

FME famatel

MFR-06 „FitFryer” MPM elektromos olajmentes sütő

Biztonsági előírások

- Használat előtt olvassa el a használati útmutatót.
- Figyeljen különösen oda, ha az eszközt gyermekek közelében használja.
- Ne hagyja az eszközt működés közben magára.
- Ne használja az eszközt másra, mint amire azt tervezték.
- Ne merítse az eszközt, kábelét vagy dugóját vízbe vagy más folyadékba.
- Mindig húzza ki a konnektorból az eszközt, ha nem használja, vagy ha takarítja.
- Ne használja, ha a termék sérült, még ha csak a kábel vagy dugó is az! Keressen szakértő segítséget!
- A gyártó által ajánlott kiegészítőkhöz kívül mások használata károkat vagy sérüléseket okozhat.
- Ha az eszköz szokatlan hangot, szagot, vagy füstöt ad ki magából, azonnal kapcsolja azt ki, majd keresse fel a legközelebbi szakszervízt.
- Ne használja az eszközt kültéren.
- Ne érintse meg az eszközt vizes kézzel.
- Ne lógassa át a kábelt éles éleken, valamint ne érintse forró felületekhez.
- Ne érintse meg, ha forró! Használjon konyhakesztyűt.
- Az eszközt hűvös, árnyékos és száraz helyen tárolja.
- Kerülje a műanyag alkatrészek deformációját, ne mossa le az eszközt meleg vízzel.
- Ne tegye a kezét, vagy tárgyakat az eszközbe működés közben.
- Ne tegye az eszközt más elektromos eszköz közelébe, mint például gázégők, sütők, stb.
- Mielőtt bekapcsolja, bizonyosodjon meg, hogy minden része megfelelően van elhelyezve.
- Sütés után hagyja az eszközt lehűlni, mielőtt kitisztítja.
- Csak úgy használja, ahogy azt szabad.
- Az eszköz csak háztartásban használható. Ne használja hosszú ideig folyamatosan, hogy elkerülje a burkolat deformációját.
- Az eszköz felületének a hőmérséklete emelkedhet használat közben.
- Az eszköz csak földelt aljzatba dugható.
- A terméket lehetőleg ne használja 8 évesnél fiatalabb gyermek, szellemileg, érzékszervi vagy testileg sérült ember, illetve tapasztalatlan felhasználó; ha csak nincsen felügyelet alatt, illetve ha kapott megfelelő tájékoztatást a biztonságos használatról és a lehetséges sérülésekről. A tisztítást nem végezheti gyermek felügyelet nélkül.
- Az eszköz nem játék, ne hagyja gyermekét játszani vele.
- Az eszközt és a kábelét tartsa gyermekektől elzártnak.
- Ne húzza ki az eszközt a konnektorból a kábelnél fogva, fogja meg a dugót.
- Ne használja a dugót vizes kézzel.
- Kerülje a műanyag elemek deformációját; ne mossa el forró vízzel vagy mosogatógéppel.
- A sütés végeztével várja meg, míg az eszköz lehül, mielőtt szétszedi vagy elmossa azt.
- Sütés közben forró gőz távozhat a szellőzőnyílásokon át.
- Működés közben ne takarja le a szellőzőnyílásokat.
- Az élelmiszert csakis a kosárban süssse.
- Ne töltsen meg az edényt olajjal, ez tüzet okozhat.
- Használat közben javasoljuk konyhakesztyű használatát.
- Az eszköz nem használható külső időzítővel vagy távirányító rendszerekkel.

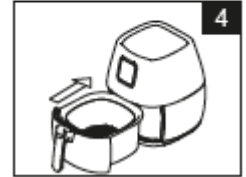
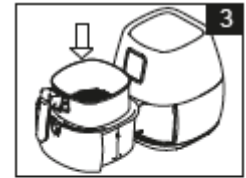
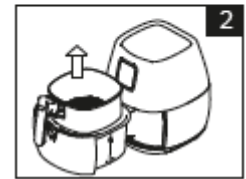
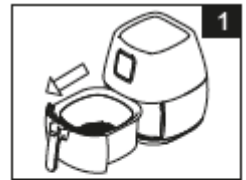
Leírás

- 1, Ház
- 2, Maximum szint jelző
- 3, Vezérlőpanel
 - a, ki és bekapcsoló gomb, szünet
 - b, program választó gomb
 - c, Működési idő beállító
 - d, Hőmérséklet beállító
 - e, Hőmérséklet kijelző
 - f, Visszaszámláló óra
 - g, Működésjelző
 - 5, Programválasztó ikonok
- 4, Légbeömlő nyílás
- 5, Légkiömlő nyílás
- 6, Tápkábel
- 7, Kivehető 4,5 literes tartály tapadásmentes borítással.
- 8, Kivehető 2,8 literes kosár tapadásmentes borítással.
- 9, Kosáreleresztő gomb
- 10, Kosárnyél
- 11, Biztonsági szerkezet



Első használat előtt

- 1, Vegye ki az eszközt a csomagolásból, és távolítsa el minden csomagolóanyagot és rögzítést.
- 2, Helyezze az eszközt vízszintes és stabil felületre.
- 3, Húzza ki a nyelet, hogy kijöjjön a kosár.
- 4, Hogy kivegye a kosarat, húzza el a biztonsági szerkezetet (11) és nyomja meg a gombot (9).
- 5, Egy puha szivaccsal, ami nem karcolja meg a felületeket, tisztítsa ki a kosarat és az edényt meleg vízben nagyon kevés mosogatószerrel.
- 6, Mossa le a borítást egy nedves ruhával. Soha ne merítse a eszközt folyadékba.
- 7, Helyezze vissza a kosarat az edénybe.
- 8, A fogantyút fogva tolja vissza az edényt a sütőbe.



Figyelem! Első használat alkalmával enyhén füstölhet az eszköz, ez teljesen normális.

A FitFryer forró levegőt használ. Ne töltsen meg az edényt olajjal, zsírral vagy bármilyen folyadékkal.

Figyelem! Ne tegyen semmit az eszközre, mert az befolyásolhatja a légáramlást, és ezzel a sütés eredményét.

Javaslatok

- 1, Az eszközt száraz és stabil felületen használja, melyek ellenállnak a magas hőmérsékletnek. Helyezze el úgy az eszközt, hogy az edényt ki tudja húzni belőle.
- 2, Ne használja szekrényben. Az eszközből kiáramló gőz kárt tehet a bútorban. Kosár nélkül ne használja az eszközt.
- 3, Használat után húzza ki az eszközt a konnektorból. Használat előtt várja meg, míg az eszköz lehűl. Minden használat előtt tisztítsa meg az eszközt.

Használat

- 1, Dugja be az eszközt egy földelt konnektorba.
- 2, Húzza ki az edényt vagy a kosarat az eszközből.
- 3, Tegye be a kosárba az összetevőket.

Figyelem! Ne tegyen a maximumnál több élelmiszert a kosárba, mert ez rossz hatással lehet az elkészült étel minőségére.

- 4, Tolja vissza az edényt és a kosarat a sütőbe.

Figyelem! Ne érintse meg az edényt az eszköz működése közben vagy közvetlenül utána, mivel az nagyon magas hőmérsékletet érhet el. Ne használja az eszközt a kosár nélkül!

- 5, Nyomja meg a bekapcsoló gombot (a) hogy bekapcsolja az eszközt. Az eszköz fel van szerelve egy automatikus kikapcsoló gombbal, ha 5 perccel a bekapcsolás után nem nyom meg semmilyen gombot, az eszköz automatikusan ki fog kapcsolni.
- 6, Válasszon ki egy sütési programot a programválasztó gombbal. A programjelző ikon fel fog villanni, és meg fog jelenni a programhoz tartozó sütési idő és hőmérséklet.
- 7, Állítsa be a hőmérsékletet és az időtartamot, ha szükségesnek érzi a (c) és (d) gombokkal. Ezeket a beállításokat működés közben is megváltoztathatja. Lehetséges program nélkül beállítani az időt és a hőmérsékletet, ekkor az edény kivételekor fog kikapcsolni az eszköz.

Figyelem! Ha az eszköz nem lett előmelegítve, adjon 3 percet a sütési időhöz.

- 8, Nyomja meg az indítás gombot (a). A sütést egy sütés animáció fogja jelezni a vezérlőn (g). A kijelző a hátralévő időt is mutatni fogja.

Figyelem! Gőz kiáramlása a légkiömlőből teljesen normális. Ne érintse meg kézzel, vagy hajoljon közel hozzá. Ha szükséges, az élelmiszert megrázhatja sütés közben a kosárban.

Figyelem! Ne nyomja meg a biztonsági gombot rázás közben. Ha túl nehéz, kiveheti a kosarat az edényből, és úgy is megrázhatja az élelmiszert.

- 9, Hangjelzés fogja jelezni, mikor jár le a sütési program.

Figyelem! A sütést bármikor megszakíthatja, ha megnyomja a megállító gombot (b). Ha 20 másodpercen belül megnyomja ismét, a program folytatódni fog, ellenkező esetben a program leáll. A ventilátor működhet még egy ideig a sütés végeztével.

- 10, Húzza ki a fogantyúnál fogva az edényt a kosárral, és ellenőrizze, hogy minden rendesen megsült-e. Ha nem, tolja vissza az edényt az eszközbe és adjon még pár percet a sütéshez.
- 11, Hogy kiszedhesse az apróbb ételt is a kosárból, vegye azt ki az edényből.
- 12, Vegye ki a kosárból az ételt egy tányérra.
- 13, Egy újabb adag sütéséhez ismételje meg a 1-12 lépéseket.
- 14, Használat után kapcsolja ki az eszközt, melyet az (a) gomb megnyomásával tehet.



Házi készítésű hasábburgonya

A legjobb eredményért használjon elősütött (pl fagyasztott) krumplit. Ha házi sült krumplit szeretne, kövesse a lépéseket:

- 1, Hámozza meg a krumplit majd vágja őket rudakra.
- 2, Áztassa a szeleteket egy edényben 30 percig, majd vegye ki és szárítsa meg őket.
- 3, Öntsön fél evőkanál olívaolajat az edénybe, tegye bele a rudakat, majd keverje el őket addig, amíg olaj nem borítja őket.
- 4, Vegye ki a rudakat a kezével vagy egy konyhai eszközzel úgy, hogy a fölösleges olaj az edényben maradjon. Figyelem! Ne öntse bele az edényt a kosárba, hogy az olaj ne kössön ki z eszköz alján.
- 5, Süsse meg a rudakat a későbbi leírás alapján.



Tisztítás és karbantartás

- 1, Tisztítás előtt húzza ki az eszközt a konnektorból és várja meg, míg az teljesen lehűl.

2, Húzza ki az edényt a kosárral, hogy az eszköz gyorsabban hűljön. Várja meg, míg az edény lehűl, mielőtt kivesszi az eszközből.

Figyelem! Az edény, a kosár és az eszköz belseje tapadásmentes borítással rendelkezik. Ne tisztítsa őket fém eszközökkel vagy maró anyagokkal, mert ezek kárt tehetnek a borításban.

3, Tisztítsa le a borítást egy nedves ruhával. Soha nem merítse az eszközt vízbe vagy más folyadékba. Soha ne mossa mosogatógépben.

4, Az edényt és a kosarat meleg vízzel és puha szivaccsal mosogassa el. Ezután áztassa le és szárítsa meg teljesen. Ne használjon drótkéfé vagy maró anyagokat. A kosarat moshatja mosogatógépben.

5, Tisztítsa ki a belső felületeket meleg vízzel és puha szivaccsal; ne karcolja meg a borítást.

6, Tisztítsa meg a fűtőtestet egy puha kefével.

7, Tisztítás és szárítás után rakja össze az eszközt, és úgy tegye el.

Ha a kosár vagy az edény alja koszos, töltsze azt meg meleg vízzel és kevés mosogatószerrel, majd hagyja ázni körülbelül 10 percig.








Javaslatok

- Első használatkor kevés füst távozhat az eszközből. Ez teljesen normális.
- Egyenlő vastagágú élelmiszereket süssön együtt, hogy ugyanannyira legyenek átsülve.
- Ne töltsse meg a kosarat a „MAX” jelzésen túl.
- A kisebb darabú élelmiszerek sütése kevesebb időt igényel, mint a nagyobbaké, ahogy a nagyobb mennyiség sütése is a kevesebbnél.
- Rázza össze a kisebb élelmiszereket félidőben, hogy megmozgassa őket, ezzel egyenletesebb sütést érhet el.
- A FitFryerrel nem készíthet zsíros ételeket, pl kolbász.
- Az optimális sütési mennyiség 500g.
- Az eszközzel előmelegíthet összetevőket. Ehhez állítsa a hőfokot 150 fokra és az időt 10 percre.

Programok

Az eszköz 8 előre programozott programmal rendelkezik, mindegyiknek megvan a maga hőmérséklete és sütési ideje. Attól függően, hogy mit szeretne készíteni, módosíthatja ezeket a programokat, hogy megfeleljenek Önnek. Nem szükséges, hogy kövesse ezeket a programokat. Ezek csak javaslatok a beállításokra. Idővel valószínűleg lesznek saját beállításai. Ne feledje, hogy több élelmiszer a kosárban hosszabb sütési időt igényel, ahogy kevesebb rövidebb időt. Ezeket az alábbi táblázat tartalmazza.

Becsült sütési idők

| Program ikonja | Program neve | Sütési idő | Sütési hőmérséklet |
|---|------------------|------------|--------------------|
|  | „Muffinok” | 30 perc | 160 fok |
|  | „Tengeri ételek” | 20 perc | 160 fok |
|  | „Szték” | 25 perc | 180 fok |
|  | „Sült krumpli” | 15 perc | 200 fok |
|  | „Csirke” | 20 perc | 200 fok |
|  | „Kebab” | 20 perc | 180 fok |
|  | „Hal” | 25 perc | 160 fok |
|  | „Pizza” | 20 perc | 170 fok |

| Étel | Min-max mennyiség | Hőmérséklet | Idő | Rázás | Program | Megjegyzések | Egyéb megjegyzések |
|---------------------------------|-------------------|-------------|------------|-------|---------|--------------------------------------|---------------------------------|
| Vékony fagyasztott sült krumpli | 300g-700g | 200 fok | 9-16 perc | Igen | „Chips” | | |
| Vastag fagyasztott sült krumpli | 300g-700g | 200 fok | 11-20 perc | Igen | „Chips” | | |
| Házi sült krumpli | 300g-800g | 200 fok | 10-16 perc | Igen | „Chips” | | Adjon hozzá fél evőkanál olajat |
| Házi kocka krumpli | 300g-750g | 180 fok | 12-18 perc | Igen | „Chips” | Csökkentse a hőmérsékletet 180 fokra | Adjon hozzá fél evőkanál olajat |

| | | | | | | | |
|------------------|-----------|---------|------------|------|------------------|--------------------------------------|--------------------------------|
| Röszt | 250g | 180 fok | 15-18 perc | Igen | „Chips” | Csökkentse a hőmérsékletet 180 fokra | Ajon hozzá fél evőkanál olajat |
| Krumpli szeletek | 500g | 180 fok | 15-18 perc | Igen | „Chips” | Csökkentse a hőmérsékletet 180 fokra | |
| Szték | 100g-500g | 180 fok | 10-25 perc | Nem | „Szték” | | |
| Sertés szeletek | 100g-500g | 180 fok | 10-25 perc | Nem | „Szték” | | |
| Marha kebab | 300g-500g | 180 fok | 15-25 perc | Nem | „Kebab” | | |
| Sertés kebab | 300g-500g | 180 fok | 15-20 perc | Nem | „Kebab” | | |
| Csirkecombok | 100g-500g | 200 fok | 18-22 perc | Nem | „Csirke” | | |
| Csirkemellek | 100g-500g | 200 fok | 10-20 perc | Nem | „Csirke” | | |
| „Pizza” | 100g-300g | 170 fok | 15-25 perc | Nem | „Pizza” | | |
| Hal | 100g-500g | 160 fok | 20-30 perc | Nem | „Hal” | | |
| Tengeri ételek | 100g-500g | 160 fok | 15-25 perc | Nem | „Tengeri ételek” | | |
| Torta | 300g | 160 fok | 20-30 perc | Nem | „Muffinok” | | Használjon alufóliát |
| Muffinok | 300g | 200 fok | 15-30 perc | Nem | „Muffinok” | Növelje a hőmérsékletet 200 fokra | Használjon alufóliát |

Hibák

| Hiba | Lehetséges oka | Megoldás |
|--|--|--|
| Az étel egyenetlenül sült meg | Bizonyos összetevőket félidőben össze kell rázni. | A felül és keresztbe álló darabokat össze kell rázni félidőben |
| A sült sütemények nem ropogósak | Olyasmit sütött, amit hagyományos olajsütőben kéne megsütni. | Kenjen egy kis olajat a darabokra |
| Nem lehet becsúsztatni az edényt az eszközbe | Túl sok az élelmiszer a kosárban | Ne töltsé a „MAX” jelzésen túl a kosarat |
| | A kosár nincs megfelelően az edényben | Nyomja le a kosarat amíg egy kattantást nem hall |
| | A kosár nyele útban van az edénynek | Nyomja a fogantyút vízszintes helyzetbe, hogy az ne álljon ki a kosár fölé |
| Fehér füst távozik az eszkből | Zsíros ételt készít | Amikor zsíros ételeket süt a FitFryerrel, sok olaj fog az edény aljára kerülni. Az olaj fehér füstöt eredményez, és az edény jobban felmelegszik mint egyébként. Ez nem befolyásolja a végeredményt vagy az eszközt. |
| | Az edény még zsíros a korábbi használatától | |
| Friss sült krumpli egyenetlenül sült meg | Nem áztatta megfelelően a szeleteket sütés előtt | Áztassa a burgonyát 30 percig, majd vegye ki és szárítsa meg őket. |
| | Nem használt megfelelő burgonyát | Használjon friss burgonyát, és ügyeljen rá, hogy azok kemények maradjanak a sütés alatt. |
| A sült krumpli nem ropogós | A sült krumpli ropogóssága a használt olaj és a bennük lévő víz mennyiségétől függ | Alaposan szárítsa meg kívülről a szeleteket mielőbb olajat ken rájuk |
| | | Vágja kisebbre a szeleteket. |
| | | Adjon kicsivel több olajat a szeletekre. |

Technikai adatok

A technikai adatok az eszközön találhatóak
Tápkábel hossza: 1,15m

Gyártó:
MPM AGD S.A.
05-822 Milanówek
Brzozowa 3.

Forgalmazó:
Famatel 99 Kft.
1158 Budapest
Késmárk u. 16.

Köszönjük, hogy a lengyelországi MPM cég termékét választotta, amelynek magyarországi importőre a
Famatel 99 Kft.

Reméljük, hogy a termék minősége és használhatósága teljes mértékben meg fog felelni az Ön elvárásainak. A készülék használata során esetlegesen felmerülő kérdésekre az alábbi használati utasításban megtalálhatja a válaszokat. Amennyiben további kérdései lennének, kérjük, hívja információs vonalunkat: +36 (1) 880-4924 (budapesti telefonszám). Ha elégedett termékünkkel kérjük, keresse más MPM termékünket az Önhöz közel eső kereskedőnél, a VÁSÁRLÁS HELYSZÍNÉN, vagy az www.elektomosaruhaz.hu áruházunkban.