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.** Аерофритюрніця



Модель/Model: **MR-758**

Dear customer, we thank you for purchase of goods!

feel MAESTRO® at home

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-758
Electrical supply:
Alternating current- AC;
Rated voltage 220-240V;
Rated frequency 50 Hz;
Power consumption 1800-2000 W
Protective class I
Protection class IPX0
Bowl: 2 x-4,5 L;
Number of programs: 8

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.

Getting to Know Your Air Fryer
Product may vary slightly from illustration

THE TRIVET
Ensure that the Trivet (7) is placed in the bottom of the fryer draws the correct way round,

the arrow in the centre of the Trivet should be pointing to the rear of the draw as shown right:



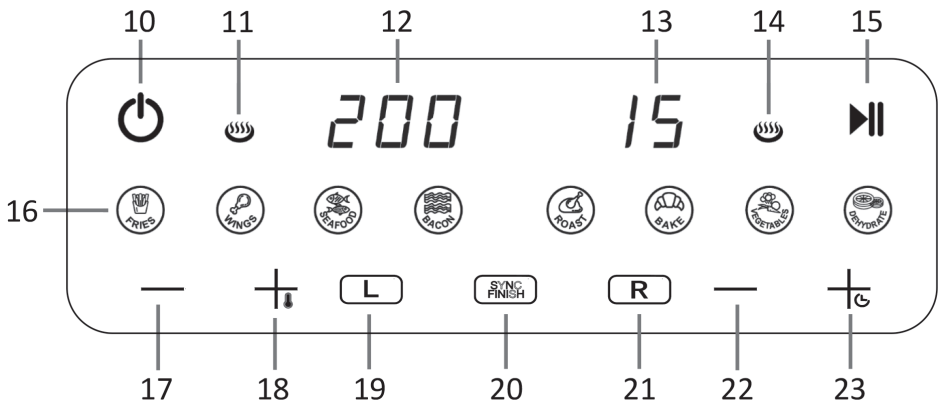
DESCRIPTION OF PARTS – GENERAL

1. Control Panel
2. Right Drawer
3. Drawer Handle (R)
4. Drawer Handle (L)
5. Left Drawer
6. Air Vent (on the rear)
7. Trivet x2





DESCRIPTION OF PARTS – CONTROL PANEL (1)



10. Power On/Off
11. Inner light switch button (left pot)
12. Left LED Display
13. Right LED Display
14. Inner light switch button (right pot)
15. Start/Pause
16. Cooking Pre-set Menu
17. Temperature Setting (-)
18. Temperature Setting (+)
19. Left Drawer Control
20. Sync Finish
21. Right Drawer Control
22. Time Setting (-)
23. Time Setting (+)

BEFORE FIRST USE OF YOUR AIR FRYER

• Remove all packing materials and discard responsibly.
• Ensure all parts are present see Description of Parts above.
• Ensure that you clean your Air Fryer before first and every use with a damp cloth and dry thoroughly.
• Wash the two Drawers (2 & 5) and the two Trivets (7) in warm soapy water.
• DO NOT remove the silicone feet from the Trivets (7) as these are fitted to hold the Trivet in place and prevent damage to the drawers.
• Whilst using your Air Fryer for the first time you may notice a little smoke and odour; this is normal and simply the protective grease used during manufacture and will soon pass.

CONTROL PANEL FUNCTIONS

Power On/Off Button (10)

• The Power On/Off (10) button will illuminate once the fryer is plugged in.
• Press the Power On/Off (10) button to switch the unit on, the Left & Right Drawer Control (19 & 21) buttons will illuminate.
• The air fryer will switch to standby mode if no selection is made within 1 minute and only the Power On/Off (10) button will remain illuminated.
• Press the Power On/Off (10) button again to switch the unit off.
• At the end of cooking, both the Left & Right LED Displays (12 & 13) will show “End”, the fan will continue to run for a short while to cool the fryer after use.

Left & Right LED Displays (12 & 13)

• The Left & Right LED Displays (12 & 13) will show the set temperature and both the set and remaining cooking time.

Start/Pause Button (15)

• Press the Start/Pause button (15) to start or pause cooking.

Temperature Setting Buttons (17 & 18)

• Press the Temperature Setting buttons (17 & 18) to adjust the cooking temperature to override pre-set functions where required.
• The temperature will increase or decrease in 5°C increments.
• Press and hold to fast cycle from minimum 80°C to maximum 200°C for all pre-set functions except Dehydrate (30°C -100°C).

Drawer Control Buttons (19 & 21)

• Press the Left Drawer Control (19) to select the Left Drawer (5). The button will flash when pressed.
• Press the Right Drawer Control (21) to select the Right Drawer (2). The button will flash when pressed.

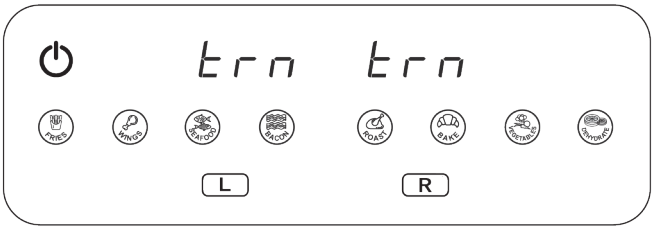
COOKING PRESETS (16)

• Select one of the 8 pre-set cooking programs from the Cooking Pre-Set Functions below. The selected program will flash when pressed, the time and temperature will be automatically set.
• Press the Start/Pause button (15) to start cooking immediately.
• The pre-set cooking programs can be overridden by pressing the Temperature Setting buttons (17 & 18) or Time Setting buttons (22 & 23) to set the desired temperature and time accordingly.

The Air Fryer is pre-programmed with 8 pre-set cooking times and temperatures as follows:

Pre-set	Default Temp	Default Time	Temperature Range	Time Range	Rollover Reminder
Fries	200°C	28 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	Remind at 10 & 20 mins
Wings	200°C	20 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	Remind at 10 mins
Seafood	200°C	18 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	Remind at 9 mins
Bacon	180°C	6 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	N/A
Roast	200°C	25 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	Remind at 10 & 20 mins
Bake	180°C	12 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	N/A
Vegetables	160°C	20 minutes	80°C -200°C	1-60 mins	N/A
Dehydrate	65°C	8 Hours	30°C -100°C	1-12 Hours	N/A

Cooking time will vary according to size, weight and personal preference. Always check the internal temperature of chicken and meats before eating.
There is a Rollover reminder during cooking, it will beep and “trn” will show on the corresponding LED Display.



Time Setting Button (22 & 23)
• Press the Time Setting buttons (22 & 23) to adjust the cooking time to override pre-set functions where required.
• The time will increase or decrease in 1 minute increments.
• Press and hold to fast cycle from minimum of 1 minute to maximum 60 minutes for all pre-set functions except Dehydrate (1H-12H).

Sync Finish (20)
• Press the Sync Finish button (20) so that both drawers to complete cooking at the same time.
• Set both drawers to the desired cooking time and temperature, then press the Sync Finish button (20).

• The drawer with the shorter cooking time will show “---» on the corresponding LED Display as the air fryer synchronizes the final cooking times.
• The air fryer will start cooking with the drawer set to the longer cooking time, the second drawer with the shorter cooking time, will start afterwards to ensure that both drawers cooking times conclude at the same time.

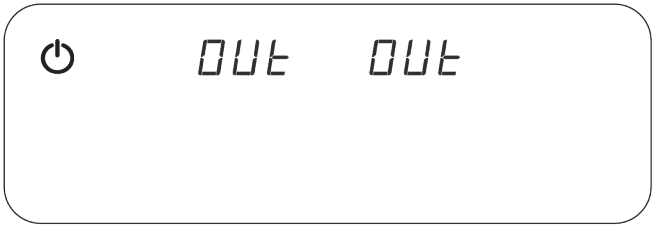
Example If the cooking time for the Right Drawer (2) is 20 minutes and the cooking time for the Left Drawer (5) is 14 minutes, the Left Drawer (5) would begin cooking 6 minutes after the Right Drawer (2) so that the two drawers finish at the same time.

INSTRUCTIONS FOR USE
Place the air fryer on a solid, level, heat resistant surface clear of all obstructions as described above.
Insert the mains plug into an outlet socket.

WARNING!
Take care whilst handling the Air Fryer Drawer, use of Oven Gloves are recommended.

1. Before use, remove the Right Drawer (2) and Left Drawer (5).
2. Ensure that both Trivets (7) are placed in the bottom of the air fryer drawers with the silicone feet fitted as shown below.
3. Slide the drawers back into the Air Fryer ensuring that if they are pushed fully home.

The Air Fryer will not function and show “OUE” on the corresponding LED Display if the drawers are not pushed fully into the Air Fryer.



The Trivets (7) must be fitted to the base of each Air Fryer Drawer as they lift the food clear of the base and provide air circulation around the food for efficient cooking.

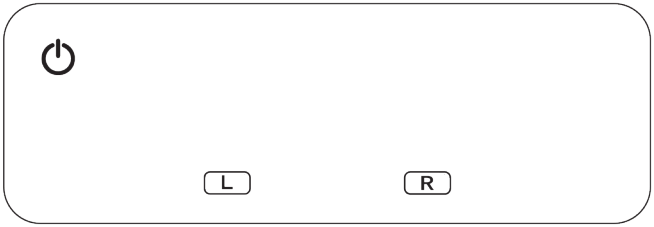
COOKING WITH YOUR AIR FRYER
1. Carefully remove the Air Fryer Drawer to be used from the Air Fryer. The Air Fryer can be used with one or both drawers. Ensure that the Trivets (7) are placed in the bottom of both drawers.

DO NOT remove the silicon feet from the Trivet as they hold the trivet in place and prevent damage to the drawers.

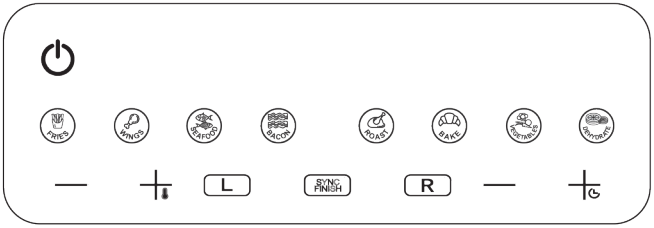
2. Place the food to be cooked into the Air Fryer Drawer ensuring that there is adequate room left for the air to circulate, do not fill to the brim. Insert the drawer back into the air fryer ensuring that the drawer is pushed fully home.

The Air Fryer will not operate if the Air Fryer Drawer is removed or not pushed all the way in.

3. Press the Power On/Off (10) button to switch the unit on then the Left & Right Drawer Control (19 & 21) buttons will illuminate as shown right.



4. Press the Left or Right Drawer Control button (19 or 21) to select the required drawer, the corresponding drawer control will flash, then the Cooking Pre-Set Menu (16), Temperature Setting (17 & 18), Sync Finish (20) and Time Setting buttons (22 & 23) will illuminate.



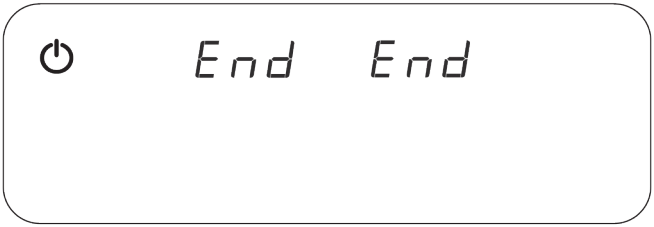
5. Select the desired Cooking Pre-Set from one of the 8 available using the Cooking Pre-Set Menu (16) button. The pre-set cooking programs can be overridden by pressing the Temperature Setting (17 & 18) and Time Setting buttons (22 & 23) to set the desired temperature and time accordingly.

6. Alternatively, press the Temperature Setting (17 & 18) and Time Setting buttons (22 & 23) to set the temperature and time manually according to the chosen recipe.

7. Repeat the above step 4 or 5 to use the other drawer. If the cooking times are different between drawers, press the Sync Finish (20) button so that the two drawers will finish cooking at the same time.

8. Press the Start/Pause (15) button to start cooking.

9. At the end of the cooking, the Left & Right LED Displays (12 & 13) will show “End” and the fan will continue to run for a short while to cool the fryer. After that it will beep 3 times indicating that the drawers can now be removed.



10. Remove the Air Fryer Drawer(s) and serve. (Place the drawer on a heat proof surface if it is put down during serving).
WARNING! Take care whilst handling the Air Fryer Drawers, use of Oven Gloves are recommended.

DO NOT use metal cooking tools with this Air Fryer as damage may occur to the non-stick coating. Only use wooden or plastic (nylon) tools with your Air Fryer.

HINTS AND TIPS
• This household Litre Air Fryer cooks using very little or no cooking oil for healthier cooking.
• If a little oil is required for extra browning for example, use a moderate amount of spray type cooking oil.
• DO NOT fill your Air Fryer with cooking oil as this will cause a fire and scalding hazard.
• The Air Fryer will quickly cook your food using rapid cycling airflow of hot air.
• DO NOT use metal cooking tools or harsh abrasive chemicals with this Air Fryer as damage may occur to the non-stick coating. Only use wooden or plastic (nylon) tools with your Air Fryer.

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!

feel MAESTRO® at home

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-758
Zasilanie elektryczne: prąd zmienny
Nominalna częstotliwość 50 Hz;
Napięcie nominalne 220-240V;
Nominalna moc 1800-2000 W;
Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym I
Ochrona urządzenia przed wilgocią IPXO
Misa: 2 x-4,5 L;
Ilość programów: 8

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 odłączanie urządzenia z gniazdka ciągnąc za przewód lub wyrywając 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!
-Z abronione jest włączać urządzenie 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.



Powyższy schemat przedstawia tylną część obudowy urządzenia oraz otwory wentylacyjne zaznaczone strzałkami.
Utrzymuj te obszary wolne od przeszkód, jak wskazano powyżej.
Upewnij się, że stojak (7) znajduje się w dolnej części frytownicy i jest prawidłowo zamontowany: strzałka na środku stojaka powinna wskazywać tył okapu.

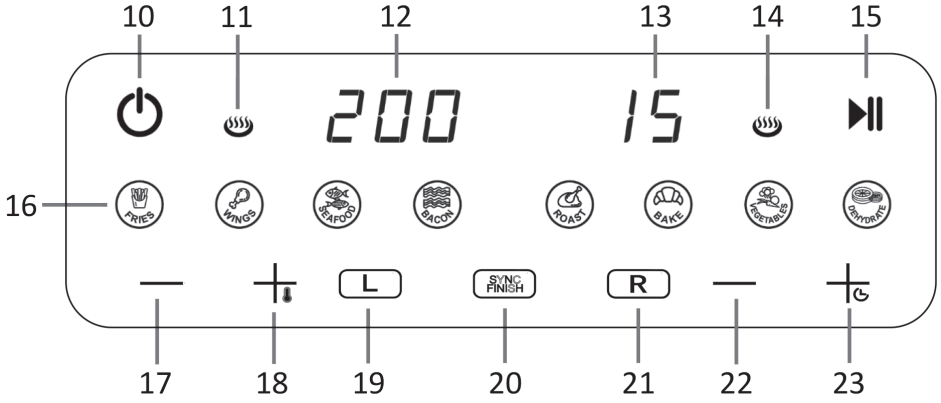






Struktura urządzenia

1. Panel sterowania
2. Wyjmowana miska do smażenia, prawa R
3. Uchwyt prawej miski (R)
4. Uchwyt lewej miski (L)
5. Wyjmowana miska do smażenia lewa L
6. Otwór wentylacyjny (tył)
7. Stojak x2



Panel Sterowania

10. Włączanie/wyłączanie zasilania
11. Przycisk włączający podświetlenie prawej misy
12.Lewy wyświetlacz LED

13. Prawy wyświetlacz LED
14. Przycisk włączający podświetlenie lewej misy
15. Start/pauza
16. Menu (wybór programu gotowania)
17. Ustawienie temperatury (-)
18. Ustawienie temperatury (+)
19. Sterowanie lewą misą do smażenia
20. Pełna synchronizacja
21. Sterowanie prawą misą smażalniczą
22. Ustawianie czasu (-)
23. Ustawienie czasu (+)

FUNKCJE PANELU STEROWANIA

Przycisk włączania/wyłączania zasilania (10)

• Przycisk włączania/wyłączania zasilania (10) zaświeci się po podłączeniu frytkownicy do prądu.

• Naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania (10), aby włączyć urządzenie, przyciski sterujące lewą i prawą misą (19 i 21) zaświecą się.

Lewe i prawe wyświetlacze LED (12 i 13)

• Lewy i prawy wyświetlacz LED (12 i 13) pokażą ustawioną temperaturę, a także ustawiony i pozostały czas gotowania.

Przycisk Start/Pauza (15)

• Naciśnij przycisk Start/Pauza (15), aby rozpocząć lub wstrzymać gotowanie.

Przyciski ustawiania temperatury (17 i 18)

• Naciskaj przyciski ustawiania temperatury (17 i 18), aby dostosować temperaturę gotowania i w razie potrzeby zastąpić zaprogramowane funkcje.

• Temperatura będzie rosnąć lub spadać w krokach co 5°C.

• Naciśnij i przytrzymaj przyciski, aby ustawić zakres temperatury od minimum 80°C do maksymalnie 200°C dla wszystkich programów z wyjątkiem suszenia (30–100°C).

Przyciski sterujące misą frytkownicy (19 i 21)

• Naciśnij przycisk sterowania lewą misą (19), aby wybrać lewą misę (5). Po naciśnięciu przycisk zacznie migać.

• Naciśnij przycisk sterowania prawą misą (21), aby wybrać prawą misę (2). Po naciśnięciu przycisk zacznie migać.

Menu (wybór programu gotowania) (16)

Wybierz jeden z 8 programów gotowania. Po naciśnięciu wskaźnik wybranego programu zacznie migać, a czas i temperatura zostaną ustawione automatycznie.

• Naciśnij przycisk Start/Pauza (15), aby rozpocząć gotowanie.

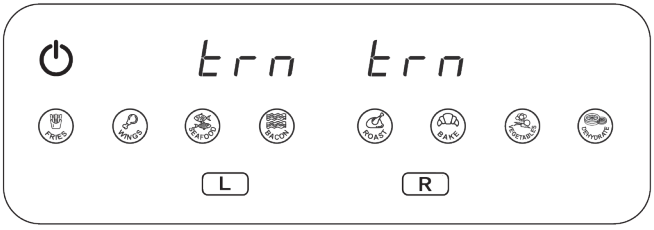
• Ustawienia temperatury i czasu programów można anulować, naciskając przyciski ustawiania temperatury (17 i 18) lub przyciski ustawiania czasu (22 i 23), aby odpowiednio ustawić żądaną temperaturę i czas.

Frytkownica powietrzna posiada zaprogramowanych 8 programów gotowania w następujący sposób:

Program	Domyślna temperatura (°C)	Domyślny czas (min)	Regulacja temperatury (°C)	Regulacja czasu (min)	Uwagi
Frytki	200°C	28 min	80°C -200°C	1-60 min	obróć jedzenie po 10 & 20 minutach
Skrzydełka	200°C	20 min	80°C -200°C	1-60 min	Obróć jedzenie po 10 minutach
Owoce morza	200°C	18 min	80°C -200°C	1-60 min	Obróć jedzenie po 9 minutach
Boczek	180°C	6 min	80°C -200°C	1-60 min	-
Smażenie	200°C	25 min	80°C -200°C	1-60 min	Obróć jedzenie po 10 & 20 minutach
Pieczenie	180°C	12 min	80°C -200°C	1-60 min	-
Warzywa	160°C	20 min	80°C -200°C	1-60 min	-
Odwodnienie (suszenie)	65°C	8 godz.	30°C -100°C	1-12 godz.	-

Uwagi
Zalecane są domyślne ustawienia czasu i temperatury. Ponieważ produkty, składniki różnią się pochodzeniem, wielkością, zawartością wilgoci, czas i temperatura gotowania w celu uzyskania najlepszych rezultatów mogą się różnić. Uwzględniając te cechy oraz preferencje kulinarne, parametry czasu i temperatury można ustawić indywidualnie.

Podczas gotowania pojawia się przypomnienie o konieczności obracania/wstrząśnięcia potrawy: rozlega się sygnał dźwiękowy, a na odpowiednim wyświetlaczu LED pojawia się „trn".



Przycisk ustawiania czasu (22 i 23)
• Naciśnij przyciski ustawiania czasu (22 i 23), aby ustawić czas gotowania i w razie potrzeby anulować zaprogramowane funkcje.
• Czas będzie się zwiększał lub zmniejszał w odstępach co 1 minutę.
• Naciśnij i przytrzymaj przycisk. Zakres czasu od minimum 1 minuty do maksymalnie 60 minut dla wszystkich programów z wyjątkiem suszenia (1-12 godzin).

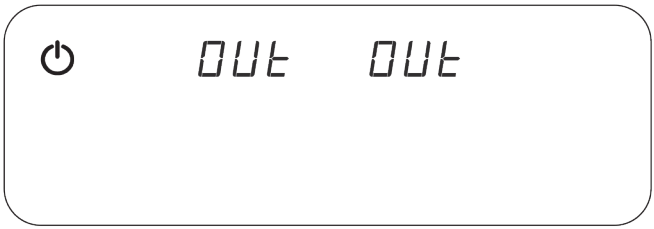
Zakończenie synchronizacji (20)
• Nacisnąć przycisk „Koniec synchronizacji” (20), tak aby obie miski do smażenia zakończyły smażenie jednocześnie.
• Ustaw obie miski na żądany czas gotowania i temperaturę, a następnie naciśnij przycisk Sync Finish (20).
• W przypadku misek o krótszym czasie gotowania na wyświetlaczu LED wyświetli się „---”, gdy frytkownica synchronizuje końcowy czas gotowania.
• Frytkownica powietrzna rozpocznie gotowanie z naczyniem ustawionym na dłuższy czas gotowania, a druga miska z krótszym czasem gotowania rozpocznie proces gotowania później, aby mieć pewność, że czas gotowania w obu szufladach zakończy się w tym samym czasie.
Przykład. Jeśli czas gotowania w prawej misce (2) wynosi 20 minut, a czas gotowania w lewej misce (5) wynosi 14 minut, wówczas lewa miska (5) rozpocznie gotowanie 6 minut po uruchomieniu prawej miski (2) działa, więc dwie miski zamykają się jednocześnie.

Instrukcje obsługi

Umieścić urządzenie na równej, stabilnej i czystej powierzchni.
Podłącz urządzenie do prądu, włóż wtyczkę do gniazdka 220 V ~ 50 Hz.

Uwaga! Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z misami szuflady frytkownicy powietrznej.
Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
1. Przed użyciem zdejmij prawą miskę (2) i lewą miskę (5).
2. Upewnij się, że oba stojaki (7) znajdują się na dnie mis frytownicy powietrznej.
3. Włóż miski z powrotem do frytkownicy, upewniając się, że są całkowicie wsunięte.

Urządzenie nie będzie działać, a powiązany z nim wyświetlacz LED pokaże „OUE”, jeśli wysuwane miski nie zostaną całkowicie wsunięte w korpus urządzenia.

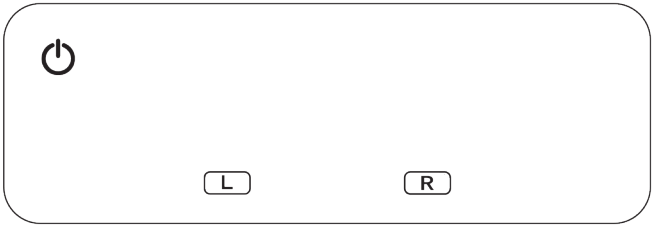


Stojaki (7) należy ustawić przy podstawie każdej miski frytkownicy powietrznej, ponieważ podnoszą żywność z podstawy i zapewniają cyrkulację powietrza wokół potrawy, zapewniając równomierne gotowanie.

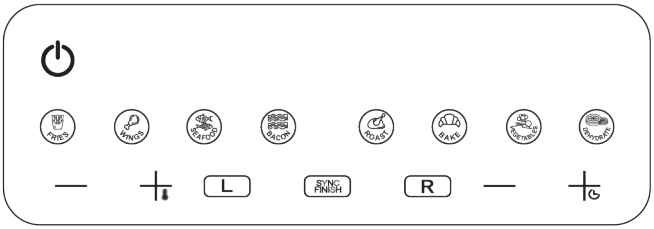
GOTOWANIE WE FRYTOWNICY POWIETRZNEJ

1. Ostrożnie wyjmij misę szuflady, która będzie używana, z frytkownicy.
Urządzenie może pracować z jedną lub dwiema misami. Upewnij się, że stojaki (7) znajdują się na dnie obu misek.

NIE usuwaj silikonowych nóżek ze stojaka, ponieważ utrzymują stojak na miejscu i zapobiegają uszkodzeniu miski.
2. Umieść żywność do ugotowania w szufladzie frytownicy,
Po upewnieniu się, że zostało wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza, nie wypełniaj go po brzegi.
Włóż miskę z powrotem do frytkownicy, upewniając się, że jest dobrze osadzona.
Frytownica nie będzie działać, jeśli szuflada frytownicy zostanie wyjęta lub zainstalowana nieprawidłowo.
3. Naciśnij przycisk włączania/wyłączania zasilania (10), aby włączyć urządzenie, a przyciski sterujące prawej i lewej miski (19 i 21) zaświecą się.

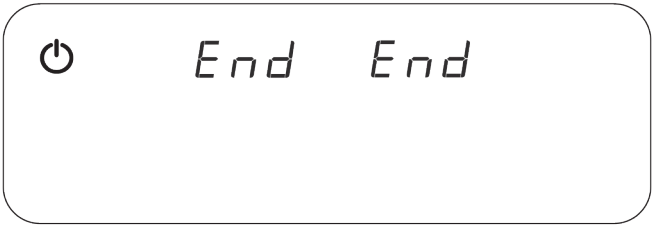


Naciśnij prawy lub lewy przycisk sterowania misą (19 lub 21), odpowiedni wskaźnik sterowania misą zacznie migać, po czym pojawi się menu ustawień gotowania (16). Przyciski ustawienia temperatury (17 i 18), czasu zakończenia (20) i ustawienia czasu (22 i 23) zostaną podświetlone.



5. Wybierz żądany program gotowania spośród 8 dostępnych za pomocą przycisku menu (16).
Zaprogramowane programy gotowania można anulować, naciskając przyciski ustawienia temperatury (17 i 18) i ustawienia czasu (22 i 23), aby odpowiednio ustawić żądaną temperaturę i czas.
6. Naciśnij przyciski ustawienia temperatury (17 i 18) i ustawienia czasu (22 i 23), aby ręcznie ustawić temperaturę i czas.
7. Powtórz kroki 4 lub 5 powyżej, aby użyć innej miski. Jeśli czas gotowania różni się w zależności od miski, naciśnij przycisk „Synchronizacja zakończenia” (20), aby obie miski zakończyły gotowanie w tym samym czasie.

8. Naciśnij przycisk Start/Pauza (15), aby rozpocząć gotowanie.
9. Po zakończeniu gotowania lewy i prawy wyświetlacz LED (12 i 13) wyświetli komunikat „End”, a wentylator będzie nadal działać przez chwilę, aby schłodzić urządzenie. Następnie rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe wskazujące, że można teraz wyjąć miski.



10. Wyjmij misę(-y) frytkownicy i umieść ją na żaroodpornej powierzchni.
Uwaga! Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z miskami. Zaleca się stosowanie rękawic kuchennych.
NIE UŻYWAJ metalowych przyborów kuchennych, gdyż może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu. Do frytkownicy używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych (nylonowych) przyborów kuchennych.

Zalecenia
Ta frytkownica powietrzna gotuje z bardzo małą ilością oleju roślinnego lub bez niego, co zapewnia zdrowsze gotowanie.
• Jeśli na przykład do dodatkowego przyrumienienia potrzebna jest niewielka ilość oleju, użyj umiarkowanej ilości sprayu z olejem roślinnym.
• NIE NAPEŁNIAJ frytkownicy olejem roślinnym, ponieważ może to spowodować pożar i oparzenia.
• Frytkownica powietrzna szybko gotuje żywność, wykorzystując szybki, cykliczny przepływ gorącego powietrza.
• NIE UŻYWAJ metalowych przyborów ani szorstkich środków czyszczących.

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.
Pieczywo 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 Szybkowar w stanie złożonym.
- Nie kładź na urządzenie ciężkich przedmiotów.
- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnawym, nie zakurzonym 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 zbieranie 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 powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, dyrektyw lub z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Vă mulțumim pentru achiziționarea tehnicii!

feel MAESTRO® at home

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-758;
Alimentarea electrică:
Curent electric alternativ;
Frecvența nominala: 50 Hz;
Tensiunea electică (interval): 220V – 240V;
Puterea de consum (nominală): 1800-2000 W;
Clasa de protecție împotriva electrocutării I;
Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;
Bol: 2 x-4,5 L;;
Numărul de programe:8
Notă: Caracteristicile, setul de livrare și aspectul exterior alprodusului 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.

ATENTIE!
-Niciodată nu scufundați subansamblul motorului, cablul de alimentare și ștecherul acestuia în apă sau alte lichide.
-Nu apucați dispozitivul avînd mâinele 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, deasemenea 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, atîrnarea 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 desinestătător, apelați 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 copiii să se joace cu dispozitivul și materialele de ambalare ale acestuia.
- Nu permiteți întinderea prea intensă, atîrnarea 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 aparatul 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.



Diagrama de mai sus prezintă partea din spate a carcasei aparatului, iar orificiile de ventilație sunt marcate cu săgeți.
Păstrați aceste zone libere de obstacole, conform indicațiilor de mai sus.
Asigurați-vă că suportul (7) este amplasat în partea de jos a vasului friteuzei și este poziționat corect: săgeata din centrul suportului trebuie să fie îndreptată spre partea din spate a hotei.

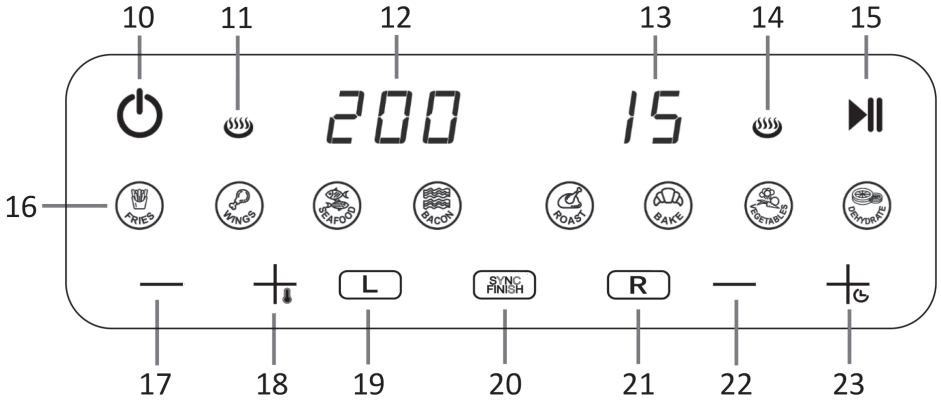






Proiectarea dispozitivului

1. Panou de control
2. Tigaie de prăjire detașabilă dreapta R
3. Mânerul dreapta pentru bol(R)
4. Mâner stânga pentru bol (L)
5. Tigaie de prăjit detașabilă stânga L
6. Orificiu de ventilație (spate)
7. Suport x2



Panou de control

10. Pornirea/oprirea alimentării
11. Butonul pentru aprinderea iluminării auxiliare a vasului din dreapta
12. Afișaj LED stânga
13. Afișaj LED dreapta
14. Butonul pentru aprinderea iluminării auxiliare a vasului din stânga
15. Start/Pauză
16. Meniu (selectarea unui program de gătit)
17. Setarea temperaturii (-)
18. Setarea temperaturii (+)
19. Controlul bolului de prăjire din stânga
20. Finalizarea sincronizării
21. Controlul bolului de prăjire din dreapta
22. Setarea orei (-)
23. Setarea orei (+)

FUNCȚII ALE PANOULUI DE CONTROL

Buton de pornire/oprire (10)

• Butonul de pornire/oprire (10) se aprinde imediat ce friteuza cu aer este conectată.
• Apăsați butonul de pornire/oprire (10) pentru a porni aparatul, butoanele de control al bolului din stânga și din dreapta (19 și 21) se vor aprinde.

Afișaje LED stânga și dreapta (12 și 13)

• Afișajele LED din stânga și din dreapta (12 și 13) vor indica temperatura setată și timpul de gătit setat și rămas.

Butonul Start/Pauză (15)

• Apăsați butonul «Start/Pauză» (15) pentru a începe sau a întrerupe gătitul.

Butoane de setare a temperaturii (17 și 18)

- Apăsați butoanele de setare a temperaturii (17 și 18) pentru a regla temperatura de gătit, pentru a anula funcțiile presetate, dacă este necesar.
- Temperatura va crește sau va scădea în trepte de 5°C.
- Țineți apăsate butoanele pentru a seta intervalul de temperatură de la un minim de 80°C la un maxim de 200°C pentru toate programele, cu excepția uscării (30-100°C).

Butoanele de control ale bolului de prăjire (19 și 21)

- Apăsați butonul de control al bolului stâng (19) pentru a selecta bolul stâng (5). Butonul va clipi atunci când este apăsat.
- Apăsați butonul de control al bolului drept (21) pentru a selecta bolul drept (2). Butonul va clipi atunci când este apăsat.

Meniu (selectarea unui program de gătit) (16)

Selectați unul dintre cele 8 programe de gătit. Când apăsați butonul, indicatorul programului selectat va clipi, iar ora și temperatura vor fi setate automat.
- Apăsați butonul «Start/Pauză» (15) pentru a începe gătitul.

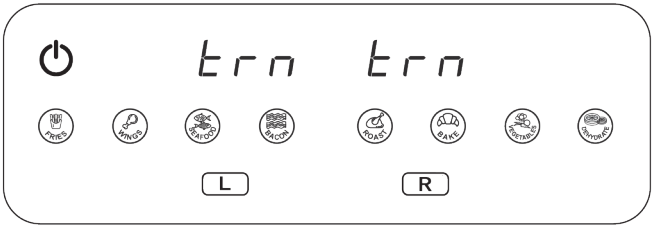
- Setările de temperatură și de timp ale programelor pot fi anulate prin apăsarea butoanelor de setare a temperaturii (17 și 18) sau a butoanelor de setare a timpului (22 și 23) pentru a seta corespunzător temperatura și timpul dorite.

Friteuza cu aer este programată pentru 8 programe de gătit, după cum urmează:

Program	Temperatura în mod implicit (°C)	Timp în mod implicit (min)	Reglarea temperaturii (°C)	Reglarea timpului (min)	Notă
Cartofi pai	200°C	28 min	80°C -200°C	1-60 min	agitați alimentele la fiecare 10-20 minute
Aripioare	200°C	20 min	80°C -200°C	1-60 min	agitați alimentele la fiecare 10 minute
Fructe de mare	200°C	18 min	80°C -200°C	1-60 min	agitați alimentele la fiecare 9 minute
Bacon	180°C	6 min	80°C -200°C	1-60 min	-
Prăjire	200°C	25 min	80°C -200°C	1-60 min	agitați alimentele la fiecare 10-20 minute
Coacere	180°C	12 min	80°C -200°C	1-60 min	-
Legume	160°C	20 min	80°C -200°C	1-60 min	-
Deshidratare (uscare)	65°C	8 ore	30°C -100°C	1-12 ore	-

Notă
Setările implicite de timp și temperatură sunt cele recomandate. La fel ca și produsele, ingredientele variază în ceea ce privește originea, dimensiunea, conținutul de umiditate, timpii de gătire și temperaturile pentru rezultate optime pot varia. Setările de timp și temperatură pot fi ajustate individual pentru a se potrivi acestor caracteristici și preferințelor dumneavoastră culinare.

În timpul gătitului, apare un memento pentru răsturnarea/inversarea alimentelor: se aude un semnal acustic și «trn» apare pe afișajul LED corespunzător.



Butonul de setare a orei (22 și 23)
• Apăsați butoanele de setare a timpului (22 și 23) pentru a regla timpul de gătit și pentru a anula funcțiile presetate, acolo unde este necesar.
• Timpul va crește sau va scădea în trepte de 1 minut.
• Apăsați și mențineți apăsat butonul. Intervalul de timp minim de la 1 minut maxim la 60 de minute pentru toate programele, cu excepția uscării (1-12 ore).

Finalizarea sincronizării (20)
• Apăsați butonul «Sfârșit sincronizării» (20), astfel încât ambele boluri de prăjire să finalizeze gătitul în același timp.
• Setați timpul și temperatura de gătit dorite în ambele boluri, apoi apăsați butonul «Sync Finish» (20).
• Afișajul LED al bolului cu un timp de gătire mai scurt va afișa «---», pe măsură ce friteuza sincronizează timpul final de gătire.
• Friteuza cu aer va începe să gătească cu bolul setat pentru un timp de gătire mai lung, iar al doilea bol cu un timp de gătire mai scurt va începe procesul de gătire mai târziu pentru a se asigura că timpul de gătire în ambele sertare se termină în același timp.

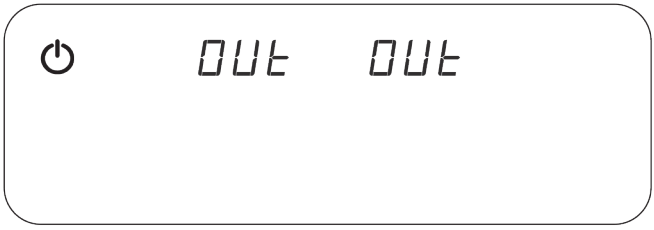
Exemplu. Dacă timpul de gătire în bolul din dreapta (2) este de 20 de minute și timpul de gătire în bolul din stânga (5) este de 14 minute, bolul din stânga (5) va începe să gătească la 6 minute după începerea gătirii în bolul din dreapta (2), astfel încât cele două boluri să se închidă în același timp.

Instrucțiuni de utilizare

Așezați dispozitivul pe o suprafață plană, stabilă și curată.
Conectați dispozitivul la sursa de alimentare, introduceți ștecherul într-o priză de 220 V ~ 50 Hz.

Atenție! Aveți grijă atunci când manevrați bolurile detașabile ale friteuzei cu aer. Se recomandă utilizarea mănușilor de bucătărie.
1. Scoateți bolul din dreapta (2) și bolul din stânga (5) înainte de utilizare.
2. Asigurați-vă că ambele suporturi (7) sunt poziționate în partea de jos a bolurilor friteuzei cu aer.
3. Puneți bolurile înapoi în friteuză, asigurându-vă că sunt introduse complet.

Aparatul nu va funcționa și afișajul LED corespunzător va indica «OUE» dacă bolurile extensibile nu sunt introduse complet în corpul aparatului.



Suporturile (7) trebuie să fie la același nivel cu baza fiecărui bol al friteuzei cu aer, deoarece acestea ridică alimentele de la bază și permit aerului să circule în jurul alimentelor pentru o gătire uniformă.

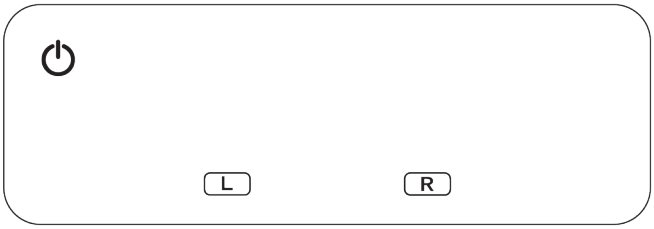
GĂTIREA ÎN FRITEUZA CU AER

1. Scoateți cu grijă bolul extensibil care urmează să fie utilizat din friteuza cu aer. Aparatul poate fi utilizat cu unul sau două boluri. Asigurați-vă că suporturile (7) sunt poziționate în partea de jos a ambelor boluri.

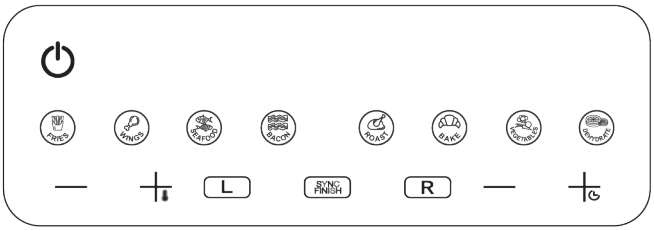
NU îndepărtați picioarele de silicon de pe suport, deoarece acestea țin suportul în poziție și previn deteriorarea bolului.

2. Așezați alimentele care urmează să fie gătite în bol retractabil friteuzei cu aer, asigurându-vă că există suficient spațiu pentru circulația aerului, nu-l umpleți până la refuz. Introduceți bolul înapoi în friteuză, asigurându-vă că este fixat până la capăt.
Friteuza cu aer nu va funcționa dacă bolul retractabil al friteuzei cu aer este îndepărtat sau instalat incorect.

3. Apăsați butonul de pornire/oprire (10) pentru a porni aparatul, iar butoanele de control al bolului din dreapta și din stânga (19 și 21) se vor aprinde.



4. Apăsați butonul de control al bolului din dreapta sau din stânga (19 sau 21), indicatorul luminos de control al bolului corespunzător clipește, apoi apare meniul de presetare a gătitului (16). Butoanele de setare a temperaturii (17 și 18), de sincronizare a finalizării (20) și de setare a orei (22 și 23) sunt iluminate.



5. Selectați programul de gătit dorit din cele 8 programe de gătit disponibile cu ajutorul butonului meniu (16). Programele de gătit presetate pot fi anulate prin apăsarea butoanelor «Setarea temperaturii» (17 și 18) și «Setarea orei» (22 și 23) pentru a seta temperatura și respectiv ora dorită.

6. Apăsați butoanele Setarea temperaturii (17 și 18) și Setarea orei (22 și 23) pentru a seta manual temperatura și ora.

7. Repetați pașii 4 sau 5 de mai sus pentru a utiliza un alt bol. Dacă timpul de gătire este diferit în boluri diferite, apăsați butonul «Finalizarea sincronizării» (20) astfel încât ambele boluri să termine gătitul în același timp.

8. Apăsați butonul «Start/Pauză» (15) pentru a începe gătitul.
9. La sfârșitul gătitului, mesajul «End» va apărea pe afișajele LED din stânga și din dreapta (12 și 13), iar ventilatorul va continua să funcționeze pentru scurt timp pentru a răci aparatul. După aceasta, se vor auzi 3 semnale sonore pentru a indica faptul că bolurile pot fi acum îndepărtate.



10. Scoateți bolul (bolurile) din friteuza cu aer și puneți-le pe o suprafață rezistentă la căldură.
Atenție! Aveți grijă când manevrați bolurile. Se recomandă utilizarea mănușilor de bucătărie.

NU FOLOSIȚI ustensile de bucătărie metalice, deoarece acestea pot deteriora stratul neaderent. Folosiți numai ustensile de bucătărie din lemn sau din plastic (nailon) cu friteuza cu aer.

Recomandări
Această friteuză cu aer gătește cu foarte puțin sau deloc ulei vegetal, care asigură o gătit mai sănătos.
- Dacă, de exemplu, este nevoie de puțin ulei pentru o rumenire suplimentară, utilizați o cantitate moderată de ulei vegetal sub formă de spray.
- NU UMPLEȚI friteuza cu ulei vegetal, deoarece acest lucru poate provoca incendii și arsuri.
- Friteuza cu aer va găti rapid alimentele folosind un flux ciclic rapid de aer cald.
- NU FOLOSIȚI ustensile de bucătărie metalice sau detergenți abrazivi agresivi.

Curățare și întreținere

ATENTIE!
- 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, încărcați-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 eșalonate, puteți întrerupe gătitul, să le scoateți din friteuză și să le amestecați.
Produsele de patiserie nu sunt crocante	Nu se folosiți ngrediente 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 prăjesc 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!

feel MAESTRO® at home

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-758;
Электропитание:
Род тока - переменный;
Номинальная частота 50Гц;
Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;
Номинальная мощность 1800-2000 Вт;
Класс защиты от поражения электротоком I
Защита корпуса от влаги соответствует IPX0
Чаша: 2 х-4,5 л;
Количество программ: 8

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 некрывайте прибор во время работы, и убедитесь, что вокруг аэрофритюрницы обеспечивается достаточ-

ное 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.



На схеме выше показана задняя часть корпуса прибора и вентиляционные отверстия отмечены стрелками.
Держите эти области свободными от препятствий, как указано выше.

Убедитесь, что подставка (7) расположена в нижней частичаши фритюрницы и установлена правильно: стрелка в центре подставки должна указывать на заднюю часть вытяжки.

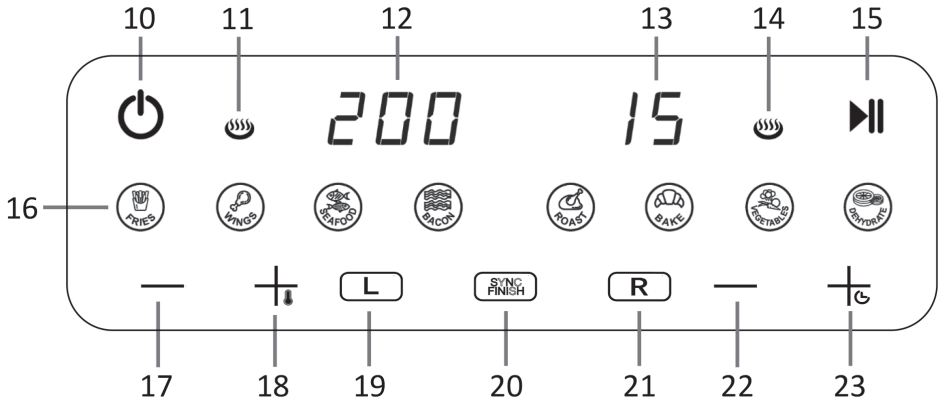






Устройство прибора

1. Панель управления
2. Сьемная чаша для жарки правая R
3. Ручка правой чаши (R)
4. Ручка левой чаши (L)
5. Сьемная чаша для жарки левая L
6. Вентиляционное отверстие (сзади)
7. Подставка x2



Панель управления

10. Включение/выключение питания
11. Кнопка включения подсветки правой чаши
12. Левый светодиодный дисплей

13. Правый светодиодный дисплей
14. Кнопка включения подсветки левой чаши
15. Старт/Пауза
16. Меню (выбор программы приготовления)
17. Настройка температуры (-)
18. Настройка температуры (+)
19. Управление левой чашей для жарки
20. Завершить синхронизацию
21. Управление праврй чашей для жарки
22. Установка времени (-)
23. Установка времени (+)

ФУНКЦИИ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

Кнопка включения/выключения питания (10)

• Кнопка включения/выключения питания (10) подсветится, как только аэрофритюрница будет подключена к сети.

• Нажмите кнопку включения/выключения питания (10) чтобы включить устройство, кнопки управления левой и правой чашей (19 и 21) подсветятся.

Левый и правый светодиодные дисплеи (12 и 13)

• Левый и правый светодиодные дисплеи (12 и 13) будут показывать заданную температуру, а также установленное и оставшееся время приготовления.

Кнопка «Пуск/Пауза» (15)

• Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (15), чтобы начать или приостановить приготовление.

Кнопки установки температуры (17 и 18)

• Нажмите кнопки установки температуры (17 и 18), чтобы отрегулировать температуру приготовления, чтобы отменить предварительно установленные функции, где это необходимо.

• Температура будет повышаться или понижаться с шагом 5°C.

• Нажмите кнопки и удерживайте для установки диапазона температуры минимум от 80°C максимум до 200°C для всех программ, кроме сушки (30–100°C).

Кнопки управления чашами для жарки (19 и 21)

• Нажмите кнопку управления левой чашей (19), чтобы выбрать левую чашу (5). Кнопка будет мигать при нажатии.

• Нажмите кнопку управления правой чашей (21), чтобы выбрать правую чашу (2). Кнопка будет мигать при нажатии.

Меню (выбор программы приготовления) (16)

Выберите одну из 8 программ приготовления. При нажатии индикатор кнопки выбраной программаы будет мигать, время и температура будут установлены автоматически.

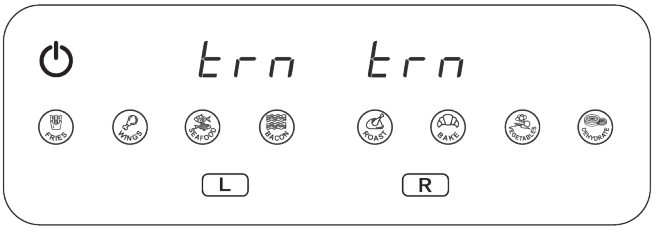
• Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (15), чтобы начать приготовление.

• Установленные параметры температуры и времени у программ можно отменить, нажав кнопки установки температуры (17 и 18) или кнопки установки времени (22 и 23), чтобы соответствующим образом установить желаемую температуру и время.

Аэрофритюрница запрограммирована на 8 програм приготовления следующим образом:

Программа	По умолчанию Температура	Время по умолчанию	Температура Диапазон	Временной диапазон	Напоминание о опрокидывании
Картошка фри	200°C	28 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	Напомнить через 10 & 20 минут
Крылья	200°C	20 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	Напомнить через 10 минут
Морепродукты	200°C	18 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	Напомнить через 9 минут
Бекон	180°C	6 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	-
Жарка	200°C	25 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	Напомнить через 10 & 20 минут
Запекание	180°C	12 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	-
Овощи	160°C	20 мин.	80°C -200°C	1-60 мин.	-
Дегидрация (сушка)	65°C	8 часов	30°C -100°C	1-12 часов	-

Примечание
Установленные параметры времени и температуры по умолчанию, являются рекомендованными. Поскольку продукты, ингредиенты отличаются по происхождению, размеру, уровню содержания влаги, время и температура приготовления для достижения наилучшего результата, могут менятся. С учетом данных особенностей и своих кулинарных предпочтений, параметры времении и температуры можно установить индивиуально.
Во время приготовления появляется напоминание о необходимости перевернуть/встяхнуть продукты: раздается звуковой сигнал и на соответствующем светодиодном дисплее отображается «trn».



Кнопка установки времени (22 и 23)
• Нажмите кнопки установки времени (22 и 23), чтобы отрегулировать время приготовления и отменить предварительно установленные функции, где это необходимо.
• Время будет увеличиваться или уменьшаться с шагом в 1 минуту.
• Нажмите и удерживайте кнопку. Диапазон времени минимум от 1 минуты максимум до 60 минут для всех програм, кроме сушки (1-12 часов).

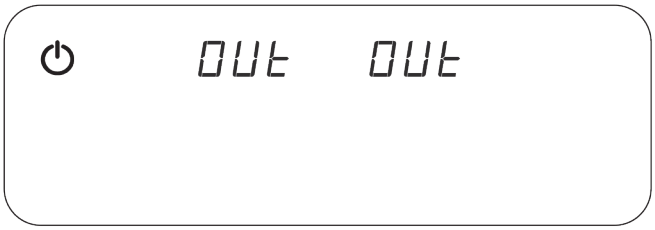
Завершение синхронизации (20)
• Нажмите кнопку «Завершение синхронизации» (20) чтобы обе чаши дя жарки завершили приготовление одновременно.
• Установите в обеих чашах желаемое время и температуру приготовления, затем нажмите кнопку «Sync Finish» (20).
• На светодиодном дисплее чаши с более коротким временем приготовления будет отображаться «---» , поскольку фритюрница синхронизирует окончательное время приготовления.
• Аэрофритюрница начнет приготовление с чашей, установленной на более длительное время приготовления, а вторая чаша с более коротким временем приготовления начнет процесс готовки позже, чтобы гарантировать, что время приготовления в обоих ящиках завершится одновременно.

Пример. Если время приготовления в правой чаше (2) составляет 20 минут, а время приготовления в левой чаше (5) — 14 минут, то в левой чаше (5) начнется приготовление через 6 минут после старта работы правой чаши (2), так что две чаши закрываются одновременно.

Инструкция по эксплуатации

Установите прибор на ровной, устойчивой и чистой поверхности.
Подключите прибор к электропитанию, вставьте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.
Внимание! Соблюдайте осторожность при обращении с выдвижными чашами аэрофритюрницы. Рекомендуется использовать кухонные прихватки.
1. Перед использованием извлекити правую чашу (2) и левую чашу (5).
2. Убедитесь, что обе подставки (7) расположены в нижней части чаш аэрофритюрницы.
3. Установите чаши обратно во фритюрницу, убедившись, что они полностью задвинуты.

Прибор не будет работать и на соответствующем светодиодном дисплее будет отображаться надпись «OUE», если выдвижные чаши не будут полностью вставлены в корпус устройства.



Подставки (7) должны быть прилегать к основанию каждой чаши аэрофритюрницы, поскольку они поднимают продукты от основания и обеспечивают циркуляцию воздуха вокруг продуктов для равномерного приготовления.

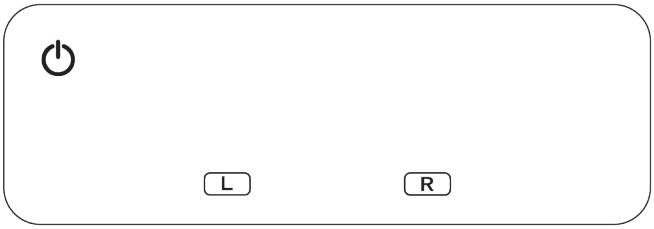
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АЭРОФРИТЮРНИЦЕ

1. Осторожно извлеките из аэрофритюрницы выдвижную чашу, которая будет использоваться. Устройство можно использовать с одной или двумя чашами. Убедитесь, что подставки (7) расположены внизу обоих чаш.

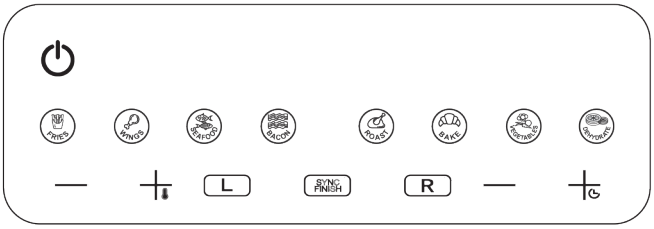
НЕ снимайте силиконовые ножки с подставки, поскольку они удерживают подставку на месте и предотвращают повреждение чаши.

2. Поместите продукты, которые нужно приготовить, в выдвижную чашу аэрофритюрницы, убедившись, что осталось достаточно места для циркуляции воздуха, не заполняйте ее до краев. Вставьте чашу обратно во фритюрницу, убедившись, что она зафиксирована до упора.
Аэрофритюрница не будет работать, если выдвижная чаша аэрофритюрницы снята или установлена неправильно.

3. Нажмите кнопку включения/выключения питания (10), чтобы включить устройство, после чего кнопки управления правой и левой чашей (19 и 21) подсветятся.



4. Нажмите кнопку управления правой или левой чашей (19 или 21), соответствующий индикатор управления чашей начнет мигать, затем появится меню предварительных настроек приготовления (16). Настройка температуры (17 и 18), синхронизация завершения (20) и кнопки установки времени (22 и 23) подсветятся.



5. Выберите нужную программу приготовления одну из 8 доступных, используя кнопку меню (16). Предварительно установленные программы приготовления можно отме-

нить, нажав кнопки «Настройка температуры» (17 и 18) и «Настройка времени» (22 и 23), чтобы соответственно установить желаемую температуру и время.

6. Нажмите кнопки «Настройка температуры» (17 и 18) и «Настройка времени» (22 и 23), чтобы установить температуру и время вручную.

7. Повторите шаги 4 или 5, описанные выше, чтобы использовать другую чашу. Если время приготовления в разных чашах разное, нажмите кнопку «Синхронизировать завершение» (20), чтобы обе чаши завершили приготовление одновременно.

8. Нажмите кнопку «Старт/Пауза» (15), чтобы начать приготовление.

9. По окончании приготовления на левом и правом светодиодных дисплеях (12 и 13) отобразится сообщение «End», а вентилятор продолжит работать еще некоторое время, чтобы охладить прибор. После этого прозвучит 3 звуковых сигнала, указывая на то, что теперь чаши можно извлекать.



10. Выньте чашу(и) аэрофритюрницы и поместите на жаропрочную поверхность. **Внимание!** Соблюдайте осторожность при обращении с чашами. Рекомендуется использовать кухонные прихватки.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлические кухонные принадлежности, так как это может привести к повреждению антипригарного покрытия. Используйте с аэрофритюрницей только деревянные или пластиковые (нейлоновые) кухонные принадлежности.

Рекомендации

Данная аэрофритюрница готовит с очень небольшим количеством растительного масла или вообще без него, что обеспечивает более здоровое приготовление пищи.

• Если, например, для дополнительного подрумянивания требуется немного масла, используйте умеренное количество растительного масла в виде спрея.

• НЕ НАПОЛНЯЙТЕ фритюрницу растительным маслом, так как это может привести к возгоранию и ожогам.

• Аэрофритюрница быстро приготовит продукты, используя быстрый циклический поток горячего воздуха.

• НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлические кухонные принадлежности или агрессивные абразивные моющие средсва.

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 ее 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”
	Сьемная 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 ингридиенты для жарки.	Если ингредиенты слабомаслянистые, 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 относится 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.

Дякуємо Вам за покупку техніки!

feel MAESTRO® at home

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

Технічні характеристики

Модель: MR-758;
Електроживлення:
Рід струму - змінний;
Номінальна частота 50Гц;
Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;
Номінальна потужність 1800-2000 Вт;
Клас захисту від ураження електрострумом I
Захист корпусу від вологи відповідає IPX0
Чаша: 2 х-4,5 л.
Кількість програм: 8
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 свіду 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 обпектися 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 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 аерофрітюрніцу; 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.



На схемі вище показана задня частина корпусу приладу та вентиляційні отвори відзначені стрілками. Тримайте ці області вільними від перешкод, як зазначено вище. Переконайтеся, що підставка (7) розташована в нижній частині фритюрниці і встановлена правильно: стрілка в центрі підставки повинна вказувати на задню частину витяжки.

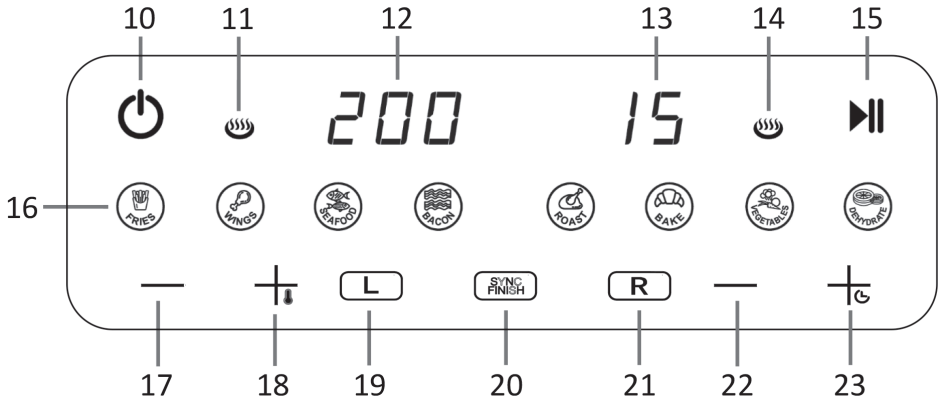






Склад пристрою

1. Панель управління
2. Знімна чаша для смаження права R
3. Ручка правої чаші (R)
4. Ручка лівої чаші (L)
5. Знімна чаша для смаження ліва L
6. Вентиляційний отвір (ззаду)
7. Підставка x2



Панель управління

10. Увімкнення/вимкнення живлення
11. Кнопка увімкнення підсвічування правої чаші
12. Лівий світлодіодний дисплей
13. Правий світлодіодний дисплей
14. Кнопка увімкнення підсвічування лівої чаші
15. Старт/Пауза
16. Меню (вибір програми приготування)
17. Налаштування температури (-)
18. Налаштування температури (+)
19. Керування лівою чашею для смаження
20. Завершити синхронізацію
21. Управління праврю чашею для смаження
22. Встановлення часу (-)
23. Встановлення часу (+)

ФУНКЦІЇ ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ

Кнопка живлення (10)

• Кнопка увімкнення/вимкнення живлення (10) підсвічується, як тільки аерофрітюрниця буде підключена до мережі.

• Натисніть кнопку живлення (10), щоб увімкнути пристрій, кнопки управління лівою та правою чашею (19 та 21) підсвічуються.

Лівий та правий світлодіодні дисплеї (12 та 13)

• Лівий і правий світлодіодні дисплеї (12 і 13) показуватимуть задану температуру, а також встановлений час приготування, що залишився.

Кнопка «Пуск/Пауза» (15)

• Натисніть кнопку «Старт/Пауза» (15), щоб розпочати або призупинити приготування.

Кнопки встановлення температури (17 та 18)

• Натисніть кнопки установки температури (17 та 18), щоб відрегулювати температуру приготування, щоб скасувати попередньо встановлені функції, де це необхідно.
• Температура підвищуватиметься або знижуватиметься з кроком 5°C.
• Натисніть кнопки та утримуйте для встановлення діапазону температури мінімум від 80°C максимум до 200°C для всіх програм, окрім сушіння (30–100°C).

Кнопки керування чашами для смаження (19 та 21)
• Натисніть кнопку керування лівою чашею (19), щоб вибрати ліву чашу (5). Кнопка блиматиме при натисканні
• Натисніть кнопку керування правою чашею (21), щоб вибрати праву чашу (2). Кнопка блиматиме при натисканні.

Меню (вибір програми приготування) (16)
Виберіть одну із 8 програм приготування. При натисканні індикатор кнопки вибраної програми буде блимати, час і температура буде встановлено автоматично.
• Натисніть кнопку «Старт/Пауза» (15), щоб розпочати приготування.
• Встановлені параметри температури та часу у програм можна скасувати, натиснувши кнопки встановлення температури (17 та 18) або кнопки встановлення часу (22 та 23), щоб відповідним чином встановити бажану температуру та час.

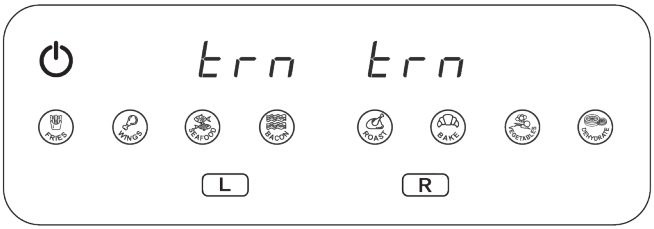
Аерофрітюрниця запрограмована на 8 програм приготування наступним чином:

Програма	За замовчуванням Температура	Час за замовчуванням	Діапазон температури	Диапазон часу	Нагадування про перевертання
Картопля фрі	200°C	28 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	Нагадати через 10 & 20 хвилин
Крила	200°C	20 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	Нагадати через 10 хвилин
Морепродукти	200°C	18 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	Нагадати через 9 хвилин
Бекон	180°C	6 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	-
Смаження	200°C	25 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	Нагадати через 10 & 20 хвилин
Запікання	180°C	12 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	-
Овочі	160°C	20 хв.	80°C -200°C	1-60 хв.	-
Дегидрація (сушіння)	65°C	8 годин	30°C -100°C	1-12 годин	-

Примітка
Встановлені параметри часу та температури за промовчанням є рекомендованими. Оскільки продукти, інгредієнти відрізняються за походженням, розміром, рівнем

вмісту вологи, час і температура приготування для досягнення найкращого результату можуть змінюватися. З урахуванням даних особливостей та своїх кулінарних переваг, параметри часу та температури можна встановити індивідуально.

Під час приготування з'являється нагадування про необхідність перевернути продукти: лунає звуковий сигнал і на відповідному світлодіодному дисплеї відображається trn.



Кнопка встановлення часу (22 та 23)
• Натисніть кнопки встановлення часу (22 та 23), щоб відрегулювати час приготування та скасувати попередньо встановлені функції, де це необхідно.
• Час збільшуватиметься або зменшуватиметься з кроком в 1 хвилину.
• Натисніть та утримуйте кнопку. Діапазон часу щонайменше від 1 хвилини максимум до 60 хвилин для всіх програм, крім сушіння (1-12 годин).

Завершення синхронізації (20)
• Натисніть кнопку «Завершення синхронізації» (20), щоб обидві чаші для смаження завершили приготування одночасно.
• Встановіть в обох чашах час і температуру приготування, а потім натисніть кнопку «Sync Finish» (20).
• На світлодіодному дисплеї чаші з більш коротким часом приготування відображатиметься «---» , оскільки фритюрниця синхронізує остаточний час приготування.
• Аерофритниця розпочне приготування з чашею, встановлену на більш тривалий час приготування, а друга чаша з більш коротким часом приготування почне процес готування пізніше, щоб гарантувати, що час приготування в обох ящиках завершиться одночасно.

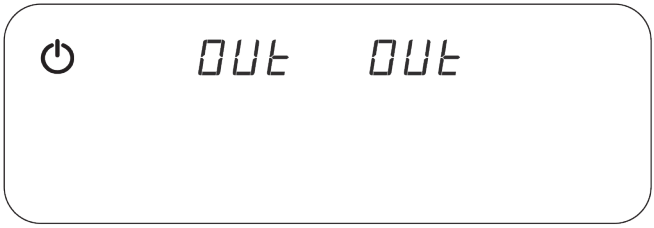
Приклад:
Якщо час приготування у правій чаші (2) становить 20 хвилин, а час приготування у лівій чаші (5) — 14 хвилин, то у лівій чаші (5) розпочнеться приготування через 6 хвилин після старту роботи правої чаші (2), так що дві чаші закриваються одночасно.

Інструкція з експлуатації
Встановіть пристрій на рівній, стійкій та чистій поверхні.
Підключіть прилад до електроживлення, вставте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.

Увага! Будьте обережні при користуванні з висувними чашами аерофритюрниці. Рекомендується використовувати кухонні прихватки.

1. Перед використанням витягніть праву чашу (2) та ліву чашу (5).
2. Переконайтеся, що обидві підставки (7) розташовані в нижній частині чаш аерофритюрниці.
3. Встановіть чаші у фритюрницю, переконавшись, що вони повністю засунуті.

Прилад не працюватиме і на відповідному світлодіодному дисплеї буде відображатися напис «OUE», якщо висувні чаші не будуть повністю вставлені в корпус пристрою.



Підставки (7) повинні прилягати до основи кожної чаші аерофритюрниці, оскільки вони піднімають продукти від основи та забезпечують циркуляцію повітря навколо продуктів для рівномірного приготування.

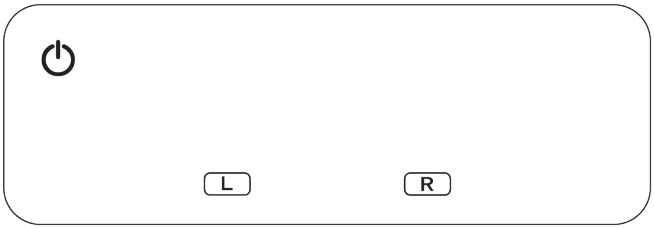
ПРИГОТУВАННЯ В АЕРОФРИТЮРНИЦІ

1. Обережно витягніть з аерофрітюрниці висувну чашу, яка використовуватиметься. Пристрій можна використовувати з одним або двома чашами. Переконайтеся, що підставки (7) розташовані внизу обох чаш.

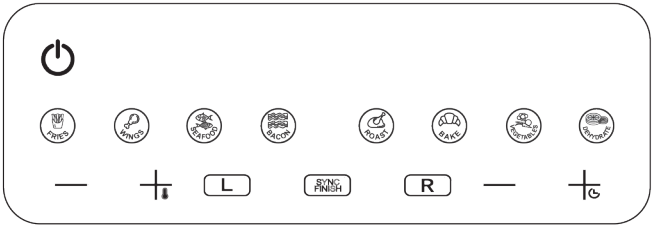
НЕ знімайте з підставки силіконові ніжки, оскільки вони утримують підставку на місці та запобігають пошкодженню чаші.

2. Помістіть продукти, які потрібно приготувати, у висувну чашу аерофрітюрниці, переконавшись, що залишилося достатньо місця для циркуляції повітря, не заповнюйте її до країв. Вставте чашу назад у фритюрницю, переконавшись, що вона зафіксована. Аерофритниця не працюватиме, якщо висувна чаша знята або встановлена неправильно.

3. Натисніть кнопку живлення (10), щоб увімкнути пристрій, після чого кнопки керування правою та лівою чашею (19 і 21) підсвічуються.



4. Натисніть кнопку керування правою або лівою чашею (19 або 21), індикатор керування чашею почне блимати, а потім з'явиться меню попередніх налаштувань приготування (16). Налаштування температури (17 та 18), синхронізація завершення (20) та кнопки встановлення часу (22 та 23) підсвічуються.

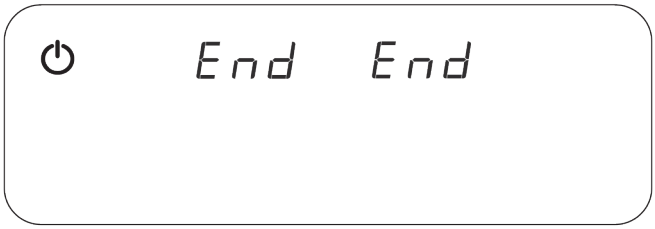


5. Оберіть потрібну програму приготування одну з 8 доступних за допомогою кнопки меню (16). Попередньо встановлені програми приготування можна скасувати, натиснувши кнопки «Налаштування температури» (17 та 18) та «Налаштування часу» (22 та 23), щоб відповідно встановити бажану температуру та час.

6. Натисніть кнопки «Налаштування температури» (17 та 18) та «Налаштування часу» (22 та 23), щоб встановити температуру та час вручну.

7. Повторіть кроки 4 або 5, описані вище, щоб використовувати іншу чашу. Якщо час приготування у різних чашах різний, натисніть кнопку «Синхронізувати завершення» (20), щоб обидві чаші завершили приготування одночасно.

8. Натисніть кнопку «Старт/Пауза» (15), щоб розпочати приготування.
9. Після закінчення приготування на лівому та правому світлодіодних дисплеях (12 та 13) з'явиться повідомлення «End», а вентилятор продовжить працювати ще деякий час, щоб охолодити прилад. Після цього пролунає 3 звукові сигнали, вказуючи на те, що тепер чаші можна витягувати.



10. Выньте чашу(и) аэрофритюрницы и поместите на жаропрочную поверхность.
Увага! Будьте обережні прикористуванні з чашами. Рекомендується використовувати кухонні прихватки.

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ металеве кухонне приладдя, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття. Використовуйте з аерофрітюрницею тільки дерев'яне або пластикове (нейлонове) кухонне приладдя.

Рекомендації Ця аерофрітюрниця готує з дуже невеликою кількістю рослинної олії або взагалі без неї, що забезпечує більш здорове приготування їжі.
• Якщо, наприклад, для додаткового підрум'янювання потрібно трохи олії, використовуйте помірну кількість олії у вигляді спрею.
• НЕ НАПОВНЮЙТЕ фритюрницю олією, оскільки це може призвести до займання та опіків.
• Аерофрітюрниця швидко готує продукти, використовуючи швидкий циклічний потік гарячого повітря.
• НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ металеве кухонне приладдя або агресивні абразивні миючі засоби.

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 іх з фритюрниці і перемішати.
Випічка не хрустка	Не використовуються традиційні інгредієнти для смаження	Якщо інгредієнти слабомаслянисті, 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.

feel
MAESTRO®
at home

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

feel-maestro.eu

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

076

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/F, Изи Комершиал Билдинг, 253-261 Хеннесси Роад, Ванчай, Гонконг
Аполло Корпорейшн Лімітед Адреса: Рум 801-2, 8/F, Ізі Комерціал Білдінг, 253-261 Хеннессі Роад, Ванчай, Гонконг