



INSTRUKCJA OBSŁUGI



FRYTOWNICA MFR-08 Deep fryer/Фритюрница/Фriteuse

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM ZAPOZNAJ SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI

PL

INSTRUKCJA OBSŁUGI..... 3

GB

USER MANUAL 11

RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОБСЛУЖИВАНИЮ..... 18

DE

BEDIENUNGSANLEITUNG..... 26

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!**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Nie mieszaj ze sobą różnych gatunków olejów i tłuszczów. Niebezpieczeństwo wykipienia.**
- ▶ **OSTRZEŻENIE! Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżać rąk lub twarzy do odpowietrzników.**



UWAGA! Gorąca powierzchnia!

OPIS URZĄDZENIA



1. Obudowa urządzenia
2. Timer (0-30 minut) z dźwiękowym sygnałem zakończenia pracy
3. Termostat - regulator temperatury (do 190°C)
4. Lampka termostatu
5. Przycisk zwalniający pokrywę
6. Zdemontowana pokrywa
7. Okienko do podglądu procesu smażenia – wizjer
8. Osłona filtra aluminiowego
9. Wymywalny zbiornik na olej (min./max. 2L/2.5L)
10. Koszyk do smażenia potraw
11. Składany uchwyt koszyka
12. Przycisk blokady uchwytu
13. Antypoślizgowe nóżki

PRZYGOTOWANIE FRYTOWNICY DO UŻYCIA

1. Przetrzyj pokrywę 6 i obudowę frytownicy 1 wilgotną szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy frytownicy w wodzie. Nigdy nie myj obudowy frytownicy w zmywarce do naczyń.
2. Otwórz pokrywę frytownicy 6, wciskając przycisk zwalniający 5.
3. Podważ od dołu składany uchwyt koszyka 11 osadzony w przedniej części obudowy 1 i rozłóż go do pozycji pionowej - zadziała blokada ustalająca uchwyt w tej pozycji. Złożenie uchwytu jest możliwe po przesunięciu blokady uchwytu 12 w dół.
4. Wyjmij koszyk 10 ze zbiornika 9 a następnie zbiornik 9 z frytownicy korzystając z dwóch wyprofilowanych uchwytów po bokach zbiornika.
5. Umyj koszyk 10 i zbiornik 9 w ciepłej wodzie z detergentem, spłucz i dokładnie wysusz.
6. Umieść zbiornik 9 z powrotem we wnętrzu frytownicy.

UWAGA! Wkładaj zbiornik do frytownicy w ten sposób aby nóżki pod spodem zbiornika zajęły swoje miejsca w gniazdach znajdujących się we wnętrzu frytownicy.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE SMAŻENIA

1. Używać urządzenia tylko na podłożu suchym, stabilnym, odpornym na wysokie temperatury, z dala od wszelkich krawędzi.
2. Nie używać w szafkach. Wydostająca się przez odpowietrzniki para może je uszkodzić. Nigdy nie używać bez zbiornika 9.
3. Nigdy nie używać bez tłuszczu lub z niewystarczającą ilością tłuszczu. Nigdy nie przekraczać maksymalnego poziomu oleju! Poziom minimalny (MIN) i maksymalny (MAX) zaznaczone zostały wewnątrz zbiornika 9.
4. Korzystać 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 usunąć z produktów spożywczych nadmiar wody, aby uniknąć nadmiernego spieniania i pryskania. Nie wrzucać mokrych składników do gorącego tłuszczu! Nawet niewielka ilość wody spowoduje pryskanie!
6. Zawsze wyjmować przewód zasilania z gniazdka po zakończeniu użytkowania. Zawsze odczekać, aby frytownica ostygła całkowicie, przed wylaniem tłuszczu i czyszczeniem! Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu!

SPOSÓB UŻYCIA

1. Podnieś pokrywę 6.
2. Wyjmij koszyk 10 ze zbiornika 9 i odłóż go na bok.
3. Napełnij zbiornik 9 tłuszczem lub olejem najwyżej do maksymalnego poziomu MAX, nie mniej jednak niż do poziomu MIN.
4. Zamknij pokrywę 6 i podłącz urządzenie do gniazdka sieciowego. Przy pomocy regulatora temperatury 3, ustaw pożądaną temperaturę. Po ustawieniu pokrętła 2, lampka termostatu 4 zaświeci się. Kiedy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę lampka termostatu 4 zgaśnie. Zalecane ustawienie to w większości wypadków 190°C. Czas wstępnego rozgrzania to około 20 minut.
5. 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.

6. Koszyk 10 napełnij w 2/3 jedzeniem.
Po rozgrzaniu tłuszczu wciśnij przycisk zwalniający pokrywę 5, aby ją otworzyć.

Uwaga! Urządzenie posiada specjalną nienagrzewającą się obudowę zewnętrzną – wewnątrz frytkownicy jest bardzo gorące i nie należy go dotykać!

7. Powoli unieś pokrywę 6 uważając, aby nie dotknąć gorących powierzchni. Następnie umieść napełniony koszyk 10 w zbiorniku tak, aby uchwyt znalazł się w otworze w krawędzi przedniej części urządzenia.
8. Docisnij i zamknij pokrywę 6.
9. Zwolnij przycisk blokujący 12 i opuść uchwyt 11. Koszyk 10 zostanie automatycznie opuszczony do tłuszczu.
10. Przez pierwszych kilka minut normalnym jest, iż w wizjerze 7 pojawi się para. Zniknie ona powoli w czasie smażenia, jeśli wizjer jest czysty.

Uwaga! Normalnym zjawiskiem jest wydostawanie się pary w czasie smażenia przez odpowietrzniki. Aby uniknąć poparzenia parą nie zbliżać rąk lub twarzy do odpowietrzników.

11. Po upływie czasu smażenia podnieś rączkę koszyka 11, dopóki rączka nie zablokuje się w pozycji poziomej – działanie to automatycznie uniesie koszyk 10 do pozycji odsączania.
12. Wciśnij przycisk zwalnający 5, aby otworzyć pokrywę 6. Pozwól, aby wydostała się cała para, a następnie ostrożnie unieś pokrywę 6 do pozycji pionowej, starając się nie dotknąć gorących powierzchni. Sprawdź, czy jedzenie jest dobrze usmażone. Jeśli wymagane jest dalsze smażenie, zamknij pokrywę i opuść koszyk do tłuszczu, stosując się do procedury opisanej w punktach 4-6.
13. Po usmażeniu jedzenia wyciągnij koszyk 10 z frytownicy i wyłóż jedzenie na talerz. Dopraw do smaku.

Uwaga! Nie zwalniać przycisku blokady podczas wyciągania koszyka z frytownicy!

Timer

Timer 2 możesz ustawić na max. 30 min, aby to zrobić przekręć jego pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do wybranej wartości. Sygnał dźwiękowy będzie oznaczać koniec ustawionego czasu oraz wyłączenie urządzenia. Przekręcając timer 2 w przeciwną stronę do ruchu wskazówek zegara do pozycji ON urządzenie będzie pracować bez ograniczenia czasowego.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekaj, aż frytownica całkowicie wystygnie, nie otwierając pokrywę 6.
2. Po ostygnięciu, korzystając z uchwytów na zbiorniku 9, wyjmij go z frytownicy.
3. Planując ponowne użycie tłuszczu, zaleca się, aby przelać go przez sito w celu odcedzenia wszelkich pozostałości z przygotowywanych potraw. Następnie szczelnie zamknij tłuszcz i przechowuj z daleka od ciepła lub bezpośredniego światła.
4. Zbiornik 9 i koszyk 10 umyj w ciepłej wodzie z dodatkiem łagodnego detergentu, następnie dokładnie wysusz. Nie używaj ściereczek drucianych lub środków ściernych do czyszczenia zbiornika 9 i obudowy 1. Koszyk 10 możesz myć także w zmywarkach do naczyń.
5. Nigdy nie zanurzaj obudowy 1 w wodzie lub innej cieczy ani też nie myj jej w zmywarce do naczyń. Wytrzyj jedynie wilgotną ściereczką.
6. Pokrywę 6 przed czyszczeniem zdemontuj z urządzenia (podnieś do pozycji pionowej i pociągnij do góry). Pokrywę umyj w ciepłej wodzie z detergentem, zwróć szczególną uwagę na dokładne umycie kratki pod którym znajduje się aluminiowy filtr. Po umyciu pokrywę dokładnie ją wypłucz i osusz. Filtr aluminiowy nie podlega okresowej wymianie. Po wysuszeniu zamontuj pokrywę w urządzeniu. Pokrywę możesz także myć w zmywarkach do naczyń.

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 precedzić olej przy pomocy podwójnej grubości chusty serowarskiej/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:	Czas (w min.):
Ser:			
Mrożony, w kawałkach	ok 400 g	190°	2 – 4
Kurczak:			
Mrożony, w kawałkach	ok 500 g	190°	4 – 5
Surowy, porcjowany	ok 500 g	150°	25 – 30
Pączki	3 – 4 szt.	190°	2 – 3
Bułeczki, mrożone:	3 – 4 szt.	190°	5 – 6
Ryba:			
Mrożona:	ok 300 g	190°	7 – 8
Surowa	ok 300 g	180°	3 – 4
Krażki cebuli:			
Mrożone:	ok 400 g	190°	7 – 8
Surowe	ok 400 g	180°	3 – 4
Ziemniaki:			
Mrożone frytki:	ok 400 g	190°	8 – 10
Mrożone długie frytki	ok 400 g	170°	8 – 10
Surowe frytki	ok 400 g	190°	10 – 12
Krewetki:			
Mrożone:	ok 400 g	190°	7 – 8
Surowe, rozbite	ok 400 g	170°	3 – 5
Warzywa, surowe	ok 500g	170°	1 – 3

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,0 m



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

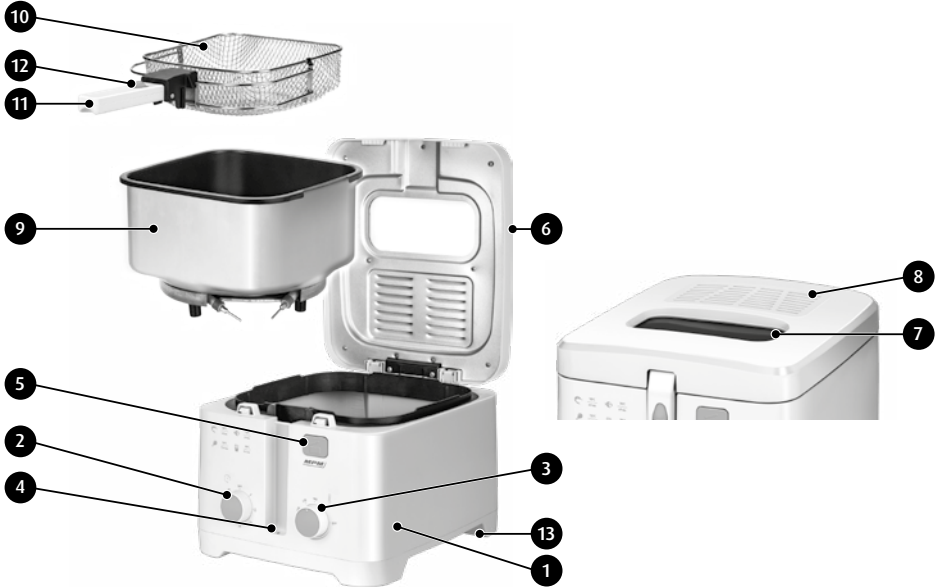
- Before operating this appliance, please read the Manual carefully.
- Use special caution when operating near children.
- Never leave the operating appliance unattended!
- Do not use this appliance for other than intended use.
- Do not immerse this appliance, its cord or plug in water or any other liquids.
- 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!**

- ▶ **CAUTION! Do not use different types of oils and/or fats together. Hazard of boiling and spilling!**
- ▶ **CAUTION! Keep hands and face away from air vents to prevent scalding.**

▶  **Warning! Hot surface!**

APPLIANCE DESCRIPTION



- | | |
|---|--|
| 1. Fryer casing | 8. Aluminum filter cover |
| 2. ON/OFF knob Timer with sound signal at the operation cycle end | 9. Removable oil container (min./max. 2 L/2,5 L) |
| 3. Temperature control (to 190°C) | 10. Frying basket with comfortable cool touch handle |
| 4. Signal light | 11. Basket handle |
| 5. Lid release button | 12. Basket handle lock button |
| 6. Lid | 13. Non-slip feet |
| 7. Viewing window | |

FRYER PREPARATION FOR USE

1. Wipe the fryer lid **6** and casing **1** with a damp cloth. Never immerse the fryer casing in water. Never clean the lid elements or the fryer base in a dishwasher.
2. Open the fryer lid **6** by pressing the release button **5**.
3. Prise the folding handle of the basket **11** away from its seat in the housing front **1** and bring it upward to latch. The handle can be folded back in place by moving its latch **12** down.

4. Remove the basket 10 from the tank 9 and follow by removing the tank 9 by its side handles from the deep fryer.
5. Wash the basket 10 and the tank 9 in warm water with some detergent, rinse clean and leave to dry.
6. Reinstall the tank 9 back in the deep fryer.

CAUTION! Insert the tank into the deep fryer by locating the tank bottom feet in the respective seats inside the appliance.

FRYING GUIDELINES

1. Use the appliance only on dry, stable and heat-resistant surfaces away from its edges.
1. Do not use in cabinets. Steam that escapes through cover vents may cause damage. Never use without the container 9.
2. Never use 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 9.
3. 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.
4. 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!
5. 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!

HOW TO USE

1. Lift the lid 6.
2. Remove the basket 10 from the container 9 and set it aside.
3. Fill the container 9 with oil or shortening up to the MAX oil level line, but not beneath the MIN level line.
4. Close the lid 6 and plug the unit to the power outlet. Set the desired temperature using the temperature controller 3. After setting the knob 2, the thermostat indicator 4 will light up. When the unit reaches the desired temperature, the thermostat indicator lights up. The recommended setting in most cases is 190°C. The preheat time is approx. 20 minutes.
5. While oil is preheating prepare food for cooking.

Caution! To prevent the risk of severe personal injury or property damage, use special caution when frying with hot oil.

6. Fill the basket 10 up to 2/3 with foodstuffs.
With oil heated press the lid release button 5 to open it.

Caution! The appliance has a special cool touch casing – the fryer inside is very hot – do not touch it!

7. Slowly lift the lid 6 with special caution taken not to touch hot surfaces. Place the filled basket 10 into the container so the handle is positioned in the slot on the appliance front part edge.
8. Tighten and close the lid 6.

9. Release the lock button 12 and lower the handle 11. The basket 10 will be automatically lowered into oil.
10. It is normal for the viewing window 7 to get steamy for the first several minutes. Steam will disappear while frying provided the viewing window is clean.

Caution! It is normal for steam to escape through cover vents while frying. To avoid steam burns, keep hands and face away from the cover vents.

11. When frying time has elapsed, lift the basket handle 11 until it locks in upright position – this will automatically lift the basket 10 to draining position.
12. Press the release button 5 to open the lid 6. Allow all steam to escape, then cautiously lift the lid 6 to the upright position not touching hot surfaces. Check if the food is well fried. If more cooking time is needed, close the lid and lower the basket back according to point 4-6.
13. Once the food is fried, lift the basket 10 up from the fryer and take the food out on a plate. Season to taste.

Caution! Do not release the lock button while removing the basket from the fryer!

Timer

The timer 2 can be set to max. 30 min. To do so, turn the knob clockwise to the desired value. Sound signal indicates the end of set time and turning the appliance off. Rotating the timer 2 counter-clockwise to the ON position will set the appliance to operate with no time limit.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the power cord from the mains and leave the deep fryer to cool down completely before opening the lid 6.
2. Now, remove the tank by its side handles 9 from the deep fryer.
3. If you want to reuse the fat/oil, pass it through a sieve to remove all solid residues from prior frying. Keep the reused fat/oil in a sealed container away from heat and direct sunlight.
4. Wash the tank 9 and the basket 10 in warm water with some detergent, rinse clean and leave to dry. Do not clean the tank 9 and the housing 1 with wire scourers or any abrasive. The basket 10 is dishwasher-safe.
5. Never immerse the appliance housing 1 in water or any liquid. The housing is not dishwasher-safe. Wipe it with a damp cloth to clean.
6. Remove the lid 6 before cleaning, by lifting it upward and pulling up. Wash the lid in warm water with some detergent. Thoroughly clean the grille underneath which the aluminium mesh filter is. Rinse the lid thoroughly and leave it to dry after washing. The aluminium mesh filter is not replaceable. When dry, reinstall the lid back in the appliance. The lid is dishwasher-safe.

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 400 g	190°	2 – 4
Chicken: Frozen, in pieces	about 500 g	190°	4 – 5
Raw, portioned	about 500 g	150°	13 – 18
Doughnuts	3 – 4 pcs.	190°	2 – 3
Rolls, frozen	3 – 4 pcs.	190°	5 – 6
Fish: Frozen	about 300 g	190°	7 – 8
Raw	about 300 g	180°	3 – 4
Onion rings: Frozen	about 400 g	190°	7 – 8
Raw	about 400 g	180°	3 – 4
Potatoes: Frozen fries:	about 400 g	190°	8 – 10
Thin French fries:	about 400 g	170°	6 – 7
Raw fries:	about 400 g	190°	10 – 12
Shrimps: Frozen	about 400 g	190°	7 – 8
Raw, smashed	about 400 g	170°	3 – 5
Vegetables, raw	about 500 g	170°	1 – 3

TECHNICAL SPECIFICATION:

Technical parameters are indicated on the product nameplate.

Power cord length: 1.0 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 устройство 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 обратиться 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!**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Не смешивайте различные виды масла и жира. Опасность выкипания.**
- ▶ **ВНИМАНИЕ! Во избежание ожогов паром не приближайте руки и лицо к вентиляционным отверстиям.**

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1. Корпус фритюрницы
2. Таймер (0-30 мин) со звуковым сигналом окончания работы
3. Термостат - регулятор температуры (до 190°C)
4. Индикатор термостата
5. Кнопка открытия крышки
6. Крышка
7. Окошко для просмотра процесса жарения - окошко
8. Крышка алюминиевого фильтра
9. Съемный резервуар для масла (мин./ макс. 2 Л x 2,5 Л)
10. Корзина для жаренья с удобной не нагревающейся ручкой
11. Ручка корзины
12. Кнопка открытия крышки
13. Антискользящие ножки

ПОДГОТОВКА ФРИТЮРНИЦЫ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

1. Протереть крышку (6) и корпус фритюрницы (1) влажной тряпочкой. Никогда не окунайте фритюрницу в воду. Никогда не мойте элементы крышки или основания фритюрницы в посудомоечной машине.
2. Откройте крышку фритюрницы (6), нажмите кнопку открытия (5).
3. Подденьте снизу складную ручку корзины (11), встроенную в передней части корпуса (1), и разложите ее до вертикального положения - сработает блокировка, фиксирующая ручку в этом положении. Чтобы сложить ручку, переместите блокировку ручки (12) вниз.
4. Извлеките корзину (10) из чаши (9), а затем чашу (9) из фритюрницы с помощью двух профилированных ручек по бокам чаши.
5. Вымойте корзину (10) и чашу (9) в теплой воде с моющим средством, промойте и тщательно высушите.

6. Поместите чашу 9 обратно внутрь фритюрницы.

ВНИМАНИЕ! Вставьте чашу во фритюрницу таким образом, чтобы ножки снизу чаши заняли свои места в углублениях внутри фритюрницы.

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 паропроводов пар может их повредить. Никогда не используйте без резервуара 9.
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 9.
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!

СПОСОБ ПРИМЕНЕНИЯ:

1. Подымите крышку 6.
2. Выньте корзину 10 из резервуара 9 и отложите ее в сторону.
3. Наполните резервуар 9 жиром или маслом не больше чем до максимального уровня MAX, и не меньше чем до уровня MIN.
4. Закройте крышку 6 и включите устройство в розетку. С помощью регулятора температуры 3, установите желаемую температуру. После установления температуры регулятора 2, термостатная лампочка 4 загорится. Когда устройство достигнет установленной температуры термостатная лампочка выключится. В большинстве случаев рекомендуемая температура составляет 190 °C. Время последующего нагревания около 20 минут.
5. В процессе разогрева жира подготовьте компоненты для жарения.

Внимание! Чтобы предотвратить риск получения серьезных ожогов или повреждения предметов, необходимо придерживаться правил безопасности во время жарения на горячем масле.

6. Наполните 10 корзину на 2/3 едой.
Когда жир нагреется нажмите кнопку, освобождающую крышку 5, чтобы ее открыть.

Внимание! Устройство имеет специальный внешний корпус, который не нагревается, - внутри фритюрница очень горячая, поэтому не следует касаться ее!

7. Медленно подымите **6** крышку, следя, чтобы не дотронуться к горячим поверхностям. Затем поместите наполненную корзину **10** в резервуар так, чтобы ручка оказалась в отверстии в крае передней части устройства.
8. Дожмите и закройте крышку **6**.
9. Освободите кнопку блокирования и опустите ручку **11**. Корзина **10** автоматически погрузится в жир.
10. В течении первых нескольких минут в окошке **7** может появиться пар. Он исчезнет постепенно по мере жарения, если окошко чистое.

Внимание! Если пар выходит во время жарения через паропроводы, это нормально. Чтобы избежать ожогов паром не приближайте руки или лицо к паропроводам.

11. После истечения времени жарения подымите ручку корзины **11**, пока она не заблокируется в горизонтальном положении - это действие автоматически подымит корзину **10** в положение отцеживания.
12. Нажмите освобождающую кнопку **5**, чтобы открыть крышку **6**. Позвольте, чтобы вышел весь пар, а затем осторожно подымите крышку **6** в вертикальное положение, стараясь не прикоснуться горячих поверхностей. Проверьте, хорошо ли зажарилась пища. Если необходимо продолжить жарение, закройте крышку и опустите корзину в жир, используя для этого процедуру, описанную в пунктах 4-6.
13. После зажаривания пищи вытяните корзину **10** из фритюрницы и выложите пищу на тарелку. Добавьте специи по вкусу.

Внимание! Не освобождайте кнопку блокирования во время вынимания корзины из фритюрницы!

Таймер

Таймер **2** можно установить на макс. 30 мин, чтобы сделать это, необходимо перекрутить ручку по часовой стрелке до выбранного значения. Звуковой сигнал будет означать окончание указанного времени, а также выключение устройства. Поворачивая таймер **2** против часовой стрелки в положение ON устройство будет работать без временного ограничения.

ЧИСТКА И УХОД

1. Перед началом чистки извлеките вилку из розетки и подождите, пока фритюрница полностью остынет, не открывая крышку **6**.
2. После того, как прибор остынет, с помощью ручек на чаше и **9**, извлеките ее из фритюрницы.
3. Если вы планируете использовать масло повторно, перелейте его через сито, чтобы отцедить остатки от приготовленных продуктов. Затем плотно его закройте и храните вдали от тепла и света.
4. Чашу **9** и корзину **10** вымойте в теплой воде с мягким моющим средством, а затем тщательно высушите. Не используйте проволочные мочалки или абразивные чистящие средства для чистки чаши **9** и корпуса **1**. Корзину **10** можно мыть в посудомоечных машинах.
5. Никогда не погружайте корпус **1** в воду или другие жидкости и не мойте его в посудомоечной машине. Просто протрите влажной салфеткой.
6. Крышку **6** перед чисткой снимите с прибора (поднимите в вертикальное положение и потяните вверх). Крышку мойте в теплой воде с моющим средством, обратите

особое внимание на тщательную мойку решеток, под которыми находится алюминиевый фильтр. После мытья крышки тщательно ее промойте и высушите. Алюминиевый фильтр не подлежит периодической замене. После того, как крышка высохнет, установите ее на приборе. Крышку также можно мыть в посудомоечных машинах.

ПРЕЗНЫЕ 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 понирровке.
- ▶ 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.

Пицца:	Количество:	Температура:	Время (в мин.):
Сыр: Мороженый, в кусках	приметно 400 г	190°	2 – 4
Цыпленок: Мороженый, в кусках	приметно 500 г	190°	4 – 5
Сырой, в порциях	приметно 500 г	150°	13 – 18
Пончики	3 – 4 шт.	190°	2 – 3
Булочки, мороженые:	3 – 4 шт.	190°	5 – 6
Рыба: Мороженая:	приметно 300 г	190°	7 – 8
Сырая	приметно 300 г	180°	3 – 4
Кружочки лука: Мороженые:	приметно 400 г	190°	7 – 8
Сырые	приметно 400 г	180°	3 – 4
Картофель: Мороженый картофель фри:	приметно 400 г	190°	8 – 10
Мороженый длинный картофель фри	приметно 400 г	170°	6 – 7
Сырой картофель фри	приметно 400 г	190°	10 – 12
Креветки: Мороженые:	приметно 400 г	190°	7 – 8
Сырые, разбитые	приметно 400 г	170°	3 – 5
Овощи, сырые	приметно 500 г	170°	1 – 3

ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

Технические параметры указаны на маркировочном щитке изделия.

Длина провода: 1,0 м



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

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 поддержанной 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 Fernwirksystem, 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!**

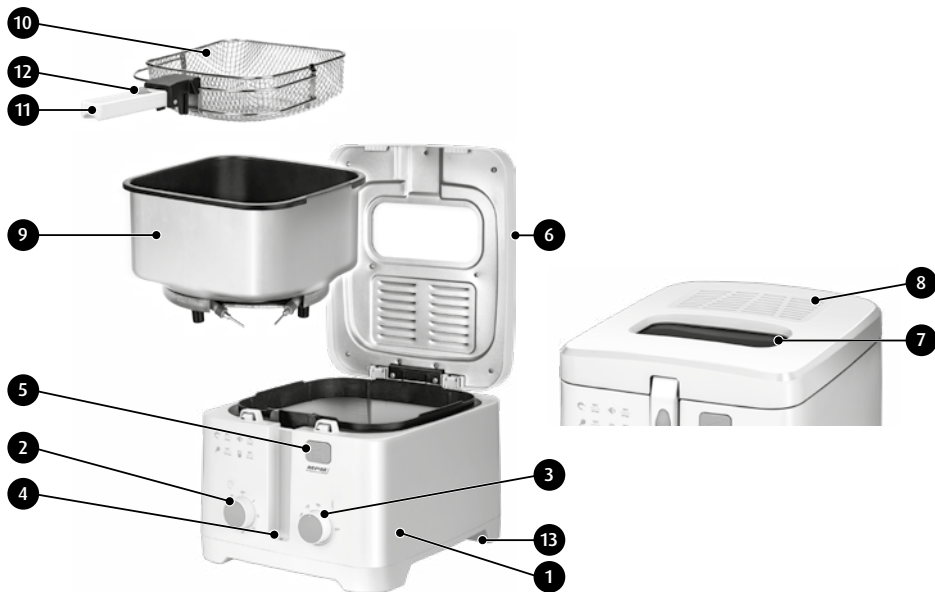


ACHTUNG! Heiße Oberfläche!

- **WARNUNG! Mischen Sie nicht verschiedene Öle und Fette. Überkochgefahr.**

► **WARNUNG! Zur Vermeidung von Verbrühungen mit Dampf Hände und Gesicht von den Luftauslassöffnungen fernhalten.**

BESCHREIBUNG DES GERÄTES



- | | |
|--|---|
| 1. Gehäuse | 7. Fenster zur Vorschau des Frittiervorgangs - Sichtfenster |
| 2. Timer (0-30 Minuten) mit akustischem Abschlussignal | 8. Aluminiumfilterabdeckung |
| 3. Thermostat - Temperaturregler (bis 190 °C) | 9. Abnehmbarer Ölbehälter (min./max. 2L/2.5L) |
| 4. Thermostatlampe | 10. Bratenkorb |
| 5. Entriegelungstaste des Deckels | 11. Klappbarer Korbgriff |
| 6. Abnehmbarer Deckel | 12. Verriegelungsknopf für Griff |
| | 13. Rutschfeste Füße |

VORBEREITUNG DER FRITTEUSE FÜR DEN GEBRAUCH

1. Wischen Sie den Deckel **6** und das Gehäuse der Fritteuse **1** mit einem feuchten Tuch ab. Tauchen Sie das Gehäuse der Fritteuse niemals in Wasser. Waschen Sie das Gehäuse der Fritteuse niemals in einer Spülmaschine.
2. Öffnen Sie das Gehäuse der Fritteuse **6** mit dem Entriegelungsknopf **5**.
3. Hebeln Sie den Klappgriff des Korbes von unten, **11** der sich im vorderen Teil des Gehäuses befindet, **1** und klappen Sie ihn in die senkrechte Position - die Verriegelung fixiert den Griff in dieser Position. Der Griff kann durch Verschieben der Griffverriegelung **12** nach unten geklappt werden.

4. Nehmen Sie den Korb **10** aus dem Behälter **9** und dann den Behälter **9** aus der Fritteuse mit zwei profilierten Griffen an den Seiten des Behälters.
5. Waschen Sie den Korb **10** und den Behälter **9** in warmem Wasser mit Reinigungsmittel, abspülen und gründlich abtrocknen.
6. Setzen Sie den Behälter **9** wieder in die Fritteuse.

ACHTUNG! Setzen Sie den Behälter so in die Fritteuse, dass die Füße unter dem Behälter in die Schlitz in der Fritteuse gelangen.

BRATHINWEISE

1. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich auf einer trockenen, stabilen und wärmebeständigen Oberfläche, von allen Kanten entfernt.
2. Nicht in Schränken verwenden. Der durch die Entlüftung entgehende Dampf kann das Gerät beschädigen. Niemals ohne Behälter benutzen **9**.
3. Niemals ohne Fett oder mit unzureichender Fettmenge verwenden. Überschreiten Sie niemals den maximalen Ölstand! Die minimalen (MIN) und maximalen (MAX) Füllstände sind im Inneren des Behälters markiert **9**.
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 Fritteuse vollständig abkühlt, bevor sie das Fett entfernen und das Gerät reinigen! Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch!

GEBRAUCHSANWEISUNG

1. Deckel heben **6**.
2. Korb **10** aus dem Behälter herausnehmen **9** und beiseite legen.
3. Den Behälter **9** mit Fett oder Öl höchstens bis zu dem maximalen Niveau (MAX), mindestens jedoch bis zu dem MIN-Niveau füllen.
4. Den Deckel schließen **6** und das Gerät an die Steckdose anschließen. Mithilfe des Temperaturreglers **3** die gewünschte Temperatur einstellen. Nach dem Einstellen des Drehknopfes **2** geht die Thermostatlampe **4** an. Wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht, geht die Thermostatlampe **4** aus. Empfohlener Einstellwert ist in meisten Fällen 190°C. Die Vorheizzeit beträgt ca. 20 Minuten.
5. 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.

6. Den Korb **10** mit Essen nicht über 2/3 füllen. Nach Erhitzen von Fett drücken Sie die Taste zur Entriegelung **5** des Deckels, um ihn zu öffnen.

Achtung! Das Gerät hat ein spezielles, kühlbleibendes Außengehäuse - das Innere der Fritteuse ist sehr heiß und sollte nicht berührt werden!

7. Heben Sie den Deckel **6** langsam an und achten Sie darauf, die heißen Oberflächen nicht zu berühren. Setzen Sie dann den gefüllten Korb **10** so in den Behälter, dass sich der Griff in der Öffnung am Rand der Vorderseite des Gerätes befindet.
8. Drücken Sie und schließen Sie den Deckel **6**.
9. Entriegeln Sie den Verriegelungsknopf **12** und senken Sie den Griff **11**. Der Korb **10** wird automatisch ins Fett abgesenkt.
10. In den ersten ein paar Minuten ist es normal, dass im Sichtfenster **7** Dampf erscheint. Er wird langsam verschwinden, wenn das Sichtfenster sauber ist.

Achtung! Der durch die Luftauslassöffnungen während des Frittiervorgangs freigesetzte Dampf gilt als eine Normalerscheinung. Zur Vermeidung von Verbrühungen mit Dampf Hände und Gesicht von den Luftauslassöffnungen fernhalten.

11. Nach Ablauf der Frittierzeit heben Sie den Korbgriff **11** an, bis der Griff in horizontaler Position fixiert wird - dadurch wird der Korb **10** automatisch in die Abtropfposition gehoben.
12. Drücken Sie den Entriegelungsknopf **5**, um den Deckel **6** zu öffnen. Lassen Sie den gesamten Dampf entweichen, dann heben Sie den Deckel **6** vorsichtig in die senkrechte Position und achten Sie darauf, die heißen Oberflächen nicht zu berühren. Prüfen Sie, ob das Essen gut gebraten ist. Wenn ein weiteres Braten erforderlich ist, schließen Sie den Deckel und senken Sie den Korb ins Fett ab. Befolgen Sie dabei die in den Punkten 4-6 beschriebenen Schritte.
13. Nach dem Braten nehmen Sie den Korb **10** aus der Fritteuse und legen Sie das Essen auf den Teller. Würzen Sie nach Ihrem Geschmack.

Achtung! Entriegeln Sie den Verriegelungsknopf nicht, wenn Sie den Korb aus der Fritteuse nehmen!

Timer

Der Timer **2** kann maximal auf 30 Minuten eingestellt werden. Dafür drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf den ausgewählten Wert. Das akustische Signal bedeutet das Ende der eingestellten Zeit an und das Gerät wird ausgeschaltet. Durch Drehen des Timers **2** gegen den Uhrzeigersinn in die ON-Position arbeitet das Gerät ohne Zeitbegrenzung.

REINIGUNG UND WARTUNG

1. Vor dem Reinigen ziehen den Stecker aus der Steckdose aus und lassen Sie die Fritteuse vollständig abkühlen, ohne den Deckel **6** zu öffnen.
2. Nach dem Abkühlen den Behälter aus der Fritteuse mithilfe der Griffe am Behälter **9** herausnehmen.
3. Wenn Sie planen, das Fett wiederzuverwenden, wird empfohlen, es durch ein Sieb zu gießen, um eventuelle Rückstände aus dem zubereiteten Speisen zu entfernen. Dann das Fett dicht verschließen und vor Hitze und direktem Licht schützen.
4. Waschen Sie den Behälter **9** und den Korb **10** in warmem Wasser mit mildem Reinigungsmittel und trocknen Sie sie anschließend gründlich ab. Zur Reinigung des Behälters **9** und des Gehäuses **1** keine Drahtlappen oder Scheuermittel verwenden. Der Korb **10** kann auch in Spülmaschinen gewaschen werden.

5. Tauchen Sie das Gehäuse niemals ❶ in Wasser oder andere Flüssigkeiten und waschen Sie es nicht in der Spülmaschine. Nur mit einem feuchten Tuch abwischen.
6. Vor dem Reinigen demontieren Sie den Deckel ❷ vom Gerät (in senkrechte Position heben und nach oben ziehen). Den Deckel waschen Sie in warmem Wasser mit Reinigungsmittel. Achten Sie besonders darauf, die Gitter, unter denen sich der Aluminiumfilter befindet, gründlich zu waschen. Nach dem Waschen des Deckels spülen und trocknen Sie ihn gründlich. Der Aluminiumfilter unterliegt keinem regelmäßigen Austausch. Nach dem Trocknen bringen Sie den Deckel am Gerät wieder an. Der Deckel kann auch in Spülmaschinen gewaschen werden.

SONSTIGE HINWEISE

- ▶ Wenn Sie die Fritteuse 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 Fritteuse!
- ▶ 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 Fleisch 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. 400 g	190°	2 – 4
Hähnchen: Gefroren, in Stücken	ca. 500 g	190°	4 – 5
Roh, portioniert	ca. 500 g	150°	25 – 30
Krapfen	3 – 4 Stück	190°	2 – 3
Brötchen, gefroren:	3 – 4 Stück	190°	5 – 6
Fisch: Gefroren:	ca. 300 g	190°	7 – 8
Roh	ca. 300 g	180°	3 – 4
Zwiebelscheiben: Gefroren:	ca. 400 g	190°	7 – 8
Roh	ca. 400 g	180°	3 – 4
Kartoffeln: Gefrorene Pommes frites :	ca. 400 g	190°	8 – 10
Gefrorene lange Pommes frites	ca. 400 g	170°	8 – 10
Rohe Pommes frites	ca. 400 g	190°	10 – 12
Garnelen: Gefroren:	ca. 400 g	190°	7 – 8
Roh, geschlagen	ca. 400 g	170°	3 – 5
Gemüse, roh	ca. 500 g	170°	1 – 3

TECHNISCHE DATEN

Technische Parameter des Gerätes sind dem Typenschild zu entnehmen.
Länge des Netzkabels: 1,0 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*

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