

— feel —
MAESTRO®
— at home —

EN	Owners manual. Air fryer
PL	Instrukcji obsługi. Frytkownica beztłuszczowa
RO	Manualul proprietarului. Friteuza
RU	Руководство по эксплуатации. Аэрофритюрница
UA	Керівництво з експлуатації. Аерофритюрниця



Модель/Model: **MR-761**



Dear customer, we thank you for purchase of goods!



Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.

Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.

This appliance is designed for domestic use only.

Under condition of observance of user regulations and a special-purpose designation, a parts of appliance do not contain unhealthy substances.

Technical specifications

Model: MR-761

Electrical supply:

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50 Hz;

Power consumption 2000-2400 W

Protective class I

Protection class IPX0

Bowl: 2 x- 5 L;

Number of programs: 12

Note: The characteristics, specifications and physical configuration of the appliance could be slightly modified by the manufacturer, without impairing the basic consumer qualities of the appliance.

Safety instructions

When using your appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.

2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Use oven mitts or potholders.
 3. To protect against electric shock do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
 4. This appliance is not intended for use by persons (including children) 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 by a person responsible for their safety.
 5. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
 6. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
 7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Bring it to a qualified technician for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
 8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
 9. Do not use outdoors.
 10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
 11. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
 12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
 13. To disconnect, turn OFF the appliance. Then remove plug from wall outlet.
 14. Do not use appliance for other than intended use.
 15. Make sure the frying basket is locked into the front of the drawer – both frying basket handle tabs must be fully inserted into the notches on the top of the basket drawer.
 16. Always make sure frying basket drawer is fully closed, with frying basket handle locked securely in the drawer, while Air Fryer is in operation.
- WARNING:** Air Fryer will not operate unless frying basket drawer is fully closed.
- CAUTION:** After hot air frying, the frying basket, frying basket drawer and the cooked foods are hot. Extreme caution must be used when handling the hot Air Fryer basket/drawer.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

ADDITIONAL IMPORTANT SAFEGUARDS

CAUTION HOT SURFACES: This appliance generates heat and escaping steam during use. Proper precautions must be taken to prevent the risk of burns, fires, or other injury to persons or damage to property.

CAUTION: This appliance is hot during operation and retains heat for some time after turning OFF. Always use oven mitts when handling hot materials and allow metal parts to cool before cleaning. Do not place anything on top of the appliance while it is operating or while it is hot.

1. All users of this appliance must read and understand this instruction manual before operating or cleaning this appliance.
2. The cord to this appliance should be plugged into a 220-240V ~50/60Hz electrical outlet only.
3. If this appliance begins to malfunction during use, immediately unplug the cord. Do not use or attempt to repair the malfunctioning appliance.

4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
7. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area.
8. Do not obstruct the air outlet or air inlets on the back and sides of the Air Fryer, with any objects. Avoid escaping steam from the air outlet during air frying.
9. Keep appliance at least 10cm away from walls or other objects during operation.
10. Always use the frying basket handle to open frying basket drawer.
11. Do not replace the empty frying basket drawer (without the frying basket) into the Air Fryer body. Check to make sure the frying basket is locked in position in the drawer.
WARNING: After air frying, make sure to place the frying basket drawer on a flat, heat-resistant surface before pressing the basket release button.
WARNING: Under- or over-filling the frying basket may damage the Air Fryer and could result in serious personal injury.
12. Never move a hot Air Fryer or an Air Fryer containing hot food. Allow to cool before moving.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

NOTES ON THE CORD

The provided short power-supply cord (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. An extension cord is not recommended for use with this product. Always plug directly into a wall outlet/receptacle.

PLASTICIZER WARNING CAUTION: To prevent Plasticizers from migrating to the finish of the counter top or table top or other furniture, place NON-PLASTIC coasters or place mats between the appliance and the finish of the counter top or table top. Failure to do so may cause the finish to darken; permanent blemishes may occur or stains can appear.

ELECTRIC POWER

If the electrical circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not operate properly. It should be operated on a separate electrical circuit from other appliances.

What's in the box

- ☐ Digital air fryer
- ☐ Basket drawers (x2)
- ☐ Grills (x2)
- ☐ User guide

Features

- ☐ Control panel (with combined Power On/Start/Pause, Menu,

Time, Temp, Basket 1 & 2, Sync buttons)

- ☐ Main housing
- ☐ Basket drawers (x2)
- ☐ Basket handles (x2)
- ☐ Grills (x2)
- ☐ Hot air vent
- ☐ Power cord and plug

Before you start

Remove all packaging. It is advised to rinse the basket drawer and grill before first use in warm, soapy water and dry thoroughly. Place the appliance on a flat, stable, heat-proof surface. Leave at least 10cm (4") free space at the back, top and sides of the appliance. During first use there might be a slight odour. This is normal for a new cooking appliance.

Prepping hints and tips

Below are some hints and tips to get the most out of your digital air fryer.

1. Smaller ingredients usually require less cooking time than larger ingredients.
2. Shaking food part way through the cooking time optimises the end result and ensures the food is cooked evenly.
3. Coat potatoes in oil before frying to get a crispy outer.
4. For homemade chips, peel and slice potatoes (thinner chips will give crispier results). Rinse in cold water to remove excess starch to prevent the chips from sticking together. Pat dry with a clean tea towel or paper towel, and coat with oil before placing into the basket.
5. Any food that can be cooked in a conventional oven can be cooked in the digital air fryer.
6. Avoid cooking food with a high fat content, such as sausages. The fat can cause white smoke if the residue burns onto the basket drawer or grill during the cooking process.
7. You can use the digital air fryer to reheat food. Simply set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.
8. If you prefer a crispier finish, try increasing the temperature during the last 5-10 minutes of cooking time. Always check the food is fully cooked through.
9. If cooking from cold, it is best to add an additional 3 minutes to the cooking time to allow the fryer to heat up.
10. The grill and basket drawer have a non-stick coating so only use nylon or silicone utensils to move the food.

Loading the digital air fryer

1. Slot the plug into the electrical socket and turn the power on. Upon powering on, all icons on the control panel will light up.

2. Remove the basket drawer from the main housing (1).
3. Ensure the grill is inside the basket drawer and pushed all the way to the bottom (2).
o NOTE: Never use the digital air fryer without the grill in the basket drawer.

4. Place the food you wish to fry on top of the grill in the basket drawer and slide the basket drawer back into the main housing

(3), ensuring it ‘CLICKS’ into place.

Control Panel

The following lists all the features on the control panel which will be mentioned in the cooking sections of this manual.



□ Power On/Start/Pause (Combined Icon): This icon is used to turn the appliance on/off, as well as to start or pause the cooking process.

□ Digital Display: Displays time, temperature, or other information.

□ Preset Cooking Program Icons: This appliance offers 12 preset cooking program icons.

□ Temperature Decrease/Increase Buttons: Used to adjust the cooking temperature.

□ Basket Select Button (1): Used to select the left basket for settings or operation.

□ Sync/Sync Finish Button: Used to synchronize the cooking time for both baskets (Sync Finish) or copy settings from one basket to another (Sync).

□ Basket Select Button (2): Used to select the right basket for settings or operation.

□ Time Decrease/Increase Buttons: Used to adjust the cooking time.

□ Menu Button: Used to cycle through the different preset cooking programs.

Cooking using Manual Settings

1. Prepare the food you wish to fry and place it on the grill in the basket drawer. Close the basket drawer fully until you hear it ‘CLICK’.

o NOTE: The control panel will only work if the basket

drawer is fully closed. Always ensure the grill is in place before placing food into the basket drawer. Avoid overfilling the basket drawer.

2. Insert the plug into the socket, and the appliance will power on, with all icons lighting up on the display.
3. Select the basket to set: Press the “1” button to select the left basket, or press the “2” button to select the right basket. The selected basket button will flash. At this point, all preset menu options, temperature setting options, and time setting options will be displayed and available for operation.
4. Adjust Temperature and Time:
 - o To adjust the cooking temperature, simply press the temperature increase or decrease buttons on the control panel.
 - o To adjust the cooking time, simply press the time increase or decrease buttons on the control panel.
5. Dual Basket Operation (Manual Settings):
 - o If you need to run 2 baskets simultaneously, repeat steps 3 and 4, selecting the other basket (press 1 or 2) and setting the temperature and time according to your needs.
 - o If you need to cook with the same settings for the other fry basket, after setting the first basket, just press the “Sync” button, and the settings will be copied to the other fry basket.
 - o NOTE: When a basket is selected for setting, its corresponding button will flash.
6. Start Cooking: Once settings are adjusted, press the Power On/Start/Pause icon to start cooking. The air fryer will start cooking at the set time and temperature.
7. Once the cooking is finished, the air fryer will “BEEP” before shutting down completely. Remove the food and serve.
 - o NOTE: If you need to amend the settings during cooking, first press the Power On/Start/Pause icon to pause. Then, select the basket to modify (press 1 or 2), and use the temperature and time adjustment buttons to make changes. Press the Power On/Start/Pause icon again to resume cooking.

Cooking using Preset Cooking Programs

The digital air fryer has 12 preset cooking programs.

1. Ensure the basket drawer is fully closed. Upon powering on, all icons will light up.
2. Select the basket to set: Press the “1” button to select the left basket, or press the “2” button to select the right basket. The selected basket button will flash. At this point, all preset menu

options, temperature setting options, and time setting options will be displayed and available for operation.

3. Select the Preset Program: Press the "Menu" button to cycle through the preset program icons. The selected icon will flash.

4. Start Cooking: After confirming the selection, press the Power On/Start/Pause icon to start cooking. The air fryer will start cooking at the preset time and temperature.

5. Dual Basket Operation (Preset Programs):

o If you need to run 2 baskets simultaneously, repeat steps 2 and 3, selecting the other basket (press 1 or 2) and choosing the corresponding preset program.

Being able to adjust the temperature and/or time will allow more control over the cooking process. The settings can be adjusted before or during cooking.

1. To adjust the temperature simply press the temperature increase or decrease buttons on the control panel.

2. To adjust the cooking time simply press the time increase or decrease buttons on the control panel.

Below is a guide to the preset cooking programs.

Preset Menu	Default Time(Mins)	Default Temperature(C°)	Temperature Range(C°)	Time Range(Mins)	Rollover Reminder
 Fries	200	25	80-200	1-60	Remind at 15 mins
 Steak	200	12	80-200	1-60	Remind at 10 mins
 Wings	180	20	80-200	1-60	Remind at 10 mins
 Roast	180	25	80-200	1-60	Remind at 10 & 20mins
 Sausage	200	8	80-200	1-60	N/A
 Bacon	190	10	80-200	1-60	N/A
 Bake	180	12	80-200	1-60	N/A
 Fish	180	18	80-200	1-60	Remind at 9 mins
 Shrimp	160	12	80-200	1-60	N/A
 Vegetables	160	20	80-200	1-60	N/A
 Dehydrate	65	8H	40-80	1-24H	N/A
 Reheat	180	15	80-200	1-60	N/A

Care & Cleaning Instructions WARNING! Allow the Air Fryer to cool fully before cleaning.

1. Unplug the Air Fryer. Remove frying basket from the drawer. Make sure the frying basket drawer and frying basket have cooled completely before cleaning.
2. Wash the basket drawer and frying basket in hot soapy water. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleansers or cleaning products as this may damage the non-stick coating.
3. The frying basket and frying basket drawer are dishwasher safe. For best results, place in the top rack of your dishwasher to clean.
4. Wipe the Air Fryer body with a soft, non-abrasive damp cloth to clean.

Storage

- Clean and dry appliance before storage.
- Keep the multicooker in the assembled state.
- Do not place heavy objects on the appliance.
- Store the device in a cool, dry and clean place beyond the assess of children and people with limited physical and mental abilities.

Environmental protection

The equipment is labeled in accordance with the European Directive 2012/19/EC «On the disposal of electrical and electronic waste» crossed-out garbage container sign. This label indicates that this equipment must not be disposed of with other household waste at the end of its useful life. The user is obliged to hand it over to the collection point for electrical and electronic equipment waste. Electrical equipment waste is hazardous to the environment. Proper handling of used electrical and electronic equipment avoids harmful effects on human health and the environment resulting from the presence of hazardous components, as well as improper storage and recycling of such equipment. The manufacturer shall not be liable for any damage caused by the intended or improper use of the equipment. The manufacturer has the right to change product specifications at any time without prior notice for design, commercial, aesthetic or other reasons.

Dziękujemy za zakup sprzętu!



Funkcjonalność, design i zgodność ze standardami jakości gwarantują Wam wygodę i przyjemność z korzystania z naszego produktu.

Proszę, uważnie przeczytać dany podręcznik eksploatacji i zachować go w charakterze materiału naukowego w ciągu całego czasu eksploatacji urządzenia.

Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w domowych warunkach.

Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia produktu, części urządzenia nie zawierają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Właściwości wyrobu

Smażenie we frytkownicy beztłuszczowej odbywa się bez oleju i tłuszczu. Dzięki cyrkulacji gorącego powietrza produkty równomiernie pokrywają się chrupiącą skórką, zachowując jednocześnie korzystne właściwości

Charakterystyka techniczna

Model: MR-761

Zasilanie elektryczne: prąd zmienny

Nominalna częstotliwość 50 Hz;

Napięcie nominalne 220-240V;

Nominalna moc 2000-2400 W;

Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym I

Ochrona urządzenia przed wilgocą IPX0

Misa: 2 x- 5 L;

Ilość programów: 12

Uwaga: Właściwości, wyposażenie i wygląd zewnętrzny urządzenia może się minimalnie zmieniać, bez pogorszenia podstawowych wartości konsumpcyjnych wyrobu.

Środki bezpieczeństwa

Szanowny Kliencie, przestrzeganie ogólnie przyjętych zasad bezpieczeństwa oraz zasad przedstawionych w niniejszej instrukcji gwarantuje bezpieczną pracę niniejszego urządzenia

UWAGA!

- Nigdy nie należy zanurzać elementów elektrycznych, przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych płynach.
- Nie pozwalaj, aby woda i wilgoć dostawały się na części elektryczne.
- Nie chwytać urządzenia mokrymi rękoma.
- W przypadku nie przestrzegania zasad może dojść do porażenia prądem!

- Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyłączać urządzenie za pomocą przycisku i wyciągać przewód z gniazdka, jeżeli praca została zakończona, a także przed czyszczeniem i przechowywaniem.
- Zabrania się odłączania urządzenia z gniazdka ciągnąc za przewód lub wyrывая wtyczkę z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem pracy należy się upewnić, czy napięcie sieci podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w Państwa domu.
- Urządzenie musi być podłączone tylko do gniazdka z uziemieniem. Upewnij się, że gniazdko w domu jest przeznaczone do poboru mocy potrzebnej do prawidłowej pracy urządzenia.
- Wykorzystywanie przedłużaczy elektrycznych lub przejściówek wtyczki przewodu może spowodować uszkodzenie sprzętu oraz pożar.
- Urządzenie jest przeznaczone do stosowania z zegarami zewnętrznymi lub niezależnymi systemami zdalnego sterowania.
- Po wniesieniu urządzenia z miejsca chłodnego do ciepłego pomieszczenia, nie należy go włączać w przeciągu 2 godzin w celu uniknięcia jego uszkodzenia poprzez powstanie skroplin na wewnętrznych elementach urządzenia.
- Nigdy nie używać urządzenia, jeżeli przewód zasilający lub wtyczka zostały uszkodzone, jeżeli urządzenie działa nieprawidłowo, jeżeli urządzenie jest uszkodzone lub wpadło do wody. Nie wolno samodzielnie naprawiać urządzenia, należy zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.
- W przypadku pojawienia się z urządzenia dymu, iskier, zapachu palonej izolacji, natychmiast zaprzestać używania urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do obsługiwania przez dzieci oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi i umysłowymi, oraz przez osoby niemające wiedzy i doświadczenia w zakresie korzystania z urządzeń gospodarstwa domowego, jeśli nie są one pod kontrolą, lub nie zostały przeszkolone przez osoby odpowiedzialne za ich bezpieczeństwo.
- Nie pozwalać dzieciom na zabawę urządzeniem i opakowaniem.
- Nie dopuszczać stykania się przewodu zasilającego z nagrzanymi i ostrymi powierzchniami.
- Nie dopuszczać do nadmiernego napinania, zwisania z krawędzi stołu, załamań i skręceń przewodu zasilającego.
- Nie rzucać urządzeniem.
- Nie korzystać z urządzenia na zewnątrz.
- Nie korzystać z urządzenia podczas burzy lub silnego wiatru. Możliwe są wtedy skoki napięcia w sieci.

UWAGA!

- Wewnętrzne i niektóre zewnętrzne części urządzenia są bardzo gorące podczas pracy. Bądź ostrożny, ponieważ można się poparzyć dotykając gorącej powierzchni.
- Ustawiaj urządzenie tylko na suchym, stabilnym, równym podłożu antypoślizgowym.
- Użyj uchwytu do wyjmowania i przenoszenia podgrzewanego pojemnika i kosza.

W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad występuje RYZYKO OPARZEŃ!

- Zabronione jest włączanie urządzenia bez załadowania produktów, ponieważ może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia.

- Nie należy przekraczać wskazanych maksymalnych objętości składników.
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych (na przykład w pobliżu firanek lub pod nimi).
- Nie stawiać urządzenia lub jego części na jakichkolwiek urządzeniach grzejnych.

UWAGA!

- Nie wkładaj żywności z dużą zawartością tłuszczu do frytkownicy.
 - Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
 - Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami i sprzętem producenta.
 - Nie używaj plastikowych lub papierowych pojemników, które nie są odporne na ciepło, do wkładania żywności do frytkownicy beztłuszczowej;
 - Nie używaj szklanych ani ceramicznych talerzy ani pokrywek.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia podczas jego działania

Działania w ekstremalnych sytuacjach:

- Jeżeli urządzenie wpadło do wody, natychmiast wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, nie dotykając urządzenia lub wody.
- W przypadku pojawienia się z urządzenia dymu, iskier, zapachu palonej izolacji, natychmiast zaprzestać używania urządzenia, wyciągnąć wtyczkę z gniazdka, zwrócić się do najbliższego centrum serwisowego.

Frytkownicę powietrzną można używać do podgrzewania potraw. W tym celu należy ustawić temperaturę 150°C na 10 minut.

Jeśli wolisz bardziej chrupiącą skórkę, spróbuj zwiększyć temperaturę w ostatnich 5-10 minutach gotowania.

Zawsze sprawdzaj, czy potrawa jest całkowicie upieczona.

Jeśli przygotowujesz produkty na zimno, dodaj do czasu gotowania jeszcze 3 minuty, aby urządzenie zdążyło się nagrzać.

Ruszt i miska do smażenia mają powłokę nieprzywierającą, dlatego do przenoszenia produktów używaj

wyłącznie nylonowych lub silikonowych akcesoriów.

Ladowanie frytkownicy

Ustaw urządzenie na równej, stabilnej i czystej powierzchni.

Podłącz urządzenie do sieci elektrycznej, wtyczkę do gniazdka 220 V ~ 50 Hz.

Po włączeniu zasilania zapalą się wszystkie ikony na panelu sterowania.

1. Wyjmij miskę do smażenia z korpusu głównego. Upewnij się, że podstawki/ruszt znajdują się w dolnej części misek frytkownicy.

UWAGA: Nigdy nie używaj urządzenia bez rusztu w misce.

Umieść produkty, które chcesz przygotować, w wysuwanej misce frytkownicy, upewnij się, że pozostało wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza, nie wypełniaj jej po brzegi. Wsun miskę z powrotem do korpusu głównego, aż zatrzasną się zatraski.



FUNKCJE PANELU STEROWANIA

Przycisk włączania/start/pauza (ikona kombinowana): ta ikona służy do włączania/wyłączania urządzenia, a

także do uruchamiania lub wstrzymywania procesu gotowania.

Wyswietlacz cyfrowy: pokazuje czas, temperaturę i inne informacje.

Ikony programów gotowania: 12 programów gotowania.

Przyciski zmniejszania/zwiększania temperatury: służą do regulacji temperatury gotowania.

Przycisk wyboru miski (1): służy do wyboru miski 1 i ustawien jej pracy.

Przycisk synchronizacji/synchronizacji zakończenia (Sync/Sync): służy do synchronizacji czasu gotowania dla

obu misek (synchronizacja zakończenia) lub kopiowania ustawien z jednej miski do drugiej (synchronizacja).

Przycisk wyboru miski 2): służy do wyboru miski 2 i ustawien jej pracy.

Przyciski zmniejszania/zwiększania czasu: służą do regulacji czasu gotowania

Przycisk menu: służy do przełączania między programami gotowania.

Przygotowanie z użyciem ustawien ręcznych

1. Przygotuj produkty, które chcesz smażyc, i umieść je na ruszcie w misce. Całkowicie wsun miskę, aż zatrzasną się zatraski.

UWAGA: Urządzenie nie będzie działać, jeśli wysuwane miski nie zostaną całkowicie włożone do obudowy urządzenia.

2. Podłącz urządzenie do zasilania, na wyświetlaczu zaświecą się wszystkie ikony.

3. Wybierz miskę? do konfiguracji: Naciśnij przycisk «1» lub «2». Przycisk wybranej miski zacznie migać.

W tym momencie wszystkie opcje menu, opcje konfiguracji temperatury i czasu zostaną wyświetlone i

będzie dostępna do pracy.

4. Ustaw temperaturę i czas:

Żeby ustawić temperaturę gotowania, naciśnij przyciski zwiększania lub zmniejszania temperatury na

panelu sterowania. Żeby ustawić czas gotowania, naciśnij przyciski zwiększania lub zmniejszania czasu

na panelu sterowania.

5. Praca z dwoma naczyniami (ustawienia ręczne):

Jeśli chcesz uruchomić 2 miski jednocześnie, powtórz kroki 3 i 4, wybierając inne miske (naciśnij 1 lub 2)

i ustawiając czas zgodnie z potrzebami.

Jeśli chcesz gotować z tymi samymi ustawieniami dla drugiej miski do smażenia, po skonfigurowaniu

pierwszej miski po prostu naciśnij przycisk «Synchronizuj» «Sync», a ustawienia zostaną skopiowane do

drugiej miski do smażenia.

UWAGA: Jeśli do konfiguracji wybrano miskę, odpowiedni przycisk będzie migać.

6. Po skonfigurowaniu parametrów naciśnij ikonę Power On/Start/Pause, aby rozpocząć gotowanie.

Urządzenie rozpocznie pracę.

7. Po zakończeniu gotowania urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, zanim całkowicie się wyłączy.

UWAGA: Jeśli chcesz zmienić ustawienia czasu gotowania, najpierw naciśnij przycisk Power

On/Start/Pause, aby wstrzymać gotowanie. Następnie wybierz miskę (naciśnij 1 lub 2) i użyj przycisków

regulacji temperatury i czasu, aby wprowadzić zmiany. Naciśnij ponownie przycisk Power On/Start/Pause,

aby wznowić gotowanie.

Przygotowywanie potraw przy użyciu wstępnie ustawionych programów gotowania.

1. Upewnij się, że szuflada z miską jest całkowicie zamknięta. Po włączeniu zasilania wszystkie ikony

zostaną podświetlone.

2. Wybierz miskę do konfiguracji: Naciśnij przycisk «1» lub «2», aby wybrać miskę.

Przycisk wybranej miski

zacznie migać. W tym momencie wszystkie wstępnie ustawione opcje menu, opcje ustawiania

temperatury i opcje ustawiania czasu zostaną wyświetlone i będą dostępne do pracy.

3. Naciśnij przycisk «Menu», aby wyświetlić ikony programów. Wybrana ikona zacznie migać..

4. Po potwierdzeniu wyboru naciśnij ikonę Power On/Start/Pause, aby rozpocząć gotowanie. Frytkownica rozpocznie gotowanie o zadanej godzinie i w zadanej temperaturze.

5. Praca z dwoma komorami (ustawione programy):

Jeśli chcesz uruchomić 2 miski jednocześnie, powtórz kroki 2 i 3, wybierając inny koszyk (naciśnij 1 lub 2) i

wybierz odpowiedni program. Jeśli chcesz przygotować potrawę w drugiej misce do smażenia według tego

tego samego programu, po skonfigurowaniu pierwszej miski po prostu naciśnij przycisk «Synchronizuj» Sync, a

program zostanie skopiowany do drugiej miski do smażenia.

Funkcja synchronicznego zakończenia (Sync Finish)

Ta funkcja pozwala zakończyć gotowanie w dwóch misach jednocześnie, nawet jeśli ustawienia czasu dla mis są różne.

Po ustawieniu obu mis osobno (ręcznie lub za pomocą wcześniej zainstalowanych programów), ale przed

naciśnięciem przycisku «Start», naciśnij przycisk «Synchronizacja. Zakończenie» "Sync Finish".

Ikona SYNC zacznie migać, wskazując, że funkcja została aktywowana.

Naciśnij ikonę Power On/Start/Pause, aby rozpocząć gotowanie. Urządzenie obliczy i dostosuje czas

rozpoczęcia dla obu misek, aby zakończyły gotowanie w ustawionej temperaturze jednocześnie.

Przypomnienie o odwróceniu

Podczas gotowania, gdy trzeba odwrócić składniki, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a ekran zacznie

migać, sugerując ręczne odwrócenie.

Regulacja temperatury i czasu

Możliwość regulacji temperatury i/lub czasu pozwala lepiej kontrolować proces gotowania. Ustawienia

można zmieniać przed lub w trakcie gotowania.

1. Aby regulować temperaturę naciśnij przyciski zwiększania lub zmniejszania temperatury na panelu sterowania.

2. Aby regulować czas gotowania, naciśnij przyciski zwiększania lub zmniejszania czasu na panelu sterowania.

Frytkownica powietrzna jest zaprogramowana na 12 programów gotowania w następujący sposób:

Below is a guide to the preset cooking programs.					
Program	Domyślny czas (min)	Domyślna temperatura(°C)	Regulacja temperatury(°C)	Regulacja czasu (min)	Uwagi
 Frytki	200	25	80-200	1-60	obrót jedzenie po 15 min
 Stek	200	12	80-200	1-60	obrót jedzenie po 10 min
 Skrzydła	180	20	80-200	1-60	obrót jedzenie po 10 min
 Smażenie	180	25	80-200	1-60	obrót jedzenie po 10 & 20 min
 Kiełbaski	200	8	80-200	1-60	-
 Boczek	190	10	80-200	1-60	-
 Pieczenie	180	12	80-200	1-60	-
 grillowane ryby	180	18	80-200	1-60	obrót jedzenie po 9 min
 krewetki	160	12	80-200	1-60	-
 Warzywa	160	20	80-200	1-60	-
 Odwodnienie	65	8H	40-80	1-24H	-
 Podgrzewanie	180	15	80-200	1-60	-

zyszczenie i pielęgnacja

UWAGA!

- Nigdy nie czyść podłączonego do sieci urządzenia.
- Przed oczyszczaniem odłącz urządzenie od sieci elektrycznej i daj mu wystygnąć.
- Nie używaj ściernych i mocno działających środków czyszczących, ostrych przedmiotów, czy metalowej gąbki.
- Nigdy nie zanurzaj urządzenie i jego przewodu sieciowy oraz wtyczki w wodzie lub innych płynach.

Możliwe problemy

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
E0	Awaria czujnika.	Należy skontaktować się ze specjalistycznym centrum serwisowym.
E1	Zwarcie czujnika.	Należy skontaktować się ze specjalistycznym centrum serwisowym.

Urządzenie nie działa	Zasilanie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
	Nie uruchomione	Kliknij przycisk „Wł./Wył.”
	Wyjmowana miska nie jest założona na miejscu	Włóż miskę do obudowy urządzenia i upewnij się, że jest zablokowana na miejscu
Produkty nie ugotowane (słabo usmażone)	Za dużo żywności we frytkownicy	Jeśli jest za dużo składników, załaduj je do frytkownicy partiami.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Wydłuż czas gotowania.
Żywność nie jest równomiernie smażona	Produkty są ułożone w gęstą warstwę	Niektóre produkty, ułożone w stos lub w szachownicę, można przerwać gotowanie, wyjąć z frytkownicy i wymieszać.
Pieczyczo nie jest chrupiące	Nie stosuje się tradycyjnych składników do smażenia.	Jeśli składniki są lekko oleiste, na powierzchnię można nałożyć warstwę oleju.
Nie można płynnie umieścić miski do obudowy urządzenia	Nadmierna ilość składników w misce	Zmniejsz ilość składników
Biały dym	Smażone są tłuste składniki	Podczas gotowania tłustych składników na grillu wydobywa się dużo dymu, co jest normalnym zjawiskiem.
	We frytkownicy pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Pamiętaj, aby wyczyścić frytkownicę po każdym użyciu.
E1	Awaria czujnika	Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu naprawy

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci i daj mu wystygnąć.
- Wyczyść, przetrzyj na sucho i przesusz urządzenie przed przechowywaniem.
- Przechowuj Szybikar w stanie złożonym.
- Nie kładź na urządzenie ciężkich przedmiotów.

- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej miejscu. Z dala od dzieci i ludzi z ograniczonymi możliwościami fizycznymi i umysłowymi.



Ochrona Środowiska i Utylizacja

To urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2012/19/UE oraz polską Ustawą z dnia 11 września 2015 r. „O zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym” (Dz.U. z dn. 23.10.2015 poz. 1688) symbolem przekreślonego kontenera na odpady. Takie oznakowanie informuje, że sprzęt ten, po okresie jego użytkowania nie może być umieszczany łącznie z innymi odpadami pochodzącymi z gospodarstwa domowego. Użytkownik jest zobowiązany do oddania go w punkcie zbierania zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego. Zużyty sprzęt elektryczny jest niebezpieczny dla środowiska naturalnego. Właściwe postępowanie ze zużytym sprzętem elektrycznym i elektronicznym przyczynia się do uniknięcia szkodliwych dla zdrowia ludzi i środowiska naturalnego konsekwencji, wynikających z obecności składników niebezpiecznych oraz niewłaściwego składowania i przetwarzania takiego sprzętu.. Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą. Producent zastrzega sobie prawo do zmiany specyfikacji produktu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadomienia, w celu dostosowania do przepisów prawnych, dyrektyw lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.



Funcționalitatea, design-ul și conformitatea cu standardele de calitate garantează siguranța și ușurința în utilizarea acestui dispozitiv. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare și păstrați-l ca un ghid de referință pe întreaga

Aparatul este conceput pentru gătit în condiții casnice. În condiția respectării normelor de exploatare și destinației ținte, piesele produsului nu conțin substanțe dăunătoare.

Prăjirea în friteuza cu aer cald are loc fără ulei și grăsime. Datorită circulației aerului cald, produsele sunt acoperite uniform cu o crustă crocantă, păstrând în același timp proprietăți utile

Caracteristici tehnice

Model: MR-761;

Alimentarea electrică:

Curent electric alternativ;

Frecvența nominală: 50 Hz;

Tensiunea electrică (interval): 220V – 240V;

Puterea de consum (nominală): 2000-2400W;

Clasa de protecție împotriva electrocutării I;

Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;

Bol: 2 x-5 L;;

Numărul de programe:12

Notă: Caracteristicile, setul de livrare și aspectul exterior al produsului pot fi modificate de către producător, fără afectarea calităților de bază ale consumatorului.

Măsuri de securitate

Stimate utilizator, respectarea normelor de siguranță acceptate și regulilor, stabilite în acest manual, face utilizarea acestui aparat excepțional de sigură.

ATENȚIE!

-Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.

-Nu apucați dispozitivul având mâinile ude.

- Înainte de dezasamblare, reasamblare, încărcare și descărcare a produsului, deconectați întotdeauna aparatul de la rețeaua electrică.

În caz de nerespectare a regulilor de mai sus apare pericolul de electrocutare!

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, de asemenea înainte de al curăța și de al pune la stocare.
- Se interzice de a deconecta dispozitivul de la rețeaua de alimentare prin retragerea ștecherului din priză trăgând de cablu.
- Înainte de utilizare, asigurați-vă că tensiunea de alimentare indicată pe dispozitiv corespunde tensiunii de la rețeaua electrică din casa Dvs.
- Asigurați-vă că priza de la care doriți să alimentați dispozitivul corespunde puterii de consum indicată pe acesta.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Utilizarea prelungitoarelor sau adaptoarelor pentru ștecher pot provoca daune dispozitivului și pot duce la incendiu.
- Nu utilizați niciodată dispozitivul dacă este deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, în cazul în care dispozitivul nu funcționează în mod corespunzător, în cazul în care dispozitivul este deteriorat sau a căzut în apă. Nu reparați dispozitivul desinestător, apălați la cel mai apropiat service centru autorizat.
- Când dispozitivul este folosit de copii, sau în apropierea copiilor, este necesară supravegherea permanentă din partea adulților.
- Nu lăsați copii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atârănarea de pe marginea mesei, rupturi și răsuciri ale cablului de alimentare.
- Nu aruncați dispozitivul.
- Nu vă folosiți de dispozitiv în afara încăperilor.
- Acest dispozitiv nu este destinat utilizării de către copii și persoane cu deficiențe fizice sau mintale speciale, precum și de persoane care nu au cunoștințe și experiență în utilizarea a dispozitivelor de uz casnic, dacă acestea nu se află sub controlul, sau nu sunt instruiți de către persoana responsabilă pentru siguranța lor.

ATENȚIE!

- Elementele interioare și unele părți externe ale aparatului devin foarte fierbinți în timpul funcționării. Fiți atent, deoarece vă puteți opări, atingând suprafețele încălzite.
- Instalați aparatul numai pe o suprafață uscată, stabilă și netedă.
- Utilizați mănuși de bucătărie pentru a îndepărta castronul sau un recipient din aparat.
- Utilizați mânerul pentru a scoate și transporta recipientul încălzit și coșul.

În caz de nerespectare a regulile de mai sus, apare RISCUL DE ARSURI!

- Este interzisă pornirea aparatului fără ingrediente, deoarece acest lucru poate duce la deteriorări grave.
- Nu depășiți cantitățile maxime de ingrediente specificate.
- Nu acoperiți orificiile pentru aer, nu acoperiți aparatul în timpul funcționării, și asigurați-vă că în jurul friteuzei cu aer cald se asigură o distanță suficientă pentru ventilație în timpul funcționării (nu mai puțin de 20 de cm la pereți și mobilier din toate părțile).
- Nu utilizați aparatul în apropierea obiectelor inflamabile (de exemplu, lângă sau sub perdele).

ATENȚIE!

- Nu puneți produse alimentare, bogate în grăsimi, în friteuză.
 - Evitați contactul cu aburul fierbinte, care iese din orificiile de ventilație, în timpul funcționării aparatului.
 - Utilizați aparatul numai cu accesorii originale și accesorii ale producătorului.
 - Nu utilizați recipiente din plastic sau hârtie, care nu sunt rezistente la căldură, pentru a introduce produsele alimentare în friteuza de aer cald;
 - Nu utilizați plăci de sticlă sau ceramică sau capace.
- Nu atingeți interiorul aparatului în timpul funcționării acestuia

Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

Acțiuni în caz de situații extreme

- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a cazut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din priză, contactați cel mai apropiat service centru autorizat.

O friteuză eu aer poate fi folosită pentru a reîncălzi mâncarea. Pentru a face acest lucru, setați temperatura la 150°C timp de 10 minute.

- Dacă preferați o crustă mai crocantă, încercați să creșteți temperatura în ultimele 5-10 minute de gătire.

Verificați întotdeauna dacă mâncarea este gătită complet.

Dacă gătiți mâncare rece, adăugați încă 3 minute la timpul de gătire pentru a permite aparatului să se încălzească.

Grătarul și bolul de prăjit sunt antiaderente, așa că tolosiți doar ustensile din nailon sau silicon pentru a misca mâncarea.

Încărcarea friteuzei eu aer

Așezați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și curată.

Conectați dispozitivul la sursa de alimentare, introduceți ștecherul într-o priză de 220 V ~ 50 Hz.

După pornirea alimentării, toate pictogramele de pe panoul de control se vor aprinde.

1. Scoateți bolul de prăjit din corpul principal. Asigurați-vă că suporturile/rafturile sunt poziționate în partea de jos a bolurilor friteuzei eu aer.

NOTĂ: Nu utilizați niciodată aparatul fără grătarul în bol.

Ajezați mâncarea care urmează să fie gătită în bolul extractibil al friteuzei eu aer, asigurându-vă că lăsați

suficient spațiu pentru circulația aerului, nu îl umpleți până la refuz. Impingeți bolul înapoi în corpul

principal până când zăvorul se fixează în poziție cu un clic.



FUNCTIILE PANOULUI DE CONTROL

Buton Pornit/Start/Pauză (pictogramă combinată); Această pictogramă este utilizată pentru a porni/opri

aparatul și pentru a porni sau a întrerupe procesul de gătit.

Afișaj digital: afișează ora, temperatura și alte informații.

Nume de programe de gătit: 12 programe de gătit.

Butoane de creștere/reducere a temperaturii: Folosit pentru a regla temperatura de gătit.

Buton de selectare a bolului (1): Folosit pentru a selecta bolul 1 și setările sale de funcționare.

Buton Sincronizare/Sfârșit Sincronizare (Sunc/Sync): Folosit pentru a sincroniza timpii de gătit pentru ambele boluri (Sfârșit Sincronizare) sau pentru a copia setările dintr-un bol în celălalt (Sincronizare).

Buton de selectare a bolului (2): Folosit pentru a selecta bolul 2 și setările sale de funcționare.

Butoane de creștere/reducere a timpului: Folosit pentru a regla timpul de gătit

Buton Meniu: Folosit pentru a comuta între programele de gătit.

Gătitul folosind setări manuale

1. Pregătiți mâncarea pe care doriți să o prăjiți și așezați-o pe grătar în bol. Impingeți bolul complet până

când se aude un clic pentru a se fixa în poziție.

NOTA: Aparatul nu va funcționa dacă bolurile extractibile nu sunt introduse complet în corpul aparatului.

2. Conectați dispozitivul la sursa de alimentare, toate pictogramele de pe afișaj se vor aprinde.

3. Selectați bolul pe care doriți să îl setați: Apăsati butonul „1” sau „2”. Butonul bolului selectat va

începe să clipească. În acest moment, toate opțiunile de meniu, opțiunile de setare a temperaturii și a

timpului vor fi afișate și disponibile pentru utilizare.

4. Ajustati temperatura si timpul:

Pentru a regla temperatura de gătire, apăsați butoanele de crestere sau de scădere a temperaturii de pe panoul de control. Pentru a regla timpul de gătire, apăsați butoanele de crestere sau de scădere a timpului de pe panoul de control.

5. Lucrul eu doua boluri (setări manuale):

Dacă trebuie să folosiți 2 boluri simultan, repetați pașii 3 și 4, selectând celălalt bol (apăsați 1 sau 2) și setând temperatura și timpul în funcție de nevoile dumneavoastră.

Dacă trebuie să gătiți eu aceleași setări pentru un alt bol, după configurarea primului bol, apăsați pur și

simplu butonul „Sincronizare” "Sync", iar setările vor fi copiate în celălalt bol.

NOTĂ: Dacă este selectat un bol pentru setare, butonul bolului corespunzător va clipi.

6. După setarea parametrilor, apăsați pictograma Power On/Start/Pause pentru a începe gătirea.

Dispozitivul va începe să funcționeze.

7. După finalizarea gătirii, aparatul va emite un semnal sonor înainte de a se opri complet.

NOTA: Dacă trebuie să modificați setările timpului de gătire, apăsați mai întâi pictograma Power

On/Start/Pause pentru a întrerupe. Apoi selectați bolul (apăsați 1 sau 2) și utilizați butoanele de reglare a

temperaturii și timpului pentru a face modificările. Apăsați din nou pictograma Power On/Start/Pause

pentru a relua gătirea.

Gătirea folosind programe de gătit presetate.

1. Asigurați-vă că sertarul bolului este complet închis. După pornirea alimentării, toate pictogramele se vor aprinde.

2. Selectați bolul pe care doriți să îl setați: Apăsați butonul „1” sau „2” pentru a selecta bolul. Butonul

bolului selectat va începe să clipească. În acest moment, toate opțiunile presetate din meniu,

opțiunile de setare a temperaturii și opțiunile de setare a timpului vor fi afișate și disponibile pentru utilizare.

3. Apăsați butonul „Meniu” pentru a vizualiza pictogramele programului. Pictograma selectată va clipi.

4. După confirmarea selecției, apăsați pictograma Power On/Start/Pause pentru a începe gătitul.

Friteuza va începe să gătească la ora și temperatura setate.

5. Lucrul eu două boluri (programe presetate):

Dacă trebuie să folosiți 2 boluri simultan, repetați pașii 2 și 3, selectând celălalt bol (apăsați 1 sau 2) și

selectați programul corespunzător. Dacă trebuie să gătiți un fel de mâncare într-un **ait bol**

de prăjit folosind
acelasi program, după configurarea primului bol, apăsați pur și simplu butonul „Sincronizare” Ssync. și
programul va fi copiat în celălalt bol de prăjit.
Funcție de completare sincronă (Sync Finish)
Această funcție vă permite să terminați gătirea în două boluri simultan, chiar dacă setările de timp pentru
cosuri sunt diferite.
După configurarea separată a ambelor boluri (manual sau folosind programe prestabilite),
dar înainte de a
apăsă butonul „Start”, apăsați butonul „Sincronizare. Finalizare”. "Sync Finish".
Pictograma SYNC va începe
să clipească pentru a indica faptul că funcția este activată.
Dacă trebuie să folosiți 2 boluri simultan, repetați pașii 2 și 3, selectând celălalt cos
(apăsăți 1 sau 2) și
selectați programul corespunzător. Dacă trebuie să gătiți un fel de măneară într-un alt bol
de prăjit folosind
acelasi program, după configurarea primului bol, apăsați pur și simplu butonul
„Sincronizare” Ssync. și
programul va fi copiat în celălalt bol de prăjit.

Funcție de completare sincronă (Sync Finish)

Această funcție vă permite să terminați gătirea în două boluri simultan, chiar dacă setările de timp pentru
cosuri sunt diferite.
După configurarea separată a ambelor boluri (manual sau folosind programe prestabilite),
dar înainte de a
apăsă butonul „Start”, apăsați butonul „Sincronizare. Finalizare”. "Sync Finish".
Pictograma SYNC va începe
să clipească pentru a indica faptul că funcția este activată.
Apăsăți pictograma Power On/Start/Pause pentru a începe gătirea. Aparatul va calcula și
ajusta ora de
începere pentru ambele boluri, astfel încât acestea să termine gătirea la temperatura
setată în același timp.

Avertisment despre răsturnare

În timpul gătirii, când ingredientele trebuie întoarse, aparatul va emite un semnal sonor, iar
afisajul va clipi,
solicitându-vă să efectuați o întoarcere manuală.

Reglarea temperaturii și a timpului

Posibilitatea de a regla temperatura și/sau timpul va vă oferi mai mult control asupra
procesului de gătire.
Setările pot fi modificate înainte sau în timpul gătirii.

1. Pentru a regia temperatura, apasati butoanele de crestere sau scadere a temperaturii de pe panoul de control.

2. Pentru a regia timpul de gatire, apasati butoanele de crestere sau scadere a timpului de pe panoul de control.

Friteuza cu aer este preprogramata cu 12 programe de gatire, dupa cum urmeaza:

Program	Timp în mod implicit (min)	Temperatura în mod implicit(°C)	Reglarea temperaturii(°C)	Reglarea timpului (min)	Notă
 Cartofi pai	200	25	80-200	1-60	agitați alimentele la fiecare 15 min
 Friptură	200	12	80-200	1-60	agitați alimentele la fiecare 10 min
 Aripioare	180	20	80-200	1-60	agitați alimentele la fiecare 10 min
 Prăjire	180	25	80-200	1-60	agitați alimentele la fiecare 10 & 20 min
 Cârnat	200	8	80-200	1-60	-
 Bacon	190	10	80-200	1-60	-
 Produse de panificație	180	12	80-200	1-60	-
 Pește la grătar	180	18	80-200	1-60	agitați alimentele la fiecare 9 mins
 creveți	160	12	80-200	1-60	-
 Legume	160	20	80-200	1-60	-
 Deshidratare (uscare)	65	8H	40-80	1-24H	-
 Reîncălzire	180	15	80-200	1-60	-

Curățare și întreținere

ATENȚIE!

- Niciodată nu curățați dispozitivul care este conectat la rețeaua electrică.
- Înainte de curățare deconectați dispozitivul de la rețeaua electrică și lăsați ca acesta să se răcească.
- Niciodată nu scufundați dispozitivul și cablul electric al acestuia în apă sau alte lichide.
- Nu utilizați soluții de curățat cu proprietăți agresive sau materiale abrazive.

PROBLEMELE POSIBILE

Problemele	Cauze posibile	Soluția
E0	Defecțiunea senzorului.	Contactați un centru de service specializat.
E1	Un scurt circuit al senzorului.	Contactați un centru de service specializat.
Aparatul nu funcționează	Alimentarea nu este conectată	Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză.
	Nu s-a pornit	Apăsați butonul "Start / Anulare"
	Castronul detașabil nu este instalat în poziția sa	Introduceți castronul în carcasa unității și asigurați-vă că este fixat în poziția sa
Bucatele nu s-au pregătit (slab prăjite)	Prea multe ingrediente în friteuză	Dacă ingredientele sunt prea multe, încărcăți-le în friteuză în porții.
	Timpul de gătire este prea scu	Creșteți timpul de gătire.
Bucatele nu sunt prăjite uniform	Produsele sunt stivuite într-un strat dens	Dacă unele alimente sunt suprapuse sau eşalonate, puteți întrerupe gătitul, să le scoateți din friteuză și să le amestecați.
Produsele de patiserie nu sunt crocante	Nu se folosiți ingrediente tradiționale pentru prăjire.	Dacă ingredientele sunt slab uleioase, puteți aplica pe suprafață un strat de ulei.
Nu este posibilă plasarea ușoară a castronului în carcasa dispozitivului	Cantități excesive de ingrediente în castron	Reduceți cantitatea excesivă de ingrediente
Fum alb	Se prădesc ingrediente grase	La prepararea ingredientelor grase, apare mult fum pe grătar, ceea ce este normal.
	În friteuză au rămas rămășițele de grăsime de la prăjirea anterioară.	Asigurați-vă că ați curățat friteuza după fiecare utilizare.
E1	Eroare senzor	Contactați Centrul de service pentru reparații.

Păstrarea

- Înainte de a pune dispozitivul la păstrare, deconectați-l de la rețeaua electrică și lăsați-l să se răcească. Apoi curățați dispozitivul și lăsați ca acesta să se usuce.
- Păstrați Oala sub presiune în stare asamblată.
- Nu plasați obiecte grele pe aparat.
- Păstrați dispozitivul într-un loc uscat, răcoros, ferit de colb, copii și persoane cu dizabilități.

Reciclarea



Dispozitivul este etichetat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/CE privind „Eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice” cu simbolul coșului de gunoi tăiat. Acest marcaj indică faptul că acest echipament, după expirarea duratei sale de viață, nu poate fi reciclat împreună cu alte deșeuri menajere. Utilizatorul este obligat să îl predea la punctul de colectare a deșeurilor de echipamente electrice și electronice. Deșeurile de echipamente electrice sunt periculoase pentru mediul. Manipularea corectă a deșeurilor de echipamente electrice și electronice permite evitarea efectelor nocive asupra sănătății umane și a mediului, rezultate din prezența unor componente periculoase, precum și din depozitarea și reciclarea necorespunzătoare a acestor echipamente. Producătorul nu este răspunzător pentru orice daune cauzate de utilizarea intenționată sau necorespunzătoare a dispozitivului. Producătorul își rezervă dreptul de a modifica specificațiile produsului în orice moment, fără notificare prealabilă, din motive de proiectare, comerciale, estetice sau de altă natură.

Благодарим Вас за покупку техники!



Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора. Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.

Прибор предназначен для приготовления блюд в бытовых (домашних) условиях. При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Особенности изделия

Обжарка в аэрофритюрнице происходит без масла и жира. За счет циркуляции горячего воздуха, продукты равномерно покрываются хрустящей корочкой, при этом сохраняя полезные свойства.

Технические характеристики

Модель: MR-761;

Электропитание:

Род тока - переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Номинальная мощность 2000-2400 Вт;

Класс защиты от поражения электротоком I

Защита корпуса от влаги соответствует IPX0

Чаша: 2 х-5 л;

Количество программ: 12

Примечание: Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.

Меры безопасности

Уважаемый пользователь, соблюдение общепринятых правил безопасности и правил изложенных в данном руководстве делает использование данного прибора исключительно безопасным.

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.
- **При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!**
- Никогда не оставляйте включенный электроприбор без присмотра!
- Всегда вынимайте вилку из розетки если Вы закончили использовать прибор, а также перед очисткой и хранением.
- Запрещается отключать прибор от сети выдергиванием сетевой вилки из розетки за кабель.
- Перед использованием прибора убедитесь, что напряжение питания, указанное на приборе, соответствует напряжению электросети в Вашем доме.
- Прибор должен подключаться только к электрической розетке, имеющей заземление. Убедитесь, что розетка в Вашем доме рассчитана на потребляемую мощность прибора.
- Использование электрических удлинителей или переходников сетевой вилки может стать причиной повреждения электроприбора и возникновения пожара.
- Данный прибор не предназначен для использования с внешними таймерами или независимыми системами дистанционного управления.
- Если ваш прибор внесен с холода в теплое помещение, не включайте прибор в течение 2-х часов, во избежание поломки из-за образования конденсата на внутренних частях прибора.
- Никогда не используйте прибор, если поврежден сетевой шнур или вилка, если прибор не работает должным образом, если прибор поврежден или попал в воду. Не ремонтируйте прибор самостоятельно, обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Не позволяйте детям играть с прибором и упаковочными материалами.
- Не допускайте касание шнура питания к нагретым и острым поверхностям.
- Не допускайте сильного натяжения, свисания с края стола, заломов и перекручивания шнура питания.
- Не бросайте прибор.
- Не используйте прибор вне помещений.
- Не используйте прибор во время грозы, штормового ветра. В этот период возможны скачки сетевого напряжения.

ВНИМАНИЕ!

- Внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны так как можно обжечься касаясь нагретых поверхностей.
- Устанавливайте аэрофритюрницу только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.
- Для изъятия и переноски нагретой ёмкости и корзины используйте рукоятку. При несоблюдении вышеуказанных правил возникает ОПАСНОСТЬ ОЖЕГА!
- Запрещается включать прибор без загрузки продуктов, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов.
- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для воздуха, не накрывайте прибор во время работы, и убедитесь, что вокруг аэрофритюрницы обеспечивается достаточное

расстояние для вентиляции во время ее работы (не менее 20 см до стен и мебели со всех сторон).

- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (например вблизи занавесок или под ними).

ВНИМАНИЕ!

- Не кладите продукты с высоким содержанием жира во фритюрницу.

- Предотвратите контакт с горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий во время работы прибора.

- Используйте прибор только с оригинальными аксессуарами и принадлежностями производителя.

- Не используйте пластмассовые или бумажные контейнеры, которые не являются термостойкими, для внесения пищи в аэрофритюрницу;

- Не используйте стеклянные или керамические тарелки или крышки.

- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду или на него выплеснулась вода, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.

- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Аэрофритюрницу можно использовать для разогрева пищи. Для этого установите температуру 150°C на 10 минут.

- Если вы предпочитаете более хрустящую корочку, попробуйте увеличить температуру в последние 5-10 минут приготовления. Всегда проверяйте, полностью ли прожарена еда.

- Если вы готовите продукты в холодном виде, добавьте ко времени приготовления еще 3

минуты, чтобы прибор успел нагреться.

- Решетка и чаша для жарки имеют антипригарное покрытие, поэтому для перемещения

продуктов используйте только нейлоновые или силиконовые принадлежности.

Загрузка аэрофритюрницы

Установите прибор на ровной, устойчивой и чистой поверхности.

Подключите прибор к электропитанию, вставьте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.

После включения питания загорятся все значки на панели управления.

1. Извлеките чашу для жарки из основного корпуса. Убедитесь, что подставки/решетки расположены в нижней части чаш аэрофритюрницы.

ПРИМЕЧАНИЕ: Никогда не используйте устройство без решетки в чаше. Поместите продукты, которые нужно приготовить, в выдвижную чашу аэрофритюрницы, убедившись, что осталось достаточно места для циркуляции воздуха, не заполняйте ее до краев. задвиньте чашу обратно в основной корпус до щелчка фиксатора.



ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка Включение/Старт/Пауза (комбинированный значок): этот значок используется для включения/выключения прибора, а также для запуска или приостановки процесса приготовления.

Цифровой дисплей: отображает время, температуру и другую информацию.

Значки программ приготовления: 12 программ приготовления.

Кнопки уменьшения/увеличения температуры: используются для регулировки температуры приготовления.

Кнопка выбора чаши (1): используется для выбора чаши 1 и настроек ее работы.

Кнопка синхронизации/синхронизации завершения (Sync/Sync): используется для синхронизации

времени приготовления для обеих чаш (синхронизация завершения) или копирования настроек из

одной чаши в другую (синхронизация).

Кнопка выбора чаши (2): используется для выбора чаши 2 и настроек ее работы.

Кнопки уменьшения/увеличения времени: используются для регулировки времени приготовления

Кнопка меню: используется для переключения между программами приготовления.

Приготовление с использованием ручных настроек

1. Подготовьте продукты, которые вы хотите обжарить, и поместите их на решетку в чашу. Полностью задвиньте чашу до щелчка фиксатора.

ПРИМЕЧАНИЕ: Прибор не будет работать если выдвижные чаши не будут полностью вставлены в корпус устройства.

2. Подключите прибор к электропитанию, на дисплее подсветятся все значки.

3. Выберите чашу для настройки: Нажмите кнопку «1» или «2». Кнопка выбранной чаши начнет

мигать. В этот момент все опции меню, опции настройки температуры и времени будут отображены и доступны для работы.

4. Отрегулируйте температуру и время:

Чтобы отрегулировать температуру приготовления, нажмите кнопки увеличения или уменьшения

температуры на панели управления. Для регулировки времени приготовления, нажмите кнопки

увеличения или уменьшения времени на панели управления.

5. Работа с двумя чашами (ручные настройки):

- Если необходимо запустить 2 чаши одновременно, повторите шаги 3 и 4, выбрав другую чашу (нажмите 1 или 2) и установив температуру и время в соответствии с вашими потребностями.

- Если необходимо готовить с теми же настройками для другой чаши для жарки, после настройки первой чаши просто нажмите кнопку «Синхронизировать» "Sync", и настройки будут скопированы на другую чашу для жарки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если для настройки выбрана чаша, соответствующая ей кнопка будет мигать.

6. После настройки параметров нажмите значок Power On/Start/Pause, чтобы начать готовить.

Устройство начнет работать.

7. После завершения приготовления прибор издаст звуковой сигнал, прежде чем полностью отключиться.

ПРИМЕЧАНИЕ: Если вам необходимо изменить настройки времени приготовления, сначала нажмите значок Power On/Start/Pause, чтобы сделать паузу. Затем выберите чашу (нажмите 1 или 2) и используйте кнопки регулировки температуры и времени, чтобы внести изменения. Нажмите значок Power On/Start/Pause еще раз, чтобы возобновить приготовление.

Приготовление пищи с использованием предустановленных программ приготовления.

1. Убедитесь, что ящик с чашей полностью закрыт. После включения питания все значки подсветятся.

2. Выберите чашу для настройки: Нажмите кнопку «1» или «2», чтобы выбрать чашу. Кнопка

выбранной чаши начнет мигать. В этот момент все предустановленные опции меню, опции настройки

температуры и опции настройки времени будут отображены и доступны для работы.

3. Нажмите кнопку "Menu", чтобы просмотреть значки программ. Выбранный значок будет мигать.

4. После подтверждения выбора нажмите значок Power On/Start/Pause, чтобы начать приготовление.

Фритюрница начнет готовить в заданное время и при заданной температуре.

5. Работа с двумя чашами (предустановленные программы):

Если вам необходимо запустить 2 чаши одновременно, повторите шаги 2 и 3, выбрав другую корзину

(нажмите 1 или 2) и выберите соответствующую программу. Если необходимо приготовить блюдо в

другой чаше для жарки по той же программе, после настройки первой чаши просто нажмите кнопку

«Синхронизировать» Sync, и программа будет скопирована в другую чашу для жарки.

Функция синхронного завершения (Sync Finish)

Эта функция позволяет завершить приготовление в двух чашах одновременно, даже если настройки

времени для корзин различны.

- После настройки обеих чаш по отдельности (вручную или с помощью предустановленных

программ), но перед нажатием кнопки «Старт», нажмите кнопку «Синхронизация.

Завершение» "Sync Finish".

Значок SYNC начнет мигать, указывая на то, что функция активирована.

- Нажмите значок Power On/Start/Pause, чтобы начать приготовление. Прибор рассчитывает и

отрегулирует время начала для обеих чаша, чтобы они закончили приготовление при установленной температуре одновременно.

Напоминание о переворачивании

Во время приготовления, когда ингредиенты необходимо перевернуть, прибор издаст звуковой

сигнал, а экран начнет мигать, предлагая выполнить ручное переворачивание.

Регулировка температуры и времени

Возможность регулировки температуры и/или времени позволит лучше контролировать процесс

приготовления. Настройки можно изменять до или во время приготовления.

1. Для регулировки температуры нажмите кнопки увеличения или уменьшения температуры на

панели управления.

2. Для регулировки времени приготовления, нажмите кнопки увеличения или уменьшения времени

на панели управления.

Аэрофритюрница запрограммирована на 12 програм приготовления следующим образом:

Программа	Время по умолчанию (min)	Температура по умолчанию(С °)	Диапазон температур(С °)	Временной диапазон	Напоминание о встряхивании
 Картошка фри	200	25	80-200	1-60	Напомнить через 15 мин
 Стейк	200	12	80-200	1-60	Напомнить через 10 мин
 Крылья	180	20	80-200	1-60	Напомнить через 10 мин
 Жарка	180	25	80-200	1-60	Напомнить через 10 & 20 мин
 Колбаски	200	8	80-200	1-60	-
 Бекон	190	10	80-200	1-60	-
 Выпечка	180	12	80-200	1-60	-
 Рыба	180	18	80-200	1-60	Напомнить через 9 мин
 Креветки	160	12	80-200	1-60	-
 Овощи	160	20	80-200	1-60	-
 Дегидратация (сушка)	65	8Н	40-80	1-24Н	-
 Разогрев	180	15	80-200	1-60	-

Чистка и уход

ВНИМАНИЕ!

- Никогда не чистите прибор, подключенный к сети.
- Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- Не используйте абразивные и сильно действующие чистящие средства, острые предметы, металлические губки.
- Никогда не погружайте устройство в сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не мойте устройство и его части в посудомоечной машине.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРОБЛЕМЫ В РАБОТЕ И ИХ УСТРАНЕНИЕ

Описание проблемы	Причина	Решение
E0	Поломка датчика.	Обратитесь в специализированный сервисный центр.

E1	Короткое замыкание датчика.	Обратитесь в специализированный сервисный центр.
	Питание не подключено	Вставьте вилку шнура питания в розетку.
	Не запустился	Нажмите кнопку “старт/отмена”
	Съемная чаша не установлена на место	Вставьте чашу в корпус устройства и убедитесь, что она зафиксирована на месте
Продукты не приготовились (плохо прожарились)	Слишком много еды во фритюрнице	Если ингредиентов слишком много, загружайте их во фритюрницу порциями.
	Время приготовления слишком короткое	Увеличьте время приготовления.
Еда не прожаривается равномерно	Продукты уложены плотным слоем	Некоторые продукты, расположенные внахлест или в шахматном порядке, можно, прервав приготовление, вынуть из фритюрницы и перемешать.
Выпечка не хрустящая	Не используются традиционные ингредиенты для жарки.	Если ингредиенты слабomasлянистые, на поверхность можно нанести слой масла.
Невозможно плавно поместить чашу в корпус устройства	Чрезмерное количество ингредиентов в чаше	Уменьшите чрезмерное количество ингредиентов
Белый дым	Жарятся жирные ингредиенты	При приготовлении жирных ингредиентов на гриле выходит много дыма, что является нормальным явлением.
	Во фритюрнице остались остатки жира от предыдущей жарки.	Обязательно очищайте фритюрницу после каждого использования.
E1	Сбой датчика	Обратиться в сервисный центр для ремонта

Хранение

- Перед хранением отключите прибор от сети и дайте ему остыть.
- Очистите, протрите насухо и просушите прибор перед хранением.
- Не кладите на прибор тяжелых предметов.
- Храните прибор в сухом, прохладном, не запыленном месте вдали от детей и людей с ограниченными физическими и умственными возможностями.

Утилизация

Этот продукт и его части не следует выбрасывать вместе с какими-либо отходами. Следует, ответственно относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

Характеристики комплектация и внешний вид изделия могут незначительно изменяться производителем, без ухудшения основных потребительских качеств изделия.



Функціональність, дизайн і відповідність стандартам якості гарантують Вам надійність і зручність у використанні даного приладу.

Будь ласка, уважно прочитайте даний посібник з експлуатації та зберігайте його в якості довідкового посібника протягом усього терміну використання приладу.

Аерофритюрниця призначена для приготування страв в побутових (домашніх) умовах.

За умови дотримання правил експлуатації та цільового призначення, частини виробу не містять шкідливих для здоров'я речовин.

Особливості приладу

Обжарювання в аерофритюрниці відбувається без масла і жиру. За рахунок циркуляції гарячого повітря, продукти рівномірно покриваються хрусткою скоринкою, при цьому зберігаючи корисні властивості.

Технічні характеристики

Модель: MR-761;

Електроживлення:

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Номінальна потужність 2000-2400Вт;

Клас захисту від ураження електрострумом I

Захист корпусу від вологи відповідає IPX0

Чаша: 2 х-5 л.

Кількість програм: 12

Примітка: Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

Заходи безпеки

Шановний користувач, дотримання загальноприйнятих правил безпеки і правил викладених у даному керівництві робить використання даного приладу виключно безпечним.

Увага!

- Ніколи не занурюйте електроприлад, його мережевий шнур та вилку у воду або інші рідини.

- Не допускайте потрапляння води і вологи на електричні частини приладу.
 - Не беріть прилад мокрими руками.
- При недотриманні правил виникає небезпека ураження електрострумом!

- Ніколи не залишайте увімкнений електроприлад без нагляду!
- Завжди виймайте вилку з розетки якщо Ви закінчили використовувати прилад, а також перед очищенням і збереженням.
- Забороняється відключати прилад від мережі висмикуванням мережевої вилки з розетки за кабель.
- Перед використанням приладу переконайтеся, що напруга живлення зазначена на приладі відповідає напрузі електромережі у Вашому домі.
- Прилад повинен підключатися тільки до електричної розетки яка має заземлення. Переконайтеся, що розетка у Вашому будинку розрахована на споживану потужність приладу.
- Використання електричних подовжувачів або перехідників мережевої вилки може стати причиною пошкодження електроприладу і виникнення пожежі.
- Цей пристрій не призначено для використання з зовнішніми таймерами або незалежними системами дистанційного керування.
- Якщо ваш прилад внесений з холоду в тепле приміщення, не вмикайте прилад протягом 2-х годин, щоб уникнути поломки через утворення конденсату на внутрішніх частинах приладу.
- Ніколи не використовуйте прилад, якщо пошкоджений шнур або вилка, якщо прилад не працює належним чином, якщо прилад пошкоджений або потрапив у воду. Не ремонтуйте прилад самостійно, зверніться в найближчий сервісний центр.
- Цей пристрій не призначено для використання дітьми та людьми з обмеженими фізичними або розумовими можливостями, а також людьми що не мають знань і до свідку використання побутових приладів, якщо вони не знаходяться під контролем, або проінструктовані особою відповідальною за їх безпеку.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом та пакувальними матеріалами.
- Не допускайте торкання шнура живлення до нагрітих чи гострих поверхонь.
- Не допускайте сильного натягу, звисання з краю столу, заломів і перекручування шнура живлення.
- Не кидайте прилад.
- Не використовуйте прилад поза приміщеннями.
- Не використовуйте прилад під час грози, штормового вітру. У цей період можливі стрибки мережевої напруги.

Увага!

- Внутрішні і деякі зовнішні частини приладу сильно нагріваються під час роботи. Будьте обережні тому що можна обпектись торкаючись нагрітих поверхонь.
- Встановлюйте прилад тільки на сухій, стійкій, рівній, нековзкій поверхні.
- Для вилучення і перенесення нагрітої чаші використовуйте рукоятку.

При недотриманні вищевказаних правил виникає НЕБЕЗПЕКА ОПІКУ!

- Забороняється включати аерофритюрницю без встановленої чаші без завантаження продуктів, оскільки це може привести до серйозного пошкодження.
- Не перевищуйте вказані максимальні обсяги інгредієнтів.

- Не блокуйте вентиляційні отвори, не накривайте приладу під час роботи, і переконайтеся, що навколо аерофритюрниці забезпечується достатню відстань для вентиляції під час її роботи (не менше 20 см до стін і меблів з усіх сторін).
- Не використовуйте прилад поблизу легкозаймальних предметів (наприклад поблизу фіранок або під ними). Не ставте прилад або його частини і аксесуари на / в будь-які нагрівальні прилади.

УВАГА!

- Ніколи не наливайте масло у фритюрницю, це може призвести до займання. Не готуйте продукти у фритюрниці з високим вмістом жиру.
- Запобігайте контакту з гарячою парою, що виходить з вентиляційних отворів під час роботи приладу.
- Використовуйте прилад тільки з оригінальними аксесуарами та приладдями виробника.
- Не використовуйте пластмасові або паперові контейнери, які не є термостійкими, для внесення їжі в аерофритюрницю; Не використовуйте скляні або керамічні тарілки або кришки.
- Не торкайтеся до внутрішньої частини приладу під час його роботи

Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.

Дії в екстремальних ситуаціях:

- Якщо прилад впав в воду або на нього виплеснулася вода, негайно, витягніть його з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У разі появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться до найближчого сервісного центру.

- Аерофритюрницю можна використовувати для розігріву їжі. Для цього встановіть температуру 150 ° C на 10 хвилин.

- Якщо ви віддаєте перевагу хрусткій скоринці, спробуйте збільшити температуру в останні 5-10

хвилин приготування. Завжди перевіряйте, чи повністю прожарена їжа.

- Якщо ви готуєте продукти в холодному вигляді, додайте до часу приготування ще 3 хвилини, щоб прилад встиг нагрітися.

- Решітка та чаша для смаження мають антипригарне покриття, тому для переміщення

продуктів використовуйте тільки нейлонове або силіконове приладдя.

Завантаження аерфритюрниці

Встановіть пристрій на рівній, стійкій та чистій поверхні.

Підключіть прилад до електроживлення, вставте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.

Після ввімкнення живлення загоряться всі піктограми на панелі керування.

1. Витягніть чашу для смаження з основного корпусу. Переконайтеся, що підставки/решітки розташовані в нижній частині чаш аерофрітюрниці.

ПРИМІТКА: Ніколи не використовуйте пристрій без решітки у чаші.

Помістіть продукти, які потрібно приготувати, у висувну чашу аерофрітюрниці, переконавшись, що

залишилося достатньо місця для циркуляції повітря, не заповнюйте її до країв. Засуньте чашу назад в основний корпус до клацання фіксатора.



ФУНКЦІЇ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Кнопка Увімкнення/Старт/Пауза (комбінований значок): цей значок використовується для увімкнення/вимкнення приладу, а також для запуску або припинення процесу приготування.

Цифровий дисплей: відображає час, температуру та іншу інформацію.

Піктограми приготування: 12 програм приготування.

Кнопки зменшення/збільшення температури: використовуються для регулювання температури приготування.

Кнопка вибору чаші (1): використовується для вибору чаші 1 та налаштувань її роботи.

Кнопка синхронізації/синхронізації завершення (Sync/Sync): використовується для синхронізації часу приготування для обох чаш (синхронізація завершення) або копіювання налаштувань з однієї чаші до іншої (синхронізація).

Кнопка вибору чаші (2): використовується для вибору чаші 2 та налаштувань її роботи.

Кнопки зменшення/збільшення часу: використовуються для регулювання часу приготування.

Кнопка меню: використовується для перемикання між програмами приготування.

1. Підготуйте продукти, які ви бажаєте обсмажити, і помістіть їх на решітку в чашу.

Повністю засуньте

чашу до клацання фіксатора.

ПРИМІТКА: Прилад не буде працювати, якщо висувні чаші не будуть повністю вставлені в корпус

пристрою.

2. Підключіть прилад до електроживлення, на дисплеї підсвічуються всі піктограми.

3. Виберіть чашу для налаштування: Натисніть кнопку «1» або «2». Кнопка вибраної чаші почне

блимати. У цей момент усі опції меню, опції налаштування температури та часу будуть відображені та

доступні для роботи.

4. Відрегулюйте температуру та час:

Щоб налаштувати температуру приготування, натисніть кнопки збільшення або зменшення

температури на панелі керування. Щоб налаштувати час приготування, натисніть кнопки збільшення

або зменшення часу на панелі керування.

5. Робота з двома чашами (ручні налаштування):

- Якщо потрібно запустити дві чаші одночасно, повторіть кроки 3 і 4, вибравши іншу чашу (натисніть 1

або 2) і встановивши температуру і час відповідно до ваших потреб.

- Якщо потрібно готувати з тими ж налаштуваннями для іншої чаші для смаження, після налаштування

першої чаші просто натисніть кнопку «Синхронізувати» "Sync", і налаштування будуть скопійовані на

іншу чашу для смаження.

ПРИМІТКА: Якщо для налаштування вибрано чашу, відповідна кнопка буде мигати.

6. Після налаштування параметрів натисніть значок Power On/Start/Pause, щоб розпочати готування.

7. Після приготування прилад видасть звуковий сигнал, перш ніж повністю відключитися.

ПРИМІТКА: Якщо потрібно змінити налаштування часу приготування, натисніть значок Power

On/Start/Pause, щоб зробити паузу. Потім оберіть чашу (натисніть 1 або 2) і скористайтесь кнопками

регулювання температури та часу, щоб внести зміни. Натисніть значок Power On/Start/Pause ще раз,

щоб відновити готування.

Приготування їжі за допомогою установлених програм приготування.

1. Переконайтеся, що ящик із чашею повністю закритий. Після включення живлення всі значки

підсвічуються.

2. Оберіть чашу для налаштування: Натисніть кнопку «1» або «2», щоб вибрати чашу. Кнопка вибраної

чаші почне блимати. У цей момент усі встановлені опції меню, опції налаштування температури та опції налаштування часу будуть відображені та доступні для роботи.

3. Натисніть кнопку "Menu", щоб переглянути піктограми програм. Вибраний значок блиматиме.

4. Після підтвердження вибору натисніть значок Power On/Start/Pause, щоб розпочати приготування. Фритюрниця почне готувати у заданий час та за заданої температури.

5. Робота з двома чашами (передвстановлені програми):

Якщо вам необхідно запустити дві чаші одночасно, повторіть кроки 2 і 3, вибравши інший кошик (натисніть 1 або 2) і виберіть відповідну програму. Якщо потрібно приготувати страву в іншій чаші для смаження за тією ж програмою, після налаштування першої чаші просто натисніть кнопку «Синхронізувати» Sync, і програму буде скопійовано в іншу чашу для смаження.

Функція синхронного завершення (Sync Finish)

Ця функція дозволяє завершити готування у двох чашах одночасно, навіть якщо налаштування часу для кошиків різні.

- Після налаштування обох чашок окремо (вручну або за допомогою попередньо встановлених програм), але перед натисканням кнопки «Старт», натисніть кнопку «Синхронізація. Завершення» "Sync Finish".

- Значок SYNC почне блимати, вказуючи на те, що функцію активовано. Натисніть Power On/Start/Pause, щоб розпочати приготування. Прилад розрахує та відрегулює час початку для обох чаш, щоб вони закінчили приготування при встановленій температурі одночасно.

Нагадування про перевертання

Під час приготування, коли інгредієнти необхідно перевернути, пристрій видасть звуковий сигнал, а екран почне блимати, пропонуючи виконати ручне перевертання.

Регулювання температури та часу

Можливість регулювання температури та/або часу дозволить краще контролювати процес приготування. Установки можна змінювати до або під час приготування.

1. Для регулювання температури натисніть кнопки збільшення або зменшення температури на панелі керування.

2. Щоб налаштувати час приготування, натисніть кнопки збільшення або зменшення

часу на панелі керування.

Аерофрітюрниця запрограмована на 12 програм приготування наступним чином:

Програма	Час за замовчуванням (хв.)	Температура за замовчуванням (C °)	Діапазон температур(C °)	Діапазон часу	Нагадування про перевертання
 Картошка фрі	200	25	80-200	1-60	Нагадати через 15 хв.
 Стейк	200	12	80-200	1-60	Нагадати через 10 мин
 Крильця	180	20	80-200	1-60	Нагадати через 10 мин
 Жарка	180	25	80-200	1-60	Нагадати через 10 & 20 мин
 Ковбаски	200	8	80-200	1-60	-
 Бекон	190	10	80-200	1-60	-
 Випічка	180	12	80-200	1-60	-
 Риба	180	18	80-200	1-60	Нагадати через 9 мин
 Креветки	160	12	80-200	1-60	-
 Овочі	160	20	80-200	1-60	-
 Дегідратація (сушіння)	65	8H	40-80	1-24H	-
 Разогрев	180	15	80-200	1-60	-

Чищення та догляд

УВАГА!

- Ніколи не чистить прилад підключений до мережі.
- Перед очищенням вимкніть прилад від електромережі і дайте йому охолонути.
- Не використовуйте абразивні та сильно діючі чистячі засоби, гострі предмети, металеві губки.
- Ніколи не занурюйте скороварку, її мережевий шнур і вилку у воду або інші рідини.
- Не мийте пристрій і його частини в посудомийній машині.

МОЖЛИВІ ПРОБЛЕМИ В РОБОТІ ТА ЇХ УСУНЕННЯ

Опис проблеми	Причина	Рішення
E0	Поломка датчика.	Зверніться до спеціалізованого сервісного центру.
E1	Коротке замикання датчика.	Зверніться до спеціалізованого сервісного центру

Прилад не працює	Живлення не підключено	Вставте вилку шнура живлення в розетку
	Не запустився	Натисніть кнопку «старт / скасування»
	Знімна чаша не зафіксована надійно в корпусі приладу	Вставте чашу в корпус пристрою і переконайтеся, що вона зафіксована на місці
Продукти не приготувались (погано обсмажились)	Занадто мало продуктів у фритюрниці	Якщо інгредієнтів занадто багато, завантажуйте їх у фритюрницю порціями
	Час приготування занадто короткий	Збільште час приготування
Їжа не прожарюється рівномірно	Продукти укладені щільним шаром	Деякі продукти, розташовані внахлест або в шаховому порядку. Можна, перервавши приготування, вийняти їх з фритюрниці і перемішати.
Випічка не хрустка	Не використовуються традиційні інгредієнти для смаження	Якщо інгредієнти слабо-маслянисті, на поверхню можна змастити маслом
Неможливо плавно помістити чашу у коропус приладу	Надмірна кількість інгредієнтів в чаші	Зменшіть надмірну кількість інгредієнтів
Білий дим	Смажаться жирні інгредієнти	При приготуванні жирних інгредієнтів виходить багато диму, що є нормальним явищем
	У фритюрниці залишилися залишки жиру від попереднього смаження	Обов'язково очищайте фритюрницю після кожного використання
E1	Збій датчика	Звернутися в сервісний центр для ремонту

Зберігання

- Перед зберіганням відключіть прилад від мережі та дайте йому охолонути.
- Очистіть, протріть насухо і просушіть прилад перед збереженням.
- Зберігайте мультиварку у зібраному вигляді.
- Не кладіть на прилад важких предметів.

- Зберігайте прилад у сухому, прохолодному, не запиленому місці далеко від дітей і людей з обмеженими фізичними та розумовими можливостями.

Утилізація

Цей продукт та його частини не слід викидати разом з якими-небудь відходами. Слід, відповідально ставитись до їх переробки і збереженню, щоб підтримувати повторне використання матеріальних ресурсів. Якщо Ви вирішили викинути пристрій, будь ласка, використовуйте спеціальні поворотні і зберігаючі системи.

Характеристики комплектація і зовнішній вигляд виробу можуть незначно змінюватися виробником, без погіршення основних споживчих якостей виробу.

This image shows a full page of blank white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page, providing a template for writing or drawing. There are no margins, text, or other markings present.

This image shows a full page of white paper with horizontal blue or grey ruling lines, typical of notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Ознакомиться со всем перечнем изделий
торговой марки «Maestro»
Вы можете на информационном сайте компании

feel-maestro.eu

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| - Посуда из алюминия | - Кухонные процессоры |
| - Наборы посуды | - Хлебопечи |
| - Эмалированная посуда | - Тостеры |
| - Чайники | - Аэрогриль |
| - Наборы ножей | - Электрические печи |
| - Кухонные принадлежности | - Соковыжималки |
| - Столовые наборы | - Мясорубки |
| - Кафетерий | - Электрические чайники |
| - Аксессуары | - Пылесосы |
| - Термосы | - Утюги |
| - Хлебницы | - Парогенераторы |
| - Посуда из стекла | - Уход за волосами |
| - Кофеварки | - Климатическое оборудование |
| - Кофемолки | - Весы |



Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні

ДСТУ EN: 60335-2-9:2014

Made in P.R.C. for Maestro

Apollo Corporation Limited ADD: Room801-2, 8/F, Easey Commercial Building, 253-261 Hennessy Road, Wanchai, Hong Kong.
Аполло Корпорейшн Лимитед Адрес: Рум 801-2, 8/Ф, Изл Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Род, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лимитед Адреса: Рум 801-2, 8/Ф, Изл Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Род, Ванчай, Гонконг