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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

LV *Vēlam jums gūtu prieku, lietojot mūsu produktu, un aicinām jūs izmantot mūsu uzņēmuma plašo piedāvājumu* MPM

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

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

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

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

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

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

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

WWW.MPM.PL

MPM

MFR-09

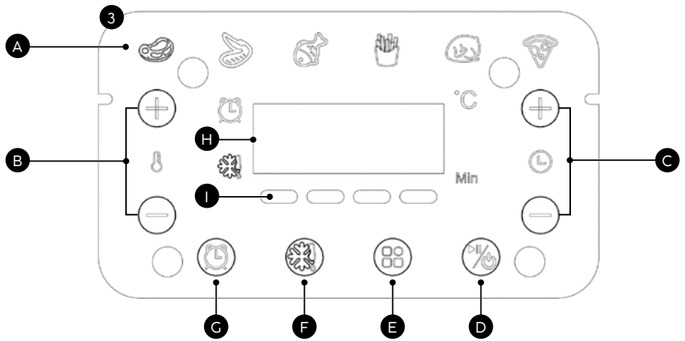
FRITÉZA FITFRYER BEZ TUKU
FITFRYER FETTFREIE FRITEUSE
FITFRYER RASVAVABA FRITÜÜR
ΦΡΙΤΕΖΑ FITFRYER ΧΩΡΙΣ ΛΙΠΑΡΑ
AIR FRYER FITFRYER
FREIDORA SIN GRASA FITFRYER
FRITEUSE SANS HUILE FITFRYER
FITFRYER ZSÍRMENTES FRITŐZ
FRIGGITRICE SENZA GRASSI FITFRYER
„FITFRYER" KEPTUVĖ BE RIEBALŲ
FITFRYER FRITĒZE BEZ TAUKIEM
FITFRYER VETVRIJE FRITEUSE
FRYTKOWNICA BEZTŁUSZCZOWA FITFRYER
PRĂJITOR FĂRĂ GRĂSIMI FITFRYER
ФРИТЮРНИЦА ДЛЯ ОБЕЗЖИРИВАНИЯ FITFRYER
TEPLOVZDUŠNÁ FRITÉZA FITFRYER
ФРИТЮРНИЦЯ FITFRYER БЕЗ ЖИРУ



CZ NÁVOD K OBSLUZE 3
DE BEDIENUNGSANLEITUNG 12
EE KASUTUSJUHEND 23
EL ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΤΗ 32
EN USER MANUAL 43
ES MANUAL DE INSTRUCCIONES 52
FR MANUEL DE L'UTILISATEUR 62
HU HASZNÁLATI UTASÍTÁS 73
IT MANUALE D'USO 83
LT VARTOTOJO VADOVAS 94
LV LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA 103
NL GEBRUIKERSHANDLEIDING 112
PL INSTRUKCJA OBSŁUGI 122
RO MANUAL DE UTILIZARE 132
RU ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ 142
SK POUŽÍVATEĽSKÁ PRÍRUČKA 153
UA ПОСІБНИК КОРИСТУВАЧА 163

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI







Electronic control panel LED with a display



Timer - time adjustment from 1 to 60 minutes with accuracy to 1 minute



Sound signalling for mains connection and operation end



Thermostat - temperature adjustment from 80°C to 200°C



Illuminated interior during operation



Basket capacity 5,0 l



Removable basket and tray, covered with non-stick coating

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PŘI POUŽÍVÁNÍ

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

- Dbejte na to, aby síťový kabel nevisel přes okraj podlahy, na které spotřebič stojí. Tím se zabrání náhodnému stažení zařízení z tohoto povrchu.
- Nedotýkejte se horkých povrchů! Používejte rukojeti.
- Přístroj skladujte na chladném, stinném a suchém místě.
- Zabraňte deformaci plastových částí, nemyjte přístroj horkou vodou ani v myčce nádobí.
- Nevkládejte ruce ani předměty do nádrže, pokud je přístroj v provozu.
- Před čištěním odpojte přístroj od napájení!
- Přístroj, zejména pak části, které přicházejí do přímého kontaktu s potravinami, očistěte před prvním použitím, bezprostředně po ukončení jeho používání nebo v případě, že jste jej po delší dobu nepoužívali – způsob čištění je podrobněji popsán v kapitole „ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA“
- Zařízení neumisťujte 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 skončení smažení nechte spotřebič zcela vychladnout, než začnete opravovat nebo vyjímat jeho součásti a než začnete spotřebič čistit.
- Při horkovzdušném fritování uniká horká pára skrz vývody vzduchu.

- Udržujte ruce a obličej mimo dosah unikající páry a výstupů vzduchu. Pozor také na páru a vzduch při vyjímání koše ze stroje.
- Přívody a výstupy vzduchu by neměly být během provozu ucpané.
- Zařízení neumisťujte v blízkosti hořlavých materiálů, jako jsou záclony, ubrusy a další, protože by mohlo dojít ke vzniku požáru.
- Výrobky určené ke smažení by měly být vždy umístěny v koši.
- Nenaplňujte olejovou vanu, protože by mohlo dojít k požáru.
- Zařízení je vhodné pouze pro domácí použití. Nikdy by se neměl používat nepřetržitě po delší dobu, aby nedošlo k deformaci krytu a víka.
- Pokud je zástrčka nebo napájecí kabel poškozený, musí být vyměněn výrobcem nebo servisním střediskem, případně jinou vhodně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo jakémukoli riziku.
- Povrchová teplota se může během používání zvýšit.
- Zařízení musí být připojeno do elektrické zásuvky se zemnícím kolíkem! Před zapnutím spotřebiče zkontrolujte, zda síťové napětí odpovídá parametrům uvedeným na typovém štítku spotřebiče.
- Během používání je vhodné používat ochranné rukavice určené pro manipulaci s tímto typem zařízení.

- Toto zařízení mohou používat děti ve věku od 8 let a osoby se sníženými fyzickými či duševními schopnostmi i osoby bez zkušeností a 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 údržbu nesmí provádět děti, pokud jim není alespoň 8 let a nejsou pod dohledem. Úklid/údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.
- Dávejte pozor na to, aby si děti se zařízením/vybavením nehrály.
- Zařízení není určeno k provozu pomocí externího časovače nebo samostatného systému dálkového ovládání.
- Zařízení i jeho napájecí kabel uchovávejte na místě, které je pro děti do 8 let nedostupné.
- Zástrčku nezapojujte do zásuvky mokrýma rukama.
- Zástrčku nevytahujte z elektrické zásuvky tahání m za kabel.
- Fritézu používejte vždy na rovném a stabilním povrchu.
- Přístroj neumisťujte přímo ke stěně nebo vedle jiných zařízení. Ponechte alespoň 10 cm volného prostoru vzadu a po obou stranách jednotky a také nad ní. Na přístroj nepokládejte žádné předměty.

- S ohledem na zajištění bezpečnosti dětí, prosíme, neponechávejte volně ležet součásti balení výrobku (plastové sáčky, krabice, polystyren apod.).
- **VAROVÁNÍ! Nedovolte, aby si děti hrály s fólií. Nebezpečí udušení!**
- **VAROVÁNÍ! Přehřátý tuk se může vznítit. Postupujte velmi opatrně.**
-  **POZOR! Horký povrch! Symbol na spotřebiči označuje, že jeho součásti mohou být během provozu horké.**

POPIS ZAŘÍZENÍ

POPIS PRVKŮ

1. Rukojeť
2. Fritovací koš
3. Ovládací panel s LED displejem:
   - A. výchozí ikony programů
   - B. tlačítka pro ovládání teploty
   - C. tlačítka pro nastavení času
   - D. ON/OFF
   - E. menu
   - F. funkce odmrazování
   - G. funkce alarmu
   - H. LED displej
   - I. informační lišta
4. Grilovací rošt
5. Větrací otvor
6. Příkon

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

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 unikat malé množství kouře. To je normální jev.

POZOR! Po ukončení provozu bude ventilátor ještě asi 20 sekund pracovat, aby odvedl horké výpary z přístroje.

POZOR! Spotřebič je vybaven ochranou proti nesprávnému použití – bez správně nasazeného koše (2) se spotřebič nezapne a ovládací panel (3) zcela zhasne.

1. Připojte zařízení k uzemněnému zdroji napájení. Zařízení signalizuje připojení k síti jedním pípnutím. Kromě toho se krátce rozsvítí celý ovládací panel (3). Po jeho zhasnutí zůstane viditelné pouze tlačítko ON/OFF (D) a přístroj přejde do režimu spánku.
2. Vysuňte košovou mísu zatažením za rukojeť (1).
3. Vložte nákup do košíku (2).

POZOR! Nepřekračujte maximální množství ingrediencí uvedené v tabulce (viz část „PŘÍPRAVA POTRAVIN – TIPY").

4. Podržením rukojeti (1) zasuňte mísu s košem zpět do fritézy Fitfryer.
5. Probuďte přístroj z režimu spánku jedním stisknutím tlačítka ON/OFF (D) – rozsvítí se celý ovládací panel a aktivují se všechny funkce přístroje.
6. Nastavte čas a teplotu:
   a. Výchozí programy – přístroj podporuje šest výchozích programů. Pomocí tlačítka nabídky (E) vyberte výchozí program. Aktuálně zvolený program je indikován blikáním jedné ze šesti ikon výchozího programu (A) umístěných v horní části ovládacího panelu (3). Spotřebič je navíc vybaven funkcí odmrazování, která se aktivuje stisknutím funkčního tlačítka (F) umístěného na ovládacím panelu (3) – volba funkce je indikována blikáním ikony (při aktivaci programu ikona svítí trvale).
   b. Manuální (rozsah 80-200C°/ 1-60 min.) – každá funkce má možnost nastavit dobu a teplotu vaření podle individuálních potřeb. Teplotu/čas lze nastavit pomocí nastavovacích tlačítek (B) a (C) umístěných na ovládacím panelu (3). Zvolené provozní parametry se zobrazí na displeji (H) umístěném ve středovém bodě ovládacího panelu (3).

Pozor! Chcete-li urychlit změnu času/teploty, přidržte jedno z ovládacích tlačítek teploty (B) / času (C).

7. Spuštění spotřebiče – po nastavení parametrů vaření stiskněte tlačítko ON/OFF (D). Během provozu se na displeji (H) střídavě zobrazuje nastavená teplota a čas zbývající do vypnutí přístroje.

POZOR! Tlačítka pro nastavení času (C) a teploty (B) jsou aktivní i při aktivaci výchozího programu – stále můžete měnit provozní parametry přístroje.

Po aktivaci zařízení můžeme navíc nastavit funkci alarmu. Za tímto účelem stiskněte funkční klávesu (G) . Poté pomocí tlačítek pro nastavení času (C) nastavte dobu, po které se budík rozezní (rozsah – 1-10min., výchozí nastavení funkce – 5 min.). Činnost funkce je indikována zobrazením ikony. Chcete-li funkci deaktivovat, stiskněte znovu funkční tlačítko (G).

8. Indikace provozu na ovládacím panelu.
   Dokud není program schválen, podsvícení tlačítka ON/OFF (D) bliká; po spuštění programu svítí tlačítko nepřetržitě. Po aktivaci programu vaření se na liště s ikonami výchozích programů (A) zobrazí pouze ikona aktuálně zvoleného programu. Kromě toho jsou postupně zvýrazněny členy informačního panelu (I).
9. Konec provozu – po uplynutí nastaveného času se přístroj automaticky vypne. Ukončení provozu bude signalizováno nápisem „OFF" na displeji (H) a zvukovým signálem, po kterém přístroj přejde do režimu spánku. Provoz lze kdykoli ukončit stisknutím tlačítka ON/OFF(D).

Vypnutí pečicího programu tlačítkem ZAP/VYP (D) bude signalizováno změnou osvětlení, tlačítka ZAP/VYP (D) a ikony s aktuálně zvoleným pečicím programem, ze stálého na blikající; kromě toho již nebude svítit informační lišta (I). Zařízení poté přejde do režimu spánku.

Po dokončení prací je třeba přístroj odpojit od zdroje napájení.

PŘÍPRAVA JÍDLA – TIPY

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

Vzhledem k rozdílům ve tvaru, velikosti a struktuře potravin je však třeba údaje uvedené v tabulce považovat mimo jiné za orientační informace, které vám pomohou začít. Časem si pravděpodobně sami nastavíte čas a teplotu v jednotlivých programech pro vybrané pokrmy.

Některé pokrmy je třeba v polovině vaření protřepat (promíchat). Za tímto účelem vytáhněte koš (2), čímž vypnete ovládací panel (3) a zastavíte nastavený program vaření. Program vaření se obnoví, jakmile koš (2) znovu zasunete.

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

Překročení doporučeného množství potravin může zabránit správné cirkulaci vzduchu ve spotřebiči a výrazně ovlivnit konečný výsledek – horní vrstva bude příliš propečená a střed zůstane syrový.

Potraviny	Hmotnost (g)	Teplota (°C)	Czas (min.)
Maso	100-400	180	16
Křídla	100-400	200	18
Ryby	100-400	200	18
Hranolky	300-500	200	20
Kuře	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Rozmrazování	100-200	80	5

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

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA

1. Před čištěním odpojte spotřebič od elektrické sítě a počkejte, až zcela vychladne.
2. Vysuňte košovou mísu, aby se spotřebič rychleji ochladil. Před vyjmutím koše nechte mísu vychladnout.

POZOR! Mísa, koš a vnitřní prostor spotřebiče jsou potaženy antiadhezním povlakem. Nečistěte je kovovým kuchyňským náčiním ani brusnými prostředky, protože by mohlo dojít k poškození povlaku.

3. Otřete kryt jednotky vlhkým hadříkem. Nikdy neponořujte kryt do vody nebo jiné tekutiny ani jej nemyjte v myčce nádobí.
4. Mísu a koš umyjte teplou vodou s jemným mycím prostředkem. Důkladně je opláchněte a osušte. K čištění pouzdra nepoužívejte drátěnky ani brusné prostředky. Koš lze mýt v myčce nádobí.
5. Vyčistěte vnitřek jednotky horkou vodou a měkkou houbou, která neškrábe.

6. Vyčistěte topné těleso čisticím kartáčem, abyste odstranili veškeré nečistoty.
7. Po vyčištění a vysušení by měla být jednotka složena a uložena na bezpečném místě.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

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

PROBLÉM	Možná příčina	Řešení
Složky se ve fritéze Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Některé přísady je třeba v polovině doby přípravy protřepat.	V polovině přípravy protřepejte ingredience položené na sobě nebo přes sebe (např. hranolky).
Smažené občerstvení není po vyjmutí z fritézy Fitfryer křupavé.	Použité občerstvení bylo určeno k přípravě v tradičním fritovacím zařízení.	Svačinky připravujte ve fritéze Fitfryer nebo je potřete tenkou vrstvou oleje, aby byly křupavé.
Nemohu misku do přístroje správně zasunout.	V košíku je příliš mnoho ingrediencí.	Nenaplňujte koš nad úroveň MAX.
	Koš není v míse správně umístěn.	Zasuňte koš do mísy, dokud neuslyšíte "cvaknutí".
	Držák pečicího plechu uzamyká mísu.	Rukojeť nastavte vodorovně tak, aby nevyčnívala z koše.
Ze zařízení vychází bílý kouř.	Připravují se mastné složky.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká do mísy velké množství tuku. Tento tuk vydává bílý kouř a miska může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek vaření.
	V míse je tuk z předchozího vaření.	Při smažení tučných surovin ve fritéze Fitfryer uniká do mísy velké množství tuku. Tento tuk vydává bílý kouř a miska může být teplejší než obvykle. To nemá vliv na spotřebič ani na konečný výsledek vaření.
Čerstvé hranolky se ve fritéze Fitfryer smaží nerovnoměrně.	Kousky brambor nebyly před smažením řádně namočené.	Namočte je do mísy alespoň na 30 minut, vyndejte je a osušte na papírové utěrce.
	Byl použit nesprávný druh brambor.	Použijte čerstvé brambory a zkontrolujte, zda se při smažení nerozpadají.
Čerstvé hranolky nejsou při přípravě ve fritéze Fitfryer křupavé.	Křupavost hranolek závisí na množství oleje a vody v nich.	Před přidáním oleje připravené kousky brambor důkladně osušte.
		Připravte si menší kousky brambor, aby byly křupavější.
		Přidejte o něco větší množství olivového oleje, aby byly hranolky křupavější.

TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL	MFR-09
Napájení:	220-240V ~ 50-60Hz
Výkon:	1450W
K dispozici jsou režimy vypnuto a pohotovostní režim	k dispozici
Spotřeba energie v pohotovostním režimu	-
Spotřeba energie ve vypnutém stavu	0,37W
Spotřeba energie v pohotovostním režimu sítě	-
Automatický přechod do pohotovostního režimu po	-
Automaticky přejde do režimu vypnutí po	3min.
Síťový pohotovostní režim, pokud je zařízení vybaveno funkcí připojení aplikace	-
Délka napájecího kabelu	0,75M.

CE

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

Tato příručka byla strojově přeložena.
V případě pochybností nahlédněte do jeho anglické verze.

Správná likvidace výrobku (použité elektrické nebo elektronické zařízení)

Označení, které je umisťováno 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 potencionálního obsahu nebezpečných látek, směsí a součástí. Smísení elektrického odpadu s jinými odpady nebo jejich neprofesionální demontáž mohou způsobit uvolňování látek škodlivých pro lidské zdraví i životní prostředí. Použité spotřebiče je nutné předat na určeném sběrném místě zajišťujícím sběr elektroodpadu. Pro podrobné informace týkající se místa sběru starých elektronických a elektrických spotřebičů je uživatel povinen kontaktovat obecní sběrné místo nebo závod na zpracovávání použitých spotřebičů.

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. Griffe verwenden.
- 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 vom Stromnetz!
- Die Reinigung des Geräts, insbesondere der Teile, die direkt mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sollte vor dem ersten Gebrauch, unmittelbar nach dem Gebrauch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde, 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 Frittieren vollständig abkühlen, bevor Sie seine Teile befestigen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
- Beim Frittieren mit Heißluft entweicht heißer Dampf durch die Luftauslässe.
- Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht von austretendem Dampf und Luftauslässen fern. Achten Sie auch auf Dampf und Luft, wenn Sie die Korbschale aus der Maschine nehmen.
- Die Luftein – und – auslässe dürfen während des Betriebs nicht verstopft werden.
- Das Gerät nicht in der Nähe leicht brennbarer Materialien aufstellen, wie z.B. Vorhänge, Tischdecken, etc., da ansonsten Brandgefahr besteht.
- Die zu frittierenden Produkte sollten immer in den Korb gelegt werden.
- Die Ölwanne darf nicht mit Öl gefüllt werden, da dies zu einem Brand führen kann.
- Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch geeignet. Es sollte niemals über einen längeren Zeitraum hinweg ununterbrochen verwendet werden, um eine Verformung des Gehäuses und der Abdeckung zu vermeiden.
- Wenn der Stecker oder das Netzkabel beschädigt sind, müssen sie vom Hersteller oder einer Kundendienststelle oder von einer anderen entsprechend qualifizierten Person ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

- Die Oberflächentemperatur kann während des Gebrauchs 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 der Benutzung ist es ratsam, Schutzhandschuhe zu tragen, die für die Handhabung dieser Art von Geräten 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 gewährleistet ist und dem Anwender die Gefahren bewusst sind. Reinigung und Wartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind mindestens 8 Jahre alt 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 neben ein anderes Gerät. Lassen Sie an der Rückseite und an beiden Seiten des Geräts sowie über dem Gerät mindestens 10 cm Freiraum. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- 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! Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass seine Bauteile während des Betriebs heiß werden können.**

BESCHREIBUNG DES GERÄTS

BESCHREIBUNG DER ELEMENTE

1. Griff
2. Frittierkorb
3. Bedienfeld mit LED-Anzeige:
   A. Standard-Programmsymbole
   B. Tasten für die Temperaturregelung
   C. Tasten zur Zeiteinstellung
   D. EIN/AUS
   E. Menü
   F. Abtaufunktion
   G. Alarmfunktion
   H. LED-Display
   I. Informationsleiste
4. Grillrost
5. Lüftungsöffnung
6. Leistungsaufnahme

Verbindung mit dem Netz und Einschalten des Geräts, das durch einen Ton signalisiert wird.
Ein multifunktionales Gerät, das dank seines einzigartigen Designs Braten, Grillen, Schmoren und sogar Rösten ohne Zugabe von Öl ermöglicht. Der fitfryer bereitet die Speisen mit Hilfe von Heißluftzirkulation zu. Das Ergebnis sind Gerichte, die außen knusprig und innen zart sind. Den meisten Zutaten muss kein Öl zugesetzt werden.

VOR ERSTGEBRAUCH

1. Packen Sie das Gerät aus der Verpackung aus. Entfernen Sie alle Beutel, Versandblöcke, Füllstoffe und Etiketten.
2. Das Gerät auf mögliche Transportschäden überprüfen. Bei Verdacht auf eine Beschädigung 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. Reinigen Sie das Gerät gemäß den Anweisungen im Kapitel „REINIGUNG UND WARTUNG".
5. Stellen Sie das Gerät auf einem harten, trockenen, stabilen, flachen und ebenen Untergrund auf.

VERWENDUNG VON

WICHTIG! Bei der ersten Inbetriebnahme kann eine geringe Menge Rauch aus dem Gerät austreten. Dies ist ein normales Phänomen.
WICHTIG! Nach dem Betrieb läuft das Gebläse noch etwa 20 Sekunden nach, um die heißen Dämpfe aus dem Gerät zu entfernen.
WICHTIG! Das Gerät verfügt über eine Missbrauchsschutzvorrichtung – das Gerät schaltet sich nicht ein, wenn der Korb (2) nicht korrekt eingesetzt ist, und das Bedienfeld (3) erlischt vollständig.

1. Schließen Sie das Gerät an eine geerdete Stromquelle an. Das Gerät signalisiert die Verbindung mit dem Netzwerk mit einem einzigen Piepton. Außerdem leuchtet das gesamte Bedienfeld (3) kurz auf. Wenn sie erloschen ist, ist nur noch die Taste ON/OFF (D) sichtbar und das Gerät geht in den Ruhezustand über.
2. Ziehen Sie am Griff (1) und schieben Sie die Korbschale heraus.
3. Legen Sie die Einkäufe in den Korb (2).

WICHTIG! Die in der Tabelle angegebene maximale Menge der Zutaten darf nicht überschritten werden (siehe Abschnitt „LEBENSMITTELZUBEREITUNG – TIPPS").

4. Halten Sie den Griff (1) fest und schieben Sie die Schüssel mit dem Korb zurück in den Fitfryer.

5. Wecken Sie das Gerät aus dem Schlafmodus auf, indem Sie einmal auf die EIN/AUS-Taste (D) drücken – dadurch wird das gesamte Bedienfeld beleuchtet und alle Gerätefunktionen werden aktiviert.
6. Stellen Sie die Zeit und die Temperatur ein:
   a. Standardprogramme – Das Gerät unterstützt sechs Standardprogramme. Verwenden Sie die Menütaste (E), um das Standardprogramm auszuwählen. Das aktuell gewählte Programm wird durch das Blinken eines der sechs Standardprogrammsymbole (A) angezeigt, die sich oben auf dem Bedienfeld (3) befinden. Außerdem ist das Gerät mit einer Abtaufunktion ausgestattet, die durch Drücken der Funktionstaste (F) auf dem Bedienfeld (3) aktiviert wird – die Auswahl der Funktion wird durch Blinken des Symbols angezeigt (wenn das Programm aktiviert ist, leuchtet das Symbol konstant).
   b. Manuell (Bereich 80-200C°/ 1-60 Min.) – jede Funktion bietet die Möglichkeit, die Garzeit und die Temperatur an die individuellen Bedürfnisse anzupassen. Die Temperatur/Zeit kann mit den Einstellknöpfen (B) und (C) auf dem Bedienfeld (3) eingestellt werden. Die gewählten Betriebsparameter werden auf dem Display (H) in der Mitte des Bedienfelds (3) angezeigt.

Wichtig! Um den Zeit-/Temperaturwechsel zu beschleunigen, halten Sie eine der Tasten für Temperatur (B) / Zeit (C) gedrückt.

7. Starten Sie das Gerät – nachdem Sie die Garparameter eingestellt haben, drücken Sie die Taste ON/OFF (D). Während des Betriebs zeigt das Display (H) abwechselnd die eingestellte Temperatur und die verbleibende Zeit bis zum Ausschalten des Geräts an.

WICHTIG! Die Tasten zur Einstellung der Zeit (C) und der Temperatur (B) sind auch dann aktiv, wenn das Standardprogramm aktiviert ist – Sie können die Betriebsparameter des Geräts weiterhin ändern.

Sobald das Gerät aktiviert ist, können wir zusätzlich die Alarmfunktion einstellen. Drücken Sie dazu die Funktionstaste (G) . Stellen Sie dann mit den Zeiteinstelltasten (C) die Zeit ein, nach der der Alarm ertönen soll (Bereich – 1-10 Min., Standardeinstellung – 5 Min.). Der Betrieb der Funktion wird durch die Anzeige eines Symbols angezeigt. Um die Funktion zu deaktivieren, drücken Sie die Funktionstaste (G) erneut.

8. Betriebsanzeige auf dem Bedienfeld.
   Bis zur Freigabe des Programms blinkt die Beleuchtung der Taste ON/OFF (D); sobald das Programm gestartet ist, leuchtet die Taste kontinuierlich. Wenn ein Garprogramm aktiviert ist, wird in der Leiste mit den Symbolen für die Standardprogramme (A) nur das Symbol für das aktuell ausgewählte Programm angezeigt. Darüber hinaus werden die Elemente der Informationsleiste (I) nacheinander hervorgehoben.
9. Betriebsende – das Gerät schaltet sich automatisch aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Das Ende des Betriebs wird durch das Wort „OFF“ auf dem Display (H) und ein akustisches Signal signalisiert, danach geht das Gerät in den Ruhezustand über. Der Betrieb kann jederzeit durch Drücken der Taste ON/OFF(D) beendet werden. Das Ausschalten des Backprogramms mit der EIN/AUS-Taste (D) wird dadurch signalisiert, dass die Beleuchtung, die EIN/AUS-Taste (D) und das Symbol mit dem aktuell gewählten Backprogramm von Dauerlicht auf Blinken umschalten; außerdem leuchtet die Informationsleiste (I) nicht mehr. Das Gerät geht dann in den Ruhezustand über.
   Nach Abschluss der Arbeiten muss das Gerät von der Stromquelle getrennt werden.

ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN – TIPPS

Die nachstehende Tabelle soll Ihnen helfen, das richtige Gewicht der Lebensmittel und die optimale Garzeit zu wählen.
Aufgrund von Unterschieden in Form, Größe, Struktur der Lebensmittel u. a. sind die Angaben in der Tabelle jedoch als Richtwerte zu betrachten, die Ihnen den Einstieg erleichtern sollen. Mit der Zeit werden Sie wahrscheinlich Ihre eigenen Zeit – und Temperatureinstellungen in den einzelnen Programmen für die von Ihnen gewählten Gerichte finden. Einige Gerichte müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt (umgerührt) werden. Ziehen Sie dazu den Korb (2) heraus, dadurch wird das Bedienfeld (3) ausgeschaltet und das eingestellte Garprogramm beendet. Das Garprogramm wird fortgesetzt, sobald der Korb (2) wieder eingeschoben wird.
WICHTIG! Gefahr von Verbrennungen durch Dämpfe, heißes Fett, heiße Geräteteile. Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Korb (2) aus dem laufenden Gerät nehmen.
Eine Überschreitung der empfohlenen Füllmenge kann die richtige Luftzirkulation im Gerät verhindern und das Endergebnis erheblich beeinträchtigen – die obere Schicht wird überbacken und der Kern bleibt roh.

Lebensmittel	Gewicht (g)	Temperatur (°C)	Zeit (Min.)
Fleisch	100-400	180	16
Flügel	100-400	200	18
Fisch	100-400	200	18
Pommes	300-500	200	20
Hähnchen	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Auftauen	100-200	80	5

Zu der in der Tabelle angegebenen Backzeit sind 3 Minuten hinzuzurechnen, wenn das Gerät nicht vorgeheizt wird.

REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

3. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine.
4. Waschen Sie die Schüssel und den Korb mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Gründlich ausspülen und abtrocknen. Verwenden Sie zur Reinigung des Gehäuses keine Drahttücher oder Scheuermittel. Der Korb ist spülmaschinenfest.

5. Reinigen Sie das Innere des Geräts mit heißem Wasser und einem weichen, nicht kratzenden Schwamm.
6. Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um jeglichen Schmutz zu entfernen.
7. Nach der Reinigung und Trocknung sollte das Gerät zusammengefaltet und an einem sicheren Ort aufbewahrt werden.

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

FEHLERBEHEBUNG

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten werden im Fitfryer ungleichmäßig gebraten.	Einige Zutaten sollten nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Schütteln Sie die übereinander oder quer liegenden Zutaten (z. B. Chips) nach der Hälfte der Zubereitung.
Frittierte Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Fitfryer genommen werden.	Die verwendeten Snacks wurden für die Zubereitung in einer herkömmlichen Frittiermaschine konzipiert.	Verwenden Sie Snacks, die Sie im Fitfryer zubereiten, oder bestreichen Sie die Snacks mit einer dünnen Schicht Öl, damit sie knusprig werden.
Ich bekomme die Schüssel nicht richtig in das Gerät.	Es befinden sich zu viele Zutaten im Korb.	Füllen Sie den Korb nicht über den MAX-Füllstand hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in der Schüssel positioniert.	Schieben Sie den Korb in die Schüssel, bis ein "Klick" zu hören ist.
	Der Backblechhalter verriegelt die Schüssel.	Stellen Sie den Griff waagerecht ein, so dass er nicht aus dem Korb herausragt.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus.	Ölhaltige Zutaten werden zubereitet.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fitfryer tritt eine große Menge Fett in die Schüssel aus. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab, und die Pfeife kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis des Garvorgangs.
	In der Schüssel befindet sich das Fett vom vorherigen Kochen.	Beim Frittieren von fetthaltigen Zutaten im Fitfryer tritt eine große Menge Fett in die Schüssel aus. Dieses Fett gibt weißen Rauch ab, und die Pfeife kann heißer als gewöhnlich werden. Dies hat keinen Einfluss auf das Gerät oder das Endergebnis des Garvorgangs.

Frische Pommes frites werden im Fitfryer ungleichmäßig gebraten.	Die Kartoffelstücke wurden vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Weichen Sie sie mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel ein, nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie auf einem Papiertuch.
	Es wurde die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln und achten Sie darauf, dass sie beim Braten nicht "auseinanderfallen".
Frische Pommes frites werden bei der Zubereitung im Fitfryer nicht knusprig.	Wie knusprig die Pommes frites werden, hängt von der Menge an Öl und Wasser ab, die sie enthalten.	Trocknen Sie die vorbereiteten Kartoffelstücke gründlich ab, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Bereiten Sie kleinere Kartoffelstücke zu, damit sie knuspriger werden.
		Geben Sie etwas mehr Olivenöl hinzu, damit die Pommes knuspriger werden.

TECHNISCHE DATEN

Modell	MFR-09
Stromversorgung	220-240V ~ 50-60Hz
Leistung	1450 W
Verfügbarkeit des Aus- und Standby-Modus	verfügbar
Stromverbrauch im Standby-Modus	-
Stromverbrauch im Aus-Zustand	0,37W
Stromverbrauch im vernetzten Standby-Modus	-
Automatischer Wechsel in den Standby-Modus nach	-
Wechselt automatisch in den Abschaltmodus nach	3min.
Netzwerk-Standby-Modus, wenn das Gerät über eine App-Verbindungsfunktion verfügt	-
Länge des Netzkabels	0,75 m

CE

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

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

Ordnungsgemäße Entsorgung des Produkts (Elektro – und Elektronikmüll)



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

ÜLDISED OHUTUSJUHISED KASUTAMISEKS

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

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

- Ärge asetage seadet kergestisüttivate materjalide, nagu kardinad, laudlinad ja muud, lähedusse – see võib põhjustada tulekahju.
- Küpsetatavad tooted tuleb alati panna korvi.
- Ärge täitke õliga, sest see võib põhjustada tulekahju.
- Seade sobib ainult koduseks kasutamiseks. Seda ei tohi kunagi kasutada pidevalt pikema aja jooksul, et vältida korpuse ja katte deformeerumist.
- Kui pistik või toitejuhe on kahjustatud, peab selle vahetama välja tootja või teeninduskeskus või mõni muu sobiva kvalifikatsiooniga isik, et vältida ohtu.
- Pinnatemperatuur võib kasutamise ajal tõusta.
- Seade tuleb ühendada maanduspistikupesaga pistikupessa! Enne seadme sisselülitamist kontrollige, et võrgupinge vastab seadme tüübisildil märgitud parameetritele.
- Kasutamise ajal on soovitatav kanda seda tüüpi seadmete käsitsemiseks 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 kaasnevaid ohte. Puhastus – ja hooldustöid ei tohi teha lapsed, kui nad ei ole vähemalt

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

- Laste üle tuleb teostada järelevalvet, et nad ei mängiks seadmetega.
- Seade ei ole ette nähtud kasutamiseks välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil.
- Hoidke seade ja selle toitejuhe alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Ärge ühendage pistikut pistikupessa märgade kätega.
- Ärge eemaldage pistikut pistikupesast toitejuhtmest tõmmates.
- Kasutage seadet siledal ja stabiilsel pinnal.
- Ärge asetage seadet otse vastu seina või teiste seadmete kõrvale. Jätke vähemalt 10 cm vaba ruumi seadme tagaküljele ja mõlemale küljele, samuti selle kohale. Ärge asetage seadmele mingeid esemeid.
- Laste ohutuse tagamiseks ärge jätke vabalt ligipääsetavaid pakendiosi (kilekotid, pappkarbid, polüstüreen jne).
- **HOIATUS! Ärge lubage lastel filmiga mängida. Hingamisoht!**
- **HOIATUS! Ülekuumenenud rasv võib süttida. Olge eriti ettevaatlik!**
-  **Tähelepanu! Kuum pind! See sümbol näitab, et seadme pind võib kasutamise ajal saavutada väga kõrge temperatuuri.**

SEADME KIRJELDUS

ELEMENTIDE KIRJELDUS

1. Käepide
2. Praadimiskorv
3. LED-ekraaniga juhtpaneel:
   A. programmi vaikimisi ikoonid
   B. temperatuuri reguleerimise nupud
   C. aja reguleerimise nupud
   D. ON/OFF
   E. menüü
   F. sulatusfunktsioon
   G. häirefunktsioon
   H. näita
   I. infobaar
4. Grillivõre
5. Ventilatsiooniava
6. Võimsuse sisend

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

ENNE ESMAKORDSET KASUTAMIST

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

KASUTAMINE

TÄHELEPANU! Esmakordsel kasutamisel võib seadmest väljuda väike kogus suitsu. See on normaalne nähtus.
TÄHELEPANU! Pärast tööd jätkab ventilaator tööd umbes 20 sekundit, et eemaldada seadmest kuumad aurud.
TÄHELEPANU! Seadmel on väärkasutamise kaitseseade – seade ei lülitu sisse ilma korrektselt paigaldatud korvi (2) ja juhtpaneel (3) kustub täielikult.

1. Ühendage seade maandatud vooluallikaga. Seade annab võrguga ühendamisest märku ühe helisignaaliga. Lisaks sellele süttib lühiajaliselt kogu juhtpaneel (3). Kui see kustub, jääb nähtavale ainult nupp ON/OFF (D) ja seade läheb puhkeolekusse.
2. Lükake korvi kauss välja, tõmmates käepidemest (1).
3. Pange toidukaubad korvi (2).

TÄHELEPANU! Ega ületage tabelis näidatud maksimaalset koostisosade kogust (vt jaotist "TOIDU VALMISTAMINE – NIPPID").

4. Hoides käepidemest (1) kinni, lükake kauss koos korvi tagasi Fitfryerisse.
5. Ärgake seade puhkeolekusse, vajutades üks kord nuppu ON/OFF (D) – see valgustab kogu juhtpaneeli ja aktiveerib kõik seadme funktsioonid.
6. Seadistage aeg ja temperatuur:

a. Vaikimisi programmid – seade toetab kuut vaikimisi programmi. Kasutage menüü nuppu (E), et valida vaikimisi programm. Hetkel valitud programmi näitab üks kuuest vaikimisi programmi ikoonist (A), mis asub juhtpaneeli (3) ülaosas, vilkudes. Lisaks on seade varustatud sulatamisfunktsiooniga, mis aktiveeritakse juhtpaneelil (3) asuva funktsiooninupu (F) vajutamisega – funktsiooni valimisest annab märku ikooni vilkumine (kui programm on aktiveeritud, süttib ikoon pidevalt).
b. Käsitsi (vahemik 80-200C°/ 1-60 min.) – iga funktsiooni puhul on võimalik küpsetusaega ja temperatuuri kohandada vastavalt individuaalsetele vajadustele. Temperatuuri/kellaaega saab reguleerida juhtpaneelil (3) asuvate reguleerimisnuppude (B) ja (C) abil. Valitud tööparameetrid kuvatakse juhtpaneeli (3) keskel asuval ekraanil (H).

Tähelepanu! Aja/temperatuuri muutuse kiirendamiseks hoidke all ühte temperatuuri (B) / aja (C) kontrollnuppu.

7. Käivitage seade – pärast toiduvalmistamise parameetrite seadistamist vajutage nuppu ON/OFF (D). Töö ajal näitab ekraan (H) vaheldumisi seadistatud temperatuuri ja seadme väljalülitamiseni jäänud aega.

TÄHELEPANU! Aja (C) ja temperatuuri (B) reguleerimise nupud on aktiivsed ka siis, kui vaikimisi programm on aktiveeritud – seadme tööparameetreid saab endiselt muuta.

Kui seade on aktiveeritud, saame lisaks seadistada häirefunktsiooni. Selleks vajutage funktsiooniklahvi (G) . Seejärel seadistage aja reguleerimise nuppude (C) abil aeg, mille möödumisel häire kõlab (vahemik – 1-10min., vaikimisi funktsiooni seadistus – 5 min.). Funktsiooni toimimist näitab ikooni kuvamine. Funktsiooni deaktiveerimiseks vajutage uuesti funktsiooninuppu (G).

8. Juhtpaneelil olev tööindikaator.
   Kuni programmi kinnitamiseni vilgub ON/OFF-nupu (D) valgustus; kui programm on käivitunud, on nupp pidevalt valgustatud. Kui toiduvalmistamisprogramm on aktiveeritud, kuvatakse vaikimisi programmide (A) ikoonide ribal ainult hetkel valitud programmi ikoon. Lisaks sellele on inforiba (I) liikmed järjestikku esile tõstetud.
9. Töö lõpp – seade lülitub automaatselt välja, kui seadistatud aeg on möödas. Töötamise lõppemisest annab märku sõna "OFF" ekraanil (H) ja helisignaal, misjärel seade läheb puhkeolekusse. Töö saab igal ajal lõpetada, vajutades nuppu ON/OFF(D). Küpsetusprogrammi väljalülitamine nupu ON/OFF (D) abil antakse märku valgustuse, nupu ON/OFF (D) ja hetkel valitud küpsetusprogrammi ikooni muutumisega pidevast vilkuvaks; lisaks ei sütle enam inforiba (I). Seejärel lülitub seade puhkeolekusse.
   Kui töö on lõpetatud, tuleb seade vooluallikast lahti ühendada.

TOIDU VALMISTAMINE – NÄPUNÄITED

Seadmega saab valmistada palju roogasid, alljärgnev tabel on mõeldud abiks toidukaupade õige kaalu ja optimaalse küpsetusaja valimisel.
Kuna toiduainete kuju, suurus, struktuur jm. erinevad, tuleks tabelis esitatud andmeid siiski pidada soovituslikuks teabeks, mis aitab teil alustada. Aja jooksul töötate tõenäoliselt välja oma aja – ja temperatuuriseaded üksikutes programmides valitud roogade jaoks.
Mõnda rooga tuleb poolel küpsetusaegadel raputada (segada). Selleks tõmmake korv (2) välja, see lülitab juhtpaneeli (3) välja ja peatab seadistatud küpsetusprogrammi. Küpsetusprogramm jätkub kohe, kui korvi (2) uuesti sisse lükata.

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

Soovitatud koguse ületamine võib takistada korralikku õhuringlust seadmes ja mõjutada oluliselt lõpptulemust – pealmine kiht küpsetatakse üle ja keskosa jääb tooreks.

Toidukaubad	Kaal (g)	Temperatuur (°C)	Aeg (min.)
Liha	100-400	180	16
Tiivad	100-400	200	18
Kala	100-400	200	18
Frites	300-500	200	20
Kana	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Sulatus	100-200	80	5

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

PUHASTAMINE JA HOOLDAMINE

1. Enne puhastamist tõmmake seade vooluvõrgust välja ja oodake, kuni see on täielikult jahtunud.
2. Lükake korvi kauss välja, et seade jahtuks kiiremini. Laske kausil enne korvi eemaldamist jahtuda.

TÄHELEPANU! Kauss, korv ja seadme sisemus on kaetud kleepumisvastase kattega. Ärge puhastage neid metallist kööginõudega ega abrasiivsete vahenditega, sest see võib katet kahjustada.

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

KUI KORVI VÕI KAUSI PÕHJA ON KLEEPUNUD MUSTUS, TÄITKE KAUSS KUUMA VEE JA VÄIKESE KOGUSE NÕUDEPESUVAHENDIGA. ASETAGE KORVID KAUSSI JA LASKE NEIL UMBES 10 MINUTIT LEOTADA.

PROBLEEMIDE LAHENDAMINE

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

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Koostisosad praetakse Fitfryeris ebaühtlaselt.	Mõnda koostisosa tuleks raputada pooleldi valmisoleku ajal.	Raputage üksteise peale või üksteise vastu asetatud koostisosi (nt krõpsud) poolel teel.
Praetud suupisted ei ole Fitfryerist välja võttes krõbedad.	Kasutatud suupisted olid mõeldud traditsioonilises fritüürimismasinas valmistamiseks.	Kasutage suupisteid Fitfryeris valmistamiseks või katke suupisted õhukese õlikihiga, et tagada krõbedus.
Ma ei saa kaussi korralikult seadmesse.	Korvis on liiga palju koostisosi.	Ärge täitke korvi üle MAX-taseme.
	Korv ei ole kausis õigesti paigutatud.	Lükake korvi kaussi, kuni on kuulda "klõpsatust".
	Küpsetusplaadi hoidja lukustab kausi.	Reguleerige käepide horisontaalselt nii, et see ei ulatu korvi küljest välja.
Seadmest tuleb välja valge suits.	Valmistatakse õliseid koostisosi.	Rasvaste koostisosade praadimisel Fitfryer'is voolab suur kogus rasva kaussi. See rasv eritab valget suitsu ja kauss võib muutuda tavalisest kuumemaks. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
	Kaussis on eelmisest keetmisest saadud rasva.	Rasvaste koostisosade praadimisel Fitfryer'is voolab suur kogus rasva kaussi. See rasv eritab valget suitsu ja kauss võib muutuda tavalisest kuumemaks. See ei mõjuta seadet ega lõpptulemust.
Värsked friikartulid praadivad Fitfryeris ebaühtlaselt.	Kartulitükid ei olnud enne praadimist korralikult leotatud.	Leotage neid kausis vähemalt 30 minutit, võtke välja ja kuivatage paberrätiku peal.
	Kasutati vale tüüpi kartuleid.	Kasutage värskeid kartuleid ja kontrollige, et need ei läheks praadimisel "laiali".
Värsked friikartulid ei ole Fitfryeris valmistamisel krõbedad.	Kartulite krõbedus sõltub õli – ja veekogusest.	Kuivatage ettevalmistatud kartulitükid enne õli lisamist põhjalikult.
		Valmistage väiksemaid kartulitükke, et need oleksid krõbedamad.
		Lisage veidi suurem kogus oliiviõli, et friikartulid oleksid krõbedamad.

TEHNILISED SPETSIFIKATSIOONID

mudel	MFR-09
Toiteallikas	220-240V ~ 50-60H koos
Võimsus	1450W
Väljalülitamise ja ooterežiimi kättesaadavus	verfügbar
Ooterežiimi energiatarve	-
Energiatarve väljalülitatud režiimis	0,37W
Energiatarve võrgu ooterežiimis	-
Pärast seda läheb automaatselt ooterežiimi	-
Pärast seda läheb automaatselt väljalülitusrežiimi	3min.
Võrgu ooterežiimis, kui seadmel on rakendusega ühenduse loomise funktsioon	-
Võrgukaabli pikkus:	0,75 M.

CE

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

Käesolev kasutusjuhend on masintõlgitud.
Kahtluse korral vaadake palun selle ingliskeelset versiooni.

Toote nõuetekohane kõrvaldamine (kasutatud elektri – ja elektroonikaseadmed)



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

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

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

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

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

άτομο, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε κίνδυνος.

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

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

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΣΤΟΙΧΕΙΩΝ

1. Λαβή
2. Καλάθι τηγανίσματος
3. Πίνακας ελέγχου με οθόνη LED:
   A. εικονίδια προεπιλεγμένου προγράμματος
   B. κουμπιά ελέγχου θερμοκρασίας
   C. κουμπιά ρύθμισης χρόνου
   D. ON/OFF
   E. μενού
   F. λειτουργία απόψυξης
   G. λειτουργία συναγερμού
   H. επίδειξη
   I. μπαρ ειδήσεων
4. Σχάρα σχάρας
5. Τρύπα εξαερισμού
6. Είσοδος ισχύος

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

ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

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

ΧΡΗΣΗ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Κατά την πρώτη χρήση, μπορεί να βγει μικρή ποσότητα καπνού από τη συσκευή. Αυτό είναι ένα φυσιολογικό φαινόμενο.
ΠΡΟΣΟΧΗ! Μόλις ολοκληρωθεί η λειτουργία, ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για την απομάκρυνση των καυτών αναθυμιάσεων από τη συσκευή.
ΠΡΟΣΟΧΗ! Η συσκευή προστατεύεται από ακατάλληλη χρήση – η συσκευή δεν θα ενεργοποιηθεί χωρίς ένα σωστά τοποθετημένο καλάθι (2) και ο πίνακας ελέγχου (3) θα είναι εντελώς απενεργοποιημένος.

1. Συνδέστε τη συσκευή σε μια γειωμένη πηγή ρεύματος. Η συσκευή θα σηματοδοτήσει ότι είναι συνδεδεμένη στο δίκτυο με ένα μόνο ηχητικό σήμα. Επιπλέον, ολόκληρος ο πίνακας ελέγχου (3) θα ανάψει για λίγο. Μόλις απενεργοποιηθεί, μόνο το κουμπί ON/OFF (D) θα παραμείνει ορατό και η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.
2. Σύρετε έξω το μπολ με το καλάθι τραβώντας τη λαβή (1).
3. Βάλτε τα είδη παντοπωλείου στο καλάθι (2).

ΠΡΟΣΟΧΗ! Και μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών που αναφέρονται στον πίνακα (βλ. ενότητα «ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ»).

4. Κρατώντας τη λαβή (1), σύρετε το μπολ με το καλάθι πίσω στο Fitfryer.
5. Αφυπνίστε τη συσκευή από την κατάσταση αναστολής λειτουργίας πατώντας το κουμπί ON/OFF (D) μία φορά – αυτό θα φωτίσει ολόκληρο τον πίνακα ελέγχου και θα ενεργοποιήσει όλες τις λειτουργίες της συσκευής.
6. Ρύθμιση χρόνου και θερμοκρασίας:
   a. Προεπιλεγμένα προγράμματα – η συσκευή υποστηρίζει έξι προεπιλεγμένα προγράμματα. Για να επιλέξετε το προεπιλεγμένο πρόγραμμα, χρησιμοποιήστε το κουμπί μενού (E). Το τρέχον επιλεγμένο πρόγραμμα σηματοδοτείται αναβοσβήνοντας ένα από τα έξι προεπιλεγμένα εικονίδια προγράμματος (A) που βρίσκονται στο επάνω μέρος του πίνακα ελέγχου (3). Επιπλέον, η συσκευή είναι εξοπλισμένη με λειτουργία απόψυξης, η οποία ενεργοποιείται πατώντας το κουμπί λειτουργίας (F) που βρίσκεται στον πίνακα ελέγχου (3) – η επιλογή της λειτουργίας σηματοδοτείται από το εικονίδιο που αναβοσβήνει (μετά την ενεργοποίηση του προγράμματος το εικονίδιο ανάβει σταθερά).
   b. Χειροκίνητη (εύρος 80-200C°/ 1-60 λεπτά) – κάθε λειτουργία σάς επιτρέπει να προσαρμόσετε το χρόνο και τη θερμοκρασία ψησίματος στις προσωπικές σας ανάγκες. Η θερμοκρασία/χρόνος μπορεί να ρυθμιστεί χρησιμοποιώντας τα κουμπιά ρύθμισης (B) και (C) που βρίσκονται στον πίνακα ελέγχου (3). Οι επιλεγμένες παράμετροι λειτουργίας θα είναι ορατές στην οθόνη (H) που βρίσκεται στο κέντρο του πίνακα ελέγχου (3).

Προσοχή! Για να επιταχύνετε την αλλαγή ώρας/θερμοκρασίας ανήκεις κρατήστε πατημένο ένα από τα κουμπιά κουμπιά ρύθμισης θερμοκρασίας (B) / χρόνου (C).

7. Εκκινήστε τη συσκευή – αφού ρυθμίσετε τις παραμέτρους ψησίματος, πατήστε το κουμπί ON/OFF (D). Κατά τη λειτουργία, η οθόνη (H) θα εμφανίζει εναλλάξ τη ρυθμισμένη θερμοκρασία και τον χρόνο που απομένει μέχρι να απενεργοποιηθεί η συσκευή.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Τα κουμπιά ρύθμισης ώρας (C) και θερμοκρασίας (B) είναι επίσης ενεργά μετά την ενεργοποίηση του προεπιλεγμένου προγράμματος – μπορείτε ακόμα να αλλάξετε τις παραμέτρους λειτουργίας της συσκευής.

Αφού ενεργοποιήσουμε τη συσκευή, μπορούμε επιπλέον να ρυθμίσουμε τη λειτουργία συναγερμού. Για να το κάνετε αυτό, πατήστε το κουμπί λειτουργίας (G). Στη συνέχεια, χρησιμοποιήστε τα κουμπιά ρύθμισης χρόνου (C) για να ρυθμίσετε την ώρα μετά την οποία θα ηχήσει το ξυπνητήρι (εύρος – 1-10 λεπτά, προεπιλεγμένη ρύθμιση λειτουργίας – 5 λεπτά). Η λειτουργία της λειτουργίας σηματοδοτείται από την εμφάνιση ενός εικονιδίου . Για να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία, πατήστε ξανά το κουμπί λειτουργίας (G).

8. Ένδειξη λειτουργίας στον πίνακα ελέγχου.
   Μέχρι να επιβεβαιωθεί το πρόγραμμα, ο οπίσθιος φωτισμός του κουμπιού ON/OFF (D) αναβοσβήνει, μόλις ξεκινήσει η λειτουργία το κουμπί ανάβει συνεχώς. Μόλις ενεργοποιηθεί ένα πρόγραμμα ψησίματος, εμφανίζεται μόνο το εικονίδιο για το τρέχον επιλεγμένο πρόγραμμα στη γραμμή εικονιδίων προεπιλεγμένου προγράμματος (A). Επιπλέον, τα στοιχεία της γραμμής πληροφοριών (I) επισημαίνονται το ένα μετά το άλλο.
9. Τέλος εργασίας – η συσκευή θα απενεργοποιηθεί αυτόματα όταν τελειώσει ο καθορισμένος χρόνος. Το τέλος της λειτουργίας θα σηματοδοτηθεί με την εμφάνιση της λέξης „OFF“ στην οθόνη (H) και από ένα ηχητικό σήμα και, στη συνέχεια, η συσκευή θα μεταβεί σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας. Η συσκευή μπορεί να σταματήσει οποιαδήποτε στιγμή πατώντας το κουμπί ON/OFF (D). Η απενεργοποίηση του προγράμματος ψησίματος με το κουμπί ON/OFF (D) θα σηματοδοτηθεί από μια αλλαγή στον οπίσθιο φωτισμό του κουμπιού ON/OFF (D) και στο εικονίδιο με το τρέχον επιλεγμένο πρόγραμμα ψησίματος, από συνεχές σε

αναβοσβήνει, και επιπλέον η γραμμή πληροφοριών (I) θα σταματήσει να φωτίζεται. Στη συνέχεια, η συσκευή θα εισέλθει σε κατάσταση αναστολής λειτουργίας.
Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η συσκευή πρέπει να αποσυνδεθεί από την πηγή ρεύματος.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΟΥ – ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία πολλών πιάτων, ο παρακάτω πίνακας έχει σκοπό να σας βοηθήσει να επιλέξετε το σωστό βάρος του φαγητού και τον βέλτιστο χρόνο ψησίματος.
Ωστόσο, λόγω διαφορών π.χ. στο σχήμα, το μέγεθος και τη δομή των προϊόντων διατροφής, τα δεδομένα που δίνονται στον πίνακα θα πρέπει να αντιμετωπίζονται ως ενδεικτικές πληροφορίες που θα διευκολύνουν την έναρξη της εργασίας με τη συσκευή. Με τον καιρό, πιθανότατα θα αναπτύξετε τις δικές σας ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας για μεμονωμένα προγράμματα για τα πιάτα που θα επιλέξετε.
Ορισμένα πιάτα απαιτούν ανακίνηση (ανακάτεμα) στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Για να το κάνετε αυτό, σύρετε προς τα έξω το καλάθι (2), το οποίο θα απενεργοποιήσει τον πίνακα ελέγχου (3) και θα αναστείλει το ρυθμισμένο πρόγραμμα ψησίματος. Το πρόγραμμα ψησίματος θα συνεχιστεί όταν επανατοποθετηθεί το καλάθι (2).
ΠΡΟΣΟΧΗ! Κίνδυνος εγκαυμάτων από αναθυμιάσεις, ζεστό λίπος και καυτά εξαρτήματα της συσκευής. Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε το καλάθι (2) από τη συσκευή λειτουργίας.
Η υπέρβαση της συνιστώμενης ποσότητας προϊόντων διατροφής μπορεί να αποτρέψει τη σωστή κυκλοφορία του αέρα στη συσκευή και να επηρεάσει σημαντικά το τελικό αποτέλεσμα – το επάνω στρώμα θα υπερψηθεί και το κέντρο θα παραμείνει ωμό.

Είδη παντοπωλείου	Ζυγός (g)	Θερμοκρασία C°	Χρόνος (λεπτά)
Κρέατα	100-400	180	16
Φτερούγες	100-400	200	18
Ψάρια	100-400	200	18
Πατάτες	300-500	200	20
Κοτόπουλο	500-1000	200	35
Πίτσα	100-400	200	16
Απόψυξη	100-200	80	5

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

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Πριν από τον καθαρισμό, αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και περιμένετε μέχρι να κρυώσει εντελώς.
2. Τραβήξτε έξω το μπολ με το καλάθι για να κρυώσει γρηγορότερα η συσκευή. Περιμένετε να κρυώσει το μπολ πριν αφαιρέσετε το καλάθι.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Το μπολ, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μην τα καθαρίζετε με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά γιατί αυτό μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση.

3. Σκουπίστε το περίβλημα της συσκευής με ένα υγρό πανί. Ποτέ μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην το πλένετε στο πλυντήριο πιάτων.
4. Πλύνετε το μπολ και το καλάθι μεζεστό νερό και ένα ήπιο απορρυπαντικό. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά. Μην χρησιμοποιείτε συρμάτινα πανιά ή λειαντικά καθαριστικά για να καθαρίσετε το περίβλημα. Το καλάθι πλένεται στοπλυντήριο πιάτων.
5. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι που δεν γρατσουνίζει.
6. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν βρωμιά.
7. Αφού καθαριστεί και στεγνώσει, η συσκευή θα πρέπει να διπλωθεί και να φυλαχθεί σε ασφαλές μέρος.

ΕΑΝ ΕΧΕΙ ΚΟΛΛΗΣΕΙ ΒΡΩΜΙΑ ΣΤΟ ΚΑΛΑΘΙ Η ΣΤΟΝ ΠΑΤΟ ΤΟΥ ΜΠΟΛ, ΓΕΜΙΣΤΕ ΤΟ ΜΠΟΛ ΜΕ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΛΙΓΟ ΥΓΡΟ ΠΙΑΤΩΝ. ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟ ΚΑΛΑΘΙ ΣΤΟ ΜΠΟΛ ΚΑΙ ΑΦΗΣΤΕ ΤΟ ΝΑ ΜΟΥΛΙΑΣΕΙ ΓΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ 10 ΛΕΠΤΑ.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

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

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Διάλυμα
Τα υλικά τηγανίζονται άνισα στο Fitfryer.	Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Ανακινήστε τα υλικά τοποθετημένα το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. τηγανητές πατάτες) στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι εύθρυπτα αφού τα βγάλετε από το Fitfryer.	Χρησιμοποιήθηκαν σνακ που προορίζονταν για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα με λίπος.	Χρησιμοποιήστε σνακ Fitfryer ή περάστε σνακ με ένα λεπτό στρώμα λαδιού για να εξασφαλίσετε τραγανότητα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά το μπολ στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στο καλάθι.	Μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από το επίπεδο MAX.
	Το καλάθι δεν έχει τοποθετηθεί σωστά στο μπολ.	Σύρετε το καλάθι μέσα στο μπολ μέχρι να ακούσετε ένα «κλικ».
	Η βάση του ταψιού φράζει το μπολ.	Ρυθμίστε τη λαβή οριζόντια έτσι ώστε να μην προεξέχει από το καλάθι.

Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Παρασκευάζονται λιπαρά συστατικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στο Fitfryer, μεγάλη ποσότητα λίπους διαρρέει στο μπολ. Αυτό το λίπος βγάζει λευκό καπνό και το μπολ μπορεί να γίνει πιο ζεστό από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.
	Υπάρχει λίπος στο μπολ από το προηγούμενο μαγείρεμα.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στο Fitfryer, μεγάλη ποσότητα λίπους διαρρέει στο μπολ. Αυτό το λίπος βγάζει λευκό καπνό και το μπολ μπορεί να γίνει πιο ζεστό από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται άνισα στο Fitfryer.	Τα κομμάτια της πατάτας δεν είχαν μουλιαστεί σωστά πριν το τηγάνισμα.	Μουλιάστε τα σε ένα μπολ για τουλάχιστον 30 λεπτά, αφαιρέστε τα και στεγνώστε τα σε απορροφητικό χαρτί.
	Χρησιμοποιήθηκε λάθος τύπος πατάτας.	Φροντίστε να χρησιμοποιήσετε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι δεν "ξεκολλάνε" όταν τηγανίζετε.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν παρασκευάζονται στο Fitfryer.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού που περιέχουν.	Πριν προσθέσετε ελαιόλαδο, στεγνώστε καλά τα έτοιμα κομμάτια πατάτας.
		Ετοιμάστε μικρότερα κομμάτια πατάτας για να τα κάνετε πιο τραγανά.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο ελαιόλαδο για να γίνουν πιο τραγανές οι πατάτες.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Μοντέλο	MFR-09
Παροχή ρεύματος	220-240V ~ 50-60Hz
Ισχύς	1450W
Διαθέσιμες λειτουργίες απενεργοποίησης και αναμονής	διαθέσιμο
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής	-
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης	0,37W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση αναμονής δικτύου	-
Μπαίνει αυτόματα σε κατάσταση αναμονής μετά από	-
Μπαίνει αυτόματα σε λειτουργία τερματισμού λειτουργίας μετά από	3min.
Λειτουργία αναμονής δικτύου εάν η συσκευή διαθέτει λειτουργία σύνδεσης εφαρμογών	-
Μήκος καλωδίου δικτύου	0,75 m

CE

ΠΡΟΣΟΧΗ! Η MPM agd SA διατηρεί το δικαίωμα να προβεί σε τεχνικές αλλαγές.

ΑΥΤΟ το εγχειρίδιο έχει μεταφραστεί από μηχανή.
Σε περίπτωση αμφιβολίας, ανατρέξτε στην αγγλική έκδοση.

Ορθή διάθεση του προϊόντος (απόβλητα ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού)

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

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

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

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

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

- **WARNING! Overheated fat may ignite. Be especially careful!**
-  **CAUTION! Hot surface! This symbol indicates that the surface of the appliance may reach very high temperatures during use.**

DEVICE DESCRIPTION

ELEMENTS DESCRIPTION

1. Holder
2. Frying basket
3. Control panel with LED display:
   - A. default program icons
   - B. temperature control range
   - C. time adjustment buttons
   - D. ON/OFF
   - E. Menu
   - F. defrost function
   - G. alarm function
   - H. Display
   - I. information bar
4. Grate grill
5. Vent
6. Power input

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. Fitfryer can prepare dishes using hot air circulation, thanks to which the dishes are crispy on the outside and delicate on the inside. No need to add oil to most ingredients.

BEFORE FIRST USE

1. Unpack the 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 (3). After turning off, only the ON/OFF (D) 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! 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 ON/OFF (D) once ; this will light up the entire control panel and activate all functions.
6. Set time and temperature:
   a. Default Programs – The device supports six default programs. Press the menu (E) button to select the default program. The currently selected program will be signalled by one of the six default programs flashing icons located at the top of the control panel (3). In addition, the device is equipped with a defrosting function, activated with pressing the function button (F) located on the control panel (3). Selection of this mode is indicated by the icon blinking (and then lightning steadily after the program is switched on).
   b. Manually (range 80-200C° / 1-60 min.) – each function has the ability to adjust the baking time and temperature to individual needs. The temperature/time can be set using the adjustment buttons (B) and (C) located on the control panel (3). The selected operating parameters will be visible on the display (H) located in the central point of the control panel (3).

Caution! To accelerate the time/temperature change, hold down the respective buttons: (B) for temperature and (C) for time.

7. Start the device – after setting the baking parameters, press the ON/OFF button (D). During operation, the display (H) will alternately show the set temperature and the time remaining to turning off.

CAUTION! The time (C) and temperature (B) adjustment buttons remain active even after activating the default program; the operating parameters of the device can thus still changed.

The alarm function can be additionally set after starting the device. To do this, press the function button (G) . Then use the time adjustment buttons (C) to set the time after which the alarm is triggered (range: 1-10 minutes, 5 minutes as a default). The function operation is signalled by displaying the icon. To disable the function, press the function button (G) again.

8. Operation signalling on the control panel.
   Until the program is confirmed, the ON/OFF button (D) flashes is illuminated continuously after the operation is initiated. After activating the baking program, default program icon bar (A) displays only the icon with the currently selected program. Additionally, the sections of the information bar (I) are highlighted one after the other.
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 (H), 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 ON/OFF(D) button. Turning off the baking program with the ON/OFF (D) button will be signalled by changing the way of highlighting, the ON/OFF (D) button and the icon with the currently selected baking program, from continuous to flashing, additionally the information bar (I) will no longer be highlighted. The device will then go into sleep mode.
   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	Scales (g)	Temperature in (C°)	Time (min.)
Meat	100-400	180	16
Wings	100-400	200	18
Fish	100-400	200	18
French fries	300-500	200	20
Chicken	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Defrost	100-200	80	5

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

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

Model	MFR-09
Power supply	220-240V ~ 50-60Hz
Power	1450W
Availability of the shutdown and standby mode	available
Power consumption in standby mode	-
Power consumption in the shutdown mode	0,37W
Power consumption in network standby mode	-
Automatically goes into standby mode after	-
Automatically goes into the shutdown mode after	3min.
Network standby mode, if the device has a connection function with the application	-
Length of mains cable	0,75 m

CE

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

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



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

CONSEJOS SOBRE LA SEGURIDAD DE USO

- Por favor, lee atentamente las instrucciones de funcionamiento antes de usarlo.
- Tenga especial cuidado cuando hay niños en las proximidades del dispositivo.
- No deje el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- 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 aparato emita sonidos, olores o humo extraños, apáguelo inmediatamente y póngase en contacto con un centro de servicio autorizado para que reparen el aparato.
- 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 en-

cuentra el aparato. Esto evitará que el dispositivo se salga accidentalmente de esta superficie.

- No toque las superficies calientes. Usa las asas.
- Guarde el aparato en un lugar fresco, a la sombra y seco.
- Evite la deformación de las piezas de plástico, no lave el aparato con agua caliente ni en el lavavajillas.
- No introduzca las manos ni objetos en el depósito mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Desconecte el aparato de la red eléctrica antes de limpiarlo.
- 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.
- Una vez finalizada la fritura, deje que el aparato se enfríe completamente antes de fijar o retirar sus componentes, y antes de limpiarlo.
- Al freír con aire caliente, el vapor caliente escapa por las salidas de aire.

- Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor que sale y de las salidas de aire. Tenga cuidado también con el vapor y el aire al retirar la cesta de la máquina.
- Las entradas y salidas de aire no deben obstruirse durante el funcionamiento.
- No coloques el dispositivo cerca de materiales inflamables como cortinas, manteles, etc., que puedan provocar un incendio.
- Los productos que se vayan a freír deben colocarse siempre en la cesta.
- No llene el cárter de aceite, ya que podría producirse un incendio.
- El aparato sólo es apto para uso doméstico. Nunca debe utilizarse de forma continuada durante largos periodos de tiempo para evitar la deformación de la carcasa y la tapa.
- Si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, deben ser sustituidos por el fabricante o un centro de servicio técnico, o por otra persona debidamente cualificada, para evitar cualquier riesgo.
- La temperatura de la superficie puede aumentar durante el uso.
- El dispositivo debe estar conectado a una toma de corriente con un pin de conexión a tierra. Antes de encender el aparato, compruebe que la tensión de red corresponde a los parámetros

indicados en la placa de características del aparato.

- Durante su utilización, es aconsejable llevar guantes de protección previstos para 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 no deben ser realizados por niños a menos que tengan al menos 8 años y estén supervisados. Los niños no supervisados no deben realizar tareas de limpieza/mantenimiento.
- Debe vigilarse que los niños no jueguen con el equipo/dispositivo.
- El equipo no está diseñado para funcionar mediante 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 la unidad directamente contra la pared o junto a otros equipos. Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y a ambos lados de la unidad, así como por encima de ella. No coloque ningún objeto sobre la unidad.
- 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! ¡Superficie caliente! Este símbolo indica que la superficie del aparato puede alcanzar temperaturas muy elevadas durante su uso.**

DESCRIPCIÓN DE LOS ELEMENTOS

1. Mango
2. Cesta para freír
3. Panel de control con pantalla LED:
   A. iconos de programa por defecto
   B. botones de control de temperatura
   C. botones de ajuste de tiempo
   D. ENCENDIDO/APAGADO
   E. menú
   F. función de desescarche
   G. función de alarma
   H. mostrar
   I. barra de información
4. Rejilla de la parrilla
5. Abertura de ventilación
6. Entrada de alimentación

Conexión a la red y encendido del aparato señalados por un sonido.
Un aparato multifuncional que, gracias a su diseño único, permite freir, asar a la parrilla, estofar e incluso asar sin añadir aceite. La fitfryer prepara los platos mediante la circulación de aire caliente, obteniendo platos crujientes por fuera y tiernos por dentro. No es necesario añadir aceite a la mayoria de los ingredientes.

ANTES DEL PRIMER USO

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

USO DE

¡ATENCIÓN! Cuando se utiliza por primera vez, puede salir una pequeña cantidad de humo del aparato. Se trata de un fenómeno normal.
¡ATENCIÓN! Después de la operación, el ventilador continuará funcionando durante unos 20 segundos para eliminar los humos calientes de la unidad.
¡ATENCIÓN! El aparato dispone de un dispositivo de protección contra el uso indebido: el aparato no se encenderá si la cesta (2) no está bien colocada y el panel de control (3) se apagará por completo.

1. Conecta el aparato a una fuente de alimentación con toma de tierra. El aparato señalará la conexión a la red con un solo pitido. Además, todo el panel de control (3) se iluminará brevemente. Cuando se apague, sólo quedará visible el botón ON/OFF (D) y la unidad entrará en modo de reposo.
2. Extraiga la cesta tirando del asa (1).
3. Pon la compra en la cesta (2).

¡ATENCIÓN! Ni supere la cantidad máxima de ingredientes indicada en la tabla (véase el apartado “PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS – CONSEJOS”).

4. Sujetando el asa (1), deslice el bol con la cesta de nuevo en la Fitfryer.
5. Despierte la unidad del modo de reposo pulsando el botón ON/OFF (D) una vez – esto iluminará todo el panel de control y activará todas las funciones de la unidad.
6. Ajuste la hora y la temperatura:

a. Programas predeterminados: el aparato admite seis programas predeterminados. Utilice el botón de menú (E) para seleccionar el programa predeterminado. El programa actualmente seleccionado se indica mediante el parpadeo de uno de los seis iconos de programa predeterminado (A) situados en la parte superior del panel de control (3). Además, el aparato está equipado con una función de descongelación, que se activa pulsando el botón de función (F) situado en el panel de control (3) – la selección de la función se indica mediante el parpadeo del icono (cuando el programa está activado, el icono se ilumina de forma fija).
b. Manual (intervalo 80-200C°/ 1-60 min.): cada función permite ajustar el tiempo y la temperatura de cocción a las necesidades individuales. La temperatura y la hora pueden ajustarse mediante los botones de ajuste (B) y (C) situados en el panel de control (3). Los parámetros de funcionamiento seleccionados serán visibles en la pantalla (H) situada en el punto central del panel de control (3).

¡Atención! Para acelerar el cambio de tiempo/temperatura, mantenga pulsado uno de los botones de control de temperatura (B) / tiempo (C).

7. Ponga en marcha el aparato – después de ajustar los parámetros de cocción, pulse el botón ON/OFF (D). Durante el funcionamiento, la pantalla (H) mostrará alternativamente la temperatura programada y el tiempo restante hasta que se apague el aparato.

¡ATENCIÓN! Los botones de ajuste de la hora (C) y la temperatura (B) también están activos cuando está activado el programa por defecto: puede seguir modificando los parámetros de funcionamiento del aparato.

Una vez activado el dispositivo, podemos configurar adicionalmente la función de alarma. Para ello, pulse la tecla de función (G) . A continuación, mediante los botones de ajuste del tiempo (C), ajuste el tiempo tras el cual sonará la alarma (intervalo – 1-10min., ajuste por defecto de la función – 5 min.). El funcionamiento de la función se indica mediante la visualización de un icono. Para desactivar la función, pulse de nuevo el botón de función (G).

8. Indicación de funcionamiento en el panel de control.
   Hasta que se apruebe el programa, la iluminación del botón ON/OFF (D) parpadea; una vez iniciado el programa, el botón se ilumina de forma continua. Cuando se activa un programa de cocción, en la barra con los iconos de los programas predeterminados (A) sólo aparece el icono con el programa seleccionado en ese momento. Además, los miembros de la barra de información (I) se resaltan sucesivamente.
9. Fin de funcionamiento: la unidad se apagará automáticamente cuando finalice el tiempo programado. El fin del funcionamiento se señalizará mediante la palabra "OFF" en la pantalla (H) y una señal acústica, tras lo cual la unidad entrará en modo de reposo. El funcionamiento puede interrumpirse en cualquier momento pulsando el botón ON/OFF(D). La desconexión del programa de horneado con el botón ON/OFF (D) se señalizará cambiando la iluminación, del botón ON/OFF (D) y del icono con el programa de horneado actualmente seleccionado, de continua a intermitente; además, la barra de información (I) dejará de estar iluminada. A continuación, el dispositivo entrará en modo de reposo.
   Una vez finalizado el trabajo, la unidad debe desconectarse de la fuente de alimentación.

PREPARACIÓN DE LOS ALIMENTOS – 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 de cocción óptimo.
No obstante, debido a las diferencias de forma, tamaño y estructura de los productos alimenticios, entre otras cosas, los datos que figuran en la tabla deben considerarse informa-

ción orientativa que le ayudará a empezar. Con el tiempo, es probable que consiga ajustar el tiempo y la temperatura de los distintos programas para los platos que elija.
Algunos platos requieren agitación (remover) a mitad del tiempo de cocción. Para ello, extraiga el cestillo (2), con lo que se desconectará el panel de control (3) y se detendrá el programa de cocción ajustado. El programa de cocción se reanudará en cuanto vuelva a introducir el cestillo (2).

¡ATENCIÓN! Riesgo de quemaduras por vapores, grasa caliente, piezas calientes del aparato. Tenga especial cuidado al retirar la cesta (2) del aparato en funcionamiento.

Exceder la cantidad recomendada de alimentos puede impedir la correcta circulación del aire en el aparato y afectar significativamente al resultado final: la capa superior se horneará en exceso y el centro quedará crudo.

Comestibles	Peso (g)	Temperatura (°C)	Tiempo (min.)
Carnes	100-400	180	16
Alitas	100-400	200	18
Pescados	100-400	200	18
Patatas fritas	300-500	200	20
Pollo	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Descongelación	100-200	80	5

Añada 3 min. al tiempo de horneado indicado en la tabla si el aparato no está precalentado.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y espere a que se enfríe completamente antes de limpiarlo.
2. Deslice hacia fuera el cestillo para que el aparato se enfríe más rápidamente. Dejar enfriar el bol antes de retirar la cesta.

¡ATENCIÓN! El bol, la cesta y el interior del aparato están recubiertos con un revestimiento antiadherente. No los limpies con utensilios de cocina metálicos ni abrasivos, ya que podrían dañar el revestimiento.

3. Limpie la carcasa de la unidad con un paño húmedo. No sumerja nunca la carcasa en agua ni en ningún otro líquido, ni la lave en el lavavajillas.
4. Lave el bol y la cesta con agua tibia y detergente suave. Aclarar y secar bien. No utilice telas metálicas ni productos abrasivos para limpiar la carcasa. La cesta se puede lavar en el lavavajillas.
5. Limpie el interior de la unidad con agua caliente y una esponja suave que no raye.
6. Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar la suciedad.
7. Después de limpiarla y secarla, hay que plegarla y guardarla en un lugar seguro.

SI LA SUCIEDAD SE HA PEGADO A LA CESTA O AL FONDO DEL BOL, LLENE EL BOL CON AGUA CALIENTE Y UNA PEQUEÑA CANTIDAD DE LÍQUIDO LAVAVAJILLAS. COLOCA LA CESTA EN EL BOL Y DÉJALAS EN REMOJO UNOS 10 MINUTOS.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

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

Problema	Posible causa	SOLUCIÓN
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la Fitfryer.	Algunos ingredientes deben agitarse a mitad del tiempo de preparación.	Agitar los ingredientes colocados unos encima de otros o unos enfrente de otros (por ejemplo, patatas fritas) a mitad de la preparación.
Los aperitivos fritos no quedan crujientes al sacarlos de la Fitfryer.	Los aperitivos utilizados se diseñaron para ser preparados en una freidora tradicional.	Prepare los aperitivos en la Fitfryer o úntelos con una fina capa de aceite para que queden crujientes.
No puedo introducir el bol en la unidad correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima del nivel MAX.
	La cesta no está colocada correctamente en la cubeta.	Deslice la cesta en la cubeta hasta que se oiga un "clic".
	El soporte de la bandeja para hornear bloquea el recipiente.	Ajuste el asa horizontalmente para que no sobresalga de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Se preparan ingredientes aceitosos.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, una gran cantidad de grasa se escapa al recipiente. Esta grasa emite humo blanco y la cazoleta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
	Hay grasa de la cocción anterior en el bol.	Al freír ingredientes grasos en la Fitfryer, una gran cantidad de grasa se escapa al recipiente. Esta grasa emite humo blanco y la cazoleta puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado final de la cocción.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la Fitfryer.	Los trozos de patata no estaban bien remojados antes de freírlos.	Déjalas en remojo en un cuenco durante al menos 30 minutos, sácalas y sécalas sobre una toalla de papel.
	Se utilizó el tipo de patatas equivocado.	Utilice patatas frescas y compruebe que no se "deshacen" al freírlas.
Las patatas fritas frescas no quedan crujientes cuando se preparan en la Fitfryer.	El crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Secar bien los trozos de patata preparados antes de añadir el aceite.

		Prepare trozos más pequeños de patatas para que queden más crujientes.
		Añade un poco más de aceite de oliva para que las patatas queden más crujientes.

DATOS TÉCNICOS

MODELO	MFR-09
Alimentación	220-240V ~ 50-60Hcon
POTENCIA	1450W
Disponibilidad de los modos apagado y en espera	disponible
Consumo de energía en espera	-
Consumo de energía en modo apagado	0,37W
Consumo de energía en modo de espera de red	-
Entra automáticamente en modo de espera después de	-
Entra automáticamente en el modo de apagado después de	3min.
Modo de espera de red si el dispositivo tiene la función de conectarse a la aplicación	-
Longitud del cable de red	0,75M

CE

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

Este manual ha sido traducido a máquina.
En caso de duda, consulte su versión en inglés.

Eliminación correcta del producto (aparatos eléctricos y electrónicos usados)

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

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

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

Cela évitera que l'appareil ne soit accidentellement tiré de cette surface.

- Ne pas toucher les surfaces chaudes ! Utilisez les poignées.
- Conservez l'appareil dans un endroit frais, ombragé et sec.
- Évitez la déformation des pièces en plastique, ne lavez pas l'appareil à l'eau chaude ou dans un lave-vaisselle.
- Ne mettez pas vos mains ou des objets dans le réservoir pendant que l'appareil fonctionne.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique avant de le nettoyer !
- Le nettoyage de l'appareil, en particulier des parties en contact direct avec les aliments, doit être effectué avant la première utilisation, immédiatement après l'utilisation ou si l'appareil n'a pas été utilisé pendant une longue période – la procédure est décrite dans le chapitre «NETTOYAGE ET ENTRETIEN».
- Ne pas placer l'appareil à proximité d'autres appareils électriques: de brûleurs, de cuisinières, de fours, etc.
- Avant de commencer le travail assurez-vous toujours que tous les composants de l'appareil sont correctement installés.
- Après la friture, laissez l'appareil refroidir complètement avant de fixer ou de retirer ses composants, et avant de le nettoyer.

- Lors de la friture à l'air chaud, la vapeur chaude s'échappe par les sorties d'air.
- Gardez vos mains et votre visage à l'écart de la vapeur qui s'échappe et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air lorsque vous retirez le bol avec le panier de l'appareil.
- Ne pas obstruer les entrées et sorties d'air pendant le fonctionnement.
- Ne placez pas l'appareil à proximité de matériaux inflammables tels que des rideaux, des nappes, etc. car cela pourrait provoquer un incendie.
- Mettez toujours les produits à frire dans le panier.
- Ne remplissez pas le bol d'huile, car cela peut provoquer un incendie.
- L'appareil convient uniquement à un usage domestique. Il ne doit jamais être utilisé en continu pendant de longues heures afin d'éviter toute déformation du boîtier et du couvercle.
- Si la fiche ou le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou un centre de service agréé, ou par une autre personne dûment qualifiée, afin d'éviter tout risque.
- La température de la surface sur laquelle repose la friteuse peut augmenter pendant l'utilisation de l'appareil.
- L'appareil doit être raccordé à une prise de courant munie d'une broche de mise à la terre ! Avant d'allumer l'appareil, vérifiez que la tension

du réseau correspond aux paramètres indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

- Pendant l'utilisation, il est conseillé de porter des gants de protection destinés à être utilisés avec ce type d'équipement.
- L'appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées. Le nettoyage et l'entretien ne 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 !**
-  **REMARQUE! Surface chaude ! Ce symbole indique que la surface de l'appareil peut atteindre des températures très élevées pendant l'utilisation.**

DESCRIPTION DES ÉLÉMENTS

1. Support (poignée)
2. Panier à friture
3. Panneau de contrôle avec affichage LED :
   A. icônes de programme par défaut
   B. Boutons de réglage de température «+» et «-». (80-200°C par paliers de 5°C)
   C. boutons de réglage de l'heure
   D. ON/OFF
   E. menu
   F. fonction de dégivrage
   G. fonction d'alarme
   H. affichage LED
   I. barre d'information
4. Grille du gril
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

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

UTILISATION DE

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 équipé d'un dispositif de protection contre les utilisations abusives – l'appareil ne s'allumera pas si le panier (2) n'est pas correctement installé et le panneau de commande (3) s'éteindra complètement.

1. 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 (3) s'allume brièvement. Lorsqu'il s'éteint, seul le bouton ON/OFF (D) reste visible et l'appareil passe en mode veille.
2. En tirant la poignée (1), sortez le bol avec le panier.
3. Mettez les provisions dans le panier (2).

ATTENTION! Et ne dépassez pas la quantité maximale d'ingrédients indiquée dans le tableau (voir section «PRÉPARATION DES ALIMENTS – CONSEILS»).

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

5. Réveillez l'appareil en appuyant une fois sur le bouton ON/OFF (D) – cela illuminera l'ensemble du panneau de commande et activera toutes les fonctions de l'appareil.
6. Régler la durée et la température :
   a. Programmes par défaut – l'appareil prend en charge six programmes par défaut. Utilisez la touche de menu (E) pour sélectionner le programme par défaut. Le programme actuellement sélectionné est indiqué par le clignotement de l'une des six icônes de programme par défaut (A) situées en haut du panneau de commande (3). En outre, l'appareil est équipé d'une fonction de dégivrage, activée en appuyant sur le bouton de fonction (F) situé sur le panneau de commande (3) – la sélection de la fonction est signalée par le clignotement de l'icône (lorsque le programme est activé, l'icône s'allume en continu).
   b. Manuel (plage 80-200C°/ 1-60 min.) – chaque fonction permet de régler le temps et la température de cuisson en fonction des besoins individuels. La température et l'heure peuvent être réglées à l'aide des boutons de réglage (B) et (C) situés sur le panneau de commande (3). Les paramètres de fonctionnement sélectionnés sont visibles sur l'écran (H) situé au centre du panneau de commande (3).

Attention ! Pour accélérer le changement de temps/température, maintenez enfoncée l'une des touches de contrôle de la température (B) / du temps (C).

7. Démarrer l'appareil – après avoir réglé les paramètres de cuisson, appuyer sur la touche ON/OFF (D). Pendant le fonctionnement, l'écran (H) affiche alternativement la température réglée et le temps restant jusqu'à l'arrêt de l'appareil.

ATTENTION ! Les boutons de réglage de la durée (C) et de la température (B) sont également actifs lorsque le programme par défaut est activé – vous pouvez toujours modifier les paramètres de fonctionnement de l'appareil.

Une fois le dispositif activé, il est possible de régler la fonction d'alarme. Pour ce faire, appuyez sur le bouton d'alimentation (A). Ensuite, à l'aide des boutons de réglage du temps (C), réglez le temps après lequel l'alarme retentira (plage – 1-10min., réglage par défaut de la fonction – 5 min.). Le fonctionnement de la fonction est indiqué par l'affichage d'une icône. Pour désactiver la fonction, appuyez à nouveau sur le bouton de fonction (G).

8. Indication de fonctionnement sur le panneau de commande.
   Jusqu'à l'approbation du programme, l'éclairage de la touche ON/OFF (D) clignote ; une fois le programme démarré, la touche s'allume en continu. Lorsqu'un programme de cuisson est activé, seule l'icône du programme actuellement sélectionné est affichée dans la barre avec les icônes des programmes par défaut (A). En outre, les membres de la barre d'information (I) sont mis en évidence les uns après les autres.
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 (H) et par un signal sonore, après quoi l'appareil passe en mode veille. L'opération peut être interrompue à tout moment en appuyant sur la touche ON/OFF(D). L'arrêt du programme de cuisson à l'aide de la touche ON/OFF (D) est signalé par un changement de l'éclairage, de la touche ON/OFF (D) et de l'icône du programme de cuisson actuellement sélectionné, qui passe de continu à clignotant ; en outre, la barre d'information (I) n'est plus éclairée. L'appareil passe alors en mode veille.

   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 éteint le panneau de commande (3) et arrête 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	Poids (g)	Température (°C)	Temps (min.)
Viandes	100-400	180	16
Ailes	100-400	200	18
Poissons	100-400	200	18
Frites	300-500	200	20
Poulet	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Décongélation	100-200	80	5

Ajouter 3 minutes au temps de cuisson indiqué dans le tableau si l'appareil n'est pas préchauffé.

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 panierpeut 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

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

Modèle	MFR-09
Alimentation	220-240V ~ 50-60Hz
Puissance	1450W
Modes d'arrêt et de veille disponibles	disponible
Consommation en veille	-
Consommation électrique en mode arrêt	0,37W
Consommation électrique en mode veille du réseau	-
Passe automatiquement en mode veille après	-
Passe automatiquement en mode d'arrêt après	3min.
Mode veille réseau si l'appareil dispose d'une fonction de connexion d'application	-
Longueur du cordon secteur	0,75 M

CE

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

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

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



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

ÚTMUTATÓ A BIZTONSÁGOS HASZNÁLATHOZ

- Használat előtt figyelmesen olvasd el a használati utasítást.
- Legyél különösen óvatos, ha gyermekek tartózkodnak a készülék közelében.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a 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 a készülékből szokatlan hangok, szagok vagy füst jönnek, azonnal kapcsolja ki a készüléket, majd forduljon hivatalos szervizközponthoz a készülék megjavítása érdekében.
- Ne használd a készüléket kültéren.
- Ne akaszd a kábelt éles élekre, és ne hagyd, hogy forró felületekkel érintkezzen.
- Ügyeljen arra, hogy a hálózati kábel ne lógjon ki annak a padlónak a pereme fölé, amelyen a készülék áll. Ez megakadályozza, hogy a készüléket véletlenül lehúzzák erről a felületről.

- Ne érintse meg a forró felületeket! Használja a fogantyúkat.
- Tárolja a készüléket hűvös, árnyékos és száraz helyen.
- Kerülje a műanyag alkatrészek deformálódását, ne mossa a készüléket forró vízzel vagy mosogatógépben.
- Ne tegye a kezét vagy tárgyakat a tartályba, amíg a készülék működik.
- Tisztítás előtt válassza le a készüléket a tápegységről!
- A 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, tűzhelyek, sütők stb. közelébe.
- A munka megkezdése előtt mindig győződj meg arról, hogy a készülék minden alkatrésze helyesen van-e felerősítve.
- Ha a sütés befejeződött, hagyja a készüléket teljesen kihűlni, mielőtt rögzítené vagy eltávolítaná az alkatrészeket, és mielőtt megtisztítaná a készüléket.
- Forró levegővel történő sütéskor a forró gőz a légkivezetéseken keresztül távozik.

- Tartsa távol kezét és arcát a kiáramló gőz és a légkivezető nyílásoktól. Vigyázzon a gőzzel és a levegővel is, amikor kiveszi a kosár tálját a gépből.
- A levegő be – és kimeneti nyílások nem lehetnek elzárva működés közben.
- Ne helyezze a készüléket gyúlékony anyagok, például függönyök, terítők és egyéb éghető anyagok közelébe – ez tüzet okozhat.
- A megsütendő termékeket mindig a kosárba kell helyezni.
- Ne töltse tele az olajteknőbe az olajat, mert ez tűzveszélyes lehet.
- A készülék kizárólag háztartási használatra alkalmas. A készüléket soha nem szabad hosszú ideig folyamatosan használni, hogy elkerülhető legyen a ház és a fedél deformálódása.
- Ha a dugó vagy a tápkábel megsérült, azt a gyártónak vagy egy szervizközpontnak, vagy más, megfelelően képzett személynek kell kicserélnie, hogy elkerülje a kockázatot.
- A felületi hőmérséklet a használat során emelkedhet.
- A készüléket földelő tüskével ellátott hálózati aljzatba kell csatlakoztatni! A készülék bekapcsolása előtt ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készülék címtábláján feltüntetett paramétereknek.

- Használat közben ajánlatos az ilyen típusú berendezések kezeléséhez előírt védőkesztyűt viselni.
- 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 takarítást és karbantartást gyermekek csak 8 éves korukban és felügyelet mellett végezhetik. Felügyelet nélküli gyermekek nem végezhetnek takarítást/karbantartást.
- Ügyelni kell arra, hogy gyermekek ne játsszanak a berendezéssel/eszközzel.
- A berendezést nem úgy tervezték, hogy külső időzítővel vagy külön távirányítóval 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 berendezés mellé. Hagyjon legalább 10 cm szabad helyet a készülék hátulján és mindkét oldalán, valamint a készülék felett. Ne helyezzen semmilyen tárgyat a készülékre.

- A gyermekek biztonsága érdekében kérjük, ne hagyd szabadon hozzáférhető helyen a csomagolás elemet (műanyag zacskókat, kartondobozokat, polisztirolt stb.).
- **FIGYELMEZTETÉS! Ne engedje, hogy gyermekek játsszanak a fóliával. Fulladásveszély!**
- **FIGYELEM! A túlhevült zsír meggyulladhat. Különösen vigyázzanak!**
-  **MEGJEGYZÉS! Forró felület! Ez a szimbólum azt jelzi, hogy a készülék felülete a használat során nagyon magas hőmérsékletet érhet el.**

A KÉSZÜLÉK LEÍRÁSA

AZ ELEMEK LEÍRÁSA

1. Fogantyú
2. Sütőkosár
3. LED kijelzővel ellátott kezelőpanel:
   - A. alapértelmezett program ikonok
   - B. hőmérséklet-szabályozó gombok
   - C. időbeállító gombok
   - D. ON/OFF
   - E. menu
   - F. leolvasztási funkció
   - G. riasztási funkció
   - H. megjelenítés
   - I. információs sáv
4. Grillrács
5. Szellőzőnyílás
6. Tápfeszültség bemenet

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

AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTTI TEENDŐK

1. Csomagolja ki a készüléket a csomagolásból. Távolítson el minden zsákot, szállítási blokkot, töltőanyagot és címkét.
2. Ellenőrizze a készüléket a szállítás során esetlegesen keletkezett sérülések szempontjából. Sérülés gyanúja esetén ne működtesse a készüléket, és forduljon a kereskedőhöz.

3. Győződjön meg arról, hogy a hálózati áram paraméterei megfelelnek a készülék címtábláján szereplő adatoknak.
4. Tisztítsa meg a készüléket a „TISZTÍTÁS ÉS Karbantartás" fejezetben leírtak szerint.
5. Helyezze a készüléket egy kemény, száraz, stabil, vízszintes és vízszintes felületre.

HASZNÁLAT

FIGYELEM! Első használatbavételkor a készülékből kis mennyiségű füst távozhat. Ez egy normális jelenség.
FIGYELEM! Működés után a ventilátor körülbelül 20 másodpercig tovább működik, hogy a forró füstöt eltávolítsa a készülékből.
FIGYELEM! A készülék védelmet nyújt a helytelen használat ellen – a készülék nem kapcsol be a megfelelően felszerelt kosár (2) nélkül, és a kezelőpanel (3) teljesen kialszik.

1. Csatlakoztassa a készüléket földelt áramforráshoz. A készülék egyetlen hangjelzéssel jelzi a hálózathoz való csatlakozást. Ezenkívül a teljes kezelőpanel (3) rövid ideig világítani fog. Amikor kialszik, csak a ON/OFF gomb (D) marad látható, és a készülék alvó üzemmódba lép.
2. Csúsztassa ki a kosártálat a fogantyú (1) meghúzásával.
3. Tegye az élelmiszereket a kosárba (2).

FIGYELEM! Ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális hozzávaló-mennyiséget (lásd az „ÉTELEK ELŐKÉSZÍTÉSE – TIPPEK" című részt).

4. A fogantyút (1) megfogva csúsztassa vissza a tálat a kosárral együtt a Fitfryerbe.
5. Ébressze fel a készüléket alvó üzemmódból az ON/OFF gomb (D) egyszeri megnyomásával – ez a teljes kezelőpanel megvilágítását és a készülék összes funkciójának aktiválását eredményezi.
6. Állítsa be az időt és a hőmérsékletet:
   a. Alapértelmezett programok – a készülék hat alapértelmezett programot támogat. Az alapértelmezett program kiválasztásához használja a menügombot (E). Az aktuálisan kiválasztott programot a kezelőpanel (3) tetején található hat alapértelmezett program ikon (A) egyikének villogása jelzi. A készülék emellett leolvasztási funkcióval is fel van szerelve, amelyet a kezelőpanelen (3) található funkciógomb (F) megnyomásával lehet aktiválni – a funkció kiválasztását az ikon villogása jelzi (a program aktiválásakor az ikon folyamatosan világít).
   b. Kézi (80-200C°/1-60 perc) – minden funkcióban lehetőség van a főzési idő és hőmérséklet egyéni igényeknek megfelelő beállítására. A hőmérséklet/idő a kezelőpanelen (3) található beállítási gombokkal (B) és (C) állítható be. A kiválasztott működési paraméterek a kezelőpanel (3) központi pontján található kijelzőn (H) lesznek láthatóak.

Figyelem! Az idő/hőmérséklet váltás felgyorsításához tartsa lenyomva a hőmérséklet (B) / idő (C) vezérlő gombok egyikét.

7. Indítsa el a készüléket – a főzési paraméterek beállítása után nyomja meg az ON/OFF gombot (D). Működés közben a kijelző (H) felváltva mutatja a beállított hőmérsékletet és a készülék kikapcsolásáig hátralévő időt.

FIGYELEM! Az idő (C) és a hőmérséklet (B) beállítási gombok akkor is aktívak, ha az alapértelmezett program van aktiválva – így továbbra is módosíthatja a készülék működési paramétereit.

Ha a készüléket aktiváltuk, ezen kívül beállíthatjuk a riasztási funkciót is. Ehhez nyomja meg a funkciógombot (G) . Ezután az időbeállító gombok (C) segítségével állítsa be azt az időt, amely után a riasztás megszólal (tartomány – 1-10 perc, alapértelmezett funkcióbeállítás

– 5 perc). A funkció működését egy ikon megjelenítése jelzi. A funkció kikapcsolásához nyomja meg újra a funkciógombot (G).

8. Működési jelzés a kezelőpanelen.
   A program jóváhagyásáig az ON/OFF gomb (D) világítása villog; ha a program elindult, a gomb folyamatosan világít. Egy főzőprogram aktiválásakor csak az aktuálisan kiválasztott program ikonja jelenik meg az alapértelmezett programok ikonjaival (A) ellátott sávban. Ezenkívül az információs sáv (I) tagjai egymás után kiemelkednek.
9. Működés vége – a készülék automatikusan kikapcsol, ha a beállított idő letelt. A működés végét a kijelzőn (H) megjelenő „OFF" szó és egy hangjelzés jelzi, majd a készülék alvó üzemmódba lép. A működés bármikor befejezhető az ON/OFF(D) gomb megnyomásával. A sütőprogram ON/OFF gombbal (D) történő kikapcsolását a világítás, az ON/OFF gomb (D) és az aktuálisan kiválasztott sütőprogram ikonjának folyamatosról villogásra váltása jelzi; ezen kívül az információs sáv (I) nem világít többé. A készülék ekkor alvó üzemmódba lép.

A munka befejeztével a készüléket le kell választani az áramforrásról.

ÉTELKÉSZÍTÉS – TIPPEK

A készülékkel számos étel elkészíthető, az alábbi táblázat segítséget nyújt az ételek megfelelő súlyának és az optimális főzési időnek a kiválasztásához.
Az élelmiszerek alakja, mérete és szerkezete közötti különbségek miatt azonban a táblázatban megadott adatokat tájékoztató jellegű információnak kell tekinteni, hogy segítsék az elindulást. Idővel valószínűleg ki fogja dolgozni a saját idő – és hőmérséklet-beállításait az egyes programokban az Ön által kiválasztott ételekhez.
Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni (keverni). Ehhez húzza ki a kosarat (2), ez kikapcsolja a vezérlőpanelt (3) és leállítja a beállított főzési programot. A főzési program folytatódik, amint a kosarat (2) ismét benyomja.
FIGYELEM! Égési sérülések veszélye a füst, forró zsír, forró készülékrészek miatt. Legyen különösen óvatos, amikor a kosarat (2) kiveszi a futó készülékből.
Az ajánlott mennyiség túllépése megakadályozhatja a megfelelő légkeringést a készülékben, és jelentősen befolyásolja a végeredményt – a felső réteg túlsül, a közepe pedig nyers marad.

Élelmiszerek	Súly (g)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)
Hús	100-400	180	16
Csirkeszárny	100-400	200	18
Hal	100-400	200	18
Sült krumpli	300-500	200	20
Csirke	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Felolvasztás	100-200	80	5

Adjon hozzá 3 percet a táblázatban megadott sütési időhöz, ha a készüléket nem melegítette elő.

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

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

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

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

HA A KOSÁRRA VAGY A TÁL ALJÁRA SZENNYEZŐDÉS TAPADT, TÖLTSE MEG A TÁLAT FORRÓ VÍZZEL ÉS EGY KIS MOSOGATÓSZERREL. HELYEZZE A KOSARAT A TÁLBA, ÉS HAGYJA ÁZTATNI KÖRÜLBELÜL 10 PERCIG.

PROBLÉMAMEGOLDÁS

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

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

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

MŰSZAKI ADATOK

Modell	MFR-09
Hatalom	220-240V ~ 50-60Hval
Hatalom	1450W
Kikapcsolt és készenléti üzemmód elérhetősége	beszerezhető
Készenléti energiafogyasztás	-
Energiafogyasztás kikapcsolt állapotban	0,37W
Energiafogyasztás hálózati készenléti üzemmódban	-
Automatikusan készenléti üzemmódba lép	-
Automatikusan kikapcsoló üzemmódba lép	3min.
Hálózati készenléti mód, ha az eszköz az alkalmazáshoz való csatlakozás funkciója	-
A hálózati kábel hossza	0,75 M

CE

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

Ez a kézikönyv gépi fordításon esett át.
Ha kétségei vannak, kérjük, olvassa el az angol nyelvű változatot.

A termék helyes megsemmisítése (elektromos és elektronikus berendezések hulladéka)



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

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 puliza.
- L'uso di accessori non raccomandati dal fabbricante può causare danni al dispositivo o incidenti.
- In presenza di suoni, odori o fumo insoliti provenienti dall'apparecchio, spegnerlo immediatamente e contattare un centro assistenza autorizzato ai fini della riparazione.
- Non utilizzare il dispositivo all'aperto.
- Non appendere il cavo di alimentazione a spigoli vivi e non permettere che entri in contatto con superfici calde.
- Assicuratevi che il cavo di alimentazione non penda oltre il bordo del piano di appoggio del dispositivo. Ciò permetterà di evitare che il di-

spositivo venga accidentalmente asportato da questa superficie.

- Non toccare le superfici calde! Usare le maniglie.
- Conservare il dispositivo in un luogo fresco, ombreggiato e asciutto.
- Evitare la deformazione degli elementi in plastica, non lavare il dispositivo con acqua calda né in lavastoviglie.
- Non mettere le mani o altri oggetti nel serbatoio mentre il dispositivo è in funzione.
- Staccare l'apparecchio dall'alimentazione prima della pulizia!
- La pulizia dell'apparecchio, in particolare delle parti a diretto contatto con gli alimenti, deve essere effettuata prima del primo utilizzo, subito dopo l'uso o se l'apparecchio non è stato utilizzato per lungo tempo – la procedura è descritta nel capitolo "PULIZIA E MANUTENZIONE".
- Non collocare l'apparecchio vicino ad altri apparecchi elettrici, fornelli, cucine, forni, ecc.
- Assicurarsi sempre che tutte le parti dell'apparecchio siano montate correttamente prima di iniziare le attività.
- Dopo la frittura, lasciare raffreddare completamente il dispositivo prima di fissare o togliere i suoi componenti e prima di pulirlo.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo fuoriesce dai fori di scarico dell'aria.

- Non avvicinare le mani e il viso al vapore in uscita né ai fori di scarico dell'aria. Fare anche attenzione al vapore e all'aria durante la rimozione del cestello dall'apparecchio.
- Non ostruire le entrate e le uscite dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non posizionare il dispositivo vicino a materiali infiammabili come tende, tovaglie ecc. – rischio di incendio!
- Inserire sempre i prodotti da friggere nel cestino.
- Non riempire il recipiente con olio, perché ciò potrebbe causare un incendio.
- L'apparecchio è adatto al solo uso domestico. Non usare il dispositivo a ciclo continuo per un lungo periodo di tempo al fine di evitare la deformazione del corpo esterno e del coperchio.
- Qualora la spina o il cavo di alimentazione siano danneggiati, farli sostituire dal produttore, da un centro assistenza o da un'altra persona adeguatamente qualificata, onde evitare qualsiasi rischio.
- La temperatura della superficie può aumentare durante l'uso.
- Il dispositivo deve essere collegato a una presa di corrente provvista di messa a terra! Prima di accendere il dispositivo, controllare se la tensione di rete è conforme ai parametri indicati sulla targhetta dell'apparecchiatura.

- Durante l'uso, si raccomanda di indossare guanti protettivi destinati a questo tipo di apparecchiature.
- Questo dispositivo può essere utilizzato da bambini dagli 8 anni in poi o da persone con capacità fisiche e mentali ridotte e con mancanza di esperienza e conoscenza dell'attrezzatura, qualora venga fornita una supervisione o un'istruzione sull'uso sicuro dell'attrezzatura, in modo tale che i pericoli correlati siano chiaramente compresi. La pulizia e la manutenzione non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano almeno 8 anni e siano sorvegliati. I bambini non sorvegliati non devono effettuare la pulizia/manutenzione.
- I bambini 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! Questo simbolo indica che la superficie dell'apparecchio può raggiungere temperature molto elevate durante l'uso.**

DESCRIZIONE DEL DISPOSITIVO

DESCRIZIONE DEGLI ELEMENTI

1. Impugnatura
2. Cestino per friggere
3. Pannello di controllo con display a LED:
   A. icone di programma predefinite
   B. pulsanti di controllo della temperatura "+" e "-" (80-200°C ogni 5°C)
   C. pulsanti di regolazione dell'ora
   D. ON/OFF
   E. menu
   F. funzione di sbrinamento
   G. funzione di allarme
   H. Display a LED
   I. barra delle informazioni
4. Griglia della griglia
5. Apertura di ventilazione
6. Ingresso di alimentazione

Collegamento alla rete e accensione con segnale acustico.
Dispositivo multifunzione che, grazie al suo design unico, permette di friggere, grigliare, brasare e persino arrostire 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 DI

ATTENZIONE! Durante il primo utilizzo dell'apparecchio, una piccola quantità di fumo può fuoriuscire dal dispositivo. Si tratta di un fenomeno normale.
ATTENZIONE! Dopo il funzionamento, la ventola continua a funzionare per circa 20 secondi per eliminare i fumi caldi dall'apparecchio.
ATTENZIONE! L'apparecchio è dotato di un dispositivo di protezione contro l'uso improprio: l'apparecchio non si accende senza il cestello (2) correttamente montato 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 (3) si illumina brevemente. Quando si spegne, rimane visibile solo il pulsante ON/OFF (D) e l'unità entra in modalità sleep.
2. Estrarre il recipiente con il cestello tirando la maniglia (fig. 1).
3. Mettete la spesa nel cestino (2).

ATTENZIONE! E non superare la quantità massima di ingredienti indicata nella tabella (vedi sezione "PREPARAZIONE DEGLI ALIMENTI – CONSIGLI").

4. Tenendo la maniglia (1), inserire nuovamente il recipiente con il cestello nel dispositivo Fitfryer.

5. Risvegliare l'unità dalla modalità di sospensione premendo una volta il pulsante ON/OFF (D) – questo illuminerà l'intero pannello di controllo e attiverà tutte le funzioni dell'unità.
6. Impostare l'ora e la temperatura:
   a. Programmi predefiniti: il dispositivo supporta sei programmi predefiniti. Utilizzare il pulsante del menu (E) per selezionare il programma predefinito. Il programma attualmente selezionato è indicato dal lampeggiare di una delle sei icone di programma predefinite (A) situate nella parte superiore del pannello di controllo (3). Inoltre, l'apparecchio è dotato di una funzione di sbrinamento, attivabile premendo il tasto funzione (F) situato sul pannello di controllo (3) – la selezione della funzione è segnalata dal lampeggiamento dell'icona (quando il programma è attivato, l'icona si accende in modo fisso).
   b. Manuale (intervallo 80-200C°/ 1-60 min.) – ogni funzione consente di regolare il tempo e la temperatura di cottura in base alle esigenze individuali. La temperatura/ora può essere regolata con i tasti di regolazione (B) e (C) situati sul pannello di controllo (3). I parametri di funzionamento selezionati saranno visibili sul display (H) situato nel punto centrale del pannello di controllo (3).

Attenzione! Per accelerare la variazione di tempo/temperatura, tenere premuto uno dei pulsanti di controllo della temperatura (B) e del tempo (C).

7. Avviare l'apparecchio – dopo aver impostato i parametri di cottura, premere il pulsante ON/OFF (D). Durante il funzionamento, il display (H) visualizza alternativamente la temperatura impostata e il tempo rimanente fino allo spegnimento dell'apparecchio.

ATTENZIONE! I pulsanti di regolazione dell'ora (C) e della temperatura (B) sono attivi anche quando è attivato il programma predefinito: è comunque possibile modificare i parametri di funzionamento dell'apparecchio.

Una volta attivato il dispositivo, è possibile impostare anche la funzione di allarme. Per farlo, premere il pulsante di accensione (A). Quindi, utilizzando i pulsanti di regolazione dell'ora (C), impostare l'ora dopo la quale l'allarme suonerà (intervallo – 1-10min., impostazione predefinita della funzione – 5 min.). Il funzionamento della funzione è indicato dalla visualizzazione di un'icona. Per disattivare la funzione, premere nuovamente il pulsante di funzione (G).

8. Indicazione di funzionamento sul pannello di controllo.
   Fino all'approvazione del programma, l'illuminazione del pulsante ON/OFF (D) lampeggia; una volta avviato il programma, il pulsante è illuminato in modo continuo. Quando si attiva un programma di cottura, nella barra con le icone dei programmi predefiniti (A) viene visualizzata solo l'icona del programma attualmente selezionato. Inoltre, i membri della barra delle informazioni (I) sono evidenziati in successione.
9. Fine del funzionamento – l'unità si spegne automaticamente al termine del tempo impostato. La fine del funzionamento sarà segnalata dalla scritta "OFF" sul display (H) e da un segnale acustico, dopodiché l'apparecchio entrerà in modalità di riposo. Il funzionamento può essere interrotto in qualsiasi momento premendo il tasto ON/OFF(D). La disattivazione del programma di cottura con il pulsante ON/OFF (D) sarà segnalata dal cambiamento dell'illuminazione, del pulsante ON/OFF (D) e dell'icona con il programma di cottura attualmente selezionato, da continua a lampeggiante; inoltre, la barra informativa (I) non sarà più illuminata. Il dispositivo entrerà quindi in modalità di sospensione.

Al termine dei lavori, l'unità deve essere scollegata dalla fonte di alimentazione.

PREPARAZIONE DEL CIBO – SUGGERIMENTI

Con l'apparecchio si possono preparare molti piatti; la tabella che segue serve ad aiutarvi a scegliere il peso corretto degli alimenti e il tempo di cottura ottimale.
Tuttavia, a causa delle differenze di forma, dimensione e struttura degli alimenti, tra le altre cose, i dati riportati nella tabella devono essere considerati come informazioni indicative per aiutarvi a iniziare. Con il tempo definirai le tue impostazioni di tempo e temperatura per i particolari programmi destinati alle pietanze scelte.
Alcuni piatti richiedono di essere scossi (mescolati) a metà del tempo di cottura. A tal fine, estrarre il cestello (2), per spegnere il pannello di controllo (3) e interrompere il programma di cottura impostato. Il programma di cottura riprende non appena si inserisce nuovamente il cestello (2).
ATTENZIONE! Rischio di ustioni da fumi, grasso caldo, parti calde dell'apparecchio. Prestare particolare attenzione quando si estrae il cestello (2) dall'apparecchio in funzione.
Il superamento della quantità di cibo consigliata può impedire la corretta circolazione dell'aria nell'apparecchio e influire significativamente sul risultato finale: lo strato superiore sarà troppo cotto e il centro rimarrà crudo.

Generi alimentari	Peso (g)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Carne	100-400	180	16
Alette	100-400	200	18
Pesce	100-400	200	18
Patatine fritte	300-500	200	20
Pollo	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Scongelare	100-200	80	5

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

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

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme all'interno di Fitfryer.	Alcuni ingredienti devono essere agitati a metà del tempo di preparazione.	Scuotere gli ingredienti posti uno sopra l'altro o perpendicolarmente (ad es. patatine fritte) a metà del tempo di preparazione.
Gli snack fritti estratti da Fitfryer non sono croccanti.	Sono stati utilizzati snack destinati alla preparazione in una friggitrice tradizionale a immersione.	Utilizzare gli snack adatti alla preparazione in Fitfryer o coprire gli snack con un sottile strato di olio per garantire la croccantezza.
Non riesco a inserire correttamente il recipiente nel dispositivo.	Nel cestello ci sono troppi ingredienti	Non riempire il cestino oltre la tacca MAX.
	Il cestello non è posizionato correttamente nella ciotola.	Far scorrere il cestello nel recipiente fino a sentire un "click".
	Il supporto del vassoio blocca il recipiente.	Regolare il manico orizzontalmente in modo che non sporga dal cestello.
Esce fumo bianco dal dispositivo.	Vengono trattati ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi nel dispositivo Fitfryer, una grande quantità di grasso defluisce nel recipiente. Questo grasso emette fumo bianco e il recipiente può diventare più caldo del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale della cottura.
	Nel recipiente è presente grasso dal processo di cottura precedente.	Quando si friggono ingredienti grassi nel dispositivo Fitfryer, una grande quantità di grasso defluisce nel recipiente. Questo grasso emette fumo bianco e il recipiente può diventare più caldo del solito. Ciò non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale della cottura.

Le patatine fresche si friggono in modo non uniforme nella Fitfryer.	I pezzi di patata non erano adeguatamente bagnati prima della frittura.	Immergerli nel recipiente per almeno 30 minuti, rimuoverli e asciugarli su un panno in carta.
	È stato usato il tipo sbagliato di patata.	Usare patate fresche e accertarsi che non si "sfaldino" durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti dopo la preparazione nel dispositivo Fitfryer.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua in esse contenute.	Prima di aggiungere l'olio, asciugare bene i pezzi di patata preparati
		Preparare pezzi di patate più piccoli al fine di renderli più croccanti.
		Aggiungere una quantità leggermente maggiore di olio d'oliva per rendere le patatine più croccanti.

DATI TECNICI

Modello	MFR-09
Alimentazione	220-240V ~ 50-60Hcon
Potenza:	1450W
Disponibilità modalità off e standby	disponibile
Consumo energetico in modalità standby	-
Consumo energetico in modalità off	0,37W
Consumo energetico in modalità standby in rete	-
Passa automaticamente alla modalità standby dopo	-
Passa automaticamente alla modalità di spegnimento dopo	3min.
Modalità standby di rete se il dispositivo ha una funzione di connessione all'app	-
Lunghezza del cavo di alimentazione	0,75 M

CE

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

Questo manuale è stato tradotto a macchina.
In caso di dubbi, consultare la versione in lingua inglese.

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



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

NURODYMAI SAUGIAM APTARNAVIMUI

- Prieš pradėdami naudoti įrenginį, atidžiai perskaitykite jo naudojimo instrukciją.
- Būkite itin atsargūs, kai arti įrenginio yra vaikų.
- Nepalikite dirbančio įrenginio be priežiūros!
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, nei jis sukurtas.
- Nenardinkite įrenginio, laido ir kištuko vandenyje arba kituose skysčiuose.
- Kuomet nenaudojate įrenginio arba ruošdamiesi jį valyti visuomet ištraukite kištuką iš elektros lizdo.
- Aksesuarų, kurių nerekomenduoja gamintojas, gali sukelti įrenginio sugadinimą arba nelaimingą atsitikimą.
- Jeigu atsirastų keisti garsai, kvapai arba iš įrenginio eitų dūmai, reikia jį kuo greičiau išjungti ir susisiekti su įgaliotu serviso punktu dėl įrenginio remonto.
- Nenaudokite įrenginio lauke.
- Saugokite, kad maitinimo laidas nekabėtų ties aštriomis briaunomis ir neliestų karštų paviršių.
- 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 pradėdami įrenginio valymo darbus pirmiausiai jį atjunkite nuo elektros 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, orkaičių 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.
- Paviršiaus temperatūra naudojimo metu gali pakilti.
- Įrenginys turėtų būti įjungtas į elektros lizdą su įžeminimo sraigtu. Prieš įjungiant įrenginį aptikrinkite ar tinklo įtampa atitinka duomenis pateiktus produkto informacinėje lentelėje.
- Naudojant patartina mūvėti 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! Šis simbolis rodo, kad prietaiso paviršius naudoji-**

mo metu gali pasiekti labai aukštą temperatūrą.

ĮRENGINIO APRAŠYMAS

ELEMENTŲ APRAŠYMAS

1. Rankena
2. Gruzdinimo pintinė.
3. Valdymo skydelis su LED ekranu:
   A. numatytosios programos piktogramos
   B. temperatūros reguliavimo mygtukai
   C. laiko reguliavimo mygtukai
   D. ĮJUNGTA / IŠJUNGTA
   E. meniu
   F. atitirpinimo funkcija
   G. aliarmo funkcija
   H. rodyti
   I. informacinė juosta
4. Grilio grotelės
5. Ventiliacijos 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, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.

PANAUDOJIMAS

DĖMESIO! Pirmą kartą naudojant prietaisą iš jo gali išeiti nedidelis kiekis dūmų. Tai normalus reiškinys.
DĖMESIO! Įjungus prietaisą, ventiliatorius dar veiks apie 20 sekundžių, kad iš prietaiso pasišalintų karšti dūmai.
DĖMESIO! Prietaisas turi apsaugos nuo netinkamo naudojimo įtaisą – prietaisas neįsijungs be tinkamai pritvirtinto krepšelio (2), 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 (3). Jam užgesus, matomas tik įjungimo/išjungimo mygtukas (D) ir įrenginys pereina į miego režimą.
2. Traukdami rankenėlę (1) išstumkite krepšio indą.
3. Į krepšį (2) sudėkite maisto produktus.

DĖMESIO! Indikatoriaus 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. Pažadinkite įrenginį iš miego režimo vieną kartą paspausdami įjungimo/išjungimo mygtuką (D) – taip užsidegs visas valdymo skydelis ir įsijungs visos įrenginio funkcijos.
6. Nustatykite laiką ir temperatūrą:
   a. Numatytosios programos – prietaisas palaiko šešias numatytąsias programas. Meniu mygtuku (E) pasirinkite numatytąją programą. Apie šiuo metu pasirinktą programą pranešama mirksint vienai iš šešių numatytųjų programų piktogramų (A), esančių valdymo skydelio viršuje (3). Be to, prietaisas turi atitirpinimo funkciją, kuri įjungiama paspaudus valdymo skydelyje (3) esantį funkcijos mygtuką (F) – funkcijos pasirinkimą rodo mirksinti piktograma (kai programa įjungta, piktograma šviečia nuolat).
   b. Rankinis (diapazonas 80-200C°/ 1-60 min.) – kiekviena funkcija turi galimybę reguliuoti gaminimo laiką ir temperatūrą pagal individualius poreikius. Temperatūrą ir laiką galima reguliuoti valdymo skydelyje (3) esančiais reguliavimo mygtukais (B) ir (C). Pasirinkti veikimo parametrai bus matomi centrinėje valdymo skydelio vietoje (3) esančiame ekrane (H).

Dėmesio! Norėdami pagreitinti laiko ir temperatūros keitimą, laikykite nuspaudę vieną iš temperatūros (B) / laiko (C) valdymo mygtukų.

7. Įjunkite prietaisą – nustatę gaminimo parametrus, paspauskite įjungimo / išjungimo mygtuką (D). Veikimo metu ekrane (H) pakaitomis rodoma nustatyta temperatūra ir laikas, likęs iki įrenginio išjungimo.

DĖMESIO! Laiko (C) ir temperatūros (B) reguliavimo mygtukai veikia ir tada, kai įjungta numatytoji programa – vis tiek galite keisti įrenginio veikimo parametrus.

Įjungę prietaisą, galime papildomai nustatyti žadintuvo funkciją. Norėdami tai padaryti, paspauskite funkcinį klavišą (G) . Tada laiko reguliavimo mygtukais (C) nustatykite laiką, po kurio skambės žadintuvas (diapazonas – 1-10 min., numatytasis funkcijos nustatymas – 5 min.). Apie funkcijos veikimą pranešama rodant piktogramą. Norėdami išjungti funkciją, dar kartą paspauskite funkcijos mygtuką (G).

8. Veikimo indikacija valdymo skydelyje.
   Kol programa nepatvirtinta, įjungimo / išjungimo mygtuko (D) apšvietimas mirksi; pradėjus programą, mygtukas šviečia nuolat. Kai įjungiama gaminimo programa, juostoje su numatytųjų programų piktogramomis (A) rodoma tik šiuo metu pasirinktos programos piktograma. Be to, iš eilės paryškinami informacinės juostos (I) nariai.
9. Veikimo pabaiga – pasibaigus nustatytam laikui įrenginys automatiškai išsijungs. Apie veikimo pabaigą praneš žodis „OFF“ ekrane (H) ir garsinis signalas, po to įrenginys pereis į miego režimą. Veikimą galima nutraukti bet kuriuo metu paspaudus įjungimo/išjungimo (D) mygtuką. Kepimo programos išjungimas įjungimo / išjungimo mygtuku (D) bus pažymėtas pasikeitusiu apšvietimu, įjungimo / išjungimo mygtuko (D) ir šiuo metu pasirinktos kepimo programos piktogramos apšvietimu, kuris iš nuolatinio taps mirksinčiu; be to, nebešvies informacinė juosta (I). Tada prietaisas pereis į miego režimą.
   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! Nudegimų 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 sluoksnis bus per daug iškepęs, o vidurys liks žalias.

Maisto produktai	Svoris (g)	Temperatūra (°C)	Laikas (min.)
Mėsos	100-400	180	16
Sparneliai	100-400	200	18
Žuvis	100-400	200	18
Bulvytės	300-500	200	20
Vištiena	500-1000	200	35
Pica	100-400	200	16
Atšildyti	100-200	80	5

Prie lentelėje nurodytos kepimo trukmės pridėkite 3 min., jei prietaisas iš anksto neįkaitintas.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

1. Prieš pradedant 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.	Nepripildykite pintinės daugiau, kaip 2/3.
	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 riebūs ingredientai.	Kepant riebius 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 riebius 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 nusausinkite 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 nusausinkite prieš pilant aliejų.
		Paruoškite mažesnius bulvių gabalėlius, kad jie būtų traškesni.
		Įpilkite šiek tiek daugiau alyvuogių aliejaus, kad bulvytės taptų traškesnės.

TECHNINIAI DUOMENYS

Modelis	MFR-09
Maitinimas	220-240V ~ 50-60Hsu
Galia	1450W
Išjungties ir budėjimo veiksenų pasiekiamumas	pasiekiamas
Energijos suvartojimas budėjimo režimu	-
Energijos suvartojimas išjungties būsenoje	0,37W
Budėjimo režime vartojama energija	-
Automatiškai persijungia į budėjimo režimą po	-
Automatiškai persijungia į išjungimo režimą po	3min.
Tinklo budėjimo režimas, jei įrenginio funkcija yra prisijungti prie programos	-
Maitinimo laido ilgis	0,75 M.

CE

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

Šis vadovas buvo išverstas mašininiu būdu.
Jei kyla abejonių, žr. jo versiją anglų kalba.

Taisyklingas gaminio atliekų šalinimas (elektrinės ir elektroninės įrangos atliekos)



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

VISPĀRĪGI LIETOŠANAS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI

- Pirms lietošanas rūpīgi izlasiet lietošanas instrukciju.
- Esiet īpaši uzmanīgs, ja ierīces tuvumā atrodas bērni.
- Neatstājiet 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.
- Pārliecinieties, 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 pārliecinieties, 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! Pārkarsēti tauki var aizdegties. Esiet īpaši uzmanīgi!**

 PIEZĪME! Karsta virsma! Šis simbols norāda, ka ierīces virsma lietošanas laikā var sasniegt ļoti augstu temperatūru.

IERĪCES APRAKSTS

ELEMENTU APRAKSTS

1. Rokturis
2. Cepšanas grozs
3. Vadības panelis ar LED displeju:
   A. noklusējuma programmu ikonas
   B. temperatūras regulēšanas pogas
   C. laika regulēšanas pogas
   D. IESLĒGTS/IZSLĒGTS
   E. izvēlne
   F. atkausēšanas funkcija
   G. trauksmes funkcija
   H. displejs
   I. informācijas josla
4. Grila režģis
5. Ventilācijas atvērums
6. Enerģijas ievade

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 ārpuses un mīksti no iekšpuses. Lielākajai daļai sastāvdaļu nav nepieciešams pievienot eļļu.

PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS

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

IZMANTOŠANA

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 aprīkota ar aizsardzības ierīci pret nepareizu lietošanu – ierīce neieslēgsies bez pareizi uzstādīta groza (2), 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 uz īsu brīdi iedegas viss vadības panelis (3). Kad tā ir nodzisusi, redzama paliek tikai ieslēgšanas/izslēgšanas poga (D), un ierīce pāriet miega režīmā.
2. Izvelciet groza tvertni, velkot rokturi (1).
3. Ielieciet pārtikas produktus grozā (2).

UZMANĪBU! Un nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo sastāvdaļu daudzumu (skatīt sadaļu "PĀRTIKAI – PADOMI").

4. Turot rokturi (I), iebīdiet trauku ar grozu atpakaļ Fitfryer.
5. Izslēdziet ierīci no miega režīma, vienreiz nospiežot ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (D) – tā iedegsies viss vadības panelis un tiks aktivizētas visas ierīces funkcijas.
6. Iestatiet laiku un temperatūru:
   a. Noklusējuma programmas – ierīce atbalsta sešas noklusējuma programmas. Izmantojiet izvēlnes pogu (E), lai izvēlētos noklusējuma programmu. Pašlaik izvēlētā programma tiek norādīta, mirgojot vienai no sešām noklusējuma programmas ikonām (A), kas atrodas vadības paneļa augšdaļā (3). Turklāt ierīce ir aprīkota ar atkausēšanas funkciju, ko aktivizē, nospiežot funkciju pogu (F), kas atrodas uz vadības paneļa (3) – par funkcijas izvēli signalizē mirgojoša ikona (kad programma ir aktivizēta, ikona iedegas vienmērīgi).
   b. Manuālā (diapazons 80-200C°/ 1-60 min.) – katrai funkcijai ir iespēja pielāgot gatavošanas laiku un temperatūru atbilstoši individuālajām vajadzībām. Temperatūru/laiku var regulēt, izmantojot regulēšanas pogas (B) un (C), kas atrodas uz vadības paneļa (3). Izvēlētie darbības parametri būs redzami uz displeja (H), kas atrodas vadības paneļa (3) centrā.

Uzmanību! Lai paātrinātu laika/temperatūras maiņu, turiet nospiestu vienu no temperatūras (B) / laika (C) vadības pogām.

7. Ierīces iedarbināšana – pēc gatavošanas parametru iestatīšanas nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (D). Darbības laikā displejā (H) pārmaiņus tiek rādīta iestatītā temperatūra un atlikušais laiks līdz ierīces izslēgšanai.

UZMANĪBU! Laika (C) un temperatūras (B) regulēšanas pogas ir aktīvas arī tad, kad ir aktivizēta noklusējuma programma – jūs joprojām varat mainīt ierīces darbības parametrus.

Kad ierīce ir aktivizēta, mēs varam papildus iestatīt trauksmes funkciju. Lai to izdarītu, nospiediet funkciju taustiņu (G) . Pēc tam, izmantojot laika regulēšanas pogas (C), iestatiet laiku, pēc kura atskanēs trauksmes signāls (diapazons – 1-10min., noklusējuma iestatījums – 5 min.). Funkcijas darbību norāda ikonas parādīšana. Lai deaktivizētu funkciju, vēlreiz nospiediet funkciju pogu (G).

8. Darbības indikācija uz vadības paneļa.
   Kamēr programma nav apstiprināta, ieslēgšanas/izslēgšanas pogas (D) apgaismojums mirgo; tiklīdz programma ir uzsākta, poga ir nepārtraukti ieslēgta. Kad ir aktivizēta gatavošanas programma, joslā ar noklusējuma programmu ikonām (A) tiek parādīta tikai pašreiz izvēlētās programmas ikona. Turklāt secīgi tiek izcelti informācijas joslas (I) elementi.
9. Darbības beigas – ierīce automātiski izslēdzas, kad iestatītais laiks ir beidzies. Darbības beigas tiks signalizētas ar uzrakstu "OFF" uz displeja (H) un skaņas signālu, pēc kura ierīce pāries miega režīmā. Darbību var pārtraukt jebkurā laikā, nospiežot pogu ON/OFF(D). Par cepšanas programmas izslēgšanu ar ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (D) tiek paziņots, mainot apgaismojumu, ieslēgšanas/izslēgšanas pogu (D) un ikonu ar pašlaik izvēlēto cepšanas programmu no nepārtrauktas uz mirgojošu; turklāt informācijas josla (I) vairs netiek apgaismota. Ierīce pāriet miega režīmā.
   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! Apdegumu 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	Svars (g)	Temperatūra (°C)	Laiks (min.)
Gaļa	100-400	180	16
Spārni	100-400	200	18
Zivis	100-400	200	18
Frī kartupeļi	300-500	200	20
Vistas gaļa	500-1000	200	35
Pica	100-400	200	16
Atkausēt	100-200	80	5

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

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 stiepļu drānas vai abrazīvus līdzekļus. Grozu var mazgāt 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 jāsakrata pusgatavošanas 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.
	Grozs 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 trauciņā. 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 trauciņā. 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 frī kartupeļi nav kraukšķīgi, ja tos gatavo Fitfryer.	Frī 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

Modelis	MFR-09
Barošanas avots	220-240 V ~ 50-60 Hz
Power	1450WW
Pieejami izslēgts un gaidīšanas režīms	pieejams
Gaidīšanas režīmā patērētā jauda	-
Enerģijas patēriņš izslēgtā režīmā	0,37W
Enerģijas patēriņš tīkla gaidīšanas režīmā	-
Automātiski pāriet gaidīšanas režīmā pēc	-
Automātiski pāriet izslēgšanas režīmā pēc	3min.
Tīkla gaidīšanas režīms, ja ierīcei ir lietojumprogrammu savienojuma funkcija.	-
Tīkla vada garums	0,75 M.

CE

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

Šī rokasgrāmata ir mašīntulkota.
Ja rodas šaubas, lūdzu, skatiet tās versiju angļu valodā.

Pareiza izstrādājuma utilizācija (elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumi)



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

VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

- Lees voor gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door.
- Streng toezicht is noodzakelijk wanneer het apparaat in de buurt van kinderen gebruikt wordt.
- Laat het apparaat niet onbeheerd achter terwijl het in werking is.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan het bedoeld is.
- Dompel het apparaat, het snoer en de stekker niet onder in water of andere vloeistoffen.
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact als het apparaat niet in gebruik is of voordat u het gaat schoonmaken.
- Het gebruik van accessoires die niet worden aanbevolen door de fabrikant, kan verwondingen of brand veroorzaken of tot beschadiging van het apparaat leiden.
- 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.**
- **AANDACHT! Heet oppervlakte! Dit symbool geeft aan dat het oppervlak van het apparaat tijdens het gebruik zeer hoge temperaturen kan bereiken.**

BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

BESCHRIJVING VAN DE ELEMENTEN

1. Handvat
2. Frituurmand
3. Bedieningspaneel met LED-display:
   A. standaard programmapictogrammen
   B. temperatuurregelknoppen
   C. knoppen voor tijdinstelling
   D. AAN/UIT
   E. menu
   F. ontdooifunctie
   G. alarmfunctie
   H. LCD-display
   I. informatiebalk
4. Grillrooster
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 heeft een beveiliging 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 geaarde stroombron. Het apparaat signaleert de verbinding met het netwerk met een enkele pieptoon. Bovendien zal het hele bedieningspaneel (3) kort oplichten. Wanneer deze gedoofd is, blijft alleen de AAN/UIT-knop (D) 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! 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 apparaat uit de slaapstand door één keer op de AAN/UIT-knop (D) te drukken – hierdoor wordt het hele bedieningspaneel verlicht en worden alle functies van het apparaat geactiveerd.
6. Stel de tijd en temperatuur in:
   a. Standaardprogramma's – het apparaat ondersteunt zes standaardprogramma's. Gebruik de menuknop (E) om het standaardprogramma te selecteren. Het huidige geselecteerde programma wordt aangegeven door het knipperen van een van de zes standaardprogrammasymbolen (A) boven aan het bedieningspaneel (3). Bovendien is het apparaat uitgerust met een ontdooifunctie, die geactiveerd wordt door op de functietoets (F) op het bedieningspaneel (3) te drukken – de selectie van de functie wordt aangegeven door het knipperen van het pictogram (wanneer het programma geactiveerd is, brandt het pictogram constant).
   b. Handmatig (bereik 80-200C°/ 1-60 min.) – elke functie heeft de mogelijkheid om de kooktijd en temperatuur aan te passen aan individuele behoeften. De temperatuur/tijd kan worden aangepast met de aanpassingstoetsen (B) en (C) op het bedieningspaneel (3). De geselecteerde bedrijfsparameters worden weergegeven op het display (H) in het midden van het bedieningspaneel (3).

Let op! Houd een van de temperatuur – (B) / tijd – (C) regelknoppen ingedrukt om de tijd/ temperatuurverandering te versnellen.

7. Start het apparaat – druk na het instellen van de kookparameters op de AAN/UIT-knop (D). Tijdens de werking toont het display (H) afwisselend de ingestelde temperatuur en de resterende tijd tot het apparaat wordt uitgeschakeld.

LET OP! De knoppen voor het aanpassen van de tijd (C) en de temperatuur (B) zijn ook actief als het standaardprogramma is geactiveerd – je kunt de bedrijfsparameters van het apparaat nog steeds wijzigen.

Zodra het apparaat is geactiveerd, kunnen we bovendien de alarmfunctie instellen. Druk hiervoor op de functietoets (G) . Stel vervolgens met de tijdinstelknoppen (C) de tijd in waarna het alarm afgaat (bereik – 1-10min., standaardinstelling – 5 min.). De werking van de functie wordt aangegeven door de weergave van een pictogram. Druk nogmaals op de functietoets (G) om de functie uit te schakelen.

8. Bedrijfsindicatie op het bedieningspaneel.
   Tot het programma is goedgekeurd, knippert de verlichting van de AAN/UIT-knop (D); zodra het programma is gestart, brandt de knop continu. Wanneer een kookprogramma geactiveerd is, wordt alleen het pictogram met het momenteel geselecteerde programma weergegeven in de balk met de pictogrammen voor de standaardprogramma's (A). Bovendien worden de leden van de informatiebalk (I) achtereenvolgens gemarkeerd.
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 (H) en een geluidssignaal, waarna het apparaat in de slaapstand gaat. De werking kan op elk moment worden beëindigd door op de knop ON/OFF(D) te drukken. Het uitschakelen van het bakprogramma met de AAN/UIT-knop (D) wordt aangegeven door het veranderen van de verlichting, de AAN/UIT-knop (D) en het pictogram met het op dat moment geselecteerde bakprogramma, van continu naar knipperen; bovendien zal de informatiebalk (I) niet langer verlicht zijn. Het apparaat schakelt dan over naar de slaapmodus.
   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	Gewicht (g)	Temperatuur (°C)	Tijd (min.)
Vlees	100-400	180	16
Kippenvleugels	100-400	200	18
Vis	100-400	200	18
Frietjes	300-500	200	20
Kip	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Ontdooien	100-200	80	5

Voeg 3 min. toe aan de baktijd in de tabel als het apparaat niet is voorverwarmd.

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 warm water en een mild afwasmiddel. Spoel en droog grondig. Gebruik geen ijzerdoekjes of schuurmiddelen om de 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 olijfolie toe om de friet krokanter te maken.

TECHNISCHE GEGEVENS

Model	MFR-09
Spanning:	220-240V ~ 50-60
Vermogen:	1450W
Beschikbaarheid van uit- en stand-bymodus	beschikbaar
Stroomverbruik in stand-by	-
Stroomverbruik in uit-modus	0,37W
Stroomverbruik in stand-bymodus	-
Gaat automatisch naar de stand-bymodus na	-
Gaat automatisch naar de uitschakelmodus na	3min.
Netwerk stand-bymodus als het apparaat de functie heeft om verbinding te maken met de applicatie	-
Lengte van het netsnoer:	0,75 M

CE

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

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

Correcte verwijdering van dit product (elektrische en elektronische afvalapparatuur)



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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- Użycie akcesoriów niezalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.

- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do 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.
- Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem.
- Sprzęt nie jest przeznaczony do pracy przy użyciu zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Przechowuj urządzenie i jego przewód w miejscu niedostępnym dla dzieci poniżej 8 lat.

- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka sieci mokrymi rękami.
- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Używaj urządzenia na gładkiej i stabilnej powierzchni.
- Nie umieszczaj urządzenia bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po obu bokach urządzenia, a także nad nim. Na urządzeniu nie umieszczaj żadnych przedmiotów.
- Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby 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! Symbol informuje, iż w trakcie używania powierzchnia urządzenia może osiągać bardzo wysokie temperatury.**

OPIS URZĄDZENIA

OPIS ELEMENTÓW

1. Uchwyt
2. Koszyk do smażenia
3. Panel sterujący z wyświetlaczem LED:
   A. ikony programów domyślnych
   B. przyciski regulacji temperatury
   C. przyciski regulacji czasu
   D. ON/OFF
   E. menu
   F. funkcja rozmrażania
   G. funkcja alarmu
   H. wyświetlacz
   I. pasek informacyjny
4. Grill rusztowy
5. Otwór wentylacyjny
6. Wejście zasilania

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 URZĄDZENIA

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 sterujący (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 sterujący (3). Po jego wygaszeniu pozostanie widoczny wyłącznie przycisk ON/OFF (D) , a urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.
2. Wysuń misę z koszem, pociągając za uchwyt (1).
3. Włóż artykuły spożywcze do koszyka (2).

UWAGA! Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników podanej w tabeli (patrz rozdział „PRZYRZĄDZANIE POTRAW – WSKAZÓWKI").

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

5. Wybudź urządzenie z trybu uśpienia przez jednokrotne naciśniecie przycisku ON/OFF (D) – spowoduje to podświetlenie całego panelu sterującego i aktywuje wszystkie funkcje urządzenia.
6. Ustaw czas i temperaturę:
   a. Programy domyślne – urządzenie obsługuje sześć domyślnych programów. Aby wybrać program domyślny, należy użyć przycisk menu (E). Aktualnie wybrany program jest sygnalizowany poprzez miganie jednej z sześciu ikon programów domyślnych (A) umieszczonych na górze panelu sterującego (3). Dodatkowo urządzenie wyposażone jest w funkcję rozmrażania, włączamy ją przez naciśnięcie przycisku funkcyjnego (F) znajdującego się na panelu sterującym (3) – wybranie funkcji jest sygnalizowanej miganiem ikony (po włączeniu programu ikona świeci jednostajnie).
   b. Ręcznie (zakres 80-200C°/ 1-60 min.) – każda funkcja ma możliwość dostosowania czasu i temperatury pieczenia do indywidualnych potrzeb. Temperaturę / czas można dostosować za pomocą przycisków regulacji (B) i (C) umieszczonych na panelu sterującym (3). Wybrane parametry pracy będą widoczne na wyświetlaczu (H) znajdującym się w centralnym punkcie panelu sterującego (3).

Uwaga! Aby przyspieszyć zmianę czasu / temperatury należ przytrzymać przycisk jeden z przycisków regulacji temperatury (B) / czasu (C).

7. Uruchom urządzenie – po ustawieniu parametrów pieczenia naciśnij przycisk ON/OFF (D). W trakcie pracy, na wyświetlaczu (H) naprzemiennie będzie pokazywana zadana temperatura i czas pozostały do wyłączenia urządzenia.

UWAGA! Przyciski regulacji czasu (C) i temperatury (B) są aktywne również po włączeniu programu domyślnego – nadal można zmieniać parametry pracy urządzenia.

Po uruchomieniu urządzenia, możemy dodatkowo ustawić funkcję alarmu. Aby to zrobić należy nacisnąć przycisk funkcyjny (G) . Następnie przyciskami regulacji czasu (C) ustalamy czas po jakim uruchomi się alarm (zakres – 1-10min., domyślne ustawienie funkcji – 5 min.). Działanie funkcji jest sygnalizowane wyświetlaniem ikony . Aby wyłączyć funkcję należy ponownie nacisnąć przycisk funkcyjny (G).

8. Sygnalizacja pracy na panelu sterującym.
   Do czasu zatwierdzenia programu podświetlanie przycisku ON/OFF (D) miga, po rozpoczęciu pracy przycisk jest podświetlany ciągle. Po włączeniu programu pieczenia na pasku z ikonami programów domyślnych (A) wyświetlana jest wyłącznie ikona z aktualnie wybranym programem. Dodatkowo, kolejno po sobie, podświetlane są człony paska informacyjnego (I).
9. Zakończenie pracy – urządzenie wyłączy się automatycznie, gdy ustawiony czas dobiegnie końca. Zakończenie pracy zostanie zasygnalizowanie wyświetleniem napisu „OFF" na wyświetlaczu (H) i sygnałem dźwiękowym, następnie urządzenie przejdzie w tryb uśpienia. Pracę urządzenie można zakończyć w dowolnym momencie poprzez naciśnięcie przycisku ON/OFF(D). Wyłączenie programu pieczenia przyciskiem ON/OFF (D) będzie sygnalizowane przez zmianę sposobu podświetlania, przycisku ON/OFF (D) i ikony z aktualnie wybranym programem pieczenia, z ciągłego na miganie, dodatkowo pasek informacyjny (I) przestanie być podświetlany. Następnie urządzenie przejdzie w tryb uśpienia.
   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 sterującego (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	Waga (g)	Temperatura C°	Czas (min.)
Mięsa	100-400	180	16
Skrzydełka	100-400	200	18
Ryby	100-400	200	18
Frytki	300-500	200	20
Kurczak	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Rozmrażanie	100-200	80	5

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

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

7. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu urządzenie należy złożyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

JEŚLI DO KOSZA LUB DNA MISY PRZYWARŁ BRUD, NAPEŁNIJ MISĘ GORĄCĄ WODĄ Z DODATKIEM NIEWIELKIEJ ILOŚCI PŁYNU DO MYCIA NACZYŃ. WŁÓŻ KOSZ DO MISY I POZOSTAW JE NAMOCZONE NA OK. 10 MINUT.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

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

Świeże frytki nie są chrupiące po przygotowaniu w Fitfryer.	Kruchość frytek zależy od ilości znajdującej się w nich oliwy i wody.	Przed dodaniem oliwy należy dokładnie wysuszyć przygotowane kawałki ziemniaków.
		Przygotować mniejsze kawałki ziemniaków, aby były one bardziej chrupiące.
		Dodać nieznacznie większą ilość oliwy, aby frytki były bardziej chrupiące.

DANE TECHNICZNE

Model	MFR-09
Zasilanie	220-240V ~ 50-60Hz
Moc	1450W
Dostępność trybu wyłączenia i czuwania	dostępny
Zużycie energii w trybie czuwania	-
Zużycie energii w trybie wyłączenia	0,37W
Zużycie energii w trybie czuwania sieciowego	-
Automatycznie przechodzi w tryb czuwania po	-
Automatycznie przechodzi w tryb wyłączania po	3min.
Tryb czuwania sieciowego, jeśli urządzenie posiada funkcję połączenia z aplikacją	-
Długość przewodu sieciowego	0,75m

CE

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

AKCESORIA
I CZĘŚCI ZAMIENNE KUPISZ NA
mpmstrefa.pl

KULINARNYCH
INSPIRACJI
SZUKAJ NA
PYSZNIEGOTUJ.PL
Pysznie gotuj

Prawidłowe usuwanie produktu (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

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

INSTRUCȚIUNI GENERALE PRIVIND SIGURANȚA DE UTILIZARE

- Înainte de utilizare citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare.
- Păstrați prudență deosebită, când în apropierea dispozitivului se găsesc copii.
- Nu lăsați dispozitivul de lucru nesupravegheat!
- Nu folosiți acest dispozitiv în alte scopuri decât cele pentru care este destinat.
- Nu scufundați dispozitivul, cablul și ștecherul în apă sau alte lichide.
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză, când nu folosiți dispozitivul sau înainte de a începe curățarea.
- Utilizarea accesoriilor nerecomandate de producător poate cauza deteriorarea dispozitivului, incendiu sau vătămare corporală.
- 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 atârnă 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 mânere.
- 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 co-

respunde 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!**
-  **NOTĂ! Suprafață fierbinte! Acest simbol indică faptul că suprafața aparatului poate atinge temperaturi foarte ridicate în timpul utilizării.**

DESCRIEREA DISPOZITIVULUI

DESCRIEREA ELEMENTELOR

1. Mâner
2. Coș de prăjire
3. Panou de control cu afișaj cu LED-uri:
   - A. pictograme de program implicite
   - B. butoane de control al temperaturii
   - C. butoane de reglare a timpului
   - D. ON/OFF
   - E. meniu
   - F. funcția de dezghețare
   - G. funcția de alarmă
   - H. afișare
   - I. bara de informații
4. Grătar de grătar
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. Fitfryer pregătește mâncărurile folosind circulația aerului cald, rezultând mâncăruri crocante la exterior și fragede în interior. Nu este necesar să se adauge ulei la majoritatea ingredientelor.

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 are un dispozitiv de protecție împotriva utilizării greșite – aparatul nu va porni fără coșul (2) montat corespunzător, iar panoul de control (3) se va stinge complet.

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

ATENȚIE! Si 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 Fitfryer.
5. Treziți aparatul din modul de veghe apăsând o dată butonul ON/OFF (D) – acest lucru va ilumina întregul panou de control și va activa toate funcțiile aparatului.
6. Setați ora și temperatura:
   a. Programe implicite – aparatul acceptă șase programe implicite. Utilizați butonul de meniu (E) pentru a selecta programul implicit. Programul selectat în acel moment este indicat prin clipirea uneia dintre cele șase pictograme de program implicit (A) situate în partea superioară a panoului de comandă (3). În plus, aparatul este echipat cu o funcție de dezghețare, activată prin apăsarea butonului de funcție (F) situat pe panoul de comandă (3) – selectarea funcției este semnalată prin intermitența pictogramei (atunci când programul este activat, pictograma se aprinde în mod constant).
   b. Manual (interval 80-200C°/ 1-60 min.) – fiecare funcție are posibilitatea de a regla timpul și temperatura de gătire în funcție de nevoile individuale. Temperatura/ora pot fi reglate cu ajutorul butoanelor de reglare (B) și (C) situate pe panoul de comandă (3). Parametrii de funcționare selectați vor fi vizibili pe afișajul (H) situat în centrul panoului de comandă (3).

Atenție! Pentru a accelera schimbarea timpului/temperaturii, țineți apăsat unul dintre butoanele de control al temperaturii (B) / timpului (C).

7. Porniți aparatul – după setarea parametrilor de gătit, apăsați butonul ON/OFF (D). În timpul funcționării, afișajul (H) va indica alternativ temperatura setată și timpul rămas până la oprirea aparatului.

ATENȚIE! Butoanele de reglare a timpului (C) și a temperaturii (B) sunt active și atunci când este activat programul implicit – puteți modifica în continuare parametrii de funcționare ai aparatului.

Odată ce dispozitivul a fost activat, putem seta suplimentar funcția de alarmă. Pentru aceasta, apăsați tasta funcțională (G) . Apoi, cu ajutorul butoanelor de reglare a timpului (C), setați timpul după care va suna alarma (interval – 1-10min., setarea implicită a funcției – 5 min.). Operarea funcției este indicată prin afișarea unei pictograme. Pentru a dezactiva funcția, apăsați din nou butonul de funcție (G).

8. Indicație de funcționare pe panoul de comandă.
   Până la aprobarea programului, iluminarea butonului PORNIT/OPRIT (D) clipește; odată ce programul a început, butonul este iluminat continuu. Atunci când este activat un program de gătit, în bara cu pictogramele programelor implicite (A) este afișată doar pictograma cu programul selectat în acel moment. În plus, membrii barei de informații (I) sunt evidențiați succesiv.
9. Sfârșitul funcționării – aparatul se va opri automat la expirarea timpului setat. Sfârșitul funcționării va fi semnalat prin cuvântul „OFF" pe afișaj (H) și un semnal acustic, după care aparatul va intra în modul de repaus. Funcționarea poate fi întreruptă în orice moment prin apăsarea butonului ON/OFF(D). Oprirea programului de coacere cu ajutorul butonului PORNIT/OPRIT (D) va fi semnalizată prin schimbarea iluminării, a butonului PORNIT/OPRIT (D) și a pictogramei cu programul de coacere selectat în acel moment, de la continuă la intermitentă; în plus, bara de informații (I) nu va mai fi luminată. Dispozitivul va intra apoi în modul de veghe.
   După terminarea lucrărilor, unitatea trebuie deconectată de la sursa de alimentare.

PREGĂTIREA ALIMENTELOR – SFATURI

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

Cu toate acestea, din cauza diferențelor de formă, 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 gătire. 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 gătire 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.

Produse alimentare	Greutate (g)	Temperatura (°C)	Timp (min.)
Carne	100-400	180	16
Aripioare	100-400	200	18
Pește	100-400	200	18
Cartofi prăjiți	300-500	200	20
Pui	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16
Decongelare	100-200	80	5

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

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINERE

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

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 caldă și detergent ușor. Clătiți și uscați bine. Nu folosiți cârpe de sârmă sau materiale abrazive pentru a curăța carcasa. Coșul poate fi spălat în mașina de spălat vase.
5. Curățați interiorul unității cu apă caldă și un burete moale care nu zgârie.
6. Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta orice murdărie.
7. După curățare și uscare, unitatea trebuie pliată și depozitată într-un loc sigur.

DACĂ MURDĂRIA S-A LIPIT DE COȘ SAU DE FUNDUL BOLULUI, UMPLEȚI BOLUL CU APĂ FIERBINTE ȘI O CANTITATE MICĂ DE DETERGENT DE VASE. PUNEȚI COȘULEȚELE ÎN CASTRON ȘI LĂSAȚI-LE LA ÎNMUIAT TIMP DE APROXIMATIV 10 MINUTE.

REZOLVAREA PROBLEMELOR

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

Problema	Cauza posibilă	Soluție
Ingredientele se 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 introduc 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

Model	MFR-09
Alimentare electrică	220-240V ~ 50-60Hcu
Putere	1450W
Disponibilitatea modului oprit și standby	disponibil
Consumul de energie în modul standby	-
Consumul de energie în modul oprit	0,37W
Consumul de energie în modul standby în rețea	-
Intră automat în modul de așteptare după	-
Intră automat în modul de oprire după	3min.
Modul de așteptare la rețea dacă dispozitivul are o funcție de conectare la aplicație	-
Lungimea cablului de rețea	0,75 M.

CE

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

Acest manual a fost tradus automat.
În cazul în care aveți îndoieli, vă rugăm să consultați versiunea în limba engleză a acestuia.

Eliminarea corectă a produsului (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 оставлять 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, пожару или травмам.
- В случае появления необычных звуков, запахов или дыма, исходящих от прибора, немедленно выключите его, а затем обратитесь в авторизованный сервисный центр для ремонта прибора.
- Не используйте устройство на открытом воздухе.

- Не вешайте шнур питания на острые края и не допускайте его касания горячих поверхностей.
- Следите за тем, чтобы сетевой кабель не свисал над краем пола, на котором стоит прибор. Это позволит избежать случайного отрыва устройства от этой поверхности.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям! Используйте ручки.
- Храните прибор в прохладном, затененном и сухом месте.
- Избегайте деформации пластиковых деталей, не мойте устройство и аксессуары горячей водой.
- Не опускайте руки или предметы в бак во время работы устройства.
- Перед очисткой отсоедините прибор от источника питания!
- Очистку прибора, особенно его частей, находящихся в непосредственном контакте с пищей, следует проводить перед первым использованием, сразу после использования или если прибор не использовался в течение длительного времени – процедура описана в главе «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Не размещайте прибор рядом с другими электроприборами, конфорками, плитами, духовками и т.д.

- Перед началом работы всегда проверяйте, чтобы все элементы устройства были правильно установлены.
- По окончании жарки дайте прибору полностью остыть, прежде чем крепить или снимать его компоненты, а также перед очисткой прибора.
- При жарке горячим воздухом горячий пар выходит через вентиляционные отверстия.
- Держите руки и лицо вдали от выходящего пара и вентиляционных отверстий. Остерегайтесь также попадания пара и воздуха при извлечении чаши корзины из машины.
- Во время работы не допускается загромождение воздухозаборников и воздуховыпускных отверстий.
- Не размещайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие – это может привести к пожару.
- Продукты, подлежащие обжариванию, всегда следует помещать в корзину.
- Не заливайте масло в поддон картера, так как это может привести к возгоранию.
- Прибор предназначен только для бытового использования. Во избежание деформации корпуса и крышки его нельзя использовать непрерывно в течение длительного времени.

- Если вилка или шнур питания повреждены, во избежание риска их необходимо заменить у производителя или в сервисном центре, или у другого специалиста, имеющего соответствующую квалификацию.
- В процессе эксплуатации температура поверхности может повышаться.
- Устройство должно подключаться к сетевой розетке с заземляющим контактом. Перед включением устройства убедитесь, что напряжение сети соответствует параметрам, указанным на заводской табличке устройства.
- Во время работы рекомендуется надевать защитные перчатки, предусмотренные для работы с оборудованием данного типа.
- 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. Уборка и техническое обслуживание должны выполняться детьми только в возрасте не менее 8 лет и под присмотром

взрослых. Запрещается проводить уборку/обслуживание без присмотра детей.

- 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 размещайте устройство непосредственно у стены или рядом с другим оборудованием. Оставьте не менее 10 см свободного пространства сзади и с обеих сторон устройства, а также над ним. Не ставьте на устройство никаких предметов.
- 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 удушения!**

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перегретый жир может воспламениться. Соблюдайте особую осторожность!**
-  **ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность! Этот символ указывает на то, что во время использования поверхность прибора может нагреваться до очень высоких температур.**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА

ОПИСАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ

1. Держатель
2. Корзина для жарки
3. Панель управления со светодиодным дисплеем:
   - A. значки программ по умолчанию
   - B. кнопки управления температурой
   - C. кнопки регулировки времени
   - D. ON/OFF
   - E. меню
   - F. функция размораживания
   - G. функция сигнализации
   - H. Дисплей
   - I. информационная панель
4. Решетка для гриля
5. Вентиляционное отверстие
6. Вход питания

Подключение к сети и включение устройства сопровождается звуковым сигналом. Многофункциональный прибор, который благодаря своей уникальной конструкции позволяет жарить, готовить на гриле, тушить и даже запекать без добавления масла. Фритюрница готовит блюда с помощью циркуляции горячего воздуха, в результате чего они получаются хрустящими снаружи и нежными внутри. К большинству ингредиентов не нужно добавлять масло.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Распакуйте устройство из упаковки. Удалите все пакеты, транспортировочные блоки, наполнители и этикетки.
2. Осмотрите устройство на предмет повреждений, которые могли возникнуть при его транспортировке. В случае подозрения на повреждение не эксплуатируйте устройство и обратитесь к дилеру.
3. Убедитесь, что параметры Вашей электрической сети, питающей устройство, соответствуют данным на заводской табличке блока питания.
4. Очистите прибор в соответствии с инструкциями, приведенными в главе «Очистка и техническое обслуживание».
5. Установите устройство на твердой, сухой, ровной и горизонтальной поверхности.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! При первом использовании из прибора может выходить небольшое количество дыма. Это нормальное явление.
ВНИМАНИЕ! После работы вентилятор будет работать еще около 20 секунд для удаления горячих паров из устройства.
ВНИМАНИЕ! Прибор оснащен устройством защиты от неправильного использования – прибор не включится без правильно установленной корзины (2), а панель управления (3) будет полностью погашена.

1. Подключите устройство к заземленному источнику питания. Устройство просигнализирует о подключении к сети одним звуковым сигналом. Кроме того, кратковременно загорится вся панель управления (3). Когда он погаснет, останется видимой только кнопка ON/OFF (D), а устройство перейдет в спящий режим.
2. Выдвиньте чашу корзины, потянув за ручку (1).
3. Положите продукты в корзину (2).

ВНИМАНИЕ! Не превышайте максимальное количество ингредиентов, указанное в таблице (см. раздел «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ – СОВЕТЫ»).

4. Держась за ручку (1), вставьте чашу с корзиной обратно в Fitfryer.
5. Выведите устройство из спящего режима однократным нажатием кнопки ON/OFF (D) – при этом загорится вся панель управления и активируются все функции устройства.
6. Установите время и температуру:
   a. Программы по умолчанию – прибор поддерживает шесть программ по умолчанию. С помощью кнопки меню (E) выберите программу по умолчанию. Выбранная в данный момент программа отображается миганием одной из шести пиктограмм программ по умолчанию (A), расположенных в верхней части панели управления (3). Кроме того, прибор оснащен функцией размораживания, которая активируется нажатием функциональной кнопки (F), расположенной на панели управления (3) – выбор функции сигнализируется миганием пиктограммы (при активации программы пиктограмма горит постоянно).
   b. Manual (диапазон 80-200C°/ 1-60 мин.) – в каждой функции предусмотрена возможность регулировки времени и температуры приготовления в соответствии с индивидуальными потребностями. Температуру/время можно регулировать с помощью кнопок регулировки (B) и (C), расположенных на панели управления (3). Выбранные параметры работы будут видны на дисплее (H), расположенном в центральной точке панели управления (3).

Внимание! Чтобы ускорить изменение времени/температуры, удерживайте нажатой одну из кнопок управления температурой (B) / временем (C).

7. Запуск прибора – после установки параметров приготовления нажмите кнопку ON/OFF (D). Во время работы на дисплее (H) попеременно отображается заданная температура и время, оставшееся до выключения прибора.

ВНИМАНИЕ! Кнопки регулировки времени (C) и температуры (B) работают и при активизации программы по умолчанию – вы по-прежнему можете изменять рабочие параметры прибора.

После активации устройства мы можем дополнительно настроить функцию сигнализации. Для этого необходимо нажать функциональную клавишу (G) . Затем с помощью кнопок регулировки времени (C) установите время, через которое прозвучит сигнал (диапазон – 1-10 мин., по умолчанию – 5 мин.). Работа функции обо-

значается отображением пиктограммы. Чтобы отключить функцию, нажмите функциональную кнопку (G) еще раз.

8. Индикация работы на панели управления.
   Пока программа не утверждена, подсветка кнопки ON/OFF (D) мигает; после запуска программы кнопка подсвечивается непрерывно. При активации программы приготовления в строке с пиктограммами программ по умолчанию (A) отображается только пиктограмма с выбранной в данный момент программой. Кроме того, последовательно подсвечиваются члены информационной строки (I).
9. Конец работы – прибор автоматически выключится по истечении заданного времени. Окончание работы сигнализируется словом «OFF» на дисплее (H) и звуковым сигналом, после чего устройство переходит в спящий режим. Работа может быть прекращена в любой момент нажатием кнопки ON/OFF(D). Выключение программы выпечки с помощью кнопки ON/OFF (D) сопровождается изменением подсветки кнопки ON/OFF (D) и пиктограммы с выбранной программой выпечки с непрерывной на мигающую; кроме того, перестает подсвечиваться информационная строка (I). После этого устройство перейдет в спящий режим.

   По окончании работ прибор необходимо отключить от источника питания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ – СОВЕТЫ

С помощью прибора можно приготовить множество блюд, приведенная ниже таблица поможет выбрать правильный вес продуктов и оптимальное время приготовления.

Однако из-за различий в форме, размерах, структуре пищевых продуктов и т.д. данные, приведенные в таблице, следует рассматривать как ориентировочную информацию, помогающую начать работу. Со временем вы, вероятно, выработаете свои собственные настройки времени и температуры в отдельных программах для выбранных вами блюд.

Некоторые блюда требуют встряхивания (перемешивания) на половине времени приготовления. Для этого необходимо вытащить корзину (2), что приведет к отключению панели управления (3) и остановке заданной программы приготовления. Программа приготовления возобновится, как только корзина (2) будет снова задвинута.

ВНИМАНИЕ! Опасность ожогов от паров, горячего жира, горячих частей прибора. Соблюдайте особую осторожность при снятии корзины (2) с работающего прибора.

Превышение рекомендуемого количества продуктов может помешать правильной циркуляции воздуха в приборе и существенно повлиять на конечный результат – верхний слой будет перепечен, а центр останется сырым.

Бакалейные товары	Вес (g)	Температура (°C)	Время (мин.)
Мясо	100-400	180	16
Крылышки	100-400	200	18
Рыба	100-400	200	18
Картофель фри	300-500	200	20
Курица	500-1000	200	35
Пицца	100-400	200	16
Размораживание	100-200	80	5

К указанному в таблице времени выпечки добавьте 3 мин., если прибор не был предварительно нагрет.

ОЧИСТКА И КОНСЕРВАЦИЯ

1. Выключите прибор из розетки и дождитесь его полного остывания перед очисткой.
2. Выдвиньте чашу корзины, чтобы прибор быстрее остыл. Перед извлечением корзины дайте чаше остыть.

ВНИМАНИЕ! Чаша, корзина и внутренняя поверхность прибора покрыты антипригарным покрытием. Не чистите их металлическими кухонными принадлежностями или абразивными материалами, так как это может повредить покрытие.

3. Протрите корпус устройства влажной тканью. Никогда не погружайте корпус в воду или любую другую жидкость и не мойте его в посудомоечной машине.
4. Вымойте чашу и корзину теплой водой с мягким моющим средством. Тщательно промойте и высушите. Не используйте для очистки корпуса проволочные тряпки или абразивные материалы. Корзину можно мыть в посудомоечной машине.
5. Очистите внутреннюю поверхность устройства горячей водой и мягкой нецарапающей губкой.
6. Очистите нагревательный элемент с помощью щетки для удаления загрязнений.
7. После очистки и сушки устройство следует сложить и хранить в надежном месте.

ЕСЛИ ГРЯЗЬ ПРИЛИПЛА К КОРЗИНЕ ИЛИ ДНУ ЧАШИ, ЗАПОЛНИТЕ ЧАШУ ГОРЯЧЕЙ ВОДОЙ С НЕБОЛЬШИМ КОЛИЧЕСТВОМ ЖИДКОСТИ ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ. ПОМЕСТИТЕ КОРЗИНУ В МИСКУ И ОСТАВЬТЕ ЕЕ НА 10 МИНУТ.

РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

В следующей таблице описаны наиболее часто встречающиеся проблемы, с которыми можно столкнуться при работе с устройством.

ПРОБЛЕМА	Возможная причина	РЕШЕНИЕ
Ингредиенты обжариваются во фритюрнице неравномерно.	Некоторые ингредиенты следует встряхивать на протяжении половины времени приготовления.	На полпути приготовления встряхните ингредиенты, уложенные друг на друга или друг на друга (например, чипсы).

Жареные закуски не остаются хрустящими после извлечения из фритюрницы.	Используемые закуски были рассчитаны на приготовление в традиционном фритюрном аппарате.	Используйте закуски для приготовления во фритюрнице или покройте закуски тонким слоем масла для обеспечения хрустящей корочки.
Я не могу правильно вставить чашу в устройство.	В корзине слишком много ингредиентов.	Не заполняйте корзину выше уровня MAX.
	Корзина неправильно установлена в чаше.	Задвиньте корзину в чашу до щелчка.
	Держатель противня фиксирует чашу.	Отрегулируйте ручку в горизонтальном положении так, чтобы она не выступала из корзины.
Из устройства выходит белый дым.	Подготавливаются маслянистые ингредиенты.	При обжаривании жирных ингредиентов во фритюрнице большое количество жира вытекает в чашу. Этот жир выделяет белый дым, а чаша может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и конечный результат приготовления.
	В чаше остается жир от предыдущего приготовления.	При обжаривании жирных ингредиентов во фритюрнице большое количество жира вытекает в чашу. Этот жир выделяет белый дым, а чаша может нагреваться сильнее, чем обычно. Это не влияет на работу прибора и конечный результат приготовления.
Свежий картофель фри обжаривается во фритюрнице неравномерно.	Кусочки картофеля не были должным образом вымочены перед обжариванием.	Замочите их в миске не менее чем на 30 минут, выньте и просушите на бумажном полотенце.
	Был использован картофель не того сорта.	Используйте свежий картофель и убедитесь, что он не "разваливается" при жарке.
Свежий картофель фри не получается хрустящим при приготовлении во фритюрнице.	Хрусткость картофеля фри зависит от количества масла и воды в нем.	Подготовленные кусочки картофеля тщательно просушить перед добавлением масла.
		Приготовьте более мелкие кусочки картофеля, чтобы сделать их более хрустящими.
		Добавьте немного больше оливкового масла, чтобы картофель фри получился более хрустящим.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Модель	MFR-09
Источник питания	220-240V ~ 50-60Hz
Власть	1450W
Наличие режима выключения и ожидания	доступный
Потребляемая мощность в режиме ожидания	-
Потребляемая мощность в выключенном состоянии	0,37BT
Потребляемая мощность в сетевом режиме ожидания	-
Автоматически переходит в режим ожидания после	-
Автоматически переходит в режим выключения после	3min.
Режим ожидания сети, если устройство имеет функцию подключения к приложению	-
Длина шнура питания	0,75м

CE

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

Данное руководство было переведено на машинный язык.
В случае сомнений следует обратиться к его англоязычной версии.

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

POKYNY TÝKAJÚCE SA BEZPEČNÉHO POUŽÍVANIA

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

né. Vďaka tomu predídete nebezpečnému náhodnému stiahnutiu zariadenia z tohto povrchu.
- Nedotýkajte sa horúcich povrchov! Používajte rúčky a držiaky.
- Zariadenie uchovávajte na chladnom tmavom a suchom mieste.
- Dávajte pozor, aby sa plastové prvky nezdeformovali, zariadenie neumývajte horúcou vodou ani v umývačke riadu.
- Keď je zariadenie spustené, nevkladajte do misky zariadenia ruky ani žiadne iné predmety.
- Zariadenie pred čistením vždy odpojte od el. napätia.
- Čistenie zariadenia, najmä však dielov, ktoré majú priamy kontakt s potravinami, vykonajte pred prvým použitím, ihneď po zakončení práce alebo ak zariadenie nebolo používané dlhšiu dobu – podrobný postup je uvedený v kapitole „ČISTENIE A ÚDRŽBA“.
- Zariadenie nedržte v blízkosti iných elektrických spotrebičov, zariadení, horákov, sporákov, rúr a pod.
- Vždy pred začatím používania zariadenia skontrolujte, či sú všetky prvky zariadenia správne namontované.
- Po skončení fritovania, pred upevnením alebo zložením prvkov zariadenia, ako aj pred čistením zariadenia, vždy počkajte, kým vychladne.

- Počas fritovania horúcim vzduchom cez výstupné otvory vychádza horúca para.
- Nepribližujte ruky ani tvár k unikajúcej pare, ani k výstupným otvorom vzduchu. Dávajte tiež pozor na paru, ako aj na unikajúci vzduch pri vyťahovaní misky s košíkom zo zariadenia.
- Keď je zariadenie spustení, nezakrývajte prívodné ani vývodné otvory vzduchu.
- Zariadenie neumiestňujte v blízkosti ľahko horľavých materiálov, akú sú záclony, závesy, obrusy a iné, keďže môže dôjsť k požiaru.
- Jedlá, ktoré chcete fritovať, vždy vkladajte do košíka.
- Do misky nevlievajte olej, keďže to môže viesť k požiaru.
- Zariadenie je určené iba na domáce, neprofesionálne použitie. Zariadenie nepoužívajte nepretržite príliš dlho, keďže v opačnom prípade sa plášť a pokrievka zariadenia môžu zdeformovať.
- Ak sa poškodí zástrčka alebo napájací kábel, môže ich vymeniť iba výrobca alebo autorizovaný servis, alebo iná náležite kvalifikovaná osoba, a vždy tak, aby sa predišlo všetkým prípadným rizikám a ohrozeniam.
- Teplota povrchu zariadenia môže pri používaní zariadenia vzrásť.
- Zariadenie musí byť pripojené k el. zásuvke s ochranným, uzemňovacím kolíkom. Predtým, než zariadenie zapnete, skontrolujte, či sa pa-

rametre používaného el. obvodu zhodujú s parametrami, ktoré sú uvedené na výrobnom štítku zariadenia.

- Odporúčame, aby ste pri používaní zariadenia používali ochranné rukavice určené na obsluhu zariadení tohto typu.
- Toto zariadenie môžu používať deti vo veku viac ako 8 rokov, ako aj osoby s obmedzenými fyzickými, senzorickými a rozumovými schopnosťami, ako aj osoby, ktoré nemajú príslušné vedomosti a skúsenosti, ak budú pod neustálym dohľadom, alebo ak boli predtým príslušne zaškolené o spôsobe používania zariadenia bezpečným spôsobom, a pochopili riziko, ktoré súvisí s používaním tohto zariadenia. Čistenie a údržbu nesmú vykonávať deti, pokiaľ nemajú najmenej 8 rokov a nie sú pod dohľadom. Čistenie/údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.
- Deti sa 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 neklaďte žiadne predmety.
- Kvôli bezpečnosti detí, nenechávajte časti balenia/obalu (plastové vrecia, kartóny polystyrén ap.) voľne dostupné.
- **VAROVANIE! Nedovoľte, aby sa deti hrali obalmi. Nebezpečenstvo udusenia!**
- **VAROVANIE! Prehriaty tuk sa môže vznietiť. Zachovávajte náležitú opatrnosť!**
-  **POZOR! Horúci povrch! Tento symbol označuje, že povrch spotrebiča môže počas používania dosiahnuť veľmi vysoké teploty.**

POPIS ZARIADENIA

OPIS PRVKOV

1. Držiak
2. Košík na fritovanie
3. Ovládací panel s LED displejom:
   A. predvolené ikony programov
   B. tlačidlá nastavenia teploty „+" a „-" (+80 až +200 °C v krokoch po 5 °C)
   C. tlačidlá na nastavenie času
   D. ZAPNUTIE/VYPNUTIE
   E. menu
   F. Funkcia rozmrazovania
   G. funkcia alarmu
   H. LED displej
   I. informačný panel
4. Grilovací rošt
5. Vetrací otvor
6. Príkon

Zariadenie pri pripojení k el. napätiu 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. Teplovzdušná fritéza

na prípravu jedál používa cirkuláciu horúceho vzduchu, vďaka ktorému sú pripravené jedlá chrumkavé zvonka a jemné zvnútra. Do väčšiny zložiek nemusíte pridávať olej.

PRED PRVÝM POUŽITÍM

1. Zariadenie vybaľte 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! Po skončení prevádzky bude ventilátor pokračovať v prevádzke približne 20 sekúnd, aby odstránil horúce výpary z jednotky.

POZOR! Spotrebič je vybavený ochranným zariadením proti nesprávnemu použitiu – spotrebič sa nezapne bez správne nasadeného koša (2) a ovládací panel (3) úplne zhasne.

1. Pripojte zariadenie k el. napätiu. Keď zariadenie pripojíte k el. napätiu, dvakrát zaznie zvukový signál. Okrem toho sa na krátky čas rozsvieti celý ovládací panel (3). Po jeho zhasnutí zostane viditeľné len tlačidlo ON/OFF (D) a jednotka prejde do režimu spánku.
2. Potiahnutím za držiak vysuňte misku s košíkom (obr. 1).
3. Vložte potraviny do košíka (2).

POZOR! A neprekračujte maximálne množstvo ingrediencií uvedené v tabuľke (pozri časť „PRÍPRAVA POTRAVÍN – TIPY").

4. Chyťte držiak (1) a zasuňte misku spolu s košíkom naspäť do teplovzdušnej fritézy.
5. Prístroj prebudíte z režimu spánku jednorazovým stlačením tlačidla ON/OFF (D) – rozsvieti sa celý ovládací panel a aktivujú sa všetky funkcie prístroja.
6. Nastavte čas a teplotu:
   a. Predvolené programy – zariadenie podporuje šesť predvolených programov. Pomocou tlačidla ponuky (E) vyberte predvolený program. Aktuálne zvolený program je indikovaný blikaním jednej zo šiestich ikon predvolených programov (A), ktoré sa nachádzajú v hornej časti ovládacieho panela (3). Okrem toho je spotrebič vybavený funkciou rozmrazovania, ktorá sa aktivuje stlačením funkčného tlačidla (F) umiestneného na ovládacom paneli (3) – výber funkcie je signalizovaný blikaním ikony (keď je program aktivovaný, ikona svieti stále).
   b. Manuálne (rozsah 80-200C°/ 1-60 min.) – každá funkcia má možnosť nastaviť čas a teplotu varenia podľa individuálnych potrieb. Teplotu/čas môžete nastaviť pomocou tlačidiel nastavenia (B) a (C) umiestnených na ovládacom paneli (3). Zvolené prevádzkové parametre sa zobrazia na displeji (H), ktorý sa nachádza v strede ovládacieho panela (3).

Pozor! Ak chcete zrýchliť zmenu času/teploty, podržte stlačené jedno z ovládacích tlačidiel teploty (B) / času (C).

7. Spustenie spotrebiča – po nastavení parametrov varenia stlačte tlačidlo ON/OFF (D). Počas prevádzky sa na displeji (H) striedavo zobrazuje nastavená teplota a čas zostávajúci do vypnutia prístroja.

POZOR! Tlačidlá na nastavenie času (C) a teploty (B) sú aktívne aj vtedy, keď je aktivovaný predvolený program – stále môžete meniť prevádzkové parametre zariadenia.
Po aktivácii zariadenia môžeme dodatočne nastaviť funkciu alarmu. V takom prípade stlačte tlačidlo napájania (A). Potom pomocou tlačidiel na nastavenie času (C) nastavte čas, po ktorom sa budík spustí (rozsah – 1-10min., predvolené nastavenie funkcie – 5 min.). Činnosť funkcie je indikovaná zobrazením ikony. Ak chcete funkciu deaktivovať, znova stlačte funkčné tlačidlo (G).

8. Prevádzková indikácia na ovládacom paneli.
   Do schválenia programu bliká osvetlenie tlačidla ON/OFF (D); po spustení programu tlačidlo svieti nepretržite. Keď je aktivovaný program varenia, na lište s ikonami predvolených programov (A) sa zobrazí len ikona s aktuálne zvoleným programom. Okrem toho sa postupne zvýrazňujú členy informačného panela (I).
9. Koniec prevádzky – jednotka sa automaticky vypne po uplynutí nastaveného času. Ukončenie prevádzky bude signalizované nápisom „OFF“ na displeji (H) a zvukovým signálom, po ktorom jednotka prejde do režimu spánku. Prevádzku môžete kedykoľvek ukončiť stlačením tlačidla ON/OFF(D). Vypnutie programu pečenia tlačidlom ZAP/VYP (D) bude signalizované zmenou osvetlenia, tlačidla ZAP/VYP (D) a ikony s aktuálne zvoleným programom pečenia z trvalého na blikajúce; okrem toho informačný panel (I) už nebude svietiť. Zariadenie potom prejde do režimu spánku.
   Po dokončení práce sa musí jednotka odpojiť od zdroja napájania.

PRÍPRAVA JEDLA – TIPY

Pomocou spotrebiča je možné pripraviť mnoho pokrmov, nasledujúca tabuľka vám má pomôcť pri výbere správnej hmotnosti potravín a optimálneho času varenia.
Vzhľadom na rozdiely v tvare, veľkosti a štruktúre potravín by sa však údaje uvedené v tabuľke mali považovať za orientačné informácie, ktoré vám pomôžu začať. Po istom čase si sami vypracujete svoje vlastné nastavenia trvania a teploty v jednotlivých programoch pri príprave jednotlivých jedál.
Niektoré jedlá si vyžadujú pretrepanie (premiešanie) v polovici varenia. Ak to chcete urobiť, vytiahnite kôš (2), čím sa vypne ovládací panel (3) a zastaví sa nastavený program varenia. Program varenia sa obnoví hneď, ako sa kôš (2) opäť zasunie.
POZOR! Riziko popálenia výparmi, horúcim tukom, horúcimi časťami spotrebiča. Pri vyberaní koša (2) z bežiaceho spotrebiča dbajte na zvýšenú opatrnosť.
Prekročenie odporúčaného množstva potravín môže zabrániť správnej cirkulácii vzduchu v spotrebiči a výrazne ovplyvniť konečný výsledok – vrchná vrstva bude prepečená a stred zostane surový.

Potraviny	Hmotnosť (g)	TEPLOTA (°C)	Trvanie (min.)
Mäso	100-400	180	16
Krídelká	100-400	200	18
Ryby	100-400	200	18
Hranolky	300-500	200	20
Kurča	500-1000	200	35
Pizza	100-400	200	16

Rozmrazovanie	100-200	80	5

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

ČISTENIE A ÚDRŽBA

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

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

3. Plášť zariadenia 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

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

Problém	Možná príčina	Riešenie
Suroviny sa vo fritéze fritujú nerovnomerne.	V prípade niektorých jedál v polovici trvania prípravy potraste košíkom.	Suroviny sú umiestnené na sebe alebo sa križujú (napr. hranolčeky), v polovici trvania prípravy potraste košíkom.
Fritované jedlo nie je po vytiahnutí z fritézy chrumkavé.	Použili ste suroviny, ktoré sú určené na prípravu v tradičnej fritéze, tzn. v hlbokom oleji.	V teplovzdušnej fritéze pripravujte iba jedlá, ktoré sú na to určené, alebo suroviny pred prípravou pokryte tenkou vrstvou oleja, aby boli po fritovaní chrumkavejšie.
Miska sa nedá správne vysunúť zo zariadenia.	V košíku je príliš veľa surovín.	Košík 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 mastné suroviny.	Keď sa v teplovzdušnej fritéze pripravujú mastné suroviny, veľké množstvo tuku vyteká do misky. Tento tuk následne horí, čím sa vytvára biely dym, a miska sa môže zohriať viac než obyčajne. Neovplyvňujte to zariadenie ani finálny výsledok prípravy daného jedla.
	V miske zostal tuk z predchádzajúceho fritovania.	Keď sa v teplovzdušnej fritéze pripravujú mastné suroviny, veľké množstvo tuku vyteká do misky. Tento tuk následne horí, čím sa vytvára biely dym, a miska sa môže zohriať viac než obyčajne. Neovplyvňujte to zariadenie ani finálny výsledok prípravy daného jedla.
Čerstvé hranolčeky sa vo fritéze fritujú nerovnomerne.	Kúsky zemiakov neboli pred fritovaním správne pripravené (namočené).	Nechajte ich močiť aspoň 30 minút, potom ich vytiahnite a vysušte papierovou utierkou.
	Použili ste nevhodnú odrodu zemiakov.	Používajte čerstvé zemiaky a skontrolujte, či sa pri fritovaní nerozdrobujú.
Čerstvé hranolčeky nie sú po fritovaní chrumkavé.	To, či budú hranolčeky chrumkavé, závisí od množstva oleja a vody, ktoré obsahujú.	Pripravené kúsky zemiakov pred pridaním oleja dôkladne vysušte.
		Pripravte menšie kúsky zemiakov, aby boli oveľa chrumkavejšie.
		Pridajte trochu viac oleja, aby boli hranolčeky ešte chrumkavejšie.

TECHNICKÉ PARAMETRE

MODEL	MFR-09
Napájanie	220-240V ~ 50-60Hs
Výkon	1450 W
Dostupnosť vypnutého a pohotovostného režimu	dostupný
Spotreba energie v pohotovostnom režime	-
Spotreba energie vo vypnutom režime	0,37W
Spotreba energie v pohotovostnom režime siete	-
Automaticky prejde do pohotovostného režimu po	-
Automaticky prejde do režimu vypnutia po	3min.
Pohotovostný režim siete, ak má zariadenie funkciu pripojenia k aplikácii	-
Dĺžka napájacieho kábla	0,75M

CE

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

Táto príručka bola strojovo preložená.
V prípade pochybností sa obráťte na jeho anglickú verziu.

Správne odstraňovanie výrobku (opotrebované elektrické a elektronické zariadenia)



Označenie umiestnené na výrobku informuje, že výrobok sa po použití nesmie vyhodiť ako komunálny, netriedený odpad. Opotrebované 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. Opotrebované 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! Користуйтесь 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, переконатися, що напруга в мережі відповідає параметрам, зазначеним на заводській табличці пристрою.
- Під час роботи з пристроєм рекомендується використовувати захисні рукавички, призначені для роботи з цим типом пристроїв.
- Пристрій можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з фізичною та розумовою обмеженістю, як і люди, які не мають досвіду та знань щодо поводження з пристроєм, за умови, що користування відбуватиметься під наглядом або буде проведено інструктаж щодо безпечного використання пристрою, щоб користувачі усвідомлювали пов'язані з використанням ризики. Прибирання та технічне обслуговування не повинні виконуватися дітьми, якщо їм не виповнилося 8 років і вони не перебувають під наглядом. Діти без нагляду не повинні виконувати прибирання/обслуговування.
- Необхідно слідкувати за тим, щоб діти не гралися обладнанням/пристроєм.
- Пристрій не призначений для роботи з використанням зовнішнього таймера або окремої системи дистанційного керування.

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

ОПИС ПРИСТРОЮ

ОПИС ЕЛЕМЕНТІВ

1. Ручка
2. Кошик для смаження продуктів
3. Панель управління зі світлодіодним дисплеєм:
   A. іконки програм за замовчуванням
   B. кнопки регулювання температури
   C. кнопки регулювання часу
   D. УВІМКНЕНО/ВИМКНЕНО
   E. меню
   F. функція розморожування
   G. функція сигналізації
   H. Дисплей
   I. інформаційний рядок
4. Решітка для гриля
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 табличці пристрою.
4. Очистіть пристрій, дотримуючись інструкцій, наведених у розділі «ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД».
5. Розмістіть пристрій на твердій, сухій, рівній, стійкій та горизонтальній поверхні.

ВИКОРИСТАННЯ

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 оснащений пристроєм захисту від неправильного використання – прилад не увімкнеться, якщо кошик (2) не буде правильно встановлений, а панель управління (3) буде повністю погашена.

1. Підключіть пристрій до заземленого джерела живлення. Про підключення до мережі пристрій повідомить одним звуковим сигналом. Крім того, вся панель керування (3) ненадовго засвітиться. Коли він згасне, видимою залишиться лише кнопка увімкнення/вимкнення (D), і пристрій перейде в сплячий режим.
2. Висуньте чашу кошика, потягнувши за ручку (1).

3. Покладіть продукти в кошик (2).

УВАГА! Не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів, зазначену в таблиці (див. розділ «ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ – ПОРАДИ»).

4. Тримаючись за ручку (1), вставте чашу з кошиком назад у фритюрницю.
5. Виведіть пристрій зі сплячого режиму, натиснувши кнопку ON/OFF (D) один раз – це призведе до підсвічування всієї панелі керування та активації всіх функцій пристрою.
6. Встановіть час і температуру:
   a. Програми за замовчуванням – пристрій підтримує шість програм за замовчуванням. За допомогою кнопки меню (E) виберіть програму за замовчуванням. Поточна вибрана програма позначається миготінням однієї з шести піктограм програм за замовчуванням (A), розташованих у верхній частині панелі керування (3). Крім того, прилад оснащений функцією розморожування, яка активується натисканням функціональної кнопки (F), розташованої на панелі керування (3) – вибір функції позначається миготінням піктограми (коли програма активована, піктограма світиться постійно).
   b. Ручний (діапазон 80-200C°/ 1-60 хв.) – кожна функція має можливість регулювати час і температуру приготування відповідно до індивідуальних потреб. Температуру/час можна регулювати за допомогою кнопок регулювання (B) і (C), розташованих на панелі керування (3). Вибрані робочі параметри будуть відображатися на дисплеї (H), розташованому в центрі панелі керування (3).

Увага! Щоб прискорити зміну часу/температури, утримуйте одну з кнопок керування температурою (B) / часом (C).

7. Увімкніть прилад – після встановлення параметрів приготування натисніть кнопку ON/OFF (D). Під час роботи на дисплеї (H) поперемінно відображається встановлена температура і час, що залишився до вимкнення приладу.

УВАГА! Кнопки регулювання часу (C) і температури (B) також активні, коли активована програма за замовчуванням – ви можете змінювати робочі параметри приладу.

Після активації пристрою ми можемо додатково налаштувати функцію будильника. Для цього натисніть функціональну клавішу (G) . Потім за допомогою кнопок регулювання часу (C) встановіть час, через який спрацює будильник (діапазон – 1-10 хв., налаштування за замовчуванням – 5 хв.). Про роботу функції свідчить поява відповідної піктограми. Щоб вимкнути функцію, натисніть функціональну кнопку (G) ще раз.

8. Індикація роботи на панелі управління.
   Поки програма не затверджена, підсвічування кнопки УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ (D) блимає; після запуску програми кнопка світиться постійно. Коли активовано програму приготування, на панелі з піктограмами програм за замовчуванням (A) відображається лише піктограма поточної вибраної програми (A). Крім того, елементи інформаційного рядка (I) підсвічуються послідовно.
9. Кінець роботи – пристрій автоматично вимкнеться після закінчення встановленого часу. Про завершення роботи свідчитиме напис «OFF» на дисплеї (H) і звуковий сигнал, після чого пристрій перейде в режим сну. Роботу можна припинити в будь-який момент, натиснувши кнопку ON/OFF (D). Вимкнення програми випікання за допомогою кнопки УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ (D) буде позначено зміною освітлення, кнопки УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ (D) та піктограми з поточною вибраною програмою випікання з безперервного на блимаюче; крім того, інформаційна панель (I) більше не буде світитися. Після цього пристрій перейде в режим сну.

Після завершення роботи пристрій необхідно відключити від джерела живлення.

ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ – ПОРАДИ

За допомогою приладу можна приготувати багато страв, таблиця нижче допоможе вам вибрати правильну вагу продуктів і оптимальний час приготування.
Однак через відмінності у формі, розмірі, структурі продуктів харчування, серед іншого, дані, наведені в таблиці, слід розглядати як орієнтовну інформацію, яка допоможе вам розпочати роботу. З часом ви, ймовірно, виробите власні налаштування часу 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 сирою.

Продукти	Вага (g)	Температура (°C)	Час (хв.)
М'ясо	100-400	180	16
Крильця	100-400	200	18
Риба	100-400	200	18
Картопля фрі	300-500	200	20
Курка	500-1000	200	35
Піца	100-400	200	16
Розморожування	100-200	80	5

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

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.

3. Протріть корпус пристрою вологою ганчіркою. Ніколи не занурюйте корпус у воду або будь-яку іншу рідину і не мийте його в посудомийній машині.
4. Вимийте миску і кошик теплою водою з м'яким миючим засобом. Ретельно промийте і висушіть. Не використовуйте дротяну тканину або абразивні матеріали для чищення корпусу. Кошик можна мити в посудомийній машині.
5. Очистіть внутрішню частину пристрою гарячою водою та м'якою губкою, що не дряпається.

6. Очистіть нагрівальний елемент за допомогою щітки для чищення, щоб видалити будь-який бруд.
7. Після очищення і сушіння пристрій слід скласти і зберігати в безпечному місці.

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 смажаться 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.	Використовувані закуски були розроблені для приготування у традиційній фритюрниці у фритюрі.	Використовуйте закуски для приготування у фритюрниці або змастіть їх тонким шаром олії, щоб забезпечити хрустку скоринку.
Я не можу 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 Fitfryer 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 мисці залишився жир від попереднього приготування.	Під час смаження жирних інгредієнтів у фритюрниці Fitfryer 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.	Шматочки картоплі не були належним чином замочені перед смаженням.	Замочіть їх у мисці 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

Модель	МФР-09
Живлення:	220-240 В ~ 50-60 ГЦ
Потужність	1450 ВТ
Наявність відключення і режиму очікування	в наявності
Споживання енергії в режимі очікування	-
Споживання електроенергії у вимкненому режимі	0,37ВТ
Споживання електроенергії в режимі очікування мережі	-
Автоматично переходить в режим очікування після	-
Автоматично переходить в режим відключення після	3min.
Мережа в режимі очікування, якщо пристрій має функцію підключення до програми	-
Довжина мережевого кабелю:	0,75М

CE

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

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

Правильная утилизация продукта (изношенное электрическое и электронное оборудование)



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

Szanowny Kliencie!

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

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

Karta gwarancyjna/Warranty card

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczątka 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.

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**.

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

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 użytkowania 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.
    Ewentualnie reklamujący może skontaktować się z Serwisem Centralnym MPM w Szczytnie (12-100 Szczytno, Korpele 71) w pod numerem telefonu: +48 (89) 623 11 00 lub +48 501 79 00 11 w godzinach 7.00–15.00 (numer dostępny od poniedziałku do piątku z wyjątkiem dni ustawowo wolnych od pracy) lub mailowo: serwis@mpm.pl, celem uzgodnienia sposobu odebrania produktu od reklamującego (na koszt gwaranta) – to rozwiązanie jest szczególnie zalecane w przypadku, gdy produkt wymaga fachowego demontażu.
    Produkt przekazywany gwarantowi powinien być czysty. Gwarant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt reklamującego.
11. Gwarant poświadcza w karcie gwarancyjnej datę naprawy gwarancyjnej.

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

Numer seryjny/
Serial number

NOTES