



Sam Cook

MASTERCHEF LINE

— EXECUTIVE —

**FRYTOWNICA
BEZTŁUSZCZOWA
FITFRYER
PSC-70**



INSTRUKCJA OBSŁUGI

PL	INSTRUKCJA OBSŁUGI	5
GB	USER MANUAL	17

OPIS URZĄDZENIA/DEVICE DESCRIPTION:





Sam Cook

MASTERCHEF LINE
— EXECUTIVE —

**Gotowanie to dziś element sztuki.
A sztuka kulinarna to eksperymenty
i nieustanne obalanie stereotypów. Jednak
perfekcyjne dzieło jest efektem nie tylko
talentu artysty, ale i doskonałych urządzeń.
Właśnie takich jak Sam Cook.**

Sam Cook to linia produktów stworzona dla wymagających. Rezultat pracy wielu profesjonalistów, dla których gotowanie jest życiową pasją. Ich kulinarny kunszt cechuje kreatywne szaleństwo i odwaga w eksperymentowaniu ze smakiem. Wypróbuj najwyższej klasy urządzenia kuchenne i poczuj się mistrzem w swojej kuchni.

**Cooking today has become an art.
In preparing food, art means experimenting
and breaking stereotypes. Nevertheless,
achieving great art requires us to combine
the artist's talent with excellent equipment.
That is the case with Sam Cook.**

Sam Cook products are designed for demanding people, based on the efforts of many professionals who consider cooking a living passion. Their artistry in cooking is characterized by risk-taking and the courage to experiment with taste. Try our superb cookware and become a master chef in your own kitchen.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

- Przed użyciem przeczytaj dokładnie instrukcję obsługi.
- Zachowaj szczególną ostrożność, gdy w pobliżu urządzenia znajdują się dzieci.
- Nie zostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru!
- Nie wykorzystuj urządzenia do innych celów, niż zostało przeznaczone.
- Nie zanurzaj urządzenia, przewodu i wtyczki w wodzie lub w innych płynach.
- Zawsze wyjmuj wtyczkę z gniazdka sieciowego, gdy nie używasz urządzenia lub przed rozpoczęciem jego czyszczenia.
- Nie używaj uszkodzonego urządzenia, również wtedy, gdy uszkodzony jest przewód sieciowy lub wtyczka – w takim wypadku oddaj urządzenie do naprawy w autoryzowanym punkcie serwisowym.
- Użycie akcesoriów nie zalecanych przez producenta może spowodować uszkodzenie urządzenia lub wypadek.
- W razie nietypowych dźwięków, zapachów lub dymu wydobywających się z urządzenia, należy je natychmiast wyłączyć, a następnie skontaktować się z autoryzowanym punktem serwisowym w celu naprawy urządzenia.
- Nie korzystaj z urządzenia na wolnym powietrzu.
- Nie dotykaj urządzenia mokrymi rękoma.
- Nie wieszaj przewodu sieciowego na ostrych krawędziach i nie pozwól, aby stykał się z gorącymi powierzchniami.
- Zwracaj uwagę by przewód sieciowy nie zwisał poza krawędź podłoża, na którym stoi urządzenie. Zapobiegnie to przypadkowemu ściągnięciu urządzenia z tej powierzchni.
- Nie dotykaj gorących powierzchni! Korzystaj z uchwytów.
- Urządzenie należy przechowywać w chłodnym, zacienionym i suchym miejscu.
- Należy unikać odkształcenia elementów plastikowych, nie należy myć urządzenia gorącą wodą oraz w zmywarce.
- Nie należy wkładać rąk lub przedmiotów do zbiornika w trakcie pracy urządzenia.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie należy odłączyć od źródła prądu!
- Nie wolno stawiać urządzenia w pobliżu innych urządzeń elektrycznych, palników, kuchenek, piekarników itp.
- Zawsze przed przystąpieniem do pracy upewnij się, czy wszystkie elementy urządzenia są prawidłowo zamontowane.
- Po zakończeniu smażenia należy odczekać do całkowitego ostygnięcia urządzenia przed zamontowaniem lub zdjęciem jego elementów, a także przed czyszczeniem urządzenia.
 - Podczas smażenia gorącym powietrzem



przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para.

- Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę oraz na powietrze w trakcie wyjmowania misy z koszem z urządzenia.
- Podczas działania urządzenia nie należy zasłaniać wlotów i wylotów powietrza.
- Nie umieszczaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych, takich jak franki, obrusy i inne – może to spowodować pożar.
- Produkty przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza.
- Nie napełniaj misy olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Urządzenie nadaje się jedynie do użytku domowego. Nigdy nie należy go używać ciągle przez dłuższy okres czasu, aby zapobiec odkształceniu obudowy oraz pokrywy.
- Jeśli wtyczka lub przewód zasilający zostanie uszkodzony, należy go wymienić u producenta lub w serwisie, lub u innej,

odpowiednio wykwalifikowanej osoby, aby uniknąć wszelkiego ryzyka.

- Temperatura powierzchni może wzrosnąć w trakcie użytkowania.
- Urządzenie powinno być podłączone do gniazdka sieciowego z bolcem uziemiającym! Zanim włączysz urządzenie sprawdź czy napięcie sieciowe zgadza się z parametrami podanymi na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Podczas użytkowania zaleca się stosowanie rękawic ochronnych przewidzianych do obsługi tego typu urządzeń.
- Niniejszy sprzęt może być użytkowany przez dzieci w wieku co najmniej 8 lat i przez osoby o obniżonych możliwościach fizycznych, umysłowych i osoby o braku doświadczenia i znajomości sprzętu, jeżeli zapewniony zostanie nadzór lub instruktaż odnośnie do użytkowania sprzętu w bezpieczny sposób, tak aby związane z tym zagrożenia były zrozumiałe. Dzieci bez nadzoru nie powinny wykonywać czyszczenia i konserwacji sprzętu.

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

- Nie używać w szafkach. Wydo-
stająca się przez odpowietrzniki
para może je uszkodzić. Nigdy
nie używać bez kosza.
- Używać urządzenia tylko na
podłożu suchym, stabilnym, od-
pornym na wysokie temperatu-
ry, z dala od wszelkich krawędzi.
Umieść urządzenie w taki spo-

sób, aby możliwe było całkowite
wysunięcie misy z koszem.

- Unikaj kontaktu z elementami
grzewczymi.
- W przypadku pożaru, nigdy nie
próbuj gasić płomieni wodą.
Odłączyć urządzenie. Zgaś pło-
mienie wilgotną szmatką.

- Nie przemieszczaj urządzenia
w trakcie pracy oraz, kiedy jest
pełne gorących potraw.

- **OSTRZEŻENIE! Nie pozwalaj
dzieciom bawić się folią. Nie-
bezpieczeństwo uduszenia!**



UWAGA!
Gorąca powierzchnia!

OPIS URZĄDZENIA

1. Wyjmowany kosz o pojemności 2,8 l,
pokryty nieprzewodzącą powłoką
2. Wyjmowana misa o pojemności 4,5 l,
pokryta nieprzewodzącą powłoką
3. Uchwyt kosza
4. Przycisk zwolnienia kosza z osłoną
bezpieczeństwa
5. Lampka kontrolna uruchomienia
urządzenia
6. Lampka kontrolna stanu pracy
(termostatu)
7. Pokrętło regulacji czasu pracy – minutnik
w zakresie: 0-30 minut z dźwiękowym
sygnałem zakończenia pracy
8. Pokrętło regulacji temperatury w zakresie:
80°C-200°C
9. Otwory wlotowe powietrza
10. Otwory wylotowe powietrza
11. Obudowa urządzenia
12. Antypoślizgowe nóżki

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

1. Wyjmij urządzenie z pudełka i zdejmij
wszystkie zabezpieczające je tekturki i folie.
2. Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej
i równej powierzchni.
3. Pociągając za uchwyt ③ wysuń misę z ko-
szem **(rys. 1)**.
4. W celu wyjścia kosza ① naciśnij przycisk
zwolnienia kosza ④ unosząc uprzednio
osłonę zabezpieczającą przycisk przed
przypadkowym naciśnięciem.
5. Dokładnie wyczyść kosz i misę w gorącej
wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu

do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki
niepowodującej zarysowań.

6. Przetrzyj obudowę urządzenia ⑪ wilgotną
szmatką. Nigdy nie zanurzaj obudowy urzą-
dzenia w wodzie.
7. Włóż kosz ① do misy ② **(rys. 3)**.
8. Trzymając za uchwyt ③, wsuń misę
z koszem z powrotem do urządzenia
Fitfryer **(rys. 4)**.

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

Urządzenie Fitfryer wykorzystuje gorące po-
wietrze. Nie należy napełniać misy ② olejem,
tłuszczem do smażenia ani innym płynem.

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

SPOSÓB UŻYCIA

1. Podłącz wtyczkę przewodu sieciowego do uziemionego gniazda elektrycznego.
2. Wsuń misę z koszem, pociągając za uchwyt **(rys. 1)**
3. Włóż żywność do kosza **(1)**.

UWAGA! Nie przekraczaj maksymalnej ilości składników podanej w tabeli "ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA". Dopilnuj aby żywność w koszu **(1)** znajdowała się poniżej górnej krawędzi kosza. Zbyt duża ilość żywności w koszu może negatywnie wpłynąć na jakość przygotowanej potrawy a w skrajnym przypadku doprowadzić do awarii urządzenia a nawet pożaru.

4. Trzymając za uchwyt **(3)** wsuń misę z koszem z powrotem do urządzenia.

UWAGA! Nie dotykaj misy podczas działania urządzenia oraz krótko po jego zakończeniu,

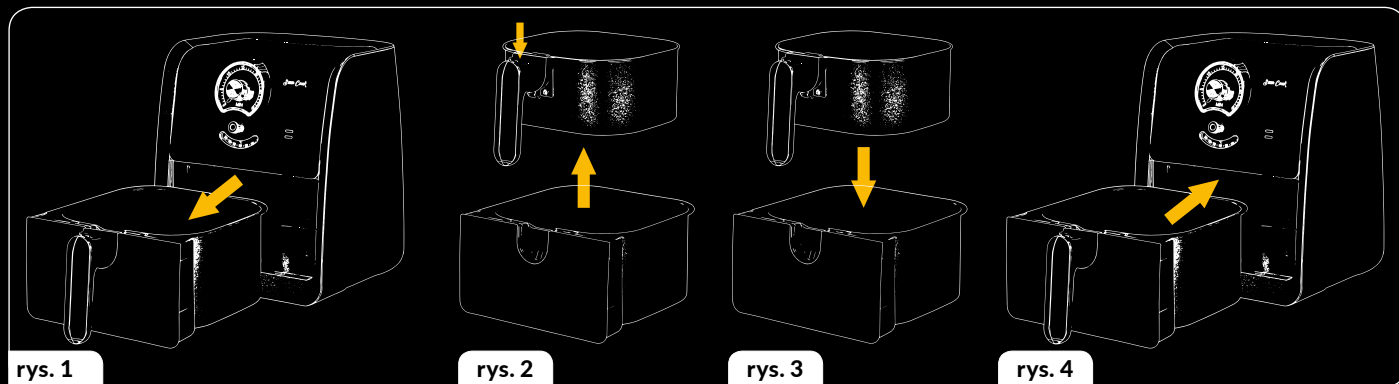
ponieważ misa nagrzewa się do bardzo wysokiej temperatury. Nigdy nie używaj urządzenia bez kosza włożonego do misy.

5. Ustaw wymaganą temperaturę, korzystając z pokrętła regulacji temperatury **(8)** oraz wymagany czas smażenia potrawy obracając pokrętło minutnika **(7)** w odpowiednie położenie. Informacje dotyczące temperatury oraz czasu smażenia znajdziesz w tabeli "ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA". Urządzenie włączy się automatycznie po nastawieniu żadanego czasu pokrętłem – operacja będzie sygnalizowana świeceniem lampki kontrolnej **(5)** początkowo na kolor fioletowy, następnie na czerwono.

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

6. Lampka kontrolna stanu pracy **(6)** najpierw zaświeci się na kolor fioletowy co oznacza rozgrzewanie urządzenia do zadanej temperatury a następnie zmieni barwę na czerwoną co oznacza uzyskanie zadanej temperatury. W czasie pracy zmiana barwy będzie następowała wielokrotnie co oznacza utrzymywanie zadanej temperatury i prawidłową pracę termostatu.
7. W trakcie smażenia niektórych produktów, wskazane jest potrząsanie ich. W tym celu należy wyjąć misę z koszem z urządzenia. Dla zmniejszenia ciężaru, możesz usunąć kosz z misy i wstrząsnąć tylko kosz. Odstaw gorącą misę z koszem na żaroodporną powierzchnię i zdejmij kosz z misy.

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



UWAGA! Wyjęcie kosza z urządzenia w czasie trwania procesu przerwie proces grzania – lampki kontrolne zaświecą się na kolor czerwony.

UWAGA! Podczas potrząsania nie naciskaj przycisku zwalniania kosza ④.

8. Koniec czasu pracy zostanie zasygnalizowany krótkim sygnałem dźwiękowym, zgaśnie także lampka kontrolna ⑤. Proces smażenia możesz także zatrzymać ręcznie. Aby to zrobić obróć pokrętko minutnika ⑦ do pozycji "0".
9. Wyśuń misę z koszem, pociągając za uchwyt ③, a następnie sprawdź, czy żywność jest gotowa. Jeśli składniki wymagają

dalszego smażenia to wsuń misę z powrotem do urządzenia i ustaw dodatkowy czas.

10. Opróżnij kosz, umieszczając usmażoną żywność na talerzu. Jeżeli smażyłeś małe składniki to najpierw zdemontuj kosz z misy. W celu wyjęcia z kosza dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczyptec.
11. Przygotuj następną porcję żywności lub odłącz urządzenie z sieci zasilającej i odczekaj aż ostygnie, po czym poddaj je czyszczeniu (patrz: "CZYSZCZENIE I KONSERWACJA URZĄDZENIA")

PRZYGOTOWANIE DOMOWYCH FRYTEK

Aby osiągnąć najlepszy wynik, należy zastosować wstępnie podsmażone (np. mrożone)

frytki. Aby usmażyć domowe frytki, należy wykonać poniższe czynności.

- ▶ Obrac ziemniaki i pokroić je w pałeczki.
- ▶ Namoczyć frytki w misce przez przynajmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na ręczniku papierowym.
- ▶ Wlać ½ łyżki stołowej oliwy z oliwek do miski, a następnie włożyć do niej frytki i mieszać, aż pokryją się oliwą.
- ▶ Frytki wyjąć palcami lub odpowiednim przyrządem kuchennym tak, aby nadmiar oliwy pozostał w misce. Włożyć je do koszyka.

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

- ▶ Smażyć zgodnie z instrukcjami.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed rozpoczęciem czyszczenia należy wyjąć wtyczkę z gniazdka sieciowego i poczekać, aż urządzenie całkowicie wystygnie.
2. Wyśuń misę z koszem, aby urządzenie szybciej ostygło.

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

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

6. Wyczyść element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich zanieczyszczeń.
7. Po wyczyszczeniu i wysuszeniu urządzenie należy złożyć i przechowywać w bezpiecznym miejscu.

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

PRZYPADNE WSKAZÓWKI

- ▶ Korzystając z urządzenia po raz pierwszy, można spotkać się z lekkim nieprzyjemnym

zapachem lub delikatnym dymem. Jest to zjawisko normalne.

- ▶ Należy smażyć produkty o zbliżonym rozmiarze lub grubości, gdyż umożliwi to równiejsze smażenie ich w tym samym czasie.

- ▶ Nigdy nie należy wypełniać kosza przekraczając ilości podane w poniższej tabeli (patrz rozdział „ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość końcowego wyniku. Nie napełniaj zbiornika olejem i tłuszczem.
- ▶ Mniejsze składniki wymagają zwykle nieco krótszego czasu opiekania niż większe składniki.
- ▶ Większe ilości składników wymagają nieco dłuższego czasu opiekania, a mniejsze — nieco krótszego.
- ▶ Wstrząśnij mniejszymi składnikami po upływie połowy czasu opiekania w celu ich przemieszania. Pomaga to w uzyskaniu optymalnych rezultatów i zapobiega nierównomiernemu opiekanu składników.
- ▶ W urządzeniu Fitfryer nie należy przyrządzać bardzo tłustych dań, takich jak np. kiełbaski.
- ▶ Optymalna ilość składników wymagana do przyrządzenia chrupiących frytek to 500g.
- ▶ W urządzeniu Fitfryer można także podgrzewać składniki. Aby podgrzać składniki, ustaw temperaturę na 150°C na około 10 minut. W celu przedłużenia żywotności urządzenia, jednorazowy czas użytkowania nie powinien trwać dłużej niż 4 godziny.

ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA

Poniższa tabela przedstawia podstawowe ustawienia czasu i temperatury dla wybranych składników oraz ich wagę. Pamiętaj jednak,

że te ustawienia są jedynie wskazówkami. Ponieważ składniki żywności mogą się różnić pod względem wielkości, kształtu i jakości,

więc ich temperatury i czas smażenia mogą nieco odbiegać od danych zawartych w tabeli.

Potrawa	Waga (g)	Czas (min.)	Temp. (°C)	Uwagi
Frytki mrożone cienkie	200-500	12-16	200	wstrząśnij frytki w połowie czasu smażenia
Frytki mrożone grube	200-500	14-20	200	wstrząśnij frytki w połowie czasu smażenia
Frytki domowe	200-500	12-16	180	skrop frytki odrobiną oleju, wstrząśnij w połowie czasu smażenia
Wypieki z serem	200-300	8-15	190	
Nuggetsy z kurczaka	100-500	10-15	200	
Filety z kurczaka	100-500	18-25	200	obróć potrawę w połowie czasu smażenia
Nóżki kurczaka	100-500	15-22	180	obróć potrawę w połowie czasu smażenia
Steki	100-500	12-16	180	obróć potrawę w połowie czasu smażenia
Wołowina	100-500	10-20	180	obróć potrawę w połowie czasu smażenia
Kotlet hamburgerowy	100-500	7-14	180	skrop kotlet odrobiną oleju
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200	skrop paluszki odrobiną oleju
Babeczki	do 5 szt	15-18	200	

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

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

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Składniki smażą się nierówno w Fitfryer.	Niektóre składniki należy wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.	Składniki umieszczone na sobie lub w poprzek siebie (np. frytki) wstrząsnąć w połowie czasu przygotowania.
Smażone przekąski nie są kruche po wyjęciu z Fitfryer.	Użyto przekąsek przeznaczonych do przygotowania w tradycyjnym urządzeniu do smażenia na głębokim tłuszczu.	Należy użyć przekąsek do przygotowania w Fitfryer lub pokryć przekąski cienką warstwą oleju, aby zapewnić ich kruchość.
Nie mogę poprawnie wsunąć misy w urządzenie.	W koszyku jest za dużo składników.	Nigdy nie należy wypełniać kosza przekraczając ilości podane w powyższej tabeli (patrz rozdział „ORIENTACYJNY CZAS SMAŻENIA”). Żywność nie może wystawać poza górną krawędź kosza.
	Koszyk nie jest poprawnie ustawiony w misie.	Wsunąć koszyk w misę, aż słyszalne będzie „kliknięcie”.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowywane są tłuste składniki.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do misy. Tłuszcz ten emituje biały dym, a misa może rozgrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy gotowania.
	W misie znajduje się tłuszcz z poprzedniego gotowania.	Podczas smażenia tłustych składników w Fitfryer duża ilość tłuszczu wycieka do misy. Tłuszcz ten emituje biały dym, a misa może rozgrzać się bardziej niż zwykle. Nie ma to wpływu na urządzenie lub wynik końcowy gotowania.
Świeże frytki smażą się nierówno w Fitfryer.	Kawałki ziemniaków nie zostały odpowiednio namoczone przed smażeniem.	Namoczyć je w misce przez przynajmniej 30 minut, wyjąć i osuszyć na ręczniku papierowym.
	Użyto nieodpowiedniego typu ziemniaków.	Należy używać świeżych ziemniaków i sprawdzać, czy nie „rozpadają się” podczas smażenia.
Świeże frytki nie są chrupiące po przygotowaniu w Fitfryer.	Kruchość frytek zależy od ilości znajdującego się w nich oliwy i wody.	Przed dodaniem oliwy należy dokładnie wysuszyć przygotowane kawałki ziemniaków.
		Przygotować mniejsze kawałki ziemniaków, aby były one bardziej chrupiące.
		Dodać nieznacznie większą ilość oliwy, aby frytki były bardziej chrupiące.

DANE TECHNICZNE

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej produktu.

Długość przewodu sieciowego: 1,10 m



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

Kuchnia jutra

Kuchnia do doskonałe miejsce na realizację marzeń i rozwój kulinarnego talentu. Szukaj nowych rozwiązań, pomysłów – eksperymentuj! Nie bój się wyzwań, łączenia starego z nowym, innowacyjnych smaków i składników.

Nowe możliwości

Zaplanuj swój kulinarny sukces z odpowiednim sprzętem agd. Wybierając markę Sam Cook zapewniasz sobie profesjonalną pomoc w kuchni.

Będziesz zaskoczony jak łatwo stworzyć coś wyjątkowego i poczuć się ekspertem.

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (zużyty sprzęt elektryczny i elektroniczny)

Polska



Oznaczenie umieszczone 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.

Szanowny Kliencie!

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

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



Karta gwarancyjna/ Warranty card

nazwa-model/
name-model

PSC-70

Data sprzedaży/
Date of sale

Podpis sprzedawcy/
Signature of Seller

Pieczętka sklepu/
Stamp shop

JAK POSTĘPOWAĆ W PRZYPADKU REKLAMACJI

1. ZADZWOŃ

W razie awarii urządzenia skontaktuj się z naszym Serwisem Centralnym w Szczytnie pod numerem telefonu (0-89) 623 11 00 od poniedziałku do piątku w godzinach 7.00-15.00.

2. ZAPAKUJ

Po uwzględnieniu reklamacji zapakuj uszkodzony produkt w oryginalne lub zastępcze opakowanie, które jest niezbędne w czasie transportu. Dołącz kartę gwarancyjną, dowód zakupu oraz krótką notatkę na temat ujawnionej usterki wraz z podaniem numeru kontaktowego.

Przesyłki są odbierane i dostarczane do Serwisu Centralnego na adres: Korpele 71, 12-100 Szczytno na nasz koszt (dotyczy napraw gwarancyjnych) **za pośrednictwem firmy kurierskiej wskazanej przez Serwis Centralny.**

3. ODBIERZ

W terminie 14 dni od daty dostarczenia produktu do naprawy pracownik serwisu kontaktuje się z Tobą i odeśle naprawione urządzenie nieodpłatnie (dotyczy zasadnych napraw gwarancyjnych).

W przypadku pytań lub wątpliwości prosimy o kontakt z Serwisem Centralnym:

🏠 12-100 Szczytno,
Korpele 71,
☎ (22) 380 52 40

✉ serwis@samcook.eu
🌐 www.samcook.eu

Przed zgłoszeniem reklamacji prosimy o zapoznanie się z warunkami gwarancji.

Zapoznałem się i akceptuję warunki niniejszej gwarancji.

Czytelny podpis kupującego/
Legible signature of the buyer

1. Gwarancji udziela się na okres 24 miesiące od daty zakupu. Ujawnione w tym okresie wady będą usuwane bezpłatnie przez Gwaranta w terminie ustawowym lub 14 dni liczonym od daty dostarczenia produktu do Gwaranta w szczególnych wypadkach termin wydłuża się do 30 dni. **Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.**
 2. Przez naprawę gwarancyjną rozumie się wykonanie przez Gwaranta czynności o charakterze specjalistycznym, właściwym dla usunięcia wady objętej gwarancją. Naprawa gwarancyjna nie obejmuje czynności przewidzianych w instrukcji obsługi, do wykonania których zobowiązany jest użytkownik we własnym zakresie i na własny koszt, np.: zainstalowanie, sprawdzenie działania, itp.
 3. **GWARANCJĄ NIE SĄ OBJĘTE:**
 - a) sznury połączeniowe, wtyki, gniazda, węże ssące, baterie, akumulatory, nożyki itp.;
 - b) uszkodzenia mechaniczne, termiczne, chemiczne i wszystkie inne spowodowane działaniem bądź zaniechaniem użytkownika albo działaniem siły zewnętrznej (przepięcia w sieci, przekroczone temperatury otoczenia, wyładowania atmosferyczne, używanie niezgodnych z instrukcją obsługi środków eksploatacyjnych lub czyszczących, uszkodzenia spowodowane przez obce przedmioty, które dostały się do wnętrza, np.: wilgoć, korozja, pył, itp.);
 - c) uszkodzenia powstałe wskutek naturalnego częściowego lub całkowitego zużycia zgodnie z właściwościami albo przeznaczeniem sprzętu; żarówki
 - d) uszkodzenia wynikłe na skutek:
 - przeróbek i zmian konstrukcyjnych dokonywanych przez użytkownika lub osoby trzecie;
 - okoliczności, za które nie odpowiada ani wytwórca, ani sprzedawca, a w szczególności na skutek niewłaściwej lub niezgodnej z instrukcją instalacji, użytkowania albo innych przyczyn leżących po stronie użytkownika lub osób trzecich (używania NIEORYGINALNYCH materiałów lub akcesoriów),
 - e) celowe uszkodzenie sprzętu;
 - f) uszkodzenia elementów ze szkła, ceramiki;
 - g) czynności konserwacyjne.
 4. Reklamującemu przysługuje prawo do wymiany sprzętu na nowy, w przypadku gdy:
 - a) Serwis Centralny stwierdzi na piśmie, że usunięcie wady jest niemożliwe,
 - b) naprawa nie jest wykonywana w terminie wymienionym w pkt. 1 lub innym terminie, uzgodnionym na piśmie z reklamującym,
 5. Reklamowany sprzęt może zostać przesłany na koszt gwaranta zwykłą przesyłką pocztową po wcześniejszym uzgodnieniu tego faktu z gwarantem.
 6. Sprzęt dostarczany do Serwisu Centralnego powinien być czysty. Serwisant może odmówić przyjęcia do naprawy sprzętu brudnego lub oczyścić go na koszt nabywcy.
 7. Faktyczną datę naprawy gwarancyjnej Serwis Centralny poświadcza w karcie gwarancyjnej.
 8. Uprawnienia z tytułu udzielanej gwarancji mogą być realizowane jedynie po przedstawieniu przez użytkownika WAŻNEJ karty gwarancyjnej wraz z dowodem zakupu. Samowolne zmiany wpisów w karcie gwarancyjnej lub dokonywanie naprawy we własnym zakresie powoduje utratę gwarancji.
 9. Karta gwarancyjna jest ważna na terytorium Polski.
 10. Urządzenia marki Sam Cook mają zastosowanie do użytkowania przez konsumenta wyłącznie w gospodarstwie domowym, chyba że mają inne przeznaczenie np. witryna handlowa. Użytkowanie sprzętu niezgodne z przeznaczeniem spowoduje utratę gwarancji.
 11. Uszkodzenie lub usunięcie tabliczki znamionowej z urządzenia może spowodować utratę prawa gwarancji
- Karta gwarancyjna bez wpisanej nazwy urządzenia, typu, modelu, daty sprzedaży, czytelnego stempla sklepu, a także czytelnego podpisu kupującego jest **NIEWAŻNA**.

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

Numer seryjny/
Serial number

TIPS ON THE SAFETY OF USE

- Read this Manual thoroughly before use.
- Be extremely careful when children are near the appliance!
- Never leave the appliance unattended when turned on.
- Use this appliance only as intended.
- Do not immerse the appliance or its power cable in water or other liquids.
- Always unplug the power cord when the appliance is not in use or before cleaning.
- Do not use the appliance when damaged and/or its power cord or plug is damaged; have an Authorised Service repair it for you.
- Use of any accessories not recommended by the manufacturer may cause injury or damage to this appliance.
- In case the appliance emits abnormal noises, smells or smoke, it must be turned off immediately. Next, contact an authorised service point to have your appliance repaired.
- Do not use this appliance outdoors.
- Do not touch the appliance with wet hands.
- Never leave the power cord hanging over sharp edges and keep it away from hot surfaces.
- Ensure the power cord does not hang over the edge of the surface on which it is placed. Prevent accidental pulling the appliance from this surface.
- Do not touch the hot surfaces! Use handles.
- The appliance must be stored in a cool, shaded and dry place.
- Avoid deformation of plastic elements; do not wash the appliance with hot water and using a dishwasher.
- Do not insert hands or objects in the tank during appliance operation.
- Prior to cleaning, unplug the appliance from a power source!
- Never place the appliance near other electrical appliances, burners, cookers, ovens, etc.
- Always make sure that all parts of the appliance have been properly attached before turning on the power.
- When the frying operation is completed, wait until the appliance fully cools off, before its elements are attached or removed or the appliance is cleaned.
- While frying using hot air, hot steam is discharged through outlet openings.
- Do not place your hands or face near discharged steam or air outlet openings. While removing the bowl from the appliance, also pay attention to steam or air emitted by it.
 - During appliance operation, do not cover the air inlets and outlets.
 - Do not place any flammable materials, e.g. net curtains, table-



cloths, etc. near the appliance as it may cause fire.

- Products to be fried must always be inserted in the basket.
- Do not fill the bowl with oil as it may cause fire.
- This appliance is intended for household use only. Never use it continuously for a longer period of time to prevent housing and cover deformation.
- If a plug or power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, service point or another authorised entity to avoid any risks.
- The surface temperature may rise when the product is in use.
- Connect this appliance to power outlets with a PE connector (i.e. earthed outlets)! Before turning on the appliance, make sure that the mains voltage matches the parameters on the appliance nameplate.
- During operation, it is recommended to use protective gloves intended for this purpose.
- This product may only be operated by children 8 or more

years old or mentally and/or physically deficient persons and persons without knowledge of or experience in operation of this appliance type if supervised or instructed in safe operation, with clear understanding of all related risks. Children without supervision may never clean or maintain this appliance.

- Mind that children must never play with this appliance.
- This appliance is not compatible for use with external power-off timers or separate remote control systems.
- Keep this appliance and its power cord out of the reach of children below 8 years old.
- Never plug the power cable with wet hands.
- Never unplug the appliance by pulling by the power cord.
- Use the appliance on smooth and stable surfaces.
- Do not place the appliance directly by walls or other equipment. Leave at least 10 cm of free space on appliance sides, behind and above it. Do not

place any objects on the appliance.

- Keep your children safe: do not leave any parts of the packaging readily accessible (i.e. plastic bags, cardboard boxes, polystyrene inserts, etc.).
- In case of fire, never try to extinguish the flames with water. Disconnect the device. Extinguish the flames with a damp cloth.
- Do not move the appliance while it is in operation or when it is full of hot food.
- Keep food in the basket and avoid contact with heating elements.
- Do not use in cupboards. Steam flowing from vents may damage them. Never use the appliance without the basket.
- Operate the appliance only on dry and stable surfaces resistant to high temperatures, away from any edges. Locate the appliance in a manner making it possible to fully slide out the bowl and basket assembly.

- **WARNING! Never let children play with plastic film or bags. Choking/asphyxiation hazard!**



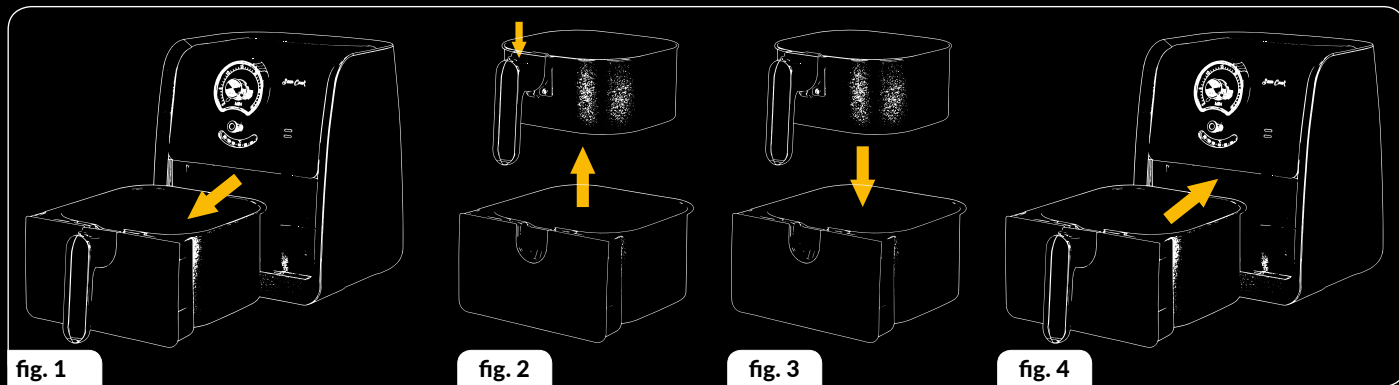
CAUTION!
Hot surface!

DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

- | | | |
|--|---|--------------------|
| 1. Removable 2,8-litre basket with non-stick coating | 5. Control lamp of the device activation | 9. Air intakes |
| 2. Removable 4,5-litre bowl with non-stick coating | 6. Status control light (thermostat) | 10. Air outlets |
| 3. Basket handle | 7. Working time adjustment dial - timer in the range of: 0-30 minutes with a sound signal of work end | 11. Housing |
| 4. Button for releasing the basket with a safety guard | 8. Temperature control dial in the range: 80°C-200°C | 12. Anti-slip feet |

PREPARING FOR USE

1. Remove the appliance from its box and also remove all protective cardboard and foil inserts.
2. Place the appliance on a flat, stable and level surface.
3. Pull the handle ③ to slide out the bowl with the basket **Fig. 1**.
4. In order to remove the basket ①, press the basket release button ④ first lifting the cover protecting the button against accidental pressing.
5. Using a delicate sponge that will not scratch any surfaces, clean the basket and bowl



thoroughly in hot water with a little amount of a washing-up liquid.

6. Wipe the housing ⑪ with a wet cloth. Never immerse the housing in water.
7. Insert the basket in the bowl ② (Fig. 3).

8. Holding the handle ③, slide the bowl with the basket back in the Fitfryer (Fig. 4).

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

The Fitfryer uses hot air. Do not fill the bowl ② with oil, frying grease or any other liquid.

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

INSTRUCTIONS FOR USE

1. Plug the power cord to a PE mains outlet.
2. Slide out the bowl with the basket by pulling the handle (Fig. 1).
3. Put food in the basket ①.

IMPORTANT! Do not exceed the maximum amount of ingredients given in the "APPROXIMATE FRYING TIME" table. Make sure that the food in the basket ① is below the top edge of the basket. Too much food in the basket can negatively affect the quality of the prepared food and in extreme cases lead to equipment failure and even fire.

4. Holding the handle ③, insert the bowl with the basket back into the appliance.

IMPORTANT! Do not touch the bowl while the appliance is in operation or shortly after it has been used, as the bowl is heating to a very high temperature. Never use the device without a basket inserted into the bowl.

5. Set the required temperature using the temperature control dial ⑥ and the required cooking time of the food by turning the timer dial ⑦ to the correct position. Information on temperature and frying time can be found in the table "APPROXIMATE FRYING TIME". The device will turn

on automatically after setting the desired time with the dial - the operation will be signalled by the control lamp ⑤ initially in purple, then in red.

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

6. The operating status indicator ④ will first turn purple which means that the device will warm up to the set temperature and then turn red which means that the desired temperature has been reached. During operation, the colour change will occur repeatedly, which means maintaining the set temperature and correct operation of the thermostat.
7. When frying some products, it is advisable to shake them. To do this, remove the bowl with the basket from the device. To reduce the weight you can remove the basket from the bowl and shake the basket only. Place the hot bowl with the basket on the heat-resistant surface and remove the basket from the bowl.

IMPORTANT! It is normal for steam to escape through the vents during frying. Keep your hands and face away from the outlets to avoid scalding.

WARNING! Removing the basket from the device during the process will stop the heating process - the control lamps will light up in red.

IMPORTANT! Do not press the basket release button (4 when shaking,

8. The end of operation time will be indicated by a short beep, the control lamp ⑤ will also turn off. You can also stop the frying process manually. To do this, turn the timer dial ⑦ to the "0" position.
9. Pull out the bowl with the basket, pulling by the handle ③, and then check if the food is ready. If the ingredients require further frying, slide the bowl back into the appliance and set the extra time.
10. Empty the basket by placing the fried food on the plate. If you have fried small ingredients, first dismount the basket from the bowl. Use tongs in order to remove large or delicate ingredients from the basket.
11. Prepare the next portion of food or disconnect the appliance from the mains and let it cool down and then clean it (see "CLEANING AND MAINTENANCE OF THE DEVICE")

PREPARING HOME-MADE FRIES

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

- ▶ Peel the potatoes and cut them into sticks.
- ▶ Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.

- ▶ Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- ▶ Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

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

- ▶ Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

CLEANING AND MAINTENANCE

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

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

3. Wipe the housing with a wet cloth. Never immerse the housing in water or any other liquid. Never wash it using a dishwasher.
4. Wash the bowl and basket with warm water and a mild detergent. Rinse off and dry completely. Do not use wire brushes or abrasive agents to clean the housing. The basket may be washed in a dishwasher.
5. Clean the interior with hot water and a delicate sponge that will not scratch any surfaces.

6. Clean the heating element using a cleaning brush to remove all dirt.
7. After cleaning and drying, assemble the appliance and store it in a safe place.

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

USEFUL TIPS

- ▶ When the appliance is used for the first time, it may emit a slight unpleasant smell or delicate smoke. It is standard behaviour.
- ▶ Fry products of similar sizes or thickness as it will ensure their uniform frying at the same time.
- ▶ Never fill the basket exceeding the quantities indicated in the table below (see the section "APPROXIMATE FRYING TIME"), because this

may affect the quality of the final result. Do not fill the tank with oil and grease.

- ▶ Smaller ingredients usually require a slightly shorter frying time than larger ones.
- ▶ Large volumes of ingredients require a slightly longer frying time than smaller volumes.
- ▶ Shake smaller ingredients at the half of their frying time to move them around. This ensures optimum results and prevents uneven frying.

- ▶ Frit fryer must not be used to prepare very greasy dishes, e.g. sausages.
- ▶ The optimum volume of ingredients to prepare crispy fries is 500g.
- ▶ Frit fryer may also be used to preheat ingredients. In order to preheat ingredients, set the temperature to 150°C, for about 10 minutes. In order to prolong the life of the product, the single use time should not last longer than 4 hours.

APPROXIMATE FRYING TIME

The table below shows the basic time and temperature settings for selected components and their weight. Remember, however, that these settings are only guidelines. Because food ingredients can vary in size, shape and quality, their temperature and frying time may differ slightly from the data in the table.

Dish	Weight (g)	Time (min)	Temp. (°C)	Notes
Thin frozen chips	200-500	12-16	200	shake chips halfway through frying time
Thick frozen chips	200-500	14-20	200	shake chips halfway through frying time
Home-made chips	200-500	12-16	180	sprinkle the chips with a little oil, shake halfway through frying time
Pastries with cheese	200-300	8-15	190	
Chicken nuggets	100-500	10-15	200	
Chicken fillets	100-500	18-25	200	turn the dish halfway through frying time
Chicken thighs	100-500	15-22	180	turn the dish halfway through frying time
Steaks	100-500	12-16	180	turn the dish halfway through frying time
Beef	100-500	10-20	180	turn the dish halfway through frying time
Hamburger cutlet	100-500	7-14	180	sprinkle the chop with a little oil
Frozen fish sticks	100-400	6-10	200	sprinkle the sticks with a little oil
Muffins	up to 5 pc	15-18	200	

TROUBLESHOOTING

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

Problem	Possible cause	Solution
The ingredients are fried unevenly in the Fitfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other(e.g.fries)need to be shaken halfway through the preparation time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the Fitfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Never fill the basket exceeding the amounts given in the table above (see the section "APPROXIMATE FRYING TIME")
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the Fitfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
	The pan still contains grease residues from previous use.	When you fry greasy ingredients in the Fitfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result
Fresh fries are fried unevenly in the Fitfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the Fitfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result
		Add slightly more oil for a crispier result

TECHNICAL SPECIFICATIONS

See the product's nameplate for technical specifications.

Length of the power cord: 1,10 m



CAUTION! MPM agd S.A. may change the technical features of the product without notice.

The kitchen of tomorrow

The kitchen is the best place to make your culinary dreams come true, and allow your cooking prowess to grow. Test out new ideas and find better ways of doing things! Never be afraid of new challenges, of fusing the old with the new, or of innovative tastes and ingredients.

New opportunities

Plan your culinary success with the right appliances. Choosing the Sam Cook household brand is like enlisting professional help in your kitchen. Surprise yourself with how easy it is to make something new and feel like a professional chef!

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.

**Zapraszamy do sklepu internetowego www.samcook.eu,
w którym można nabyć urządzenia, brakujące części i akcesoria
do naszych produktów.**

**Wystarczy wybrać potrzebną część, zamówić,
a kurier dostarczy ją bezpośrednio do domu.**



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