



INSTRUKCJA OBSŁUGI



FRYTKOWNICA MFR-07 Deep fryer/Фритюрница/Фriteuse

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

EN

USER MANUAL 11

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 17

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 25

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.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne, może to spowodować pożar.
- 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.

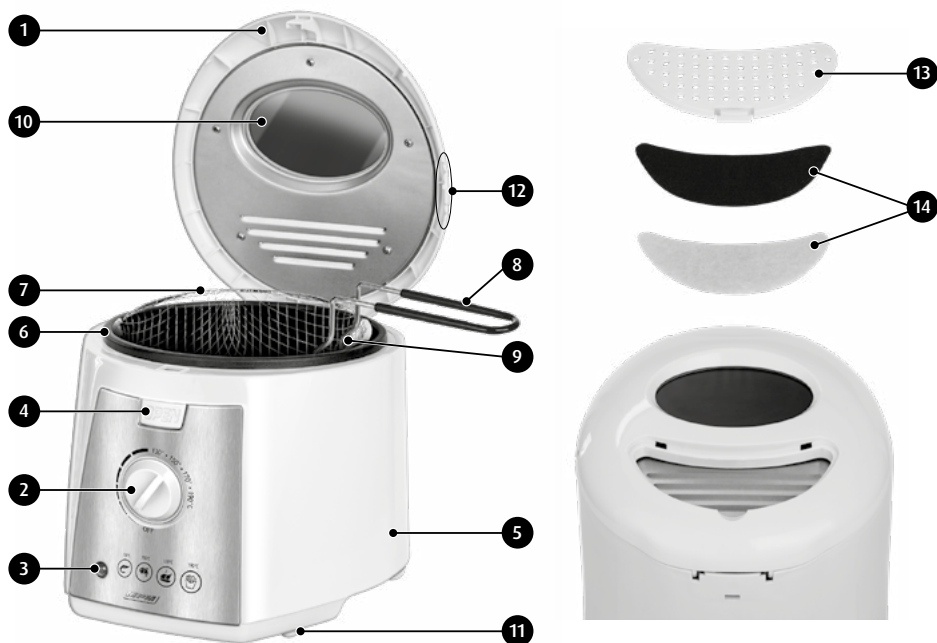
- ▶ Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- ▶ Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamocowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
- ▶ Użycie dodatkowych akcesoriów, nie zalecanych przez producenta, może spowodować uszkodzenie urządzenia lub obrażenia ciała.
- ▶ Frytownicy nie wolno poruszać, jeśli zawiera ona gorący tłuszcz lub inną gorącą ciecz.
- ▶ Używać zgodnie z przeznaczeniem.
- ▶ Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- ▶ Jeśli 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.
- ▶ Do oleju nigdy nie dolewaj wody! **Ryzyko nagłego pożaru/wybuchu!**
- ▶ Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemującym!
- ▶ Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- ▶ Nie korzystać, jeśli w urządzeniu nie ma oleju lub tłuszczu. **Ryzyko pożaru!**
- ▶ Przegrzane oleje i tłuszcze mogą się zapalić. Bądź ostrożny/a!
- ▶ Nie zapomnij wyłączyć urządzenia po zakończeniu pracy! Zawsze ustawiać przełącznik w pozycji „OFF” i odłączać urządzenie od sieci
- ▶ Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- ▶ 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.
- ▶ Dla bezpieczeństwa dzieci proszę nie zostawiać swobodnie dostępnych części opakowania (torby plastikowe, kartony, styropian itp.).
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj dzieciom bawić się folią. Niebezpieczeństwo uduszenia!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Przegrzany tłuszcz może ulec zapłonowi. Zachowaj szczególną ostrożność!**



▶ **UWAGA! Gorąca powierzchnia!**

OPIS URZĄDZENIA



1. Pokrywa frytownicy
2. Pokrętko termostatu (do 190°C)
3. Lampka kontrolna termostatu
4. Przycisk zwalniający pokrywę
5. Obudowa frytownicy
6. Zbiornik na olej (min/max 1,2/1,4l)
7. Koszyk do smażenia potraw
8. Nienagrzewający się uchwyt koszyka
9. Zaczep odsączania tłuszczu
10. Wizjer do podglądu procesu smażenia
11. Antypoślizgowe nóżki
12. Otwory na uchwyt koszyka
13. Osłona filtra
14. Wkłady filtra

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.
6. Skontroluj czy wkłady filtra **14** są prawidłowo umieszczone pod pokrywą **13**.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Używaj urządzenia tylko na podłożu suchym, stabilnym, odpornym na wysokie temperatury, z dala od wszelkich krawędzi.
2. Nie używaj w szafkach. Wydostająca się przez odpowietrzniki para może je uszkodzić.
3. Nigdy nie używaj urządzenia bez tłuszczu lub z niewystarczającą ilością tłuszczu. Nigdy nie przekraczaj maksymalnego poziomu oleju! Poziom minimalny (MIN) i maksymalny (MAX) zaznaczone zostały wewnątrz zbiornika ⑥.
4. Korzystaj jedynie z dobrego, niezawodnego tłuszczu roślinnego lub oleju do głębokiego smażenia. Smażenie na maśle, margarynie, oliwie z oliwek lub tłuszczu zwierzęcym nie jest zalecane, gdyż tłuszcze te parują w niższych temperaturach.
5. Przed smażeniem usuń z produktów spożywczych nadmiar wody, aby uniknąć nadmiernego spieniania i pryskania. Nie wrzucaj mokrych składników do gorącego tłuszczu! Nawet niewielka ilość wody spowoduje pryskanie!
6. Zawsze wyjmij przewód zasilania z gniazdka po zakończeniu użytkowania. Zawsze odczekaj, aby frytownica ostygła całkowicie, przed wylaniem tłuszczu i czyszczeniem! Urządzenie czyść po każdym użyciu!

SPOSÓB UŻYCIA

1. Podnieś pokrywę ① używając przycisku zwalniającego pokrywę ④.
2. Napełnić zbiornik ⑥ tłuszczem lub olejem najwyżej do maksymalnego poziomu MAX, nie mniej jednak niż do poziomu MIN.

UWAGA! Podczas nalewania oleju do zbiornika ⑥ zachowaj szczególną ostrożność aby nie zalać obudowy urządzenia.

3. Zamknij pokrywę ① i podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego. Przy pomocy pokrętła termostatu ②, ustaw pożądaną temperaturę – lampka kontrolna termostatu ③ zaświeci się. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lampka termostatu ③ zgaśnie. Zalecane ustawienie to w większości wypadków 190°C. Czas wstępnego rozgrzania to około 15 minut. W czasie pracy lampka kontrolna ③ będzie zaświecać się i gasnąć co świadczy o utrzymywaniu zadanej temperatury oleju.
4. W trakcie rozgrzewania tłuszczu przygotuj składniki do smażenia.

Uwaga! Aby zapobiec ryzyku odniesienia poważnych obrażeń ciała lub uszkodzenia przedmiotów, należy stosować szczególne środki bezpieczeństwa w czasie smażenia na gorącym oleju.

5. Koszyk do smażenia potraw napełnij w 2/3 przygotowaną żywnością.

UWAGA! Koszyk chwytaj tylko i wyłącznie za uchwyt ⑧.

6. Po nagraniu oleju otwórz pokrywę ①, następnie umieść napełniony koszyk ⑦ w zbiorniku ⑥ w taki sposób aby uchwyt koszyka ⑧ znajdował się z prawej strony frytownicy po czym zamknij pokrywę ①. Po zamknięciu pokryw ① otwory ⑫ powinny być wypełnione drutami uchwyty koszyka ⑧.
7. Przez pierwszych kilka minut normalnym jest, iż w wizjerze ⑩ pojawi się para. Zniknie ona powoli w czasie smażenia, jeśli wizjer jest czysty.

8. Po upływie czasu smażenia naciśnij przycisk ④, podnieś pokrywę ①, korzystając z uchwyty ⑧ podnieś koszyk ⑦ i zamocuj go w pozycji pozwalającej odsączyć olej ze smażonej żywności – zaczepek ⑨ zahacz za górną krawędź zbiornika na olej ⑥.

UWAGA! Podczas otwierania pokrywy w czasie smażenia zachowaj szczególną ostrożność na gorące opary – korzystaj z rękawic kuchennych.

9. Jeżeli żywność wymaga dalszego smażenia to ponownie opuść koszyk w tłuszcz i zamknij pokrywę.
10. Po usmażeniu żywności odłącz urządzenie z sieci, wyciągnij koszyk z frytownicy i wyłóż jedzenie na talerz. Dopraw do smaku.
11. Odczekaj do całkowitego ostygnięcia urządzenia i oleju, po czym wylej tłuszcz ze zbiornika ⑥ w bezpieczne miejsce a frytownicę bezzwłocznie wyczyść.

UWAGA! Aby usunąć olej z frytownicy należy otworzyć pokrywę ①, po czym chwycić obudowę urządzenia oburącz i przechylić w celu przelania oleju w bezpieczne miejsce.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA! Przed rozpoczęciem czyszczenia odłącz urządzenie z sieci zasilającej i odczekaj aż całkowicie ostygnie.

UWAGA! Nie zanurzaj w wodzie obudowy frytownicy ⑤

- Planując ponowne użycie oleju, przelej go przez sito w celu odcedzenia wszelkich pozostałości z przygotowywanych potraw, następnie szczelnie go zamknij i przechowuj z daleka od ciepła i światła.
- Zbiornik na olej ⑥ po wylaniu oleju wymyj przy użyciu detergentu i niewielkiej ilości wody po czym dokładnie osusz. Nie używaj szorstkich materiałów mogących porysować powierzchnię zbiornika.
- Koszyk ⑦ umyj w ciepłej wodzie z detergentem po czym spłucz i osusz.
- Obudowę urządzenia ⑤ wraz z pokrywą ① wycieraj wilgotną, delikatną szmatką po czym wytrzyj do sucha. Przy silnych zabrudzeniach zwilż szmatkę wodą z detergentem. Dopilnuj aby urządzenie przed ponownym użyciem było całkowicie suche. Nie używaj rozpuszczalników i innych agresywnych środków.
- Okresowo sprawdzaj stan wkładów filtrów ⑭. Dostęp do wkładów uzyskasz po zdemontowaniu osłony ⑬. Wkłady możesz umyć w ciepłej wodzie po czym należy je wysuszyć. Jeżeli wkłady przestają spełniać swoje zadanie to wymień je na nowe. Czarny wkład montuj zawsze po wewnętrznej stronie a biały na zewnątrz.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- ▶ Korzystając z frytownicy 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 2/3. Jeśli smażona będzie większa ilość składników, nie będą one kruche.
- ▶ Ryby, warzywa i mięso należy obtoczyć w panierce przed smażeniem.

- ▶ Korzystać tylko ze sztućców metalowych, ponieważ plastik lub guma ulegną zniszczeniu w gorącym oleju! Nie pozostawiać sztućców we frytownicy!
- ▶ Po każdym użyciu przedrzeć olej przy pomocy podwójnej grubości chusty serowerskiej/drobnego sitka, aby usunąć resztki żywności.
- ▶ Wielokrotność użycia tego samego tłuszczu zależy od rodzaju smażonych produktów – tłuszcz trzeba wymieniać częściej, jeżeli smażone są ryby lub mięso w posypce.
- ▶ Tłuszcz należy wymienić, jeśli zaobserwuje się jedno z następujących zjawisk: tłuszcz ma ciemną barwę, tłuszcz paruje po podgrzaniu, tłuszcz nadmiernie się burzy w czasie smażenia.

ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

Poniższe czasy smażenia są przybliżone i oparte na maksymalne zalecane ilości jedzenia. Prosimy nie napełniać zbiornika w więcej, niż 2/3.

Jedzenie:	Ilość:	Temperatura (° C):	Czas (w min.):
Ser:			
Mrożony, w kawałkach	ok 300 g	190 ^o	2 – 4
Kurczak:			
Mrożony, w kawałkach	ok 350 g	190 ^o	4 – 5
Surowy, porcjowany	ok 350 g	150 ^o	13 – 18
Pączki	2-3 szt.	190 ^o	2 – 3
Bułeczki, mrożone:	2-3 szt.	190 ^o	5 – 6
Ryba:			
Mrożona:	ok 200 g	190 ^o	7 – 8
Surowa	ok 200 g	180 ^o	3 – 4
Krańki cebuli:			
Mrożone:	ok 300 g	190 ^o	7 – 8
Surowe	ok 300 g	180 ^o	3 – 4
Ziemniaki:			
Mrożone frytki:	ok 300 g	190 ^o	8 – 10
Mrożone długie frytki	ok 300 g	170 ^o	6 – 7
Surowe frytki	ok 300 g	190 ^o	10 – 12
Krewetki:			
Mrożone:	ok 300 g	190 ^o	7 – 8
Surowe, rozbite	ok 300 g	170 ^o	3 – 5
Warzywa, surowe	ok 350 g	170 ^o	1 – 3

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 0,80m



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

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.

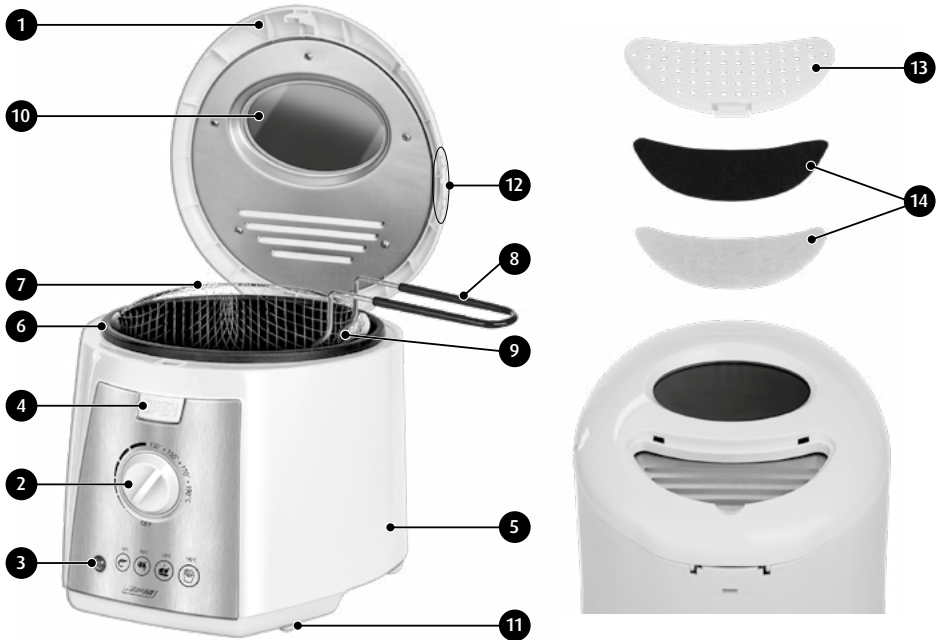
IMPORTANT SAFEGUARDS

- Before operating this appliance, please read the Manual carefully.
- Use special caution when operating near children.
- Never leave the operating appliance unattended!
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not immerse this appliance, its cord or plug in water or any other liquids.
- Unplug the appliance from the power outlet when not in use and before cleaning.
- Do not operate the appliance when damaged, with a damaged cord or plug. In such a case, return the appliance to an authorised service centre for repair.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in damaging the appliance or cause injury.
- In case you notice unusual sounds, odours or smoke from the appliance, turn it off immediately and contact an authorised service centre for repair.
- Do not use outdoors.
- Do not touch with wet hands.
- Do not hang the cord on any sharp edges and prevent any contact with hot surfaces.
- Do not let the cord hang over the edge of a countertop the appliance is placed on. This prevents the appliance from being pulled off accidentally.
- Do not touch hot surfaces! Use the handles.
- Store the appliance in a cool, shaded and dry place.
- Avoid deformation of plastic elements, do not clean the appliance with hot water or in a dishwasher.
- Do not put hands or any objects into the container when operating.
- Unplug the appliance from the power outlet before cleaning!
- Do not place the appliance near other electric devices, burners, cookers, ovens, etc.
- To avoid the risk of fire, do not place the appliance near flammable objects, such as curtains, tablecloths, etc
- 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.
- Before operating always make sure all the parts of the appliance are properly assembled.
- Allow the appliance to cool after you have finished frying before putting on or taking off its parts, and before the cleaning.
- The use of additional accessories not recommended by the manufacturer may result in damaging the appliance or cause injury.

- ▶ Do not move the fryer if it contains hot oil or other hot liquids.
- ▶ Use according to its intended purpose.
- ▶ The appliance is intended for household use only. Do not use continuously for extended periods of time to prevent deforming the casing or the lid.
- ▶ If a power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or a service centre, or by another properly qualified serviceman to prevent any risk.
- ▶ The surface temperature can increase while in use.
- ▶ Never add water to the oil! **Risk of flash fire/explosion!**
- ▶ This appliance should be plugged into the power outlet with an earthing pin!
- ▶ Before turning on the appliance, make sure that the mains voltage matches the parameters on the appliance nameplate.
- ▶ Using appropriate protective gloves is recommended while operating the appliance.
- ▶ Do not use the device without oil or fat. **Fire hazard!**
- ▶ Oils and fats may burn when overheated. Please be careful! Do not forget to switch the device off after use! Always turn the switch to the "OFF" position and unplug the device from the mains
- ▶ This appliance is not intended for use by children under 8 years of age and individuals with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and if they understand the hazards involved. Cleaning and user maintenance shall not be carried out by children without supervision.
- ▶ Store the appliance and its cord out of reach of children under 8 years of age.
- ▶ Make sure children do not play with the appliance.
- ▶ The appliance is not intended to operate with an external timer or other remote control systems.
- ▶ Do not plug the power cord with wet hands.
- ▶ Do not unplug by pulling the cord.
- ▶ Use on a flat, stable surface.
- ▶ Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- ▶ 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!**

Warning! Hot surface!

APPLIANCE DESCRIPTION



- | | |
|--|--|
| 1. Deep fryer lid | 8. Heat-insulated frying basket handle |
| 2. Thermostat control knob (max. setting: 190°C) | 9. Fat drain hook |
| 3. Thermostat indicator lamp | 10. Frying window |
| 4. Lid release button | 11. Anti-slip feet |
| 5. Deep fryer body | 12. Frying basket mount holes |
| 6. Oil vat (min./max.: 1.2/1.4 l) | 13. Filter cover |
| 7. Frying basket | 14. Filter elements |

BEFORE FIRST USE

1. Remove the deep fryer from the packaging. Remove all plastic bags, fillers, safety locks and packaging labels.
2. Inspect the deep fryer for damage which may have been caused in transport. If you suspect that the deep fryer is damaged, do not use it. Consult the seller.
3. Verify that your power mains match the nameplate ratings of the deep fryer.
4. Clean the deep fryer as instructed in Section "CLEANING AND MAINTENANCE".
5. Place the deep fryer on a firm, dry, stable, flat and level surface.

6. Check that the filter elements ⑭ are properly installed underneath the filter cover ⑬.

FRYING GUIDELINES

1. Use the appliance only on dry, stable and heat-resistant surfaces away from its edges.
2. Do not use in cabinets. Steam that escapes through cover vents may cause damage.
3. Never use appliance with no oil or with insufficient amount of oil. Never exceed the maximum level of oil! Minimal (MIN) and maximum (MAX) levels are indicated inside the container ⑥.
4. Use only reliable quality vegetable oil or deep fry oil. Frying with butter, margarine, olive oil or animal fat is not recommended due to their lower evaporation temperature.
5. Before frying remove excess water from foodstuffs to prevent excessive foaming and splattering. Do not put wet food products into hot oil! Even small amount of water results in splattering!
6. Always unplug the cord from the power outlet after using. Always allow the fryer to completely cool before pouring the oil away or cleaning! The appliance should be cleaned after each use!

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Lift the lid ① open by operating the lid release button ④.
2. Fill the oil vat ⑥ with cooking oil or fat at least to or above the MIN level. Do not fill over the MAX level.

CAUTION! Be careful not to spill the cooking oil / fat on the deep fryer body when filling the oil vat ⑥.

3. Close the lid ① and plug the power cord to a mains outlet. Set the frying temperature by operating the thermostat control knob ②. The thermostat indicator lamp ③ will go on. The thermostat indicator lamp ③ will go off once the set temperature is reached. The recommended temperature setting for most food products is 190 °C. The time to preheat the deep fryer to this temperature is ca. 15 minutes. The thermostat indicator lamp ③ will go on and off during operation. This means that the deep fryer is maintaining the set temperature.
4. While the cooking oil / fat is preheated, prepare your food products for processing.

Caution! Deep frying in hot oil / fat requires extreme caution to prevent severe burns and damage to property.

5. Fill the frying basket in 2/3 with the food products.

CAUTION! Hold the frying basket by the heat-insulated handle only.

6. With the cooking oil / fat brought to the set temperature, open the lid ①, place the frying basket ⑦ with the food products in the oil vat ⑥ with the heat-insulated handle ⑧ on the right side of the deep fryer, and close the lid ①. With the lid ① closed, the mount holes ⑫ should fully engage the heat-insulated handle ⑧ wires.
7. Steaming of the frying window ⑩ glass is normal for the first few minutes of frying. The steam will slowly go away during frying, if the glass is clean.
8. After the required frying time, press the lid release button ④, open the lid ①, lift the frying basket ⑦ by the heat-insulated handle ⑧ and mount the fat drain hook ⑨ on the top edge of the oil vat ⑥ to drain the cooking oil / fat from the fried food.

CAUTION! Hot vapour: use kitchen mittens to open the lid when frying.

9. If the food is not done yet, place the frying basket ⑦ again in the oil vat ⑥ and close the lid ①.
10. When done frying, unplug the deep fryer from the mains, remove the frying basket ⑦ from the deep fryer and move the food to a plate. Add spices and condiments to taste.
11. Wait until the deep fryer and the oil / fat have completely cooled down to ambient temperature. Empty the oil vat ⑥ to an oil and heat resistant container. Immediately clean the deep fryer.

CAUTION! To empty the deep fryer of oil / fat, open the lid ①, hold the deep fryer body with both hands and tip it to move the oil / fat to an oil and heat resistant container. Immediately clean the deep fryer.

CLEANING AND MAINTENANCE

CAUTION! Before cleaning, always unplug the deep fryer from the mains outlet and wait until it has completely cooled down.

CAUTION! Do not immerse the deep fryer body ⑤ in water!

1. If you want to reuse the oil / fat, filter it through a strainer to remove all food residues. Keep the oil / fat sealed and away from heat and light.
2. Once empty, wash the oil vat ⑥ with a detergent and a little of water, rinse clean, and leave to dry. Do not clean with any abrasive products that might scratch the finish of the oil vat.
3. Wash the frying basket ⑦ with warm water and a detergent, rinse it clean and leave to dry.
4. Wipe clean the deep fryer body ⑤ and lid ① with a damp, soft cloth. Next, wipe them dry. Wet the soft cloth with water and some detergent if the dirt and grime persist. The deep fryer must be thoroughly dry before the next use. Do not clean the deep fryer with solvents or other aggressive agents.
5. Periodically inspect the filter elements ⑭. The filter elements are accessed by removing the filter cover ⑬. The filter elements are washable with warm water and require drying before reuse. If the filter elements have become inefficient, replace them with new ones. Install the black filter element on the inside and the white filter element on the outside.

USEFUL TIPS

- ▶ When using the fryer for the first time a slight odour or light smoking can occur. This is normal during initial use.
- ▶ It is recommended to fry products of similar size and thickness so they fry more equally in the same time.
- ▶ Fill the basket no more than 2/3 full. If more products are fried, they will not be crisp.
- ▶ Fish, vegetables and meat should be coated before frying.
- ▶ Use only metal cutlery. Plastic or rubber cutlery will be damaged in hot oil! Do not leave cutlery in the fryer!
- ▶ After each use, strain oil through a double thickness of cheesecloth/ fine sieve to remove the accumulated residue.
- ▶ The number of times the frying oil can be reused will depend on the food that is fried in it. It will need to be replaced more often if coated fish or meat is fried.
- ▶ It is time to replace the frying oil if any of the following occur: the oil is dark in colour, smokes when it is heated, or foams excessively during frying.

FRYING TIMETABLE

The following times are approximate and based on the maximum recommended amounts of food. Fill the basket no more than 2/3 full.

Food:	Amount:	Temperature:	Time (in minutes):
Cheese: Frozen, in pieces	about 300 g	190°	2 – 4
Chicken: Frozen, in pieces	about 350 g	190°	4 – 5
Raw, portioned	about 350 g	150°	13 – 18
Doughnuts	2-3 pcs.	190°	2 – 3
Rolls, frozen	2-3 pcs.	190°	5 – 6
Fish: Frozen	about 200 g	190°	7 – 8
Raw	about 200 g	180°	3 – 4
Onion rings: Frozen	about 300 g	190°	7 – 8
Raw	about 300 g	180°	3 – 4
Potatoes: Frozen fries:	about 300 g	190°	8 – 10
Thin French fries:	about 300 g	170°	6 – 7
Raw fries:	about 300 g	190°	10 – 12
Shrimps: Frozen	about 300 g	190°	7 – 8
Raw, smashed	about 300 g	170°	3 – 5
Vegetables, raw	about 350 g	170°	1 – 3

TECHNICAL SPECIFICATION:

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Power cord length: 0.80 m



Caution! MPM agd S.A. reserves its right to introduce technical changes.

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

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

- Перед использованием внимательно прочитайте руководство по эксплуатации.
- Будьте особо осторожны, если поблизости устройства находятся дети!
- Не оставляйте работающее устройства без присмотра!
- Не используйте устройство не по назначению.
- Не погружайте устройство, провода и штепселя в воду или другие жидкости.
- Всегда вынимайте штепсель из розетки, если Вы не используете устройство или перед началом чистки.
- Не используйте поврежденное устройство, а также в случае повреждения кабеля или штепселя, - в этом случае необходимо отдать устройство в ремонт в авторизованный сервисный центр.
- Использование аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повлечь повреждение устройства или нанести телесные повреждения.
- В случае странных звуков, запахов или дыма, исходящих из устройства, его необходимо немедленно отключить, после чего обратится в авторизованный сервисный центр с целью ремонта устройства.
- Не используйте устройство на улице.
- Не касайтесь устройства мокрыми руками.
- Не вешайте кабель на острых краях и следите, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- Следите, чтобы сетевой провод не свисал за край основания, на котором стоит устройство. Это предотвратит случайное стягивание устройства с этой поверхности.
- Не касайтесь горячих поверхностей! Пользуйтесь ручками.
- Устройство необходимо хранить в холодном, затененном и сухом месте.
- Необходимо избегать деформации пластиковых элементов, не следует мыть устройство горячей водой, а также в посудомоечной машине.
- Запрещено вкладывать руки или предметы внутрь во время работы устройства.
- Перед началом мытья, устройство необходимо отключить от источника тока!
- Запрещено оставлять устройство поблизости других электрических устройств, горелок, плит, духовок, и т. п.
- Не устанавливайте устройство вблизи легковоспламеняющихся материалов, таких как шторы, скатерти и другие, это может привести к возгоранию.
- 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.

- ▶ Всегда перед началом работы убедитесь, все ли элементы устройства правильно установлены.
- ▶ После окончания жарения, необходимо подождать до полного остывания устройства, прежде чем закреплять или снимать его элементы, а также прежде чем начать чистить устройство.
- ▶ Использование дополнительных аксессуаров, не рекомендованных производителем, может повлечь повреждение устройства или нанести телесные повреждения.
- ▶ Фритюрницу запрещается передвигать, если в ней находится горячий жир или другая горячая жидкость.
- ▶ Использовать по назначению.
- ▶ Устройство предназначено исключительно для домашнего использования. Запрещается использовать непрерывно в течении длительного времени, поскольку это может вызвать деформацию корпуса и крышки.
- ▶ Если питающий кабель повредится, необходимо заменить его у производителя или в сервисном центре, либо у другого квалифицированного специалиста, чтобы избежать всевозможного риска.
- ▶ Температура поверхности может вырасти во время использования.
- ▶ Ни в коем случае не наливайте в масло воду! **Риск возникновения пожара/взрыва!**
- ▶ Устройство должно быть подключено в розетку с заземлением.
- ▶ Перед тем как включить прибор убедитесь, что напряжение в сети совпадает с параметрами, указанными на заводском щитке прибора.
- ▶ Во время использования рекомендуется использование защитных перчаток, предусмотренных для обслуживания устройств такого типа.
- ▶ Запрещается использовать прибор без масла или жира. **Опасность возгорания!**
- ▶ Перегретые масла и жиры могут воспламениться. Будьте осторожны! Никогда не забывайте выключать прибор после окончания работы! Всегда устанавливайте переключатель в положение "OFF" и вытаскивайте вилку из сетевой розетки.
- ▶ Данным оборудованием могут пользоваться дети в возрасте старше 8 лет и люди с ограниченными физическими и умственными возможностями, а также люди без опыта и знания оборудования, под присмотром или с инструктажем по безопасному использованию оборудования так, чтобы угрозы, связанные

с этим, были понятны. Дети без присмотра не должны проводить очистку и уход по оборудованию.

- Храните устройство и его провод в месте, недоступном для детей до 8 лет.
- Необходимо следить, чтобы дети не игрались техникой/устройством.
- Оборудование не предназначено для работы с применением внешних временных выключателей или отдельной системы управления.
- Не подключайте штепсель в розетку электросети мокрыми руками.
- Не вынимайте вилку из розетки, вытягивая ее за провод.
- Используйте устройство на гладкой и стабильной поверхности.
- 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



1. Крышка фритюрницы
2. Регулятор температуры (до 190°C)
3. Индикатор термостата
4. Кнопка фиксатора крышки
5. Корпус фритюрницы
6. Чаша для масла (мин/макс 1,2/1,4 л)
7. Корзина для жарки продуктов
8. Ненагревающаяся ручка корзины
9. Крючок для слива масла
10. Смотровое окно для наблюдения за процессом жарки
11. Нескользящие ножки
12. Отверстия для ручки корзины
13. Крышка фильтра
14. Картриджи фильтра

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Извлеките прибор из упаковки. Удалить все пакеты, транспортные блокировки, наполнители и этикетки.
2. Убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки. В случае подозрения, что прибор поврежден, не используйте его и обратитесь к продавцу.
3. Убедитесь, что параметры Вашей электрической сети соответствуют данным, указанным на заводской табличке прибора.
4. Вымойте прибор, руководствуясь указаниями, изложенными в разделе «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ»
5. Установите прибор на твердой, сухой, устойчивой, ровной и горизонтальной поверхности.
6. Убедитесь, что картриджи фильтра **14** правильно установлены под крышкой **13**.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

1. Используйте устройство исключительно на сухом, стабильном, устойчивом к высоким температурам основании, вдали от каких-либо краев.
2. Не используйте в тумбочках. Выходящий из паротводов пар может их повредить.
3. Никогда не используйте без жира или с недостаточным количеством жира. Никогда не превышайте максимальный уровень масла! Минимальный (MIN) и максимальный (MAX) уровень обозначены внутри резервуара 6.
4. Используйте исключительно хороший растительный жир или масло для глубокого жарения. Жарение на масле, маргарине, оливковом масле или жире животного происхождения не рекомендуется, поскольку эти жиры испаряют в низших температурах.
5. Перед началом жарения удалите из пищевых продуктов избыток воды, чтобы избежать чрезмерного образования пены и разбрызгивания. Не вбрасывайте мокрые компоненты в горячий жир! Даже небольшое количество воды вызовет разбрызгивание!
6. Всегда вынимайте кабель питания из розетки после окончания использования. Всегда подождите, чтобы фритюрница полностью остыла, прежде чем вылить жир и начать чистку! Устройство необходимо чистить после каждого использования!

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Поднимите крышку 1 с помощью кнопки разблокировки крышки 4.
2. Наполните чашу 6 жиром или маслом не выше максимального уровня MAX, но не ниже уровня MIN.

ВНИМАНИЕ! При наполнении чаши 6 маслом соблюдайте особую осторожность, чтобы не облить корпус прибора.

3. Закройте крышку 1 и подключите прибор к электрической розетке. С помощью регулятора термостата 2, установите желаемую температуру - загорится индикатор термостата 3. Когда прибор достигнет требуемой температуры, индикатор термостата 3 погаснет. Рекомендуемое значение температуры в большинстве случаев составляет 190°C. Время предварительного нагрева составляет около 15 минут. В процессе работы индикатор 3 будет загораться и гаснуть, что свидетельствует о поддержании требуемой температуры масла.
4. Пока масло нагревается, подготовьте продукты для жарки.

Внимание! Чтобы избежать риска серьезных травм или повреждения предметов, соблюдайте особые меры безопасности во время жарки в горячем масле.

5. Корзину для жарки на 2/3 наполните продуктами.

ВНИМАНИЕ! Корзину берите только за ручку 8.

6. После нагрева масла откройте крышку 1, затем поместите наполненную корзину 7 в чаше 6 таким образом, чтобы ручка корзины 8 находился с правой стороны фритюрницы, после чего закройте крышку 1. После закрытия крышки 1 ручка корзины 8 должна находиться в отверстиях 12.
7. В течение первых нескольких минут в окне 10 появится пар. Это нормальное явление. Если окно чистое, то во время жарки пар постепенно исчезнет.

8. По истечении времени жарки нажмите на кнопку ④, поднимите крышку ①, с помощью ручки ⑧ поднимите корзину ⑦ и закрепите ее в положении, позволяющем слить масло с жареных продуктов - крючок ⑨ зацепите за верхний край чаши для масла ⑥.

ВНИМАНИЕ! При открытии крышки во время жарки будьте особенно осторожны в связи с возможным воздействием горячего пара - используйте кухонные рукавицы.

9. Если продукты требуют дальнейшей жарки, то снова опустите корзину в масло и закройте крышку.
10. После окончания жарки отключите прибор от сети, извлеките корзину из фритюрницы и выложите продукты питания на тарелку. Приправьте по вкусу.
11. Подождите до полного остывания прибора и масла, после чего перелейте масло из чаши ⑥ в безопасное место и очистите фритюрницу.

ВНИМАНИЕ! Чтобы удалить масло из фритюрницы, откройте крышку ①, после чего, удерживая корпус прибора обеими руками, наклоните его и перелейте масло в безопасное место.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Перед началом чистки отключите прибор от сети электропитания и подождите, пока он полностью остынет.

ВНИМАНИЕ! Не погружайте в воду корпус фритюрницы ⑤.

1. Если вы планируете использовать масло повторно, перелейте его через сито, чтобы отцедить остатки от приготовленных продуктов, а затем плотно его закройте и храните вдали от тепла и света.
2. Чашу для масла ⑥ после опорожнения промойте с помощью моющего средства и небольшого количества воды, после чего тщательно просушите. Не используйте жесткие материалы, которые могут поцарапать поверхность чаши.
3. Корзину ⑦ вымойте в теплой воде с моющим средством, после чего промойте и высушите.
4. Корпус прибора ⑤ вместе с крышкой ① протрите влажной, мягкой салфеткой, после чего вытрите насухо. При сильных загрязнениях смочите мягкую салфетку водой с моющим средством. Проследите, чтобы прибор перед повторным использованием был абсолютно сухим. Не используйте растворители и другие агрессивные средства.
5. Периодически проверяйте состояние картриджной фильтров ⑭. Доступ к картриджам можно получить после демонтажа крышки ⑬. Картриджи можно мыть в теплой воде, после чего их необходимо высушить. Если картриджи перестанут выполнять свою функцию, замените их новыми. Черный картридж всегда устанавливайте с внутренней стороны, а белый – с наружной.

ПРЕЗЫВНЫЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- ▶ Используя фритюрницу впервые, можно заметить легкий неприятный запах или дым. Это нормальное явление.
- ▶ Необходимо жарить продукты похожего размера или толщины, поскольку это позволит равномернее прожаривать их за одинаковый промежуток времени.

- ▶ Не наполняйте корзину более чем на 2/3. Если жарить больше компонентов, они не будут хрупкими.
- ▶ Рыбу, овощи и мясо перед жарением необходимо обкатать в панировке.
- ▶ Используйте только металлические приборы, поскольку пластик или резина испортятся в горячем масле! Не оставляйте приборы в фритюрнице!
- ▶ После каждого использования процедите масло с помощью сложенного в вдвое сыроварочного платка/мелкого ситечка, чтобы устранить остатки пищи.
- ▶ Многократность использования жира зависит от вида жареных продуктов - жир необходимо заменять чаще, если жарим рыбу или мясо в понировке.
- ▶ Жир необходимо заменить, если появится одно из следующих явлений: жир потускнел, после подогревания испаряется, бурлит во время жарения.

ОРИЕНТИРОВОЧНОЕ ВРЕМЯ ЖАРЕНИЯ

Нижеуказанное время жарения является приблизительным и основано на максимальном рекомендованном количестве пищи. Не наполняйте резервуар больше, чем на 2/3.

Пища:	Количество:	Температура:	Время (в мин.):
Сыр: Мороженный, в кусках	приметно 300 г	190°	2 – 4
Цыпленок: Мороженный, в кусках	приметно 350 г	190°	4 – 5
Сырой, в порциях	приметно 350 г	150°	13 – 18
Пончики	2-3 шт.	190°	2 – 3
Булочки, мороженые:	2-3 шт.	190°	5 – 6
Рыба: Мороженая:	приметно 200 г	190°	7 – 8
Сырая	приметно 200 г	180°	3 – 4
Кружочки лука: Мороженые:	приметно 300 г	190°	7 – 8
Сырые	приметно 300 г	180°	3 – 4
Картофель: Мороженный картофель фри:	приметно 300 г	190°	8 – 10
Мороженный длинный картофель фри	приметно 300 г	170°	6 – 7
Сырой картофель фри	приметно 300 г	190°	10 – 12
Креветки: Мороженые:	приметно 300 г	190°	7 – 8
Сырые, разбитые	приметно 300 г	170°	3 – 5
Овощи, сырые	приметно 350 г	170°	1 – 3

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Длина провода: 0,80 м



Внимание! Фирма «MPM agd S. A.» может вводить технические изменения!

ПРАВИЛЬНОЕ УДАЛЕНИЕ ПРОДУКТА (использованное электрическое и электронное оснащение)



Польша 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

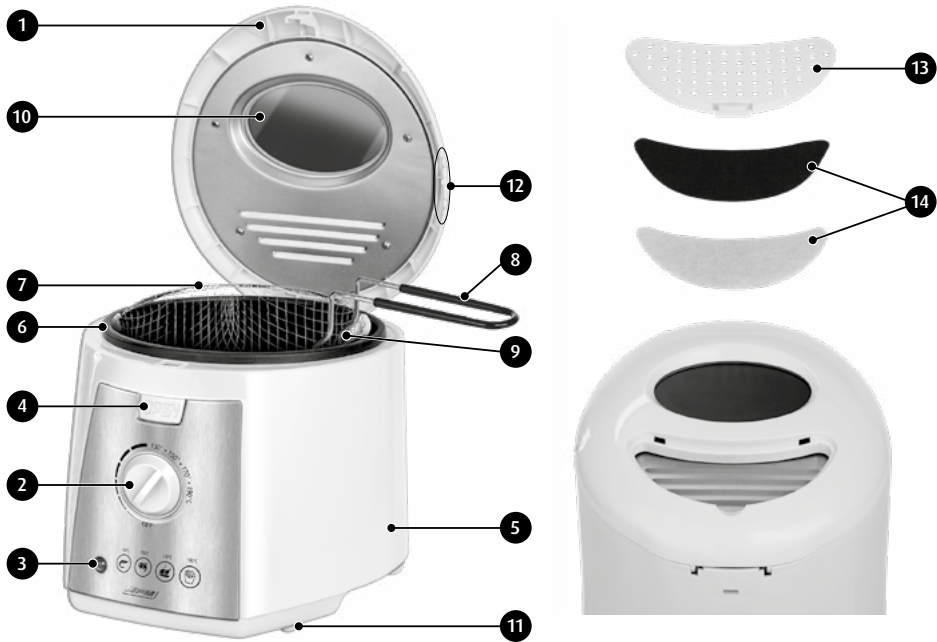
- Vor Gebrauch lesen Sie genau die Bedienungsanleitung.
- Nur mit trockenen Händen bedienen.
- Besondere Vorsicht bei der Verwendung des Geräts ist geboten, wenn sich Kinder in der Nähe befinden!
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich für den dafür vorgesehenen Verwendungszweck.
- Tauchen Sie das Gerät, das Netzkabel und den Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Elektronische Geräte sollten während des Gebrauchs nicht unbeaufsichtigt sein.
- Ziehen Sie den Netzstecker nach Gebrauch und vor der Reinigung immer aus der Steckdose.
- Defektes Gerät darf nicht benutzt werden, auch bei Beschädigung von Leitung oder Stecker – in diesem Fall muss das Gerät in einem autorisierten Service repariert werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
- Halten Sie das Netzkabel fern von heißen Flächen, offenen Flammen, sowie von scharfen Kanten.
- Das Netzkabel in eine geerdete Steckdose stecken.
- Das Gerät nicht auf heißen Oberflächen abstellen.
- Gerät nicht in der Nähe anderer elektrischer Geräte, Herde, Öfen etc. abstellen.
- 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.
- Aufgrund bestehender Brandgefahr Gerät von leicht brennbaren Stoffen wie Gardinen, Tischdecken etc. fernhalten.
- Das Gerät ist auf trockener, flacher und stabiler Fläche zu stellen.
- Das Gerät nur im Haushalt verwenden.
- Vor Arbeitsbeginn zuerst immer überprüfen, ob alle Geräteteile sachgemäß angebracht worden sind.
- Anwendung eines vom Gerätehersteller nicht empfohlenen Zubehörs kann Geräteschäden, Brand oder Körperverletzungen verursachen.
- Nur bestimmungsgemäß benutzen.
- Betreiben Sie das Gerät nie ohne Öl oder Fett. **Brandgefahr!**
- Fügen Sie dem Öl niemals Wasser hinzu! **Verpuffungs-/Explosionsgefahr!**
- Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!

- ▶ Vergessen Sie nicht, das Gerät nach dem Betrieb auszuschalten!
- ▶ Stellen Sie dazu immer den Ein- / Ausschalter auf Position
- ▶ „OFF“ und ziehen Sie den Netzstecker.
- ▶ Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen mit eingeschränkten physischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissens benutzt, sowie durch Kinder unter 8 Jahren verwendet zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihnen Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist. Kinder sollten das Gerät ohne Aufsicht weder reinigen, noch warten.
- ▶ Kinder sollen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Das Gerät und die Leitung an einem vor Kindern unter 8 Jahren geschützten Ort aufbewahren.
- ▶ Den Netzstecker nie am Kabel aus der Steckdose ziehen.
- ▶ Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem, wie z. B. einer Funksteckdose, betrieben werden.
- ▶ Den Stecker nie mit nassen Händen in die Steckdose stecken.
- ▶ 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.
- ▶ Aus Sicherheitsgründen sind lose Verpackungsteile (Kunststoffbeutel, Kartons, Styropor etc.) von Kindern fern zu halten.
- ▶ **WARNUNG! Kinder nicht mit Folie spielen lassen. Erstickungsgefahr!**
- ▶ Berühren Sie keine heißen Oberflächen! Benutzen Sie die Griffe.
- ▶ Die Friteuse darf nicht bewegt werden, wenn sie ein heißes Öl oder eine andere, heiße Flüssigkeit enthält.
- ▶ Zur bestimmungsgemäßen Verwendung.
- ▶ Die Oberflächentemperatur kann während des Gebrauchs steigen.
- ▶ Während der Anwendung wird empfohlen, die für die Handhabung dieser Art von Geräten vorgesehenen Schutzhandschuhe zu benutzen.
- ▶ **WARNUNG! Öle und Fette können bei Überhitzung brennen. Seien Sie vorsichtig!**



ACHTUNG! Heiße Oberfläche!

GERÄTEBESCHREIBUNG



1. Deckel der Friteuse
2. Thermostat-Knopf (bis 190°C)
3. Thermostat-Kontrolllampe
4. Entriegelungstaste des Deckels
5. Gehäuse der Friteuse
6. Ölbehälter (Min./Max. 1,2/1,4 L)
7. Bratenkorb
8. Korbgriff, der nicht aufheizt
9. Haken zum Fettfiltern
10. Sichtfenster zur Beobachtung des Frittiervorgangs
11. Gleitschutzfüße
12. Öffnungen für den Korbgriff
13. Filterabdeckung
14. Filterpatronen

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

1. Das Gerät aus der Packung entnehmen. Alle Beutel, Transportsicherungen, Füllmaterial und Aufkleber entfernen.
2. Gerät auf Transportschäden überprüfen. Bei Schadensverdacht verwenden Sie das Gerät nicht und konsultieren Sie Ihren Händler.
3. Sicherstellen, dass die Parameter des Versorgungsnetzes mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmen.
4. Das Gerät gemäß Hinweisen im Kapitel „PFLEGE UND WARTUNG“ reinigen.
5. Das Gerät auf einer harten, trockenen, stabilen, ebenen und horizontalen Oberfläche aufstellen.
6. Die richtige Lage der Filterpatronen **14** unter dem Deckel **13** überprüfen.

BRATEN HINWEISE

1. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich auf einer trockenen, stabilen und wärmebeständigen Oberfläche, von allen Kanten entfernt.
2. Benutzen Sie das Gerät nicht in den Schränken. Der durch die Entlüftung entgehende Dampf kann das Gerät beschädigen.
3. Benutzen Sie das Gerät ohne oder mit wenig Fett nicht. Das maximale Öl-Niveau darf nie überschritten werden! Das minimale (MIN) und maximale (MAX) Niveau wurden im Inneren des Behälters markiert ⑥.
4. Verwenden Sie nur ein gutes, zuverlässiges pflanzliches Fett oder Öl zum Frittieren. Braten in Butter, Margarine, Olivenöl oder Tierfett wird nicht empfohlen, da diese Fette bei niedrigeren Temperaturen verdampfen.
5. Vor dem Braten entfernen Sie das überschüssige Wasser von den Lebensmitteln um übermäßiges Schäumen und Verspritzen zu vermeiden. Werfen Sie keine feuchten Zutaten in das heiße Fett! Bereits eine kleine Menge an Flüssigkeit verursacht das Verspritzen!
6. Ziehen Sie immer das Netzanschlusskabel aus der Steckdose nach dem Gebrauch aus. Warten Sie immer ab, bis die Friteuse vollständig abkühlt, bevor sie das Fett entfernen und das Gerät reinigen! Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch!

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Heben Sie den Deckel ①, indem sie auf die Entriegelungstaste des Deckels drücken ④.
2. Füllen Sie den Behälter ⑥ mit Fett oder Öl höchstens bis zu dem maximalen Niveau MAX, nicht weniger jedoch als bis zu dem MIN-Niveau.

ACHTUNG! Wenn Sie Öl in den Behälter ⑥ gießen, seien Sie extrem vorsichtig, um das Gehäuse des Geräts nicht zu übergießen.

3. Schließen Sie den Deckel ① und schließen Sie das Gerät an die Steckdose an. Mit Hilfe des Thermostat-Knopfs ② stellen Sie die erwünschte Temperatur ein - die Thermostat-Kontrolllampe ③ leuchtet. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, erlischt die Thermostat-Kontrolllampe ③. Die empfohlene Einstellung beträgt in den meisten Fällen 190°C. Die Aufheizungszeit beträgt ca. 15 Minuten. Während des Betriebs wird die Kontrolllampe ③ leuchten und erlöschen, was davon zeugt, dass die eingestellte Öltemperatur aufrecht erhalten wird.
4. Während das Fett aufheizt, bereiten Sie die Zutaten für das Braten vor.

Achtung! Um die Gefahr von schweren Verletzungen oder Sachschäden zu vermeiden, ergreifen Sie spezielle Sicherheitsmaßnahmen während des Bratens in heißem Öl.

5. Füllen Sie den Bratenkorb bis zu 2/3 mit den vorbereiteten Lebensmitteln.

ACHTUNG! Greifen Sie ausschließlich am Griff ⑧.

6. Nach dem Öl-Aufheizen öffnen Sie den Deckel ①, platzieren Sie den gefüllten Korb ⑦ in dem Behälter ⑥ so, dass der Korbgriff ⑧ sich auf der rechten Seite der Friteuse befindet, anschließend schließen Sie den Deckel ①. Nach dem Schließen des Deckels ① sollen die Öffnungen ⑫ mit den Korbdrähten gefüllt sein ⑧.
7. In den ersten ein paar Minuten ist es normal, dass an dem Sichtfenster ⑩ Dampf erscheint. Er wird systematisch verschwinden, falls das Sichtfenster sauber ist.

8. Nach der Bratzeit drücken Sie auf die Taste ④, heben Sie den Deckel ①, indem Sie den Griff benutzen ⑧, heben Sie den Korb ⑦ und befestigen Sie ihn in einer Position, die es möglich macht, das Fett von der gebratenen Nahrung zu Filtern - den Haken ⑨ befestigen Sie am oberen Rand des Ölbehälters ⑥.

ACHTUNG! Wenn Sie den Deckel während des Bratens öffnen, ist besondere Vorsicht wegen der heißen Dämpfe geboten - benutzen Sie Offenhandschuhe.

9. Wenn die Lebensmittel weiter gebraten werden sollen, tauchen Sie erneut den Korb in das Fett ein und schließen Sie den Deckel.
10. Nach dem Frittieren trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und legen Sie das Essen auf einen Teller. Würzen Sie nach Ihrem Geschmack.
11. Warten Sie ab, bis das Gerät und das Fett abgekühlt sind, anschließend entfernen Sie das Öl aus dem Behälter ⑥ an einem sicheren Ort und reinigen Sie sofort die Friteuse.

ACHTUNG! Um das Öl aus der Friteuse zu entfernen, öffnen Sie den Deckel ①, greifen Sie mit beiden Händen das Gehäuse und kippen Sie das Gerät, um das Öl an einen sicheren Ort zu gießen.

REINIGUNG UND WARTUNG

ACHTUNG! Bevor Sie das Gerät reinigen, trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und warten Sie ab, bis es vollständig abkühlt.

ACHTUNG! Tauchen Sie das Gehäuse der Friteuse ⑤ nicht ins Wasser ein.

1. Wenn Sie das Öl erneut verwenden wollen, gießen Sie es durch ein Sieb, um alle Rückstände zu trennen, danach schließen Sie das Öl dicht ab und bewahren Sie es kühl und dunkel auf.
2. Reinigen Sie den entleerten Ölbehälter ⑥ unter wenig Wasser mit Spülmittelzusatz und trocknen Sie es genau ab. Verwenden Sie keine Scheuermittel, die die Oberfläche des Behälters kratzen können.
3. Den Korb ⑦ reinigen Sie unter Wasser mit Spülmittelzusatz, anschließend spülen Sie ihn mit Wasser und trocknen Sie ihn ab.
4. Wischen Sie das Gehäuse des Geräts ⑤ und den Deckel ① mit einem feuchten Tuch ab, danach trocknen Sie sie ab. Bei starker Verschmutzung befeuchten Sie das Tuch mit ein wenig Spülmittel. Das Gerät muss vor erneutem Gebrauch vollständig trocken sein. Verwenden Sie keine Lösungs- und andere aggressive Reinigungsmittel.
5. Systematisch überprüfen Sie den Zustand der Filterpatronen ⑭. Der Zugang zu den Patronen erfolgt durch das Entfernen der Hülle ⑬. Die Patronen können Sie unter warmem Wasser waschen und sie anschließend trocknen lassen. Wenn die Patronen ihre Aufgabe nicht mehr erfüllen, tauschen Sie sie gegen neue. Die dunkle Patrone bringen Sie immer an der Innenseite der Friteuse an und die weiße an der Außenseite.

SONSTIGE HINWEISE

- ▶ Wenn Sie die Friteuse zum ersten Mal verwenden, können Sie einen schwachen, unangenehmen Geruch oder Rauch wahrnehmen. Es ist ein normales Phänomen.
- ▶ Es sollten Produkte von ähnlicher Größe oder Dicke gebraten werden, weil dies es möglich macht, sie gleichzeitig zu braten.

- ▶ Füllen Sie den Korb nicht über 2/3. Wenn eine größere Menge gebraten wird, sind die Zutaten nicht knusprig.
- ▶ Fisch, Gemüse und Fleisch sollen vor dem Braten paniert werden.
- ▶ Verwenden Sie nur Metallbesteck, Kunststoff oder Gummi werden durch heißes Öl beschädigt! Lassen Sie kein Besteck in der Friteuse!
- ▶ Nach jedem Braten trennen Sie das Öl von den Überresten, indem Sie ein Tuch/ein feines Sieb verwenden.
- ▶ Die Wiederverwendbarkeit des gleichen Fettes hängt von der Art der im Fett gebratenen Produkte - Fette müssen öfter ersetzt werden, wenn paniertes Fisch oder paniertes Fleisch gebraten werden.
- ▶ Das Fett muss ersetzt werden, wenn Folgendes beobachtet wird: das Fett wird dunkel, das Fett verdampft nach dem Aufheizen, das Fett bewegt sich übermäßig während des Frittiervorgangs.

VORAUSSICHTLICHE RÖSTDAUER

Die unten genannte Bratdauer ist eine Orientierungshilfe und stützt sich auf empfohlene Menge der Lebensmittel. Füllen Sie den Behälter höchstens bis 2/3.

Lebensmittel:	Menge:	Temperatur:	Zeit(in Minuten.):
Käse:			
Gefroren, in Stücken	ca. 300 Gramm	190°	2–4
Hähnchen:			
Gefroren, in Stücken	ca. 350 Gramm	190°	4–5
Roh, portioniert	ca. 350 Gramm	150°	13–18
Krapfen	2-3 Stück	190°	2–3
Brötchen, gefroren:	2-3 Stück	190°	5–6
Fisch:			
Gefroren:	ca. 200 Gramm	190°	7–8
Roh	ca. 200 Gramm	180°	3–4
Zwiebelscheiben:			
Gefroren:	ca. 300 Gramm	190°	7–8
Roh	ca. 300 Gramm	180°	3–4
Kartoffeln:			
Gefrorene Pommes frites:	ca. 300 Gramm	190°	8–10
Gefrorene lange Pommes frites	ca. 300 Gramm	170°	6–7
Rohe Pommes frites	ca. 300 Gramm	190°	10–12
Garnelen:			
Gefroren:	ca. 300 Gramm	190°	7–8
Roh, geschlagen	ca. 300 Gramm	170°	3–5
Gemüse, roh	ca. 350 Gramm	170°	1–3

Technische Parameter des Geräts sind dem Typenschild zu entnehmen.
Länge des Netzkabels: 0,80 m



Achtung! 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*

Zapraszamy do serwisu internetowego **mpmstrefa.pl** – naszego e-sklepu z akcesoriami do produktów.

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