



## INSTRUKCJA OBSŁUGI



**URZĄDZENIE DO NISKOTŁUSZCZOWEGO  
PRZYGOTOWYWANIA POTRAW Fitfryer MFR-06**  
FitFryer Fat-free food preparation appliance/Прибор для  
приготовления блюд без добавления масла FitFryer/  
Heißluftfritteuse Fitfryer

**PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI**

**PL**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3**

**GB**

**USER MANUAL ..... 16**

**RU**

**ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 28**

**DE**

**BEDIENUNGSANLEITUNG.....41**

## 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.
- ▶ Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- ▶ Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- ▶ W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- ▶ Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- ▶ Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.

- ▶ Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- ▶ Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- ▶ Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.
- ▶ Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- ▶ Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- ▶ Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
- ▶ Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
- ▶ Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- ▶ Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
- ▶ Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para.
- ▶ Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania misy z koszem z urządzenia.

- ▶ Podczas działania urządzenia nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
- ▶ Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak firanki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.
- ▶ Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
- ▶ Nie napełniaj miski olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- ▶ Jeśli wtyczka lub przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w serwisie, lub u innej, odpowiednio wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.
- ▶ Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym! Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- ▶ Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach

fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

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

► **OSTRZEŻENIE!** Przegrzany tłuszcz może ulec zapłoniowi. Zachowaj szczególną ostrożność!

►  **UWAGA!** Gorąca powierzchnia!

## OPIS URZĄDZENIA



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

Do większości składników nie trzeba dodawać oleju.

## Opis elementów

1. Obudowa urządzenia
2. Wskaźnik poziomu „MAX”
3. Elektroniczny panel sterujący z wyświetlaczem – przyciski dotykowe sygnalizowane dźwiękiem:
  - A. włącznik/wyłącznik/START/STOP/PAUSE
  - B. przycisk wyboru programów (M)
  - C. przyciski regulacji czasu pracy „+” i „-” (0-30 minut co 1 min.)
  - D. przyciski regulacji temperatury „+” i „-” (80-200°C co 5°C)
  - E. wyświetlacz ustawionej temperatury
  - F. wyświetlacz czasu pozostałego do końca procesu
4. Otwory wlotowe powietrza
5. Otwory wylotowe powietrza
6. Przewód zasilający
7. Wyjmowana misa o pojemności 4,5 l, pokryta nieprzywierającą powłoką
8. Wyjmowany kosz o pojemności 2,8 l, pokryty nieprzywierającą powłoką
9. Przycisk zwolnienia kosza
10. Uchwyt kosza
11. Osłona bezpieczeństwa
- G. ikona sygnalizująca podłączenie do sieci/pracę urządzenia
- H. ikony sygnalizujące wybranie danego programu

Podłączenie do sieci i włączenie urządzenia sygnalizowane dźwiękiem.

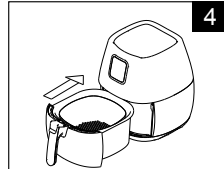
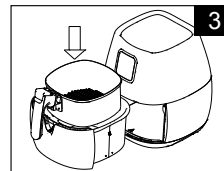
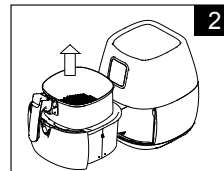
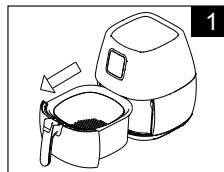
## PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

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

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

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

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





## WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

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

## SPOSÓB UŻYCIA

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

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

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

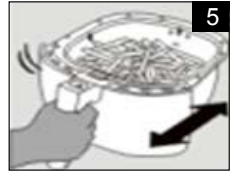
**UWAGA! Nie dotykaj misy podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu, ponieważ misa nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nigdy nie używaj urządzenia bez kosza włożonego do misy.**

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

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

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

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



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



9. Koniec czasu pracy sygnalizowany jest sygnałem dźwiękowym.

**UWAGA! Proces opiekania można zatrzymać ręcznie. Aby to zrobić, należy nacisnąć przycisk start/stop (3B). Jeżeli w ciągu 20 sekund ponownie przyciśniesz przycisk (3A) urządzenie wznowi proces opiekania. Jeżeli nie naciśniesz go w tym czasie proces opiekania zostaje przerwany. Po zakończeniu procesu może jeszcze pracować przez pewien czas wentylator nadmuchowy**

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



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

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



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

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

### Przygotowanie domowych frytek

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

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

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

5. Smażyć zgodnie z instrukcjami.

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

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

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

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

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

## PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, można spotkać się z lekkim nieprzyjemnym zapachem lub delikatnym dymem. Jest to zjawisko normalne.
- Należy smażyć produkty o zbliżonym rozmiarze lub grubości, gdyż umożliwi to równiejsze smażenie ich w tym samym czasie.
- Nie napełniać koszyka powyżej wskaźnika „MAX”.
- Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu opiekania niż większe składniki.
- Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu opiekania, a mniejsze — nieco krótszego.
- Wstrząśnij mniejszymi składnikami po upływie połowy czasu opiekania w celu ich przemieszania. Pomaga to w uzyskaniu optymalnych rezultatów i zapobiega nierównomiernemu opiekanu składników.
- W urządzeniu Fitfryer nie należy przyrządzać bardzo tłustych dań, takich jak np. kielbaski.
- Optymalna ilość składników wymagana do przyrządzenia chrupiących frytek to 500 g.
- W urządzeniu Fitfryer można także podgrzewać składniki. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na około 10 minut.

## DEDYKOWANE PROGRAMY DO PRZYGOTOWANIA POTRAW

Urządzenie posiada 8 programów dedykowanych pod konkretne grupy potraw. Każdy program posiada własny, dedykowany czas i temperaturę smażenia. W zależności od ilości potrawy jaką chcesz przygotować, jej walorów smakowych każdy program możesz

zmodyfikować do swoich potrzeb zmieniając odpowiednio czas i temperaturę. Nie musisz się sztywno trzymać dedykowanych programów podczas korzystania z urządzenia. Mają one na celu przede wszystkim zasugerować parametry wyjściowe podczas obróbki. Z czasem zapewne sam wypracujesz swoje ustawienia czasu i temperatury w poszczególnych programach dla wybranych przez Ciebie potraw. Pamiętaj, że im więcej smażonej potrawy w koszu tym dłużej powinno trwać pieczenie i odwrotnie, im mniej potrawy tym krótszy czas. Masz do dyspozycji następujące programy:

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

## ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

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

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składniki smażą się nierówno w Fitfryer.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki umieszczone na sobie lub w poprzek siebie (np. frytki) wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są kruche po wyjęciu z Fitfryer.	Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnym urządzeniu do smażenia na głębokim tłuszczu.	Należy użyć przekąsek do przygotowania w Fitfryer lub pokryć przekąski cienką warstwą oleju, aby zapewnić ich kruchość.
Nie mogą poprawnie wsunąć misy w urządzenie.	W koszyku jest za dużo składników.	Nie napełniać koszyka powyżej poziomu MAX.
	Koszyk nie jest poprawnie ustawiony w misie.	Wsunąć koszyk w misę, aż styszalne 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 znajdującego się w nich oliwy i wody.	Przed dodaniem oliwy należy dokładnie wysuszyć przygotowane kawałki ziemniaków.
		Przygotować mniejsze kawałki ziemniaków, aby były one bardziej chrupiące.
		Dodać nieznacznie większą ilość oliwy, aby frytki były bardziej chrupiące.

## DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,15 m



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

PL

## PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

### Polska



Oznaczenie umieszczane na produkcie wskazuje, że produktu po upływie okresu użytkowania nie należy usuwać z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstw domowych. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, zużyte urządzenie należy dostarczyć do punktu odbioru zużytego sprzętu AGD lub zgłosić jego odbiór z domu.

W celu uzyskania szczegółowych informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego usuwania odpadów elektrycznych i elektronicznych użytkownik powinien skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, lub z lokalnym Wydziałem Ochrony Środowiska. Produktu nie należy usuwać razem z innymi odpadami komunalnymi.

## SAFETY OF USE

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



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

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

- ▶ Never unplug the appliance by pulling by the power cord.
- ▶ Use the appliance on smooth and stable surfaces.
- ▶ Do not place the appliance directly by walls or other equipment. Leave at least 10 cm of free space on appliance sides, behind and above it. Do not place any objects on the appliance.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**
- ▶ **WARNING! Oils and fats may burn when overheated. Please be careful!**
- ▶  **CAUTION! Hot surface!**

## APPLIANCE OVERVIEW



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

Most ingredients may be prepared without adding oil.

### Features

1. Housing
2. "MAX" level indicator
3. Electronic control panel with a display
  - A. on/off/START/STOP/PAUSE
  - B. programme selector button (M)
  - C. "+" and "-" operation time adjustment buttons (0-30 minutes, with 1-minute intervals)
  - D. "+" and "-" temperature adjustment buttons (80-200°C, with 5°C intervals)
  - E. temperature setting display
  - F. display showing time to finish the process
  - G. mains connection/appliance operation status icon
  - H. programme selection icons

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

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

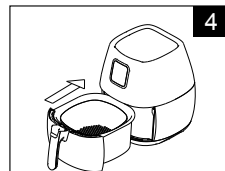
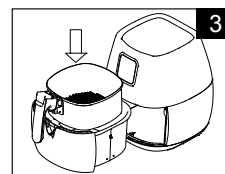
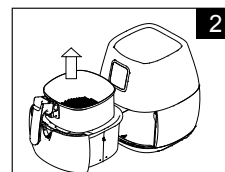
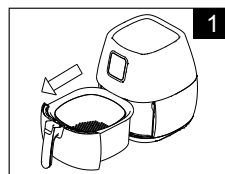
## PREPARING FOR USE

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

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

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

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



## FRYING TIPS

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

## INSTRUCTIONS FOR USE

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

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

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

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

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

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

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

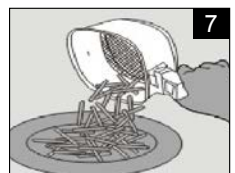
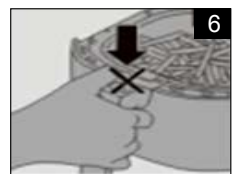
**CAUTION! Steam coming out of the outlets during frying is normal. Keep your hands and face away from the outlets to avoid scalding.** You need to shake some products during frying (fig. 5) (see the table in section "APPROXIMATE FRYING TIME") after removing the bowl with the basket.

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

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

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

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



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



### Preparing home-made fries

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

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

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

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

### CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

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






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

## USEFUL TIPS

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

## DEDICATED DISH PREPARATION PROGRAMMES

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

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





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



## APPROXIMATE FRYING TIME

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

## TROUBLESHOOTING

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

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

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical ratings.

Power cord length: 1,15 m



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

## PROPER DISPOSAL OF THE PRODUCT (waste electrical and electronic equipment)

### Poland



This symbol on the product indicates that the product, after its lifetime, should not be disposed with other household wastes. To avoid harmful influence on the environment and human health due to uncontrolled waste disposal, dispose the waste device to the service point of waste household appliances or report collecting it from home. In order to obtain detailed information about the location and how to dispose the waste electrical and electronic equipment in a safe way, contact your retailer or local Department of Environmental Protection. Do not dispose the device with other municipal waste

## СОВЕТЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ


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

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

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

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

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

- ▶ Не размещайте прибор непосредственно возле стены или возле других приборов. Оставьте как минимум 10 см свободного пространства сзади и по бокам прибора, а также над ним. Не кладите никаких предметов на прибор.
- ▶ Для безопасности детей, пожалуйста, не оставляйте свободно доступные части упаковки (пластиковые мешки, картонные коробки, полистирол и т.д.).
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Не разрешайте детям играть с пленкой. Опасность удушья!**
- ▶ **ОСТОРОЖНО! Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны!**
- ▶  **ВНИМАНИЕ! Горячая поверхность!**



## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



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

### Описание элементов

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

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

*Подключение к сети и включение прибора сигнализируются звуковым сигналом.*

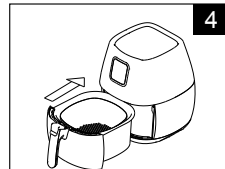
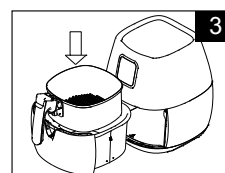
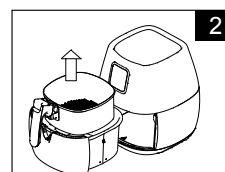
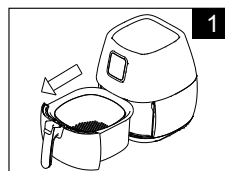
## ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

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

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

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

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



## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

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

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

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

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

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

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

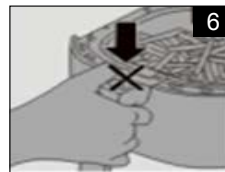
**ВНИМАНИЕ!** Если прибор не был предварительно разогрет, увеличьте время приготовления на 3 минуты.

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

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



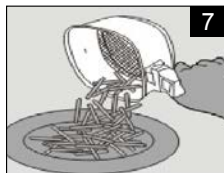
**ВНИМАНИЕ!** Не нажимайте кнопку фиксатора корзины (9) во время встряхивания (рис. 6). Для снижения веса можно извлечь корзину из чаши и встряхивать только корзину. Для этого, держа за ручку, поставьте горячую чашу с корзиной на термостойкую поверхность и откройте защитную крышку кнопки (11), а затем,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



9. Окончание времени работы сигнализируется звуковым сигналом.

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

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



### Приготовление домашнего картофеля фри

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

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

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

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

### ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

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

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

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





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

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

## ПРОГРАММЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

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

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

## ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

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

## РЕШЕНИЕ ПРОБЛЕМ

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

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

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

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

**Технические характеристики указаны на заводском щитке изделия.**

**Длина кабеля питания: 1,15 м**



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

## ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)



Обозначение, размещаемое на товаре указывает, что продукт после истечения срока пригодности нельзя выкидывать с другими отходами домашнего хозяйства. Чтобы избежать вредного влияния на окружающую среду и здоровье людей, вследствие не контролируемого удаления отходов, использованное устройство следует доставить в точку приёма подержанной домашней техники или согласиться на её передачу дома.

Для получения подробной информации на тему места и способа безопасного удаления электрических и электронных отходов пользователь должен связаться с точкой розничной продажи, или с местным Отделом охраны окружающей среды. Товар нельзя выкидывать вместе с другими коммунальными отходами.



## SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

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

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

►  **ACHTUNG! Heiße Oberfläche!**

## GERÄTEBESCHREIBUNG



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

Zu den meisten Produkten braucht kein Öl hinzugefügt werden.

## Beschreibungen

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

*Netzanschluss und Programmablauf mit Signaltonanzeige.*

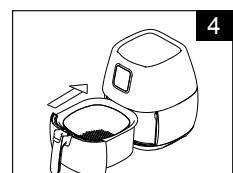
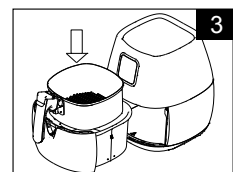
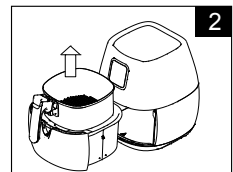
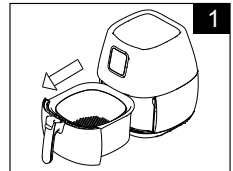
## VORBEREITUNG FÜR DEN EINSATZ

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

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

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

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



## BRATHINWEISE

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

## GEBRAUCHSANWEISUNG

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

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

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

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

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

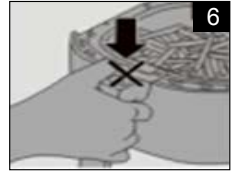
**ACHTUNG! Wurde das Gerät nicht vorgewärmt, sind der Röstdauer 3 Minuten hinzuzufügen.**

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

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



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

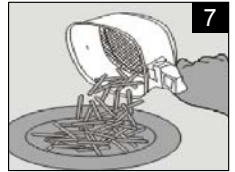


9. Beim Programmablauf ertönt ein Signalton.

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

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

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



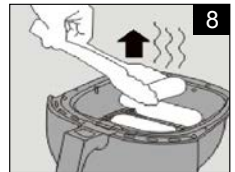
11. Schale mit dem Korb an den Griff (10) ziehen und herausnehmen, dann überprüfen, ob die Produkte fertig sind. Wenn die Produkte noch nicht fertig sind, Schale mit dem Korb mit Hilfe des Griffs wieder ins Fit Fryer-Gerät einschieben und die eingestellte Zeit um ein Paar Minuten verlängern.

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

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

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

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



### Zubereitung der hausgemachten Pommes

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

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

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

5. Gemäß der Anleitung aus diesem Kapitel braten.



## REINIGUNG UND WARTUNG

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

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

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

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

## NÜTZLICHE HINWEISE

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

## ENTSPRECHENDE PROGRAMMAUSWAHL

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

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

## VORAUSSICHTLICHE RÖSTDAUER

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

## PROBLEMLÖSUNG

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

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

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

## TECHNISCHE DATEN

**Technische Parameter des Gerätes sind dem Typenschild zu entnehmen.**

Länge des Versorgungskabels: 1,15 m



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

## ORDNUNGSGEMÄSSE ENTSORGUNG (ELEKTRO- UND ELEKTRONIK-ALTGERÄTE)

### Polen



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







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

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

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

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

**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](http://www.mpm.pl)