúzásával.
3. Tegye az élelmiszereket a kosárba (2).


FIGYELEM! Ne töltsen meg a kosarat (2) a „MAX” jelzés fölé, és ne lépje túl az összetevők maximális mennyiségét a táblázatban (lásd a „FŐZÉS - TIPPEK” című részt).

4. A fogantyút (1) fogva csúsztassa vissza a tálat a kosárral a Fit Fryer-be.
5. Ébressze fel a készüléket alvó üzemmódból a gomb egyszerű megnyomásával  – ezzel a teljes kezelőpanel világít, és az eszköz összes funkciója aktíválódik.
6. Idő és hőmérséklet beállítása:
 - a. Manuálisan (80-200°C / 1-60 perc) - a hőmérséklet a beállító gombok megnyomásával állítható  és  az ikon mellett . Az időt a beállító gombok megnyomásával állítjuk be  és  az ikon mellett . A kiválasztott működési paraméterek a kezelőpanel (3) középső pontjában található kijelzőn lesznek láthatóak.
 - b. Alapértelmezett programok – A készülék hét alapértelmezett programot támogat. Nyomja meg a menü gombot az alapértelmezett program kiválasztásához . Az aktuálisan kiválasztott programot a kezelőpanel tetején található hét ikon egyikének villogása jelzi (3). Ezenkívül a készülék fűtési funkcióval is rendelkezik, ennek kiválasztásához használja a szimbólummal jelölt gombot .
7. Indítsa el a készüléket - az idő és a hőmérséklet kiválasztása után nyomja meg a gombot . Működés közben a kijelző felváltva mutatja a beállított hőmérsékletet és a készülék kikapcsolásáig hátralévő időt.

FIGYELEM! A készülék indítása után az idő és a hőmérséklet beállító gombok aktívak - továbbra is módosíthatja a készülék működési paramétereit.

FIGYELEM! A gomb megnyomása  működés közben, körülbelül 1 percre, felfüggeszti a program működését. A program folytatásához nyomja meg ismét a gombot . Ha 1 percen belül gomb  nem nyomja meg újra, a készülék alvó módba lép.

8. Működjön a jelzés a vezérlőpulton - gomb a program jóváhagyásáig  villog, amikor a gomb elkezd működni  folyamatosan világít. Ezenkívül a készülék működését a kezelőpanelen (3) az ikonok alatt található villogó sáv jelzi az alapértelmezett programok kiválasztását.
9. Munka vége – a készülék automatikusan kikapcsol, amikor a beállított idő lejár.

A munka végét az „OFF” szó kijelzése és hangjelzés jelzi a kijelzőn, majd a készülék alvó üzemmódba kapcsol. A készülék működése gombnyomással bármikor megszakítható . A munka befejezése után a készüléket le kell választani az áramforrásról.

FŐZÉS – TIPPEK








Számos étel elkészíthető a készülékkel, az alábbi táblázat az étel megfelelő súlyának és az optimális főzési idő kiválasztásának a segítségére szolgál.

A különbségek miatt azonban élelmiszerek alakja, mérete, szerkezete, a táblázatban megadott adatok tájékoztató jellegűek, amelyek megkönnyítik a készülékkel való munka megkezdését. Idővel valószínűleg saját maga határozza meg az idő- és hőmérséklet-beállításokat az egyes programokban a kiválasztott ételekhez.

Egyes ételeket a főzési idő felénél rázni (keverni) kell. Ehhez húzza ki a kosarat (2), ez kikapcsolja a kezelőpanelt (3) és leállítja a beállított sütési program működését. A sütési program folytatódik, ha a kosarat (2) ismét behelyezi.

FIGYELEM! Égési sérülés veszélye a gőzök, a forró zsír és a készülék forró részei miatt. Legyen különösen óvatos, amikor eltávolítja a kosarat (2) a munkaeszköztől.

Az ajánlott ételmennyiség túllépése megakadályozhatja a megfelelő légáramlást a készülékben, és jelentősen befolyásolhatja a végső hatást - a felső réteg túlságosan megsült, a közepe nyers marad.

Élelmiszerboltok	Ikon	Mérleg	Hőmérséklet	Idő (perc)
Sültkrumpli		300-700	200	20
steak		100-500	180	15
Garnélarák		100-500	160	20
Csirkecombok		100-500	160	40
hús		100-500	180	25
Sütemények		300	160	20
Hal		100-400	180	20

HÁZI KRUMPLI KÉSZÍTÉSE

A legjobb eredmény érdekében használjon előfőzött (például fagyasztott) hasábburgonyát. Házi krumpli sütéséhez kövesse az alábbi lépéseket.

1. A burgonyát meghámozzuk és karikákra vágjuk.
2. A krumplit áztassa be egy tálba legalább 30 percre, vegye ki és szárítsa meg papírtörlőn.
3. Öntsünk 1/2 evőkanál olívaolajat egy tálba, majd tegyük bele a krumplit, és keverjük addig, amíg az olajjal meg nem vonódik.

4. Távolítsa el a forgácsokat az ujjával vagy egy megfelelő edénnyel, hogy a felesleges olaj az edényben maradjon. Tedd őket a kosárba.

FIGYELEM! Ne öntsön egyszerre a tálból az összes krumplit a kosárba, nehogy az olaj a tál aljára folyjon.

5. Az utasítások szerint megsütjük.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

1. Tisztítás előtt húzza ki a dugót a konnektorból, és hagyja teljesen kihűlni a készüléket.
2. Húzza ki a tálát a kosárral, hogy a készülék gyorsabban lehűljön. Hagyja kihűlni a tálát, mielőtt kiviszi a kosarat.

FIGYELEM! A tál, a kosár és a készülék belseje tapadásmentes bevonattal van bevonva. Ne tisztítsa őket fém konyhai eszközökkel vagy dörzsölő tisztítószerrel, mert ez károsíthatja a bevonatot.

3. Törölje le a készülék házát nedves ruhával. Soha ne merítse a házat vízbe vagy más folyadékba, ne mossa el mosogatógépben.
4. Mossa ki a tálát és a kosarat meleg vízzel enyhe tisztítószerrel. Öblítse le és alaposan szárítsa meg. Ne használjon drótkendőt vagy súroló hatású tisztítószer a ház tisztításához. A kosár mosogatógépben mosható.
5. Tisztítsa meg a készülék belsejét forró vízzel és puha, nem karcoló szivaccsal.
6. Tisztítsa meg a fűtőelemet a tisztítókefével, hogy eltávolítsa a szennyeződéseket.
7. Tisztítás és szárítás után a készüléket össze kell hajtani és biztonságos helyen tárolni.

HA SZENNYEZŐDÉS TAPADT A KOSÁRRÁ VAGY AZ EDÉNY ALJÁRA, TÖLTSE FEL A TÁLÁT FORRÓ VÍZZEL ÉS KEVÉS MOSOGATÓSZERREL. HELYEZZE A KOSARAT A TÁLBA, ÉS HAGYJA ÁZNI KÖRÜLBELÜL 10 PERCIG.

HIBAELHÁRÍTÁS

Az alábbi táblázat leírja azokat a leggyakoribb problémákat, amelyekkel az eszközzel találkozhat.

Probléma	Lehetséges ok	Megoldás
Az összetevők egyenetlenül sülnek a Fitfryerben.	Néhány hozzávalót az elkészítési idő felénél fel kell rázni.	Az egymásra vagy keresztben elhelyezett hozzávalókhöz (pl. sült krumpli) a főzési idő felénél rázza fel.
A rántott rágcsálnivalók nem omlósak ki a Fitfryerből.	A hagyományos olajsütőben elkészíthető harapnivalókat használtak.	Használjon Fitfryer rágcsálnivalót, vagy vonja be a rágcsálnivalót vékony olajréteggel, hogy ropogós maradjon.
Nem tudom megfelelően behelyezni a tálát a készülékbe.	Túl sok összetevő van a kosárban.	Ne töltsen meg a kosarat a MAX szint fölé.
	A kosár nincs megfelelően elhelyezve a tálban.	Csúsztassa a kosarat a tálba, amíg kattantást nem hall.
	A tepszi fogantyúja rögzíti a tálát.	Állítsa vízszintesen a fogantyút, hogy ne nyúljon ki a kosárból.
Fehér füst jön ki a készülékből.	Zsíros összetevők készülnek.	Amikor zsíros hozzávalókat süt a Fitfryerben, nagy mennyiségű zsír szivárog a serpenyőbe. Ez a zsír fehér füstöt bocsát ki, és a serpenyő a szokásosnál felforrósodhat. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végső főzési eredményt.

	Az előző főzésből származó zsír van a tálban.	Amikor zsíros hozzávalókat süt a Fitfryerben, nagy mennyiségű zsír szívárog a serpenyőbe. Ez a zsír fehér füstöt bocsát ki, és a serpenyő a szokásosnál felforrósodhat. Ez nem befolyásolja a készüléket vagy a végső főzési eredményt.
A friss krumpli egyenetlenül sül a Fitfryerben.	A burgonyadarabokat nem áztattuk be megfelelően sütés előtt.	Áztassuk be őket egy tálba legalább 30 percre, vegyük ki és szárítsuk meg papírtörlőn.
	Rossz típusú burgonyát használtak.	Használjon friss burgonyát, és ellenőrizze, hogy sütés közben "nem esik szét".
A friss krumpli nem ropogós a Fitfryerben elkészítve.	A krumpli érzékenysége a benne lévő olaj és víz mennyiségétől függ.	Az előkészített burgonyadarabokat alaposan szárítsa meg az olaj hozzáadása előtt.
		Kisebb burgonyadarabokat készítünk, hogy ropogósabbak legyenek.
		Adjunk hozzá még egy kis olívaolajat, hogy a krumpli ropogósabb legyen.

MŰSZAKI ADATOK

A műszaki paraméterek a termék adattábláján található.
A hálózati kábel hossza: 0,85 m



ezt a kézikönyvet gépi fordításra került.

Kétség esetén kérjük, olvassa el annak angol nyelvű változatát.

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

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



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

INDICAZIONI RELATIVE ALLA SICUREZZA DI UTILIZZO

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

- ▶ Evitare la deformazione degli elementi in plastica, non lavare il dispositivo con acqua calda né in lavastoviglie.
- ▶ Non mettere le mani o altri oggetti nel serbatoio mentre il dispositivo è in funzione.
- ▶ Staccare l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia!
- ▶ La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo - la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- ▶ Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- ▶ Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- ▶ Dopo la frittura, lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di fissare o togliere i suoi componenti e prima di pulirlo.
- ▶ Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dai fori di scarico dell'aria.
- ▶ Non avvicinare le mani e il viso al vapore in uscita né ai fori di scarico dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
- ▶ Non ostruire le entrate e le uscite dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- ▶ Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie ecc. – rischio di incendio!
- ▶ Inserire sempre i prodotti da friggere nel cestino.
- ▶ Non riempire il recipiente con olio, perché ciò potrebbe causare un incendio.

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

- ▶ Tenere il dispositivo e il suo cavo fuori dalla portata dei bambini con meno di 8 anni.
- ▶ Non collegare la spina alla presa di corrente con le mani bagnate.
- ▶ Non estrarre la spina dalla presa di corrente tirando il cavo.
- ▶ Utilizzare il dispositivo su una superficie liscia e stabile.
- ▶ Non posizionare il dispositivo nelle immediate vicinanze di un parete o di qualsiasi altra apparecchiatura. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero dietro, su entrambi i lati e sopra il dispositivo. Non posizionare oggetti sull'apparecchiatura.
- ▶ Per la sicurezza dei bambini, si prega di non lasciare parti dell'imballaggio liberamente accessibili (sacchetti di plastica, scatole di cartone, polistirolo, ecc.).
- ▶ **AVVERTENZA! Non permettere ai bambini di giocare con la pellicola. Pericolo di soffocamento!**
- ▶ **AVVERTENZA! Il grasso surriscaldato può prendere fuoco. Adottare la massima prudenza!**



- ▶ **ATTENZIONE! Superficie calda!**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI

- | | |
|--|-------------------------|
| 1. Impugnatura | D. Menù |
| 2. Cestello per friggere | E. Avvio/Pausa |
| 3. Pannello di controllo: | F. ACCESO/SPENTO |
| A. icone predefinite del programma | G. Preriscaldamento |
| B. pulsanti di controllo della temperatura "+" e "-" (80-200°C ogni 5°C) | 4. Griglia a griglia |
| C. pulsanti di regolazione dell'ora | 5. Foro di ventilazione |
| | 6. Potenza assorbita |

Collegamento alla rete e accensione con segnale acustico.

Dispositivo multifunzione che, grazie al suo design unico, permette di friggere, grigliare, brasare e persino arrostitire senza aggiunta di olio. Fitfryer cuoce il cibo facendo circolare aria calda. Ciò rende le pietanze croccanti fuori e tenere dentro. Non è necessario aggiungere olio alla maggior parte degli ingredienti.

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO


1. Disimballare il dispositivo dalla sua confezione. Rimuovere tutti i sacchetti, i blocchi di spedizione, i riempitivi e le etichette.
2. Controllare che l'apparecchio non abbia subito danni durante il trasporto. Se si sospetta un danno, non mettere in funzione la macinacaffè e consultare il rivenditore.
3. Assicurarsi che i parametri della propria rete elettrica corrispondano ai dati della targhetta dell'apparecchio.
4. Pulire il dispositivo seguendo le indicazioni del capitolo "PULIZIA E CONSERVAZIONE"
5. Posizionare il dispositivo su una superficie asciutta, stabile, piana e orizzontale..

USO











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

ATTENZIONE! Al termine del lavoro, per rimuovere i fumi caldi dal dispositivo, la ventola continuerà a funzionare per circa 20 secondi.


ATTENZIONE! Il dispositivo è protetto contro l'uso improprio: il dispositivo non si accende senza un cestello installato correttamente (2) e il pannello di controllo (3) si spegne completamente.

1. Collegare il dispositivo a una fonte di alimentazione con messa a terra. L'apparecchio segnalerà la connessione alla rete con un doppio segnale sonoro. Inoltre, l'intero pannello di controllo si illuminerà brevemente. Quando si spegne, rimarrà visibile solo il pulsante e  il dispositivo entrerà in modalità sospensione.
2. Estrarre il recipiente con il cestello tirando la maniglia (fig. 1).
3. Metti la spesa nel carrello (2).

ATTENZIONE! Non riempite il cestello (2) al di sopra dell'indicatore «MAX» né superate la quantità massima di ingredienti indicata nella tabella (vedi sezione «PREPARAZIONE DEI PIATTI – CONSIGLI»).

4. Tenendo la maniglia (1), inserire nuovamente il recipiente con il cestello nel dispositivo Fitfryer.
5. Riattiva il dispositivo dalla modalità di sospensione premendo un pulsante una volta : questo evidenzierà l'intero pannello di controllo e attiverà tutte le funzioni del dispositivo.
6. Impostazione dell'ora e della temperatura:
 - a. Manualmente (intervallo 80-200 C°/ 1-60 min.): la temperatura può essere impostata premendo i pulsanti di regolazione situati sull'icona.    Imposteremo l'ora premendo sui pulsanti di regolazione  e  posizionati sull'icona.  I parametri operativi selezionati saranno visibili sul display situato nel punto centrale del pannello di controllo (3).
 - b. Programmi predefiniti: il dispositivo supporta sette programmi predefiniti. Per selezionare il programma predefinito, premere il pulsante menu.  Il programma attualmente selezionato viene indicato facendo lampeggiare una delle sette icone situate nella parte superiore del pannello di controllo (3).
Inoltre, il dispositivo è dotato di una funzione di riscaldamento, per selezionarlo è necessario utilizzare il pulsante contrassegnato dal simbolo. 
7. Avvia il dispositivo: dopo aver selezionato l'ora e la temperatura, premi il pulsante.  Durante il funzionamento, il display mostrerà alternativamente la temperatura impostata e il tempo rimanente fino allo spegnimento del dispositivo.

ATTENZIONE! Dopo aver avviato il dispositivo, i pulsanti di controllo dell'ora e della temperatura sono attivi: è comunque possibile modificare i parametri operativi del dispositivo.

ATTENZIONE! Premendo il pulsante  durante il funzionamento, per circa 1 minuto, si interrompe il programma. Per riprendere il programma, è necessario premere nuovamente il pulsante.

► Se il pulsante ► non viene premuto nuovamente entro 1 minuto, il dispositivo entrerà in modalità sospensione.

8. Indicazione del lavoro sul pannello di controllo: fino all'approvazione del programma, il pulsante ► lampeggia, dopo l'inizio del lavoro, il pulsante viene continuamente evidenziato. ► Inoltre, il funzionamento del dispositivo è indicato dal lampeggiamento della barra sul pannello di controllo (3) situata sotto le icone con la scelta dei programmi predefiniti.

9. Fine del lavoro: il dispositivo si spegne automaticamente allo scadere del tempo impostato.

Il completamento del lavoro verrà segnalato dalla visualizzazione della scritta «OFF» sul display e da un segnale acustico, quindi il dispositivo entrerà in modalità sospensione. Il funzionamento del dispositivo può essere completato in qualsiasi momento premendo un pulsante (⏻). Dopo il completamento dei lavori, il dispositivo deve essere scollegato dalla fonte di alimentazione.

PREPARAZIONE DEI PIATTI – CONSIGLI






Con l'aiuto del dispositivo, puoi preparare molti piatti, la tabella seguente è progettata per aiutarti a scegliere il peso corretto degli alimenti e il tempo di cottura ottimale.


Tuttavia, a causa delle differenze nella forma, nelle dimensioni, nella struttura degli alimenti, tra gli altri, i dati riportati nella tabella devono essere trattati come informazioni indicative che faciliteranno l'inizio del lavoro con il dispositivo. Con il tempo definirai le tue impostazioni di tempo e temperatura per i particolari programmi destinati alle pietanze scelte.

Alcuni piatti richiedono di agitare (mescolare) per metà del tempo di cottura. Per fare ciò, espelle il cestello (2), questo spegnerà il pannello di controllo (3) e metterà in pausa il programma di cottura impostato. Il programma di cottura riprenderà quando si reinserisce il cestello (2).

ATTENZIONE! Rischio di ustioni con fumi, grassi riscaldati, elementi caldi del dispositivo. Prestare particolare attenzione quando si rimuove il cestello (2) dal dispositivo funzionante.

Il superamento della quantità consigliata di alimenti può impedire la corretta circolazione dell'aria nel dispositivo e influire in modo significativo sull'effetto finale: lo strato superiore verrà cotto troppo e l'agente rimarrà crudo.

Drogheria	icona	Peso	Temperatura C°	Tempo (min.)
Patatine fritte		300-700	200	20
Bistecca		100-500	180	15
gamberetti		100-500	160	20
cosce di pollo		100-500	160	40
Carne		100-500	180	25

torte		300	160	20
Pesce		100-400	180	20

PREPARARE PATATINE FRITTE CASALINGHE.

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

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

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

5. Friggere secondo le istruzioni.

PULIZIA E MANUTENZIONE

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

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

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

SE LO SPORCO SI È ATTACCATO AL CESTELLO O AL FONDO DEL RECIPIENTE, RIEMPIRE LA CIOTOLA CON ACQUA CALDA E UNA PICCOLA QUANTITÀ DI DETERSIVO PER PIATTI. INSERIRE IL CESTELLO NEL RECIPIENTE E LASCIARLO IN AMMOLLO PER CIRCA 10 MINUTI.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Nella tabella seguente vengono descritti i problemi più comuni che possono verificarsi utilizzando il dispositivo.

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

DATI TECNICI

I dati tecnici si trovano sulla targhetta nominale del prodotto.

Lunghezza del cavo di rete: 0,85 m



*Questo manuale è stato tradotto automaticamente.
In caso di dubbio, si prega di leggere la versione in lingua inglese.*

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

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



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

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- ▶ Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- ▶ Būkite itin atsargūs, kai arti įrenginio yra vaikai.
- ▶ Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros!
- ▶ Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- ▶ Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- ▶ Kuomet nenaudojate įrenginio arba ruošdamiesi jį valyti visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- ▶ Aksesuarų, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sukelti įrenginio sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- ▶ Jeigu atsirastų keisti garsai, kvapai arba iš įrenginio eitų dūmai, reikia jį kuo greičiau išjungti ir susisiekti su įgaliotu serviso punktu dėl įrenginio remonto.
- ▶ Nenaudokite įrenginio lauke.
- ▶ Saugokite, kad maitinimo laidas nekabėtų ties aštriomis briaunomis ir neliestų karštų paviršių.
- ▶ Užtikrinkite, kad maitinimo laidas neiškiltų virš grindų, ant kurių stovi prietaisas, krašto. Taip išvengsite atsitiktinio prietaiso patraukimo nuo šio paviršiaus.
- ▶ Nelieskite karštų paviršių! Naudokite rankenas.
- ▶ Įrenginį reikia laikyti vėsioje, tamsioje ir sausoje vietoje.
- ▶ Venkite plastmasinių elementų deformacijos, negalima įrenginio plauti karštu vandeniu.
- ▶ Nedėkite rankų ir daiktų į indą, kai įrenginys dirba.
- ▶ Prieš valydami atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio!
- ▶ Prietaisą, ypač dalis, kurios tiesiogiai liečiasi su maistu, reikia valyti prieš pirmą kartą naudojant, iš karto po naudojimo

arba jei prietaisas ilgą laiką nebuvo naudojamas - procedūra aprašyta skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“.

- ▶ Draudžiama įrenginį statyti šalia kitų elektros įrenginių, degiklių, viryklių, orkaitių ir pan.
- ▶ Visada prieš pradėdami dirbą įsitikinkite, ar visi įrenginio elementai yra teisingai sumontuoti.
- ▶ Užbaigus kepimą norėdami sumontuoti arba nuimti jo elementus, taip pat prieš valymą, reikia palaukti kol įrenginys visiškai atvės.
- ▶ Kepant karštu oru, karšti garai išeina pro oro išleidimo angas.
- ▶ Laikykite rankas ir veidą atokiau nuo išeinančių garų ir oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės garų ir oro, kai išimate krepšio indą iš mašinos.
- ▶ Eksploatacijos metu oro įleidimo ir išleidimo angos neturi būti uždengtos.
- ▶ Nedėkite įrenginio arti lengvai užsidegančių medžiagų, tokių kaip užuolaidos, staltiesės ir kiti, tai gali sukelti gaisrą.
- ▶ Kepti skirtus produktus visada reikia dėti į krepšelį.
- ▶ Nepripildykite karterio alyvos, nes tai gali sukelti gaisrą.
- ▶ Įrenginys skirtas naudoti tik namuose. Niekada juo nedirbkite ilgesnį laiką be pertraukos, taip išvengsite dugno ir dangčio deformacijų.
- ▶ Jei kištukas arba maitinimo laidas yra pažeistas, jį turi pakeisti gamintojas, aptarnavimo centras arba kitas tinkamai kvalifikuotas asmuo, kad būtų išvengta bet kokio pavojaus.
- ▶ Naudojimo metu gali pakilti paviršiaus temperatūra.
- ▶ Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu. Prieš įjungiant įrenginį aptikrinkite ar tinklo įtampa atitinka duomenis pateiktus produkto informacinėje lentelėje.

- ▶ Naudojant patartina mūvēti apsaugines pirštines, skirtas darbui su tokio tipo įranga.
- ▶ Šį prietaisą gali naudoti vaikai nuo 8 metų ir asmenys su fizine bei psichine negalia, taip pat neturintys prietaiso naudojimo patirties arba žinių asmenys gali naudoti prietaisą, tik jei juos prižiūri kiti asmenys arba anksčiau minėti asmenys išklausė saugaus prietaiso naudojimo instruktažą bei jie buvo informuoti apie su prietaiso naudojimu susijusius pavojus ir minėtą informaciją suprato. Valymo ir priežiūros darbus gali atlikti tik ne jaunesni kaip 8 metų vaikai, jei jie yra prižiūrimi. Valymo ir (arba) priežiūros darbų negali atlikti neprižiūrimi vaikai.
- ▶ Reikia atkreipti dėmesį į vaikus, kad nežaistų su įranga/prietaisu.
- ▶ Įrenginys nėra skirtas darbui su išoriniu laikmačiu arba atskira nuotolinio valdymo sistema.
- ▶ Laikykite įrenginį ir jo laidą vaikams iki 8 metų nepasiekiamoje vietoje.
- ▶ Nekiškite kištuko į elektros lizdą drėgnomis rankomis.
- ▶ Traukdami už laido neištraukite kištuko iš elektros lizdo.
- ▶ Naudokite įrenginį ant lygaus ir stabilaus paviršiaus.
- ▶ Nestatykite įrenginio tiesiai prie sienos arba šalia kitos įrangos. Palikite ne mažiau kaip 10 cm laisvos vietos įrenginio gale, abiejose pusėse ir virš jo. Ant įrenginio nedėkite jokių daiktų.
- ▶ Vaikų saugumui nepalikite laisvai prieinamų pakuotės sudedamųjų dalių (plastmasinių maišų, kartonų, putų polistirolo ir t. t.).
- ▶ **ĮSPĖJIMAS! Neleiskite vaikams žaisti su folija. Pavojus uždusti!**

▶ ĮSPĖJIMAS! Perkaitinti riebalai gali užsidegti. Būkite ypač atsargūs!

▶ DĖMESIO! Karštas paviršius!

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

ELEMENTŲ APRAŠYMAS

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------|
| 1. Rankena | D. Meniu |
| 2. Gruzdinimo pintinė. | E. Paleidimas/pauzė |
| 3. Valdymo skydelis: | F. ĮJUNGTA / IŠJUNGTA |
| A. numatytosios programos piktogramos | G. Šildymas |
| B. temperatūros reguliavimo mygtukai | 4. Grilio grotelės |
| C. laiko reguliavimo mygtukai | 5. Ventilacijos anga |
| | 6. Maitinimo įvestis |

Prisijungimas prie tinklo ir įrenginio įjungimas signalizuojamas garsiniu signalu.

Tai daugiafunkcis prietaisas, kuris dėl savo unikalios konstrukcijos leidžia kepti, kepti ant grotelių, troškinti ir net skrudinti be aliejaus. „Fitfryer“ ruošia patiekalus naudodama karšto oro cirkuliaciją, todėl patiekalai yra traškūs išorėje ir minkšti viduje. Į daugumą ingredientų nereikia dėti aliejaus.

PRIEŠ PIRMĄ PANAUDOJIMĄ


1. Išimkite įrenginį iš pakuotės. Pašalinkite visus maišelius, gabenimo blokus, užpildus ir etiketes.
2. Patikrinkite, ar įrenginys nebuvo pažeistas transportuojant įrenginį. Įtarę pažeidimą, nenaudokite įrenginio ir kreipkitės į pardavėją.
3. Įsitikinkite, kad elektros tinklo parametrai atitinka prietaiso vardinėje plokštelėje nurodytus duomenis.
4. Prietaisą valykite vadovaudamiesi skyriuje „VALYMAS IR PRIEŽIŪRA“ pateiktais nurodymais.
5. Pastatykite įrenginį ant kieto, sauso, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.

PANAUDOJIMAS











DĖMESIO! Pirmą kartą naudojant prietaisą iš jo gali išeiti nedidelis kiekis dūmų. Tai įprastas reiškinys.

DĖMESIO! Įjungus prietaisą, ventilatorius dar veiks apie 20 sekundžių, kad iš prietaiso pasišalintų karšti dūmai.




DĖMESIO! Prietaisas yra apsaugotas nuo netinkamo naudojimo - prietaisas neįsijungs, jei krepšelis (2) nebus tinkamai uždėtas, o valdymo skydelis (3) visiškai užges.



1. Prijunkite prietaisą prie įžeminto maitinimo šaltinio. Įrenginys vienu pyptelėjimu praneš apie prisijungimą prie tinklo. Be to, trumpam užsidegs visas valdymo skydelis. Kai jis užges, liks matomas tik  mygtukas ir prietaisas pereis į miego režimą.
2. Traukdami rankenėlę (1) išstumkite krepšio indą.
3. Į krepšį (2) sudėkite maisto produktus.


DĖMESIO! Neužpildykite krepšelio (2) virš „MAX“ indikatorius ir neviršykite didžiausio ingredientų kiekio, nurodyto lentelėje (žr. skyrių „MAISTO RENGIMAS - PATARIMAI“).

4. Laikydami už rankenos (1), įstumkite dubenį su krepšeliu atgal į „Fitfryer“.
5. Vieną kartą paspausdami  mygtuką pažadinkite įrenginį iš miego režimo - taip bus apšviestas visas valdymo skydelis ir įjungtos visos įrenginio funkcijos.
6. Nustatykite laiką ir temperatūrą:
 - a. Rankinis (diapazonas 80-200C°/ 1-60 min.) - temperatūrą galima nustatyti paspaudus valdymo mygtukus  ir , esančius šalia piktogramos . Laikas nustatomas spaudžiant reguliavimo mygtukus  ir , esančius šalia piktogramos . Pasirinkti darbiniai parametrai bus matomi centrinėje valdymo pulto vietoje esančiame ekrane (3).
 - b. Numatytosios programos - prietaisas palaiko septynias numatytąsias programas. Norėdami pasirinkti numatytąją programą, paspauskite meniu mygtuką . Šiuo metu pasirinkta programa rodoma mirksint vienai iš septynių piktogramų, esančių valdymo skydelio viršuje (3).
Be to, prietaisas turi šildymo funkciją, kurią galima pasirinkti mygtuku, pažymėtu .
7. Įjunkite prietaisą - pasirinkę laiką ir temperatūrą, paspauskite . Veikimo metu ekrane pakaitomis rodoma nustatyta temperatūra ir laikas, likęs iki įrenginio išjungimo.

DĖMESIO! Įjungus įrenginį, laiko ir temperatūros reguliavimo mygtukai yra aktyvūs - vis dar galite keisti įrenginio veikimo parametrus.

DĖMESIO! Veikimo metu paspaudus mygtuką , maždaug 1 min. programa pristabdoma. Norėdami atnaujinti programą, dar kartą paspauskite mygtuką . Jei per 1 min. vėl nepaspausite , mygtuko, prietaisas pereis į miego režimą.

8. Veikimo indikacija valdymo skydelyje - kol programa nepatvirtinta, mygtukas  mirksi, pradėjęs veikti, mygtukas  šviečia nuolat. Be to, apie įrenginio veikimą informuoja mirksinti juosta valdymo skydelyje (3), esanti po numatytųjų programų pasirinkimo piktogramomis.
9. Veikimo pabaiga - pasibaigus nustatytam laikui įrenginys automatiškai išsijungs.

Apie veikimo pabaigą bus pranešta užrašu „OFF“ ekrane ir garsiniu signalu, po kurio įrenginys pereis į miego režimą. Operaciją galima bet kada nutraukti paspaudus . Baigus darbą, įrenginį reikia atjungti nuo maitinimo šaltinio.








MAISTO RUOŠIMAS - PATARIMAI

Naudojant prietaisą galima gaminti daugybę patiekalų; toliau pateikta lentelė padės pasirinkti tinkamą maisto produktų svorį ir optimalią gaminimo trukmę.

Tačiau dėl maisto produktų formos, dydžio, struktūros ir kitų dalykų skirtumų lentelėje pateikti duomenys turėtų būti laikomi orientacine informacija, padėsiančia pradėti darbą. Laikui bėgant tikriausiai patys nustatysite pasirinktų patiekalų laiko ir temperatūros nustatymus atskirose programose. Kai kuriuos patiekalus reikia pakratyti (pamaišyti) įpusėjus virimo laikui. Norėdami tai padaryti, ištraukite krepšį (2), taip išjungsite valdymo skydelį (3) ir sustabdysite nustatytą gaminimo programą. Kepimo programa bus atnaujinta, kai tik krepšelis (2) vėl bus įstumtas.

DĖMESIO! Nudėgimų nuo dūmų, karštų riebalų, karštų prietaiso dalių pavojus. Išimdami krepšį (2) iš veikiančio prietaiso būkite ypač atsargūs.

Viršijus rekomenduojamą maisto produktų kiekį, gali sutrikti tinkama oro cirkuliacija aparate ir tai turės didelės įtakos galutiniam rezultatui - viršutinis sluoksnius bus per daug iškepęs, o vidurys liks žalias.

Maisto produktai	Ikona	Svoris	Temperatūra C°	Laikas (min.)
Chipsai		300-700	200	20
Kepsnys		100-500	180	15
Krevetės		100-500	160	20
Vištienos šlaunelės		100-500	160	40
Mėsa		100-500	180	25
Tortai		300	160	20
Žuvis		100-400	180	20

NAMŲ KEPTŲ BULVYČIŲ PARUOŠIMAS

Geriausių rezultatų pasieksite naudodami iš anksto iškeptas (pvz., šaldytas) bulvytes. Norėdami iškepti naminius traškučius, atlikite toliau nurodytus veiksmus.

1. Nulupkite bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis.
2. Keptuves bent 30 minučių pamirkykite dubenyje, išimkite ir nusausinkite ant popierinio rankšluosčio.
3. Į dubenį įpilkite 1/2 šaukšto alyvuogių aliejaus, tada sudėkite bulvytes ir maišykite, kol jos pasidengs aliejumi.
4. Išimkite bulvytes pirštais arba tinkamu virtuviniu įrankiu, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje. Įdėkite juos į krepšį.

DĖMESIO! Nepilkite visų drožlių iš dubens į krepšį iš karto, kad aliejus nenutekėtų ant keptuvės dugno.

5. Kepkite pagal instrukcijas.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš pradėdami valymo darbus reikia ištraukti kištuką iš elektros lizdo ir palaukti, kol įrenginys visiškai atvės.
2. Išstumkite krepšelio indą, kad prietaisas greičiau atvėstų. Prieš išimdami krepšelį leiskite dubeniui atvėsti.

DĖMESIO! Dubuo, krepšys ir prietaiso vidus padengti nuo prilipimo apsaugančia danga. Nevalykite jų metaliniais virtuvės įrankiais ar abrazyvinėmis priemonėmis, nes tai gali pažeisti dangą.

3. Įrenginio korpusą nuvalykite drėgna šluoste. Niekada nemerkite korpuso į vandenį ar kitą skystį ir neplaukite jo indaplovėje.

4. Dubenį ir krepšį plaukite šiltu vandeniu su švelniu plovikliu. Kruopščiai nuplaukite ir išdžiovinkite. Korpuso valymui nenaudokite vielinių šluosčių ar abrazyvinių medžiagų. Pintinę galima plauti indaplovėje.
5. Įrenginio vidų valykite karštu vandeniu ir minkšta nebraižančia kempine.
6. Valymo šepetėliu išvalykite kaitinimo elementą, kad pašalintumėte visus nešvarumus.
7. Išvalytą ir išdžiovintą įrenginį reikia sulankstyti ir laikyti saugioje vietoje.

JEI PRIE KREPŠIO AR DUBENS DUGNO PRILIPO NEŠVARUMŲ, PRIPILKITE Į DUBENĮ KARŠTO VANDENS SU NEDIDELIU KIEKIU INDŲ PLOVIKLIO. ĮDĖKITE KREPŠELĮ Į DUBENĮ IR PALIKITE JĮ MIRKTI APIE 10 MINUČIŲ.

PROBLEMŲ SPRENDIMAS

Toliau pateiktoje lentelėje aprašytos dažniausiai pasitaikančios problemos, su kuriomis galite susidurti naudodami prietaisą.

Problema	Galimos priežastys	Sprendimas
Sudedamosios dalys "Fitfryer" keptuvėje kepa nevienodai.	Kai kurias sudedamąsias dalis reikia suplakti įpusėjus ruošimo laikui.	Įpusėjus ruošti suplakite ingredientus, sudėtus vienas ant kito arba vienas ant kito (pvz., traškučius).
Kepti užkandžiai nėra traškūs, kai išimami iš "Fitfryer" keptuvės.	Naudoti užkandžiai buvo skirti gaminti tradicinėje riebalų kepimo mašinoje.	Naudokite užkandžius, kuriuos ruoškite "Fitfryer" keptuvėje, arba užkandžius aptepkite plonu aliejaus sluoksniu, kad jie būtų traškūs.
Negaliu tinkamai įstatyti dubens į įrenginį.	Krepšelyje yra per daug ingredientų.	Neužpildykite krepšio aukščiau MAX lygio.
	Krepšelis netinkamai įstatytas į dubenį.	Įstumkite krepšį į dubenį, kol pasigirs "spragtelėjimas".
	Kepimo skardos laikiklis užfiksuoja dubenį.	Nustatykite rankeną horizontaliai, kad ji neišsikištų iš krepšio.
Iš prietaiso išeina balti dūmai.	Paruošiami riebus ingredientai.	Kepant riebus ingredientus "Fitfryer" keptuvėje, į dubenį išsiskiria daug riebalų. Šie riebalai skleidžia baltus dūmus, o indas gali būti karštesnis nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam gaminimo rezultatui.
	Dubenyje yra riebalų nuo ankstesnio kepimo.	Kepant riebus ingredientus "Fitfryer" keptuvėje, į dubenį išsiskiria daug riebalų. Šie riebalai skleidžia baltus dūmus, o indas gali būti karštesnis nei įprastai. Tai neturi įtakos prietaisui ar galutiniam gaminimo rezultatui.
Šviežios bulvytės "Fitfryer" keptuvėje kepa netolygiai.	Prieš kepant bulvių gabaliukai nebuvo tinkamai išmirkyti.	Pamirkykite juos dubenyje bent 30 minučių, išimkite ir nusauskinkite ant popierinio rankšluosčio.
	Naudotos netinkamos rūšies bulvės.	Naudokite šviežias bulves ir patikrinkite, ar kepdamos jos "nesupuvo".
Šviežios bulvytės nėra traškios, kai jas ruošiate "Fitfryer" džiovintuve.	Traškių bulvyčių traškumas priklauso nuo aliejaus ir vandens kiekio.	Paruoštus bulvių gabalėlius kruopščiai nusauskinkite prieš pilant aliejų.
		Paruoškite mažesnius bulvių gabalėlius, kad jie būtų traškesni.
		Įpilkite šiek tiek daugiau alyvuogių aliejaus, kad bulvytės taptų traškesnės.

TECHNINIAI DUOMENYS

Techniniai duomenys nurodyti produkto informacinėje lentelėje.

Maitinimo kabelio ilgis: 0,85 m



Šis vadovas buvo išverstas mašininio būdu.

Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

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

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- ▶ Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- ▶ Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- ▶ Neatstājiet darba ierīci bez uzraudzības!
- ▶ Neizmantojiet ierīci citiem mērķiem, izņemot paredzēto lietojumu.
- ▶ Neiegremdējiet ierīci, vadu un kontaktdakšu ūdenī vai citos šķidrumos.
- ▶ Vienmēr atvienojiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, kad ierīce netiek lietota, vai pirms tīrīšanas.
- ▶ Ražotāja neieteiktu piederumu izmantošana var izraisīt ierīces bojājumus, aizdegšanos vai miesas bojājumus.
- ▶ Ja no ierīces nāk neparastas skaņas, smakas vai dūmi, nekavējoties to izslēdziet un pēc tam sazinieties ar pilnvaroto servisa centru, lai ierīci salabotu.
- ▶ Neizmantojiet ierīci ārpus telpām.
- ▶ Nekariet barošanas vadu uz asām malām un neļaujiet tam pieskarties karstām virsmām.
- ▶ Pārlicinieties, ka tīkla 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 sākšanas vienmēr pārliedzinieties, vai visas ierīces sastāvdaļas tika pareizi uzstādītas.
- ▶ Kad cepšana ir pabeigta, ļaujiet ierīcei pilnībā atdzist, pirms tās sastāvdaļu nostiprināšanas vai noņemšanas un pirms ierīces tīrīšanas.
- ▶ Cepot ar karstu gaisu, karsti tvaiki izplūst caur gaisa atverēm.
- ▶ Sargājiet rokas un seju no izplūstošā tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Uzmanieties arī, lai, izņemot grozu trauku no mašīnas, nerastos tvaiks un gaiss.
- ▶ 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 kontaktdakšu! 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 ierīci drīkst lietot bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci, kā arī personas ar ierobežotām fiziskajām, garīgajām spējām un personas bez pieredzes vai zināšanām par iekārtu, ja tiks nodrošināta uzraudzība vai viņi tiks instruēti par ierīces drošu lietošanu, lai ar to saistīts risks būtu saprotams. Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai bērni, kas ir vismaz 8 gadus veci un tiek uzraudzīti. Bērni bez uzraudzības nedrīkst veikt tīrīšanas/ uzturēšanas darbus.
- ▶ Pievērsiet uzmanību bērniem, ar nespēlējas ar aprīkojumu/ ierīci.
- ▶ Iekārta nav paredzēta darbināšanai, izmantojot ārēju taimeri vai atsevišķu tālvadības pults sistēmu.
- ▶ Glabājiet ierīci un tās vadu bērniem līdz 8 gadu vecumam nepieejamā vietā.
- ▶ Nepievienojiet kontaktdakšu tīkla kontaktligzdai ar mitrām rokām.
- ▶ Neizņemiet kontaktdakšu no tīkla kontaktligzdas, velkot aiz vada.
- ▶ Izmantojiet ierīci uz gludas un stabilas virsmas.
- ▶ Nenovietojiet ierīci tieši 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 nolūkos, lūdzu, neatstājiet iepakojuma daļas (plastmasas maisiņi, kartona kastes, polistirols utt.) brīvi pieejamas.

► **BRĪDINĀJUMS! Neļaujiet bērniem spēlēties ar foliju. Nosmakšanas briesmas!**

► **BRĪDINĀJUMS! Pārkarasēti tauki var aizdegties. Esiet īpaši uzmanīgi!**



► **UZMANĪBU! Karsta virsma!**

IERĪCES APRAKSTS

ELEMENTU APRAKSTS

- | | |
|-----------------------------------|--------------------------|
| 1. Rokturis | E. Sākums/pauze |
| 2. Cepšanas grozs | F. IESLĒGTS/IZSLĒGTS |
| 3. Vadības panelis: | G. Apkure |
| A. noklusējuma programmu ikonas | 4. Grila režģis |
| B. temperatūras regulēšanas pogas | 5. Ventilācijas atvērums |
| C. laika regulēšanas pogas | 6. Enerģijas ievade |
| D. Izvēlne | |

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. Fitfryer gatavo ēdienus, izmantojot karstā gaisa cirkulāciju, un tā rezultātā ēdieni ir kraukšķīgi no ārpusē un mīksti no iekšpusē. Lielākajai daļai sastāvdaļu nav nepieciešams pievienot eļļu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS


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

IZMANTOŠANA







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

UZMANĪBU! Pēc darbības ventilators turpinās darboties aptuveni 20 sekundes, lai no ierīces izvadītu karstos dūmus.




UZMANĪBU! Ierīce ir aizsargāta pret nepareizu lietošanu - ierīce neieslēgsies, ja grozs (2) nebūs pareizi ievietots, un vadības panelis (3) būs pilnībā nodzisis.




1. Savienojiet ierīci ar iezemētu barošanas avotu. Ierīce signalizēs par savienojumu ar tīklu ar vienu skaņas signālu. Turklāt īslaicīgi iedegas viss vadības panelis. Kad tā ir nodzisis, redzama paliks tikai  poga, un ierīce pāries miega režīmā.
2. Izvelciet groza tvertni, velkot rokturi (1).
3. Ielieciet pārtikas produktus grozā (2).

UZMANĪBU! Neaizpildiet grozu (2) virs indikatora "MAX" un nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo sastāvdaļu daudzumu (skatīt sadaļu "PĀRTIKAI - PADOMI").

4. Turot rokturi (1), iebīdiēt trauku ar grozu atpakaļ Fitfryer.
5. Izslēdziet ierīci no miega režīma, vienu reizi nospiežot pogu  - tas ieslēgs visu vadības paneli un aktivizēs visas ierīces funkcijas.
6. Iestatiet laiku un temperatūru:
 - a. Manuāli (diapazons 80-200°C/ 1-60 min.) - temperatūru var iestatīt, nospiežot vadības pogas  un , kas atrodas blakus ikonai . Laiks tiek iestatīts, nospiežot regulēšanas pogas  un , kas atrodas blakus ikonai . Izvēlētie darbības parametri būs redzami vadības paneļa centrālajā punktā (3).
 - b. Noklusējuma programmas - ierīce atbalsta septiņas noklusējuma programmas. Lai izvēlētos noklusējuma programmu, nospiediet izvēlnes pogu . Pašlaik izvēlēta programma tiek norādīta, mirgojot vienai no septiņām ikonām, kas atrodas vadības paneļa augšdaļā (3).
Turklāt ierīce ir aprīkota ar sildīšanas funkciju, ko var izvēlēties, izmantojot pogu ar norādi .
7. Palaidiet ierīci - pēc laika un temperatūras izvēles nospiediet . Darbības laikā displejā pārmaiņus tiek rādīta iestatītā temperatūra un atlikušais laiks līdz ierīces izslēgšanai.

UZMANĪBU! Kad ierīce ir iedarbināta, laika un temperatūras regulēšanas pogas ir aktīvas - joprojām varat mainīt ierīces darbības parametrus.

UZMANĪBU! Nospiežot pogu  darbības laikā uz aptuveni 1 min, programma tiek apturēta. Lai atsāktu programmu, vēlreiz nospiediet pogu . Ja 1 minūtes laikā netiek vēlreiz nospiesta poga , ierīce pāriet miega režīmā.

8. Darbības indikācija uz vadības paneļa - līdz programmas apstiprināšanai mirgo poga , kad darbība ir uzsākta, poga  nepārtraukti iedegas. Turklāt ierīces darbību norāda mirgojoša josla uz vadības paneļa (3), kas atrodas zem ikonām ar noklusējuma programmu izvēli.
9. Darbības beigas - ierīce automātiski izslēdzas, kad iestatītais laiks ir beidzies.
Darbības beigas tiks paziņotas ar uzrakstu "OFF" uz displeja un skaņas signālu, pēc kura ierīce pāries miega režīmā. Darbību var pārtraukt jebkurā laikā, nospiežot . Kad darbs ir pabeigts, ierīce ir jāatvieno no strāvas avota.








ĒDIENA GATAVOŠANA - PADOMI

Ar šo ierīci var pagatavot daudzus ēdienus, un turpmāk sniegtā tabula ir paredzēta, lai palīdzētu jums izvēlēties pareizo pārtikas produktu svaru un optimālo gatavošanas laiku.

Tomēr, ņemot vērā pārtikas produktu formas, lieluma, struktūras un citas atšķirības, tabulā sniegtie dati jāuzskata par orientējošu informāciju, kas palīdzēs jums sākt darbu. Laika gaitā jūs, iespējams, izstrādāsiet savus laika un temperatūras iestatījumus atsevišķās programmās izvēlētajiem ēdieniem. Dažus ēdienus ir nepieciešams sakratīt (samaisīt) gatavošanas pusceļā. Lai to izdarītu, izvelciet grozu (2), kas izslēgs vadības paneli (3) un apturēs iestatīto gatavošanas programmu. Gatavošanas programma atsāksies, tiklīdz grozs (2) atkal tiks iebīdīts.

UZMANĪBU! Apgaismes risks no dūmiem, karstiem taukiem, karstām ierīces daļām. Īpaši uzmanīgi izņemiet grozu (2) no darbojošās ierīces.

Pārsniedzot ieteikto ēdiena daudzumu, var tikt traucēta pareiza gaisa cirkulācija ierīcē un būtiski ietekmēt galarezultātu - augšējais slānis būs pārspīlēts, bet centrs paliks neapcepts.

Pārtikas preces	Ikona	Svars	Temperatūra	Laiks (min.)
Čipsi		300-700	200	20
Steiks		100-500	180	15
Garneles		100-500	160	20
Vistas stilbiņi		100-500	160	40
Gaļa		100-500	180	25
Kūkas		300	160	20
Zivis		100-400	180	20

MĀJAS FRĪ KARTUPEĻU PAGATAVOŠANA

Lai iegūtu labākos rezultātus, izmantojiet iepriekš apceptus (piemēram, saldētus) frī kartupeļus. 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 piederumu, 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.

UZMANĪBU! Tvertne, grozs un ierīces iekšpuse ir pārklāta ar pārklājumu, kas aizsargā pret pielipšanu. 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 trauku un grozu ar siltu ūdeni un maigu mazgāšanas līdzekli. Rūpīgi noskalojiet un nosusiniet. Korpusa tīrīšanai neizmantojiet stieplu 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 PIELIPUŠI 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 jāskrata pūsgatavošanas laikā.	Sagatavošanas laikā sastāvdaļas, kas novietotas viena virs otras vai viena otrai pāri (piemēram, čipsi), uz pusi 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 bļodu ierīcē.	Grozā ir pārāk daudz sastāvdaļu.	Neaizpildiet grozu virs MAX līmeņa.
	Groz nav pareizi novietots tvertnē.	Ievietojiet grozu bļodā, 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 traucīnā. Šie tauki izdala baltus dūmus, un trauks var kļūt karstāks nekā parasti. Tas neietekmē ierīces darbību vai gatavošanas galarezultātu.
	Bļodā ir tauki no iepriekšējās gatavošanas.	Cepot treknas sastāvdaļas Fitfryer, liels daudzums tauku noplūst traucīnā. 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 bļodā, 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

Tehniskie parametri ir norādīti uz produkta datu plāksnītes.

Tīkla vada garums: 0,85 m.



Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.

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

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

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 saturošu dēļ. Elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu sajaukšana ar citiem atkritumiem vai to neprofesionāla demontāža var izraisīt veselībai un apkārtējai videi bīstamu vielu noplūdi. Nogādājiet nolietoto ierīci elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktā. Lai saņemtu sīkāku informāciju par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu nogādāšanas vietu, lietotājam ir jāsazinās ar vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu savākšanas punktu vai vietējo elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumu pārstrādes iekārtu.

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- ▶ Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- ▶ Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- ▶ Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- ▶ Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- ▶ Dompel het apparaat, de kabel of de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- ▶ Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- ▶ Als er ongewone 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.
- ▶ Laat het snoer van de oplader niet over scherpe randen hangen en vermijd dat het in contact komt met hete oppervlakken.
- ▶ Zorg ervoor dat het netsnoer niet over de rand van de vloer hangt waarop het apparaat staat. Dit voorkomt dat het apparaat per ongeluk van dit oppervlak wordt getrokken.
- ▶ Raak geen hete oppervlakken aan! Handgrepen gebruiken.
- ▶ Bewaar het apparaat op een koele, schaduwrijke en droge plaats.

- ▶ Vermijd vervorming van plastic onderdelen, was het apparaat niet met heet water of in de vaatwasser.
- ▶ Steek geen handen of voorwerpen in de tank terwijl het apparaat draait.
- ▶ Koppel het apparaat los van de voeding voordat u het schoonmaakt!
- ▶ Reiniging van het apparaat, bijzonder de onderdelen die in direct contact met voedsel komen, moet voor het eerste gebruik, onmiddellijk na beëindiging van de werkzaamheden worden uitgevoerd of wanneer het apparaat lange tijd niet is gebruikt - de procedure wordt in het hoofdstuk "REINIGING EN ONDERHOUD" hoofdstuk beschreven.
- ▶ Plaats het apparaat niet op hete oppervlakken of in de buurt van andere elektrische apparaten, branders, fornuizen, ovens, enz.
- ▶ Zorg er altijd voor dat alle apparaat componenten correct zijn geïnstalleerd voordat u met de werkzaamheden begint.
- ▶ Laat het apparaat na het frituren volledig afkoelen voordat u de onderdelen bevestigt of verwijdert en voordat u het apparaat schoonmaakt.
- ▶ Tijdens het heteluchtfrituren ontsnapt er hete stoom door de luchtopeningen.
- ▶ Houd je handen en gezicht uit de buurt van ontsnappende stoom en luchtopeningen. Pas ook op voor stoom en lucht wanneer u de mandkom uit de machine haalt.
- ▶ De luchtinlaten en -uitlaten mogen tijdens het gebruik niet worden geblokkeerd.

- ▶ Plaats het apparaat niet in de buurt van ontvlambare materialen zoals gordijnen, tafelkleden, enz., dit brand kan veroorzaken.
- ▶ Producten die gefrituurd moeten worden, moeten altijd in de mand worden geplaatst.
- ▶ Vul het carter niet met olie, want dat kan brand veroorzaken.
- ▶ Het apparaat is alleen geschikt voor huishoudelijk gebruik. Om vervorming van de behuizing en het deksel te voorkomen, mag het apparaat nooit langdurig worden gebruikt.
- ▶ Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, moet deze worden vervangen door de fabrikant of een servicecentrum, of door een ander gekwalificeerd persoon, om elk risico te vermijden.
- ▶ De oppervlaktetemperatuur kan tijdens het gebruik stijgen.
- ▶ Het apparaat moet op een stopcontact met een aardingspen worden aangesloten. Voordat u het apparaat inschakelt, controleer zorgvuldig of de voltage en frequentie van het stroomnet komen overeen met de aanduidingen op het typeplaatje van het apparaat.
- ▶ Tijdens het gebruik is het raadzaam om beschermende handschoenen te dragen die bedoeld zijn voor het hanteren van dit soort apparatuur.
- ▶ Het apparaat mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en ouder en door personen met beperkte fysieke of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring of kennis, wanneer zij het apparaat onder toezicht gebruiken of zijn geïnstrueerd over het veilige gebruik ervan en zij de daaruit voortkomende gevaren begrijpen. Schoonmaak en onderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij

ze minstens 8 jaar oud zijn en onder toezicht staan. Het apparaat mag niet door kinderen zonder toezicht worden gereinigd of onderhouden.

- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ De apparatuur is niet ontworpen voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Steek de stekker niet in het stopcontact met natte handen.
- ▶ Wanneer u de stekker uit het stopcontact haalt, trek dan aan de stekker, niet aan het snoer.
- ▶ Gebruik het apparaat op een gladde en stabiele ondergrond.
- ▶ Plaats het apparaat niet direct tegen een muur of naast andere apparatuur. Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en beide zijkanten van het apparaat en erboven. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- ▶ Laat voor de veiligheid van kinderen de verpakkingsonderdelen niet vrij toegankelijk achter (plastic zakken, kartonnen dozen, polystyreen enz.).
- ▶ **WAARSCHUWING! Laat kinderen niet met de plastic zakken spelen. Verstikkingsgevaar!**
- ▶ **WAARSCHUWING! Oververhit vet kan een brandgevaar veroorzaken. Wees bijzonder voorzichtig.**



WAARSCHUWING! Heet oppervlak!

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVING VAN DE ELEMENTEN

- | | |
|------------------------------------|----------------------|
| 1. Handvat | D. Menu |
| 2. Frituurmand | E. Start/Pauze |
| 3. controlepaneel | F. AAN/UIT |
| A. standaard programmapictogrammen | G. Verwarming |
| B. temperatuurregelknoppen | 4. Grillrooster |
| C. knoppen voor tijdstelling | 5. Ventilatieopening |
| | 6. Stroomingang |

Verbinding met het netwerk en inschakelen van het apparaat wordt gesignaleerd door een geluid. Een multifunctioneel apparaat waarmee je dankzij het unieke ontwerp kunt bakken, grillen, smoren en zelfs braden zonder olie toe te voegen. De fitfryer bereidt gerechten met hete luchtcirculatie, wat resulteert in gerechten die knapperig van buiten en mals van binnen zijn. Aan de meeste ingrediënten hoef je geen olie toe te voegen.

VOOR HET EERSTE GEBRUIK


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

GEBRUIK VAN

WAARSCHUWING! Bij het eerste gebruik kan er een kleine hoeveelheid rook uit het apparaat ontsnappen. Dit is een normaal verschijnsel.

WAARSCHUWING! Na gebruik blijft de ventilator ongeveer 20 seconden draaien om de hete dampen uit het apparaat te verwijderen.

WAARSCHUWING! Het apparaat is beveiligd tegen verkeerd gebruik - het apparaat schakelt niet in als het mandje (2) niet correct is geplaatst en het bedieningspaneel (3) gaat volledig uit.




1. Sluit het apparaat aan op een gearde stroombron. Het apparaat signaleert de verbinding met het netwerk met een enkele pieptoon. Bovendien zal het hele bedieningspaneel kort oplichten. Wanneer deze gedoofd is, blijft alleen de knop  zichtbaar en schakelt het apparaat over naar de slaapmodus.
2. Schuif de mandkom naar buiten door aan de hendel (1) te trekken.
3. Doe de boodschappen in het mandje (2).

WAARSCHUWING! Vul het mandje (2) niet boven de "MAX"-indicator en overschrijd niet de maximale hoeveelheid ingrediënten die in de tabel is aangegeven (zie hoofdstuk "VOEDSELBEREIDING - TIPS").

4. Houd het handvat (1) vast en schuif de kom met het mandje terug in de Fitfryer.
5. Wek het toestel uit de slaapmodus door één keer op de knop  te drukken - hierdoor wordt het hele bedieningspaneel verlicht en worden alle functies van het toestel geactiveerd.
6. Stel de tijd en temperatuur in:

- a. Handmatig (bereik 80-200C°/ 1-60 min.) - de temperatuur kan worden ingesteld met de knoppen  en  naast het pictogram . De tijd wordt ingesteld met de knoppen  en  naast het pictogram . De geselecteerde bedrijfsparameters worden weergegeven op het display op het centrale punt van het bedieningspaneel (3).
- b. Standaardprogramma's - het apparaat ondersteunt zeven standaardprogramma's. Druk op de menuknop  om het standaardprogramma te selecteren. Het huidig geselecteerde programma wordt aangegeven door het knipperen van een van de zeven pictogrammen bovenaan het bedieningspaneel (3).
Bovendien is het apparaat uitgerust met een verwarmingsfunctie, die kan worden geselecteerd met de toets .
7. Start het apparaat - druk na het selecteren van de tijd en temperatuur op . Tijdens de werking wisselt het display tussen de ingestelde temperatuur en de resterende tijd tot het apparaat wordt uitgeschakeld.

WAARSCHUWING! Zodra het apparaat is opgestart, zijn de knoppen voor tijd- en temperatuurregeling actief - je kunt de bedrijfsparameters van het apparaat nog steeds wijzigen.

WAARSCHUWING! Als u tijdens de werking op de knop  drukt, wordt het programma gedurende ongeveer 1 minuut gepauzeerd. Druk nogmaals op de knop  om het programma te hervatten. Als de knop  niet binnen 1 minuut opnieuw wordt ingedrukt, schakelt het apparaat over naar de slaapmodus.

8. Bedrijfsindicatie op het bedieningspaneel - totdat het programma is goedgekeurd, knippert de toets , zodra de bediening is gestart, brandt de toets  continu. Bovendien wordt de werking van het apparaat aangegeven door een knipperende balk op het bedieningspaneel (3) onder de pictogrammen met de selectie van standaardprogramma's.
9. Einde werking - het apparaat schakelt automatisch uit als de ingestelde tijd voorbij is. Het einde van de werking wordt aangegeven door het woord "OFF" op het display en een pieptoon, waarna het apparaat in de slaapmodus gaat. De bediening kan op elk moment worden beëindigd door op  te drukken. Wanneer het werk is voltooid, moet het apparaat worden losgekoppeld van de voedingsbron.

VOEDSEL BEREIDEN - TIPS








Er kunnen veel gerechten worden bereid met het apparaat, de onderstaande tabel is bedoeld om je te helpen het juiste gewicht van de voedingsmiddelen en de optimale bereidingstijd te kiezen.

Vanwege verschillen in onder andere vorm, grootte en structuur van voedingsmiddelen moeten de gegevens in de tabel echter worden beschouwd als indicatieve informatie om je op weg te helpen. Na verloop van tijd zul je waarschijnlijk je eigen tijd- en temperatuurinstellingen vinden in de afzonderlijke programma's voor de gerechten die je kiest.

Sommige gerechten moeten halverwege de kooktijd worden geschud (geroerd). Trek hiervoor het mandje (2) naar buiten, dit schakelt het bedieningspaneel (3) uit en stopt het ingestelde kookprogramma. Het kookprogramma wordt hervat zodra het mandje (2) weer naar binnen wordt geschoven.

WAARSCHUWING! Risico op brandwonden door dampen, heet vet, hete onderdelen van het apparaat. Wees bijzonder voorzichtig bij het verwijderen van de mand (2) uit het lopende apparaat.

Het overschrijden van de aanbevolen hoeveelheid voedsel kan een goede luchtcirculatie in het apparaat verhinderen en het eindresultaat aanzienlijk beïnvloeden - de bovenste laag zal te lang gebakken zijn en het midden zal rauw blijven.

Boodschappen	Pictogram	Gewicht	Temperatuur	Tijd (min.)
Chips		300-700	200	20
Biefstuk		100-500	180	15
Garnalen		100-500	160	20
Kippendijen		100-500	160	40
Vlees		100-500	180	25
Taarten		300	160	20
Vis		100-400	180	20

BEREIDING VAN FRIET

Voor het beste resultaat gebruik je voorgebakken (bijvoorbeeld diepvries) friet. Volg de onderstaande stappen om zelfgemaakte friet te bakken.

1. Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes.
2. Week de beignets minstens 30 minuten in een kom, haal ze eruit en laat ze uitlekken op keukenpapier.
3. Giet 1/2 eetlepel olijfolie in een kom, doe dan de frietjes in de kom en roer tot ze een laagje olie hebben.
4. Verwijder de frietjes met je vingers of een geschikt keukengerei zodat overtollige olie in de kom achterblijft. Leg ze in de mand.

LET OP! Giet niet alle frietjes uit de kom in één keer in het mandje zodat de olie niet naar de bodem van de pan druipt.

5. Bak volgens de aanwijzingen.

REINIGING EN ONDERHOUD

1. Haal de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het schoonmaakt.
2. Schuif de mandkom naar buiten zodat het apparaat sneller afkoelt. Laat de kom afkoelen voordat je het mandje verwijdert.

LET OP! De kom, het mandje en de binnenkant van het apparaat zijn voorzien van een antikleeflaag. Maak ze niet schoon met metalen keukengerei of schuurmiddelen, want dit kan de coating 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 de behuizing nooit af in de vaatwasser.
4. Was de kom en het mandje met warmwater en een mild afwasmiddel. Spoel en droog grondig. Gebruik geen ijzerdoekjes of schuurmiddelen omde behuizing schoon te maken. De mand is vaatwasmachinebestendig.
5. Reinig de binnenkant van het apparaat met heet water en een zachte, niet krassende spons.
6. Reinig het verwarmingselement met een reinigingsborstel om vuil te verwijderen.
7. Na het reinigen en drogen moet het apparaat opgevouwen en veilig opgeborgen worden.

ALS ER VUIL AAN DE MAND OF DE BODEM VAN DE KOM IS BLIJVEN KLEVEN, 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.

PROBLEMEN OPLOSSEN

De volgende tabel beschrijft de meest voorkomende problemen die u kunt tegenkomen bij het gebruik van het apparaat.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De ingrediënten bakken ongelijkmatig in de Fitfryer.	Sommige ingrediënten moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Schud ingrediënten die op elkaar of tegenover elkaar zijn geplaatst (bijv. chips) halverwege de bereiding.
Gebakken snacks zijn niet knapperig wanneer ze uit de Fitfryer worden gehaald.	De gebruikte snacks waren ontworpen om te worden bereid in een traditionele frituurmachine.	Gebruik snacks om te bereiden in de Fitfryer of bestrijk de snacks met een dun laagje olie om knapperigheid te garanderen.
Ik krijg de kom niet goed in het apparaat.	Er zitten te veel ingrediënten in het mandje.	Vul de korf niet boven het MAX-niveau.
	De mand is niet goed in de kom geplaatst.	Schuif het mandje in de kom tot je een "klik" hoort.
	De bakplaathouder vergrendelt de kom.	Stel de handgreep horizontaal af zodat deze niet uit de korf steekt.
Er komt witte rook uit het apparaat.	Vette ingrediënten worden bereid.	Bij het bakken 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 of het uiteindelijke kookresultaat.
	Er zit vet van de vorige bereiding in de kom.	Bij het bakken 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 of het uiteindelijke kookresultaat.
Verse frietjes bakken ongelijkmatig in de Fitfryer.	De aardappelstukjes waren niet goed geweekt voor het bakken.	Week ze minstens 30 minuten in een kom, haal ze eruit en droog ze op een papieren handdoek.
	De verkeerde soort aardappelen werd gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en controleer of ze niet 'uit elkaar vallen' tijdens het bakken.
Verse frietjes zijn niet knapperig wanneer ze worden bereid in de Fitfryer.	De knapperigheid van de frietjes hangt af van de hoeveelheid olie en water die erin zit.	Droog de bereide aardappelstukjes goed af voordat je de olie toevoegt.
		Bereid kleinere stukken aardappelen om ze knapperiger te maken.

Voeg een iets grotere hoeveelheid olijsolie toe om de friet krokanter te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

De technische parameters staan vermeld op het typeplaatje van het product.
Lengte van het netsnoer: 0,85 m



*Deze handleiding is machinaal vertaald.
Raadpleeg bij twijfel de Engelstalige versie.*

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

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 uchwytyów.
- ▶ 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 firanki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.

- ▶ Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
- ▶ Nie napełniaj misy olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- ▶ Jeśli wtyczka lub przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w serwisie, lub u innej, odpowiednio wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- ▶ Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym! Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. 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 | E. Start/Pauza |
| 2. Koszyk do smażenia | F. ON/OFF |
| 3. Panel kontrolny: | G. Podgrzewanie |
| A. ikony programów domyślnych | 4. Grill rusztowy |
| B. przyciski regulacji temperatury | 5. Otwór wentylacyjny |
| C. przyciski regulacji czasu | 6. Wejście zasilania |
| D. Menu | |

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.

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 będzie kontynuował pracę przez ok. 20 sekund.

UWAGA! Urządzenie posiada zabezpieczenie przed niewłaściwym użyciem – urządzenie nie włączy się bez prawidłowo zamontowanego koszyka (2), a panel kontrolny (3) będzie całkowicie wygaszony.




1. Podłącz urządzenie do źródła zasilania z uziemieniem. Urządzenie zasygnalizuje podłączenie do sieci pojedynczym sygnałem dźwiękowym. Dodatkowo, na krótko podświetli się cały panel sterowania. Po jego wygaszeniu pozostanie widoczny wyłącznie przycisk , a urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.
2. Wsuń mięś z koszem, pociągając za uchwyt (1).
3. Włóż artykuły spożywcze do koszyka (2).




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

4. Trzymając za uchwyt (1), wsuń mięś z koszem z powrotem do urządzenia Fitfryer.

5. Wybudź urządzenie z trybu uśpienia przez jednokrotne naciśnięcie przycisku  – spowoduje to podświetlenie całego panelu kontrolnego i aktywuje wszystkie funkcje urządzenia.
6. Ustaw czas i temperaturę:
 - a. Ręcznie (zakres 80-200C°/ 1-60 min.) – temperaturę można ustawić naciskając na przyciski regulacji  i  znajdujące się przy ikonie . Czas ustawimy naciskając na przyciski regulacji  i  znajdujące się przy ikonie . Wybrane parametry pracy będą widoczne na wyświetlaczu znajdującym się w centralnym punkcie panelu kontrolnego (3).
 - b. Programy domyślne – urządzenie obsługuje siedem domyślnych programów. Aby wybrać program domyślny, należy przycisnąć przycisk menu . Aktualnie wybrany program jest sygnalizowany poprzez miganie jednej z siedmiu ikon umieszczonych na górze panelu kontrolnego (3). Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w funkcję podgrzewania, aby ją wybrać należy użyć przycisku oznaczonego symbolem .
7. Uruchom urządzenie – po wybraniu czasu i temperatury naciśnij przycisk . W trakcie pracy, na wyświetlaczu naprzemiennie będzie pokazywana zadana temperatura i czas pozostały do wyłączenia urządzenia.

UWAGA! Po uruchomieniu urządzenia, przyciski regulacji czasu i temperatury są aktywne – nadal można zmieniać parametry pracy urządzenia.

UWAGA! Wciśnięcie przycisku  podczas pracy, na ok. 1 min., wstrzymuje działanie programu. Aby wznowić program, należy ponownie przycisnąć przycisk . Jeżeli w ciągu 1 min. przycisk  nie zostanie ponownie wciśnięty urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.

8. Sygnalizacja pracy na panelu kontrolnym – do czasu zatwierdzenia programu przycisk  miga, po rozpoczęciu pracy przycisk  jest podświetlany ciągle. Dodatkowo praca urządzenia jest sygnalizowana przez miganie paska na panelu kontrolnym (3) umiejscowionym pod ikonami z wyborem programów domyślnych.
9. Zakończenie pracy – urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy ustawiony czas dobiegnie końca. Zakończenie pracy zostanie zasygnalizowane wyświetleniem napisu „OFF” na wyświetlaczu i sygnałem dźwiękowym, następnie urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Pracę urządzenie można zakończyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku . Po zakończeniu pracy, urządzenie należy odłączyć od źródła zasilania.

PRZYRZĄDZANIE POTRAW – WSKAZÓWKI








Za pomocą urządzenia można przyrządzić wiele potraw, poniższa tabela ma na celu pomóc w doborze prawidłowej wagi artykułów spożywczych i optymalnego czasu pieczenia.

Jednakże, ze względu na różnice m.in. w kształcie, wielkości, strukturze artykułów spożywczych, podane w tabeli dane należy traktować jako informacje orientacyjne, które ułatwią rozpoczęcie pracy z urządzeniem. Z czasem zapewne sam wypracujesz swoje ustawienia czasu i temperatury w poszczególnych programach dla wybranych przez Ciebie potraw.

Niektóre potrawy wymagają wstrząśnięcia (wymieszania) w połowie czasu gotowania. Aby to zrobić należy wysunąć koszyk (2), spowoduje to wygaszenie panelu kontrolnego (3) i wstrzymanie działania ustawionego programu pieczenia. Program pieczenia zostanie wznowiony po ponownym wsunięciu koszyka (2).

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

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

Artykuły spożywcze	Ikona	Waga	Temperatura C°	Czas (min.)
Frytki		300-700	200	20
Stek		100-500	180	15
Krewetki		100-500	160	20
Udka z kurczaka		100-500	160	40
Mięsa		100-500	180	25
Ciasta		300	160	20
Ryby		100-400	180	20

PRZYGOTOWANIE DOMOWYCH FRYTEK

Aby osiągnąć najlepszy wynik, należy zastosować wstępnie podsmażone (np. mrożone) frytki. 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 wsypanyć 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 miś 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.

- Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy w wodzie lub innej cieczy, nie myj jej w zmywarce.
- Umyj misę i kosz ciepłą wodą z dodatkiem łagodnego detergentu. Spłucz i dokładnie wysusz. Nie używaj ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia obudowy. Kosz można myć w zmywarce do naczyń.
- Wyczyść wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą zarysowań.
- Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń.
- 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.
Świeże frytki nie są chrupiące po przygotowaniu w Fitfryer.	Użyto nieodpowiedniego typu ziemniaków.	Należy używać świeżych ziemniaków i sprawdzać, czy nie „rozpadają się” podczas smażenia.
	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



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

AKCESORA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl



**KULINARNYCH
INSPIRACJI**
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL



Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)



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

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- ▶ Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- ▶ Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- ▶ Nu lăsați dispozitivul de lucru nesupravegheat!
- ▶ Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- ▶ Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- ▶ Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- ▶ Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate provoca deteriorarea dispozitivului 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.
- ▶ Utilizarea dispozitivului în aer liber este interzisă.
- ▶ Nu agățați cablul de alimentare peste muchii ascuțite și nu lăsați cablul de alimentare să atingă suprafețe fierbinți.
- ▶ Asigurați-vă că cablul de alimentare nu atârână 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 dispozitivului sunt instalate 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 la distanță de aburul care iese 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.
- ▶ Prezentul dispozitiv poate fi utilizat de către copii cu vârsta cel puțin 8 ani și de persoanele cu abilități fizice, mentale, senzoriale reduse precum și persoanele fără experiență și cunoașterea dispozitivului numai dacă este asigurată supraveghere sau instrucțiunile cu privire la utilizarea dispozitivului în condiții de siguranță, astfel încât riscurile asociate sunt înțelese. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii decât dacă aceștia au cel puțin 8 ani și sunt supravegheați. Copiii nesupravegheați nu trebuie să se ocupe de curățare/întreținere.
- ▶ Trebuie să fiți atenți la copii, 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.
- ▶ Dispozitivul și cablul acestuia păstrați într-un loc care nu se află la îndemâna copiilor cu vârsta sub 8.
- ▶ Nu conectați ștecherul la priză cu mâinile ude.
- ▶ Nu scoateți ștecărul din priza electrică trăgând de cablul de alimentare.
- ▶ Utilizați 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 piese ușor accesibile ale ambalajului (pungi de plastic, cartoane, polistiren, etc.).
- ▶ **AVERTIZARE! Nu lăsați copii să se joace cu folia. Pericol de sufocare!**
- ▶ **AVERTIZARE! Grăsimea supraîncălzită se poate aprinde. Aveți grijă deosebită!**

- ▶  **ATENȚIE! Suprafață fierbinte!**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

DESCRIEREA ELEMENTELOR

- | | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 1. Mâner | D. Meniu |
| 2. Coș de prăjire | E. Start/Paus |
| 3. Panoul de control: | F. ON/OFF |
| A. pictograme de program implicite | G. Încălzire |
| B. butoane de control al temperaturii | 4. Grătar de grătar |
| C. butoane de reglare a timpului | 5. Deschidere de ventilație |
| | 6. Intrare de putere |

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. Fit Fryer 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.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE


1. Despachetați dispozitivul din ambalaj. Îndepărtați sacii, blocurile de transport, umpluturile și etichetele.
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





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




ATENȚIE! După funcționare, ventilatorul va continua să funcționeze timp de aproximativ 20 de secunde pentru a îndepărta vaporii fierbinți din unitate.


ATENȚIE! Aparatul este protejat împotriva utilizării greșite - aparatul nu va porni fără ca coșul (2) să fie montat corect, iar panoul de control (3) se va stinge complet.


1. Conectați dispozitivul la o sursă de alimentare cu împământare. Aparatul va semnaliza conexiunea la rețea printr-un singur semnal sonor. În plus, întregul panou de control se va ilumina pentru scurt timp. Când se stinge, doar butonul  va rămâne vizibil, iar dispozitivul va intra în modul sleep.
2. Scoateți bolul coșului trăgând de mâner (1).
3. Puneți cumpărăturile în coș (2).


ATENȚIE! Nu umpleți coșul (2) peste indicatorul „MAX” și nu depășiți cantitatea maximă de ingrediente indicată în tabel (a se vedea secțiunea ”PREPARAREA ALIMENTELOR - SFATURI”).

4. Ținând mânerul (1), glisați bolul cu coșul înapoi în Fit Fryer.
5. Treziți aparatul din modul de veghe apăsând o dată butonul  - acest lucru va ilumina întregul panou de control și va activa toate funcțiile aparatului.
6. Setati ora și temperatura:
 - a. Manual (interval 80-200C°/ 1-60 min.) - temperatura poate fi setată prin apăsarea butoanelor de control  și  situate lângă pictograma . Ora se reglează prin apăsarea butoanelor de




reglare  și  situate lângă pictograma . Parametrii de funcționare selectați vor fi vizibili pe afișajul din punctul central al panoului de comandă (3).



- b. Programe implicite - aparatul acceptă șapte programe implicite. Pentru a selecta programul implicit, apăsați butonul de meniu . Programul selectat în acel moment este indicat prin intermitența uneia dintre cele șapte pictograme situate în partea superioară a panoului de comandă (3).

În plus, aparatul este dotat cu o funcție de încălzire, care poate fi selectată cu ajutorul butonului marcat .


7. Porniți aparatul - după selectarea orei și a temperaturii, apăsați . În timpul funcționării, afișajul va alterna între temperatura setată și timpul rămas până la oprirea aparatului.

ATENȚIE! Odată ce unitatea a pornit, butoanele de control al timpului și al temperaturii sunt active - puteți modifica în continuare parametrii de funcționare ai unității.

ATENȚIE! Apăsarea butonului  în timpul funcționării, timp de aproximativ 1 minut, oprește programul. Pentru a relua programul, apăsați din nou butonul . Dacă butonul  nu este apăsat din nou în decurs de 1 minut, aparatul va intra în modul sleep.

8. Indicație de funcționare pe panoul de comandă - până la aprobarea programului, butonul  clipește, odată ce a început funcționarea, butonul  este iluminat continuu. În plus, funcționarea aparatului este indicată de o bară intermitentă pe panoul de comandă (3), situată sub pictogramele cu selectarea programelor implicite.

9. Sfârșitul funcționării - aparatul se va opri automat la expirarea timpului setat.

Sfârșitul funcționării va fi semnalat de cuvântul „OFF” pe afișaj și de un semnal sonor, după care aparatul va intra în modul sleep. Operațiunea poate fi întreruptă în orice moment prin apăsarea . După terminarea lucrărilor, unitatea trebuie deconectată de la sursa de alimentare.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR - SFATURI








Multe feluri de mâncare pot fi gătită cu ajutorul aparatului, tabelul de mai jos este menit să vă ajute să alegeți greutatea corectă a alimentelor și timpul optim de gătit.

Cu toate acestea, din cauza diferențelor de formă, mărime, structură a produselor alimentare, printre altele, datele prezentate în tabel trebuie considerate ca informații orientative pentru a vă ajuta să începeți. În timp, probabil că vă veți stabili propriile setări de timp și temperatură în programele individuale pentru felurile de mâncare pe care le alegeți.

Unele feluri de mâncare necesită agitare (amestecare) la jumătatea timpului de gătit. Pentru a face acest lucru, scoateți coșul (2), acest lucru va opri panoul de control (3) și va opri programul de gătit setat. Programul de gătit va fi reluat de îndată ce coșul (2) este împins din nou înăuntru.

ATENȚIE! Risc de arsuri din cauza fumului, a grăsimilor fierbinți, a părților fierbinți ale aparatului. Aveți grijă deosebită atunci când scoateți coșul (2) din aparatul în funcțiune.

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

Produce alimentare	Icoana	Greutate	Temperatura	Timp (min.)
Chipsuri		300-700	200	20
Friptură		100-500	180	15
Creveți		100-500	160	20
Coapse de pui		100-500	160	40
Carnea		100-500	180	25
Torturi		300	160	20
Pește		100-400	180	20

PREPARAREA CARTOFILOR PRĂJIȚI ACASĂ

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

1. Se curăță cartofii de coajă și se taie în bastonașe.
2. Se înmoaie 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.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

1. Deconectați aparatul de la priză 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.

ATENȚIE! 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 bolul și coșul cu apă caldăși detergent ușor. Clătiți și uscați bine. Nu folosiți cârpe de sârmă sau materiale abrazive pentru a curățacarcasa. Coșul poate fispălat 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, UMLEȚI 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 prăjesc 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 prăjesc 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

Parametrii tehnici sunt înscrși pe plăcuța de fabricație a produsului.

Lungimea cablului de rețea: 0,85 m



Acest manual a fost tradus automat.

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

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

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



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

УКАЗАНИЯ ОТНОСИТЕЛЬНО БЕЗОПАСНОСТИ ПОЛЬЗОВАНИЯ

- ▶ Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- ▶ Будьте особенно осторожны, когда рядом с устройством находятся дети.
- ▶ Не оставляйте работающее устройство без присмотра!
- ▶ Не используйте устройство не по назначению.
- ▶ Не погружайте устройство, шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- ▶ Обязательно вынимайте вилку из розетки, когда устройство не используется, или перед его очисткой.
- ▶ Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может привести к повреждению устройства или несчастному случаю.
- ▶ В случае появления необычных звуков, запахов или дыма, исходящих от устройства, необходимо немедленно выключить их, а затем обратиться в авторизованный сервисный центр для ремонта устройства.
- ▶ Не используйте устройство на открытом воздухе.
- ▶ Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- ▶ Убедитесь, что сетевой кабель не свисает за край земли, на котором стоит устройство. Это предотвратит случайное оторвание устройства от этой поверхности.
- ▶ Не прикасайтесь к горячим поверхностям! Используйте ручки.

- ▶ Храните устройство в прохладном, тенистом и сухом месте.
- ▶ Избегайте деформации пластиковых деталей, не мойте устройство и аксессуары горячей водой.
- ▶ Не кладите руки или предметы в бак во время работы устройства.
- ▶ Перед началом очистки устройство необходимо отключить от источника питания!
- ▶ Чистку прибора, в частности деталей, непосредственно контактирующих с пищевыми продуктами, необходимо проводить перед первым использованием, сразу после окончания работы или в случае, если устройство не использовалось в течение длительного времени — процедура описана в разделе «ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- ▶ Не размещайте прибор рядом с другими электроприборами, горелками, плитами, духовыми шкафами и т. д.
- ▶ Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все элементы устройства были правильно установлены.
- ▶ После завершения жарки нужно дождаться полного остывания устройства, прежде чем фиксировать или снимать его компоненты, а также перед чисткой устройства.
- ▶ При жарке горячим воздухом горячий пар будет выходить через отверстия для выпуска воздуха.
- ▶ Не приближайте руки или лицо к выходящему пару или к отверстиям для выпуска воздуха. Также следите за попаданием пара и воздуха при снятии чаши корзины с устройства.

- ▶ Во время работы устройства не затеняйте воздухозаборники и выходы.
- ▶ Не размещайте устройство рядом с легковоспламеняющимися материалами, такими как шторы, скатерти и другие — это может привести к возгоранию.
- ▶ Продукты, предназначенные для жарки, всегда нужно класть в корзину.
- ▶ Не наполняйте чашу маслом, так как это может привести к пожару.
- ▶ Устройство подходит только для домашнего использования. Его никогда не следует использовать непрерывно в течение длительного периода времени, чтобы предотвратить деформацию корпуса и крышки.
- ▶ Если штекер или шнур питания повреждены, их необходимо заменить у производителя или сервисного центра или у другого квалифицированного специалиста, чтобы избежать всех рисков.
- ▶ Во время использования температура поверхности может повыситься.
- ▶ Устройство должно подключаться к сетевой розетке с заземляющим контактом. Перед включением устройства проверьте, соответствует ли напряжение сети параметрам, указанным на паспортной табличке устройства.
- ▶ Во время использования рекомендуется использовать защитные перчатки, предусмотренные для работы с этим типом оборудования.
- ▶ Настоящее устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с ограниченными физическими, умственными способностями и лицами с недостатком

опыта и знаний об устройстве, если обеспечен надзор за ними или если они были предварительно проинструктированы относительно безопасного использования устройства и понимают, в чем состоит опасность. Дети могут заниматься уборкой и обслуживанием только в возрасте 8 лет и под присмотром присмотра. Дети без присмотра не могут заниматься уборкой/обслуживанием.

- ▶ Не позволяйте детям играть с оборудованием/устройством.
- ▶ Оборудование не предназначено для работы с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- ▶ Следует хранить устройство и его шнур питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- ▶ Не подключайте вилку к розетке мокрыми руками.
- ▶ Не вынимайте вилку из розетки электросети, вытягивая ее за провод.
- ▶ Используйте устройство на ровной и стабильной поверхности.
- ▶ Не ставьте устройство прямо к стене или к другим устройствам. Оставьте не менее 10 см свободного места на задней панели и с обеих сторон устройства, а также над ним. Не помещайте на устройство какие-либо предметы.
- ▶ В целях безопасности детей не оставляйте детали упаковки в свободном доступе (пластиковые пакеты, картонные коробки, пенополистирол и т. п.).
- ▶ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ! Не разрешайте детям играть пленкой. Риск удушья!**

► ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перегретый жир может воспламениться. Будьте особенно осторожны!

► ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

- | | |
|-----------------------------------|-----------------------------|
| 1. Держатель | D. Меню |
| 2. Корзина для жарки | E. Пуск/пауза |
| 3. Панель управления: | F. ON/OFF |
| A. значки программ по умолчанию | G. Предварительный нагрев |
| B. кнопки регулировки температуры | 4. Гриль на решетке |
| C. кнопки регулировки времени | 5. Вентиляционное отверстие |
| | 6. Вход питания |

Подключение к сети и включение устройства, сигнализируемое звуком.

Многофункциональное устройство, которое благодаря своей уникальной конструкции позволяет жарить, готовить на гриле, тушить и даже запекать без добавления масла. Fit Fryer готовит блюда, используя циркуляцию горячего воздуха, благодаря чему блюда становятся хрустящими снаружи и нежными внутри. Масло не нужно добавлять к большинству ингредиентов.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките устройство из упаковки. Снимите все пакеты, транспортные замки, наполнители и этикетки.
2. Проверьте устройство на наличие повреждений, которые могут возникнуть во время транспортировки устройства. В случае подозрения на повреждение 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 твердой, сухой, ровной и горизонтальной поверхности.


ИСПОЛЬЗОВАТЬ

ВНИМАНИЕ! Во время первого использования из устройства может выйти небольшое количество дыма. Это нормальное явление.

ВНИМАНИЕ! После окончания работы для удаления горячих паров из устройства вентилятор будет продолжать работать примерно 20 секунд.



ВНИМАНИЕ! Устройство имеет защиту от неправильного использования — устройство не включится без правильно установленной корзины (2), а панель управления (3) будет полностью погашена.

1. Подключите устройство к источнику питания с заземлением. Устройство сигнализирует о подключении к сети одним звуковым сигналом. Кроме того, вся панель управления нена-




долго загорится. При его погашении видимой останется только кнопка , и устройство перейдет в спящий режим.



2. Выдвиньте чашу вместе с корзиной, потянув за ручку (1).
3. Положите продукты в корзину (2).


ВНИМАНИЕ! Не заполняйте корзину (2) выше индикатора «МАХ» и не превышайте максимальное количество ингредиентов, указанное в таблице (см. раздел «ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД – СОВЕТЫ»).

4. Удерживая ручку (1), вставьте чашу корзины обратно во фритюрницу.
5. Выведите устройство из спящего режима, нажав кнопку один раз  – это подсветит всю панель управления и активирует все функции устройства.
6. Установите время и температуру:
 - a. Вручную (диапазон 80-200С°/ 1-60 мин) – температуру можно установить нажатием кнопок регулировки, расположенных на значке.    Мы установим время, нажав на кнопки регулировки ,  расположенные на значке.  Выбранные рабочие параметры будут видны на дисплее, расположенном в центральной точке панели управления (3).
 - b. Программы по умолчанию – устройство поддерживает семь программ по умолчанию. Чтобы выбрать программу по умолчанию, нажмите кнопку меню.  Выбранная в данный момент программа отображается миганием одного из семи значков, расположенных в верхней части панели управления (3).
Кроме того, устройство оснащено функцией нагрева, для ее выбора нужно использовать кнопку, отмеченную символом. 
7. Запустите устройство – после выбора времени и температуры нажмите кнопку.  В процессе работы на дисплее поочередно будет отображаться установленная температура и время, оставшееся до выключения устройства.

ВНИМАНИЕ! После запуска устройства кнопки управления временем и температурой активны – вы все еще можете изменить рабочие параметры устройства.

ВНИМАНИЕ! Нажатие кнопки  во время работы приостанавливает программу примерно на 1 минуту. Чтобы возобновить работу программы, нужно снова нажать кнопку.  Если кнопку  не нажать снова в течение 1 минуты, устройство перейдет в спящий режим.

8. Индикация работы на панели управления – пока программа не будет одобрена, кнопка  мигает, после начала работы кнопка постоянно подсвечивается.  Кроме того, на работу устройства указывает мигание панели на панели управления (3), расположенной под значками с выбором программ по умолчанию.
9. Завершение работы – устройство автоматически выключится по истечении установленного времени.

О завершении работы будет сигнализировать отображение надписи «OFF» на дисплее и звуковой сигнал, затем устройство перейдет в спящий режим. Работа устройства может быть завершена в любое время нажатием кнопки . После завершения работы устройство необходимо отключить от источника питания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД – СОВЕТЫ








С помощью устройства можно приготовить множество блюд, приведенная ниже таблица призвана помочь вам выбрать правильный вес пищевых продуктов и оптимальное время выпечки.

Однако из-за различий в форме, размере, структуре пищевых продуктов, среди прочего, данные, приведенные в таблице, следует рассматривать как ориентировочную информацию, которая облегчит начало работы с устройством. Со временем вы, вероятно, сами выработаете настройки времени и температуры в индивидуальных программах для выбранных вами блюд.

Некоторые блюда требуют встряхивания (перемешивания) половину времени приготовления. Для этого вытащите корзину (2), это погасит панель управления (3) и приостановит установленную программу выпечки. Программа выпечки возобновится, когда вы снова вставите корзину (2).

ВНИМАНИЕ! Риск ожога дымом, нагретым жиром, горячими элементами устройства. Соблюдайте особую осторожность при снятии корзины (2) с рабочего устройства.

Превышение рекомендуемого количества пищевых продуктов может помешать правильной циркуляции воздуха в устройстве и существенно повлиять на конечный эффект — верхний слой будет слишком сильно пропечен, а средство останется сырым.

Продовольственные товары	значок	Вес	Температура С°	Время (мин.)
картофель фри		300-700	200	20
Стейк		100-500	180	15
креветка		100-500	160	20
Куриные ножки		100-500	160	40
Мясо		100-500	180	25
торты		300	160	20
Рыба		100-400	180	20

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДОМАШНЕГО КАРТОФЕЛЯ ФРИ

Для достижения наилучшего результата следует использовать предварительно обжаренные (например, замороженные) чипсы. Чтобы пожарить домашнюю картошку, выполните следующие действия.

1. Картофель очистить и нарезать соломкой.
2. Замочите чипсы в миске не менее 30 минут, выньте и высушите на бумажном полотенце.
3. Налейте в миску 1/2 столовой ложки оливкового масла, затем положите туда картофель фри и перемешайте, пока он не будет покрыт маслом.

- Удалите стружку пальцами или подходящей кухонной утварью, чтобы в миске осталось лишнее масло. Положите их в корзину.

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

- Жарьте согласно инструкции.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

- Перед началом очистки нужно вынуть штекер из сетевой розетки и дождаться полного остывания устройства.
- Выдвиньте чашу вместе с корзиной, чтобы устройство быстрее остыло. Дайте миске остыть, прежде чем вынимать корзину.

ВНИМАНИЕ! Чаша, корзина и внутренняя часть устройства покрыты антипригарным покрытием. Не очищайте их металлическими кухонными приборами или абразивами, так как это может повредить покрытие.

- Протрите корпус устройства влажной тканью. Никогда не погружайте чехол в воду или другую жидкость, не мойте его в посудомоечной машине.
- Вымойте миску и корзину водой с добавлением мягкого моющего средства. Тщательно смойте и высушите. Не используйте проволочные салфетки или абразивы для очистки оболочек у. Корзину m можно мыть в посудомоечной машине.
- Очистите внутреннюю часть устройства горячей водой и деликатной губкой, не вызывающей царапин.
- Очистите нагревательный элемент щеткой для очистки, чтобы удалить мусор.

- 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. ПОМЕСТИТЕ КОРЗИНУ В МИСКУ И ОСТАВЬТЕ ПРОПИТАТЬСЯ ПРИМЕРНО НА 10 МИНУТ.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

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

ПРОБЛЕМА	Возможная причина	Решение
Ингредиенты неравномерно обжариваются во фритюрнице.	Некоторые ингредиенты необходимо встряхивать половину времени приготовления.	Ингредиенты, помещенные друг на друга или друг напротив друга (например, картофель фри), встряхивайте половину времени приготовления.
Жареные закуски не рассыпчатые, если их вынуть из фритюрницы.	Использовались закуски, предназначенные для приготовления в традиционном устройстве для фритюра.	Вы должны использовать закуски для приготовления во фритюрнице или покрывать закуски тонким слоем масла, чтобы обеспечить их хрупкость.
Я не могу правильно вставить чашу в устройство.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзину выше максимального уровня.
	Корзина у плюшевого мишки установлена неправильно.	Поместите корзину в миску, пока не услышите «щелчок».

	Держатель противня запирает чашу.	Установите ручку горизонтально, чтобы она не торчала из корзины.
Из устройства выходит белый дым.	Готовятся жирные ингредиенты.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице большое количество жира вытекает в чашу. Этот жир выделяет белый дым, и миска может нагреваться больше, чем обычно. Это не влияет на устройство или конечный результат приготовления.
	В миске есть жир от предыдущего приготовления.	При жарке жирных ингредиентов во фритюрнице большое количество жира вытекает в чашу. Этот жир выделяет белый дым, и миска может нагреваться больше, чем обычно. Это не влияет на устройство или конечный результат приготовления.
Свежий картофель неравномерно обжаривается во фритюрнице.	Кусочки картофеля не были должным образом вымочены перед жаркой.	Замочите их в миске не менее 30 минут, выньте и высушите на бумажном полотенце.
	Использовался неподходящий сорт картофеля.	Необходимо использовать свежий картофель и следить за тем, чтобы он не «развалился» при жарке.
Свежий картофель не хрустящий, если его приготовить в Fit Fryer.	Хрупкость чипсов зависит от количества масла и воды в них.	Перед добавлением оливкового масла нужно тщательно высушить подготовленные кусочки картофеля.
		Приготовьте небольшие кусочки картофеля, чтобы они стали более хрустящими.
		Добавьте немного большее количество оливкового масла, чтобы чипсы стали более хрустящими.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технические параметры указаны на заводской табличке изделия.

Длина сетевого провода: 0,85 м



*Это руководство переведено на машинный перевод.
В случае сомнений ознакомьтесь с его англоязычной версией.*

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

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

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

- Dávajte pozor, aby sa plastové prvky nezdeformovali, zariadenie neumývajte horúcou vodou ani v umývačke riadu.
- Keď je zariadenie spustené, nekladajte do misky zariadenia ruky ani žiadne iné predmety.
- Zariadenie pred čistením vždy odpojte od el. napätia.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Zariadenie nedržte v blízkosti iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Po skončení fritovania, pred upevnením alebo zložením prvkov zariadenia, ako aj pred čistením zariadenia, vždy počkajte, kým vychladne.
- Počas fritovania horúcim vzduchom cez výstupné otvory vychádza horúca para.
- Nepribližujte ruky ani tvár k unikajúcej pare, ani k výstupným otvorom vzduchu. Dávajte tiež pozor na paru, ako aj na unikajúci vzduch pri vyťahovaní misky s košíkom zo zariadenia.
- Keď je zariadenie spustené, nezakrývajte prírodné ani vývodné otvory vzduchu.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, akú sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- Jedlá, ktoré chcete fritovať, vždy vkladajte do košíka.
- Do misky nevlievajte olej, keďže to môže viesť k požiaru.

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

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

- ▶  **POZOR! Horúci povrch!**

POPIS ZARIADENIA

OPIS PRVKOV

- | | |
|----------------------------------|-----------------|
| 1. Držiak | E. Štart/Pauza |
| 2. Košík na vyprážanie | F. ON/OFF |
| 3. Ovládací panel | G. Kúrenie |
| A. predvolené ikony programu | 4. Roštový gril |
| B. tlačidlá na ovládanie teploty | 5. Prieduch |
| C. tlačidlá na nastavenie času | 6. Príkon |
| D. Ponuka | |

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

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

PRED PRVÝM POUŽITÍM


1. Zariadenie vybalte z balenia. Odstráňte všetky vrecká, prepravné poistky, výplne a etikety.
2. Skontrolujte zariadenie kvôli prípadnému poškodeniu, ktoré mohlo vzniknúť pri preprave. V prípade, ak objavíte nejaké poškodenie alebo nebude mať istotu, že zariadenie je plne funkčné, obráťte sa na predajcu.
3. Skontrolujte, či parametre používanej elektrickej siete sa zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.
4. Zariadenie čistite podľa pokynov, ktoré sú uvedené v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
5. Zariadenie položte na pevný, suchý, stabilný, rovný a vodorovný povrch.

POUŽITIE:











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

POZOR! Na konci prevádzky bude ventilátor pokračovať v činnosti približne 20 sekúnd, aby sa z jednotky odstránili horúce výpary.




POZOR! Prístroj je chránený proti zneužitiu - bez správne namontovaného koša (2) sa prístroj nezapne a ovládací panel (3) bude úplne prázdny.



1. Pripojte zariadenie k uzemnenému zdroju napájania. Zariadenie signalizuje pripojenie k sieti jedným pípnutím. Navyše sa nakrátko rozsvieti celý ovládací panel. Po jeho zhasnutí zostane viditeľné iba tlačidlo  a zariadenie prejde do režimu spánku.
2. Potiahnutím za držiak vysuňte misku s košíkom (obr. 1).
3. Vložte potraviny do košíka (2).

POZOR! Neplňte košík (2) nad značku „MAX“ a neprekračujte maximálne množstvo ingrediencií uvedené v tabuľke (pozrite si časť „VARENIE – RADY“).


4. Chyťte držiak (1) a zasuňte misku spolu s košíkom naspäť do teplovzdušnej fritézy.
5. Prebudte zariadenie z režimu spánku jedným stlačením tlačidla  – tým sa rozsvieti celý ovládací panel a aktivujú sa všetky funkcie zariadenia.
6. Nastavte čas a teplotu:
 - a. Manuálne (rozsah 80-200°C / 1-60 min.) - teplotu je možné nastaviť stlačením nastavovacích tlačidiel  a  vedľa ikony . Čas nastavíme stlačením nastavovacích tlačidiel  a  vedľa ikony . Zvolené prevádzkové parametre budú viditeľné na displeji umiestnenom v centrálnom bode ovládacieho panela (3).
 - b. Predvolené programy – Zariadenie podporuje sedem predvolených programov. Stlačením tlačidla ponuky vyberte predvolený program . Aktuálne zvolený program je indikovaný blikaním jednej zo siedmich ikon umiestnených v hornej časti ovládacieho panela (3). Okrem toho je prístroj vybavený funkciou ohrevu, pre jej výber slúži tlačidlo označené symbolom .
7. Spustíte zariadenie - po zvolení času a teploty stlačte tlačidlo . Počas prevádzky sa na displeji striedavo zobrazuje nastavená teplota a čas zostávajúci do vypnutia zariadenia.

POZOR! Po spustení zariadenia sú aktívne tlačidlá nastavenia času a teploty - stále môžete meniť prevádzkové parametre zariadenia.

POZOR! Stlačením tlačidla  počas prevádzky na cca 1 minútu pozastaví činnosť programu. Ak chcete program obnoviť, znova stlačte tlačidlo . Ak do 1 min. tlačidlo  nestlačíte znova, zariadenie prejde do režimu spánku.

8. Signalizácia práce na ovládacom paneli - tlačidlo až do schválenia programu  bliká, keď tlačidlo začne fungovať  svieti nepretržite. Činnosť zariadenia je navyše signalizovaná blikajúcou lištou na ovládacom paneli (3) umiestnenom pod ikonami s výberom predvolených programov.

9. Koniec práce - zariadenie sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času.

Ukončenie práce bude signalizované zobrazením nápisu „OFF“ na displeji a zvukovým signálom, potom zariadenie prejde do režimu spánku. Prevádzku zariadenia je možné kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla . Po ukončení práce by malo byť zariadenie odpojené od zdroja napájania.

VARENIE - TIPY








So spotrebičom je možné pripraviť veľa jedál, nasledujúca tabuľka vám má pomôcť pri výbere správnej hmotnosti jedla a optimálnej doby varenia.

Avšak kvôli rozdielom v tvar, veľkosť, štruktúra potravinárskych výrobkov, údaje uvedené v tabuľke treba považovať za orientačné informácie, ktoré uľahčia začatie práce so zariadením. Po istom čase si sami vypracujete svoje vlastné nastavenia trvania a teploty v jednotlivých programoch pri príprave jednotlivých jedál.

Niektoré potraviny vyžadujú v polovici doby varenia pretrepávanie (miešanie). Za týmto účelom vytiahnite kôš (2), tým sa vypne ovládací panel (3) a zastaví sa činnosť nastaveného programu pečenia. Program pečenia sa obnoví po opätovnom vložení koša (2).

POZOR! Nebezpečenstvo popálenia výparmi, horúcim tukom, horúcimi časťami prístroja. Pri vyberaní koša (2) z pracovného zariadenia buďte obzvlášť opatrní.

Prekročenie odporúčaného množstva jedla môže brániť správnej cirkulácii vzduchu v zariadení a výrazne ovplyvniť výsledný efekt – vrchná vrstva bude príliš pripečená a stred zostane surový.

Potraviny	Ikona	Váhy	Teplota C°	Trvanie (min.)
„hranolčky“		300 – 700	200	20
Rezeň		100 – 500	180	15
Krevety		100 – 500	160	20
Kuracie stehienka		100 – 500	160	40
mäso		100 – 500	180	25
Koláče		300	160	20
Ryby		100-400	180	20

PRÍPRAVA DOMÁCICH HRANOLČEKOV

Aby ste dosiahli čo najlepší výsledok, používajte pred smaženú (napr. zmrazenú) hranolčku. Keď chcete usmažiť domáce hranolčky, vykonajte nasledujúce činnosti.

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

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

5. Fritujte podľa pokynov.

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

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

AK SA KU KOŠÍKU ALEBO K DNU MISKY NIEČO PRIPÁLI, NALEJTE DO MISKY HORÚCU VODU S NEVEĽKÝM MNOŽSTVOM PROSTRIEDKU NA UMÝVANIE RIADU. VLOŽTE KOŠÍK DO MISKY A NECHAJTE HO NAMOČENÝ ASPOŇ NA 10 MINÚT.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Suroviny sa vo fritíze fritujú nerovnomerne.	V prípade niektorých jedál v polovici trvania prípravy potraсте košíkom.	Suroviny sú umiestnené na sebe alebo sa križujú (napr. hranolčky), v polovici trvania prípravy potraсте košíkom.
Fritované jedlo nie je po vyťahnutí z fritízy chrumkavé.	Použili ste suroviny, ktoré sú určené na prípravu v tradičnej fritíze, tzn. v hlbokom oleji.	V teplovzdušnej fritíze pripravujte iba jedlá, ktoré sú na to určené, alebo suroviny pred prípravou pokryte tenkou vrstvou oleja, aby boli po fritovaní chrumkavejšie.
Miska sa neďá správne vysunúť zo zariadenia.	V košíku je príliš veľa surovín.	Košík nenapĺňajte viac než po úroveň MAX.
	Košík nie je správne vložený do misky.	Zasuňte košík v miske, až kým nebudete počuť charakteristické zacvaknutie.
	Držiak tácky na pečenie blokuje misku.	Držiak umiestnite horizontálne, aby nevyčnieval z košíka.
Zo zariadenia uniká biely dym.	Prípravuje masné suroviny.	Keď sa v teplovzdušnej fritíze pripravujú masné suroviny, veľké množstvo tuku vyteká do misky. Tento tuk následne horí, čím sa vytvára biely dym, a miska sa môže zohriať viac než obvyčajne. Neovplyvňujte to zariadenie ani finálny výsledok prípravy daného jedla.

	V miske zostal tuk z predchádzajúceho fritovania.	Keď sa v teplovzdušnej fritíze pripravujú masné suroviny, veľké množstvo tuku vytečká do misky. Tento tuk následne horí, čím sa vytvára biely dym, a miska sa môže zohriať viac než obvyčajne. Neovplyvňujte to zariadenie ani finálny výsledok prípravy daného jedla.
Čerstvé hranolčeky sa vo fritíze fritujú nerovnomerne.	Kúsky zemiakov neboli pred fritovaním správne pripravené (namočené).	Nechajte ich močiť aspoň 30 minút, potom ich vytiahnite a vysušte papierovou utierkou.
	Použili ste nevhodnú odrodu zemiakov.	Používajte čerstvé zemiaky a skontrolujte, či sa pri fritovaní nerozdrobujú.
Čerstvé hranolčeky nie sú po fritovaní chrumkavé.	To, či budú hranolčeky chrumkavé, závisí od množstva oleja a vody, ktoré obsahujú.	Pripravené kúsky zemiakov pred pridaním oleja dôkladne vysušte.
		Pripravte menšie kúsky zemiakov, aby boli oveľa chrumkavejšie.
		Pridajte trochu viac oleja, aby boli hranolčeky ešte chrumkavejšie.

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

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

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

TECHNICKÉ PARAMETRE

Technické parametre sú uvedené na výrobnom štítku výrobku.

Dĺžka sieťového kábla: 0,85 m



túto príručku bol strojovo preložený.

V prípade pochybností si pozrite jeho anglickú verziu.

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

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodit ako komunálny, netriedený odpad. Opatrované 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. Opatrované zariadenie odovzdajte do príslušného zberného miesta, ktoré sa zaoberá zberom opotrebovaných elektrických a elektronických zariadení. Bližšie informácie o mieste a spôsobe bezpečného odstraňovania elektrických a elektronických odpadov vám poskytne miestna samospráva, maloobchodné predajné miesta, zberné miesta alebo príslušná pobočka úradu pre ochranu životného prostredia.

ВКАЗІВКИ ЩОДО БЕЗПЕКИ ЕКСПЛУАТАЦІЇ

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

- ▶ Зберігайте пристрій у прохолодному, затіненому та сухому місці.
- ▶ Уникайте деформації пластикових деталей, не мийте пристрій гарячою водою або у посудомийній машині.
- ▶ Не вкладайте руки або предмети в ємність під час роботи пристрою.
- ▶ Перед очищенням відключіть пристрій від джерела живлення!
- ▶ Очищення пристрою, особливо деталей, які безпосередньо контактують з їжею, слід проводити перед першим використанням, відразу після закінчення роботи або якщо пристрій не використовувався тривалий час - процедура описана в розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу інших електроприладів, конфорок, плит, духовок тощо.
- ▶ Перед початком роботи завжди перевіряйте, чи всі компоненти пристрою правильно встановлені.
- ▶ Після закінчення смаження зачекайте, поки пристрій повністю охолоне, перш ніж встановлювати або знімати його елементи, а також перед його очищенням.
- ▶ Під час смаження гарячим повітрям гаряча пара виходить через вентиляційні отвори.
- ▶ Тримайте руки та обличчя подалі від отворів для виходу пари та повітря. Також остерігайтеся пари та повітря під час виймання чаші кошика з машини.
- ▶ Під час роботи вхідні та вихідні отвори для повітря не повинні бути заблоковані.

- ▶ Не розміщуйте пристрій поблизу легкозаймистих матеріалів, таких як штори, скатертини та інші, це може призвести до пожежі.
- ▶ Продукти для смаження завжди слід класти в кошик.
- ▶ Не заливайте масло в піддон, оскільки це може призвести до пожежі.
- ▶ Пристрій призначений виключно для побутового використання. Не слід використовувати його протягом тривалого періоду часу безперервно, щоб запобігти деформації корпусу та кришки.
- ▶ Якщо шнур живлення пошкоджено, його слід замінити у виробника, в сервісному центрі або у іншого кваліфікованого спеціаліста, щоб уникнути всіх ризиків.
- ▶ Під час використання температура поверхні може підвищитися.
- ▶ Пристрій повинен бути підключений до розетки з заземленням! Перш ніж увімкнути пристрій, переконайтеся, що напруга в мережі відповідає параметрам, зазначеним на заводській табличці пристрою.
- ▶ Під час роботи з пристроєм рекомендується використовувати захисні рукавички, призначені для роботи з цим типом пристроїв.
- ▶ Пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з фізичною та розумовою обмеженістю, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб користувачі усвідомлювали пов'язані з використанням ризики. При-

бирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.

- ▶ Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- ▶ Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.
- ▶ Пристрій і кабель живлення слід зберігати в місці, недоступному для дітей віком до 8 років.
- ▶ Не вставляйте вилку в розетку мокрими руками.
- ▶ Не витягайте вилку з розетки, тягнучи за провід.
- ▶ Використовуйте пристрій на рівній і стійкій поверхні.
- ▶ Не встановлюйте пристрій безпосередньо біля стіни чи інших пристроїв. Залиште принаймні по 10 см вільного простору ззаду і з обох боків пристрою, а також над ним. Не кладіть на пристрій жодних предметів.
- ▶ Задля безпеки дітей не залишати частини упаковки у вільному доступі (поліетиленові пакети, картонні коробки, полістирол тощо).
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Не дозволяти дітям гратися плівкою. Небезпека удушення!**
- ▶ **ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перегрітий жир може загорітися. Дотримуйтесь особливої обережності!**
- ▶  **УВАГА! Гаряча поверхня!**

ОПИС ПРИСТРОЮ

ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ

- | | |
|------------------------------------|------------------------|
| 1. Ручка | D. Меню |
| 2. Кошик для смаження продуктів | E. Старт/Пауза |
| 3. Панель управління: | F. УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО |
| A. іконки програм за замовчуванням | G. Опалення |
| B. кнопки регулювання температури | 4. Решітка для гриля |
| C. кнопки регулювання часу | 5. Вентиляційний отвір |
| | 6. Вхідна потужність |

Підключення до мережі та увімкнення пристрою супроводжується звуковим сигналом.

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ


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

ВИКОРИСТАННЯ


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









УВАГА! Після завершення роботи вентилятор працюватиме ще близько 20 секунд, щоб видалити гарячі випари з приладу.

УВАГА! Прилад має захист від неправильного використання - прилад не увімкнеться, якщо кошик (2) не буде правильно встановлений, а панель управління (3) повністю погашена.




1. Підключіть пристрій до заземленого джерела живлення. Про підключення до мережі пристрій повідомить одним звуковим сигналом. Крім того, вся панель керування короткочасно засвітиться. Коли він згасне, видимою залишиться лише кнопка , а пристрій перейде в сплячий режим.
2. Висуньте чашу кошика, потягнувши за ручку (1).
3. Покладіть продукти в кошик (2).




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

4. Тримаючись за ручку (1), вставте чашу з кошиком назад у фритюрницю.
5. Виведіть пристрій зі сплячого режиму, натиснувши кнопку  один раз - при цьому підсвічується вся панель керування і активуються всі функції пристрою.
6. Встановіть час і температуру:

- a. Ручний (діапазон 80-200С°/ 1-60 хв.) - температуру можна встановити за допомогою кнопок управління  та , розташованих поруч з іконкою . Час встановлюється за допомогою кнопок регулювання  та , розташованих поруч з іконкою . Вибрані робочі параметри будуть відображатися на дисплеї в центральній частині панелі керування (3).
- b. Програми за замовчуванням - пристрій підтримує сім програм за замовчуванням. Щоб вибрати програму за замовчуванням, натисніть кнопку меню . Поточна вибрана програма позначається миготінням однієї з семи піктограм, розташованих у верхній частині панелі керування (3).
Крім того, прилад оснащений функцією підігріву, яку можна вибрати за допомогою кнопки з позначкою .
7. Запустіть пристрій - вибравши час і температуру, натисніть . Під час роботи на дисплеї по чергову відобразатиметься встановлена температура та час, що залишився до вимкнення приладу.

УВАГА! Після запуску приладу кнопки керування часом і температурою стають активними - ви можете змінювати робочі параметри приладу.

УВАГА! Натискання кнопки  під час роботи, приблизно на 1 хвилину, призупиняє програму. Щоб продовжити програму, натисніть кнопку  ще раз. Якщо протягом 1 хвилини не натиснути кнопку , пристрій перейде в сплячий режим.

8. Індикація роботи на панелі керування - поки програма не затверджена, кнопка  блимає, після початку роботи кнопка  світиться безперервно. Крім того, про роботу приладу свідчить миготлива смужка на панелі керування (3), розташована під піктограмами з вибором програм за замовчуванням.
9. Кінець роботи - пристрій автоматично вимкнеться після закінчення встановленого часу. Про завершення роботи свідчатиме напис «OFF» на дисплеї та звуковий сигнал, після чого пристрій перейде в режим сну. Операцію можна припинити в будь-який час, натиснувши . Після завершення роботи пристрій необхідно відключити від джерела живлення.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ - ПОРАДИ








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

Однак через відмінності у формі, розмірі, структурі продуктів харчування, серед іншого, дані, наведені в таблиці, слід розглядати як орієнтовну інформацію, яка допоможе вам розпочати роботу. З часом ви, ймовірно, виробите власні налаштування часу та температури в окремих програмах для обраних вами страв.

Деякі страви потрібно струшувати (перемішувати) в середині приготування. Для цього витягніть кошик (2), це вимкне панель керування (3) і зупинить задану програму приготування. Програма приготування відновиться, як тільки кошик (2) буде знову вставлений.

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

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

Продукти	значок	Вага	Температура	Час (хв.)
Чіпси.		300-700.	200	20
Стейк.		100-500.	180	15
Креветки:		100-500.	160	20
Курячі стегенця		100-500.	160	40
М'ясо		100-500.	180	25
Випічка		300	160	20
Риба		100-400.	180	20

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КАРТОПЛІ ФРІ

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

1. Чистимо картоплю та нарізаємо соломкою.
2. Замочити оладки в мисці принаймні на 30 хвилин, вийняти і відкинути на паперовий рушник.
3. Налити в миску 1/2 столової ложки оливкової олії, потім покласти картоплю фрі і перемішати, поки вона не покриється олією.
4. Вийміть картоплю фрі пальцями або відповідним кухонним приладдям, щоб зайва олія залишилася в мисці. Покладіть їх у кошик.

УВАГА! Не висипайте всі чіпси з миски в кошик одразу, щоб олія не стікала на дно сковороди.

5. Смажити згідно з інструкцією.

ОЧИЩЕННЯ І ДОГЛЯД

1. Перед чищенням відключіть прилад від електромережі та зачекайте, поки він повністю охолоне.
2. Висуньте чашу кошика, щоб прилад швидше охолов. Перед тим, як вийняти кошик, дайте чаші охолонути.

УВАГА! Чаша, кошик і внутрішня частина приладу покриті антипригарним покриттям. Не чистіть їх металевим кухонним приладдям або абразивними засобами, оскільки це може пошкодити покриття.

- Протріть корпус пристрою вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте корпус у воду або будь-яку іншу рідину і не мийте його в посудомийній машині.
- Вимийте миску і кошик теплою водою з м'яким миючим засобом. Ретельно промийте і висушіть. Не використовуйте дряп'яну тканину або абразивні матеріали для чищення корпусу. Кошик можна мити в посудомийній машині.
- Очистіть внутрішню частину пристрою гарячою водою та м'якою губкою, що не дряпається.
- Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити будь-який бруд.
- Після очищення і сушіння пристрій слід скласти і зберігати в безпечному місці.

ЯКЩО ДО КОШИКА АБО ДНА ЧАШІ ПРИЛИП БРУД, НАПОВНІТЬ ЧАШУ ГАРЯЧОЮ ВОДОЮ З НЕВЕЛИКОЮ КІЛЬКІСТЮ ЗАСОБУ ДЛЯ МИТТЯ ПОСУДУ. ПОМІСТІТЬ КОШИК У МИСКУ І ЗАЛИШТЕ ЇХ ЗАМОЧУВАТИСЯ ПРИБЛИЗНО НА 10 ХВИЛИН.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

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

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Інгредієнти смажаються у фритюрниці нерівномірно.	Деякі інгредієнти слід збовтати в середині приготування.	Інгредієнти, розміщені один на одному або впоперек (наприклад, чіпси), струсити в середині приготування.
Обсмажені закуски не залишаються хрусткими, коли їх виймають з фритюрниці.	Використовували закуски були розроблені для приготування у традиційній фритюрниці у фритюрі.	Використовуйте закуски для приготування у фритюрниці або змастіть їх тонким шаром олії, щоб забезпечити хрустку скоринку.
Я не можу вставити чашу в пристрій належним чином.	У кошику забагато інгредієнтів.	Не заповнюйте кошик більше ніж на 2/3.
	Кошик неправильно встановлений у чаші.	Вставте кошик в чашу до тих пір, поки не почуєте "клацання".
	Тримач для деко фіксує чашу.	Відрегулюйте ручку по горизонталі так, щоб вона не виступала з кошика.
З пристрою виходить білий дим.	Готуємо маслянисті інгредієнти.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці Fit Fryer в чашу витікає велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат приготування.
	У місці залишився жир від попереднього приготування.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці Fit Fryer в чашу витікає велика кількість жиру. Цей жир виділяє білий дим, і чаша може нагріватися більше, ніж зазвичай. Це не впливає на роботу приладу або кінцевий результат приготування.
Свіжа картопля смажиться у фритюрниці нерівномірно.	Штаточки картоплі не були належним чином замочені перед смаженням.	Замочіть їх у місці щонайменше на 30 хвилин, вийміть і висушіть на паперовому рушнику.
	Було використано неправильний сорт картоплі.	Використовуйте свіжу картоплю і переконайтеся, що вона не "розвалюється" під час смаження.

При приготуванні у фритюрниці свіжа картопля не виходить хрусткою.	Хрусткість картоплі фрі залежить від кількості олії та води в ній.	Підготовлені шматочки картоплі перед додаванням олії ретельно просушити.
		Підготуйте менші шматочки картоплі, щоб вони були хрусткішими.
		Додайте трохи більше оливкової олії, щоб зробити картоплю фрі більш хрусткою.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Технічні параметри наведено на заводській таблиці виробу.

Довжина мережевого кабелю: 0,85 м



Цей посібник перекладено машинним перекладом.

Якщо у вас є сумніви, будь ласка, зверніться до його англomовної версії.

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

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 zapakuj 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 niezgodne 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.

