Feel Maestro at home ®

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

Модель/Model: **MR-756**

Dear customer, we thank you for purchase of goods

Functionality, design and conformity to the quality standards guarantee to you reliability and convenience in use of this device.
Please read and comply with these original instructions prior to the initial operation of your appliance and store them for later use of subsequent owners.
This appliance is designed for domestic use only.

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

Technical specifications

Model: MR-756
Electrical supply:
Alternating current- AC;
Rated voltage 220-240V;
Rated frequency 50 Hz;
Power consumption 1300-1500 W
Protective class I
Protection class IPX0
Bowl: capacity 3,7 L;
Number of programs: 7

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.

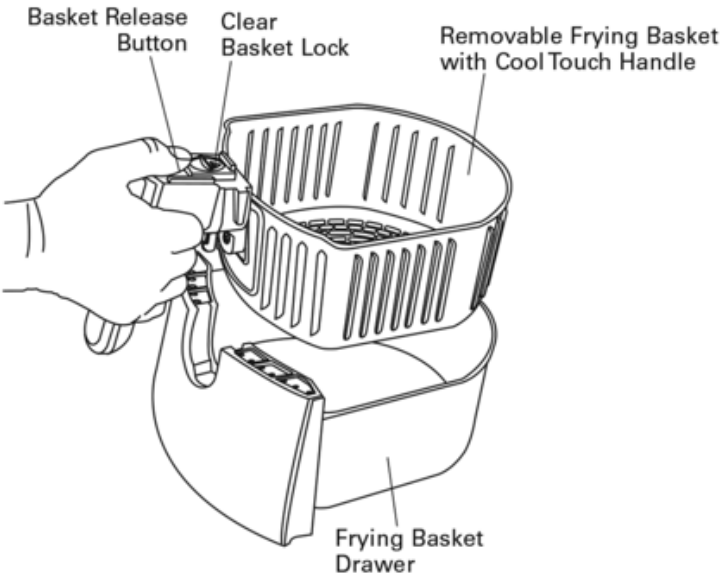
4. Do not leave this appliance unattended during use.
5. Do not immerse power cord in any liquid. If the power cord to this appliance is damaged, it must be replaced by contacting Consumer Service.
6. Keep the cord out of reach from children and infants to avoid the risk of electric shock and choking.
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

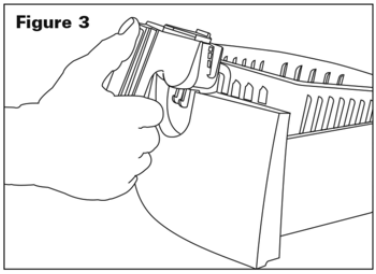
1. Control Panel
2. Clear Basket Lock &
Basket Release Button
3. Basket Handle
4. Frying Basket Drawer

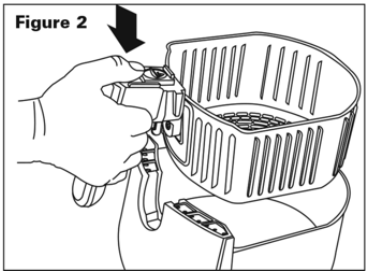

Basket Release
Button
Clear
Basket Lock
Removable Frying Basket
with Cool Touch Handle
Frying Basket
Drawer

Before Using for the First Time

1. Your Air Fryer is shipped with the frying basket locked into the drawer, inside the Air Fryer body. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean work area.
2. **To unlock and remove the frying basket from the drawer:** slide the clear basket lock forward to expose the basket release button. Press the basket release button with your thumb while pulling the frying basket straight up and out of the drawer. (Refer to Figure 2)
3. Remove all packing material and labels from the inside and outside of the Air Fryer. Check that there is no packaging underneath and around the frying basket and drawer.
4. Wash frying basket and drawer in hot, soapy water.
5. DO NOT IMMERSE THE AIR FRYER BODY IN WATER. Wipe Air Fryer body with a damp cloth. Dry all parts thoroughly.
6. **Lock the clean frying basket into the drawer.** There are 2 tabs on each side of the handle. Slide the 2 handle tabs into the notches on the top of the basket drawer. An audible click can be heard as the frying basket handle locks securely into place. (Refer to Figure 3)

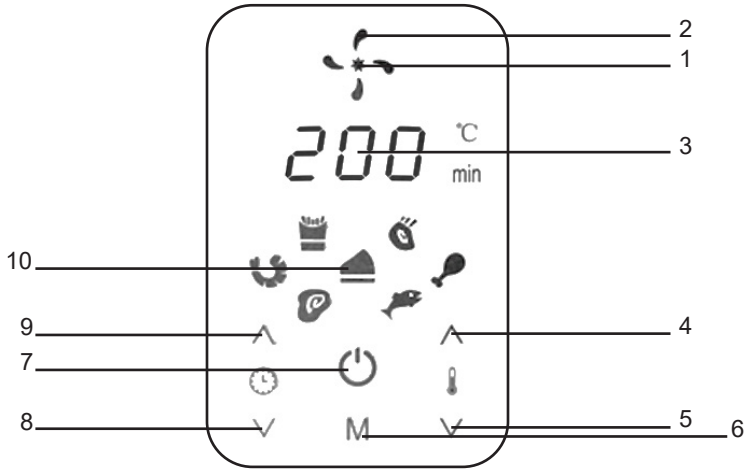
IMPORTANT: Slide the clear basket lock back over the basket release button to prevent accidental frying basket release.





Operating Instructions

CONTROL DISPL AY PANEL



DESCRIPTION

1. Heating indicator - will illuminate when element is on
2. Fan indicator - will illuminate when the fan is on
3. Temperature 1 Timer display- will alternate between the temperature and timer functions when ON
4. Temperature increase button
5. Temperature decrease button
6. Preset mode button
7. Power ON/OFF button
8. Timer decrease button
9. Timer increase button
10. Symbols (top perimeter) illuminate to indicate auto preset default cooking programs for specific food types

WARNING! This unit should not be used to boil water.

NOTE: During first use, the Air Fryer may emit a slight odor. This is normal.

1. Place the Air Fryer on a flat, heat-resistant work area, close to an electrical outlet.
2. Firmly grasp the frying basket handle to open frying basket drawer; then remove the drawer from the machine and place on a flat, clean surface.
3. Place food into the frying basket. Do not overfill frying basket with food. To ensure proper cooking and air circulation, NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
4. Insert the assembled frying basket drawer into the front of the Air Fryer. Always make sure frying basket drawer is fully closed.
5. Plug cord in the wall outlet.
6. Select air frying temperature from 80 to 200°.
7. Set timer to the desired air frying time plus 3 minutes for preheat.

IMPORTANT: The Air Fryer will not heat if the timer has not been set.

8. To ensure even cooking/browning, open the basket drawer halfway through the cooking time and check. Lift frying basket from frying basket drawer in order to turn or shake foods in the frying basket. Once complete, return the frying basket into frying basket drawer. Adjust temperature if needed. The timer will continue to count down when the drawer is opened, but the Air Fryer will stop heating until the drawer is re- placed.

WARNING: Extreme caution must be used when handling the hot frying basket and drawer.

Avoid escaping steam from the frying basket and the food.

CAUTION: Always use oven mitts when handling the hot air fryer basket.

CAUTION: Hot oil can collect at the base of the drawer. To avoid risk of burns or personal injury, or to avoid oil from contaminating air fried foods, always unlock and remove the frying basket from the drawer before emptying. NEVER turn the drawer upside down with the frying basket attached.

9. When the set air frying time has expired. The Air Fryer will turn OFF automatically.
10. Shake the frying basket/drawer vigorously and check food for browning and doneness. If additional air frying is needed, adjust temperature if desired, and set timer for 5 minute increments until fully cooked.
11. Allow cooked food to rest for 5 to 10 seconds before removing basket drawer from Air

Fryer or food from frying basket.
12. When air frying is finished, remove the drawer from the machine and place on a flat, heat resistant surface. Then remove frying basket from the drawer.
13. Shake air fried foods out onto serving area. Promptly return the frying basket to the drawer and lock into place. Continue with subsequent batches, if any.
NOTE: When the next batch is ready, the Air Fryer's 1500W heating system will quickly heat and recover.
14. Unplug the Air Fryer when not in use.

Helpful Hints
1. Olive oil or vegetable oil works well for air frying.
2. Use your Air Fryer to cook pre-packaged foods with a fraction of the oil, in a fraction of the time! As a general rule, lower the recipe baking temperature by 10°C and reduce the cooking time by 30% to 50% depending on the food and amount.
3. Do not overfill frying basket with food. NEVER fill any frying basket more than 2/3 full. When air frying fresh vegetables, we do not recommend adding more than 3 cups of food to the frying basket.
4. **For best results**, some foods need to be shaken vigorously or turned over during the air fry time. Consult the Air Frying Chart as a general guide.
5. To avoid excess smoke, when cooking naturally high fat foods, such as chicken wings or sausages, it may be necessary to empty fat from the frying basket drawer between batches.
6. Always pat food dry before cooking to encourage browning and avoid excess smoke.
7. Air fry small batches of freshly breaded foods. Press breading onto food to help it adhere. Arrange in frying basket so that food is not touching to allow air flow on all surfaces.
8. The Air Fryer can be used to reheat food. Set the temperature to 200°C for up to 10 minutes.

COOKING GUIDE

	Food Amount (g)	Time (min)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	300-700	9-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	11-20	200	Shake	
Home-made fries (8×8mm)	300-800	16-10	200	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil

Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 tbsp oil
Roti	250	15-18	180	Shake	
Potato gratin	500	15-18	200	Shake	
Meat & Poultry					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	180		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Snacks					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
Baking					Use baking tin
Cake	300	20-25	160		Use baking tin/ oven dish
Quiche	400	20-22	180		Use baking tin
Muffins	300	15-18	200		Use baking tin/ oven dish
Sweet snacks	400	20	160		

TROUBLE SHOOTING

Problem	**Possible cause**	**Solution**
The AIR FRYER does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the Timer.	Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance

The foods fried with the AIR FRYER are not done.	The quantity of food in the basket is too much.	Put smaller batches of food in the basket. Smaller batches are fried move evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required. Temperature setting - refer to the cooking guide for reference.
The food is fried unevenly in the AIR FRYER.	Certain food types need to be shaken halfway through the cooking time.	Food that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried snacks are not crispy when they come out of the AIR FRYER.	Incorrect food type used.	Refer food manufactures cooking instructions.
I cannot slide the pan / basket into the appliance.	Basket over-loaded.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
White smoke Comes out from the Appliance.	Food with high oil content has been used. Oil has been added to the food.	Do not use food groups with high oil content or add extra oil that is not required. An air fryer uses technology where low or no oil is required.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan correctly after each use.

WARNING! ALWAYS USE A MEAT THERMOMETER TO ENSURE THAT MEAT, POULTRY AND FISH ARE COOKED THOROUGHLY BEFORE EATING.

The following chart is intended as a guide only. The quantity of food air fried at one time, the thickness or density of the food, and whether the food is fresh, thawed, or frozen may alter the total cooking time necessary.

1. To assure even cooking/browning, open the frying basket drawer halfway through the cooking time. Check, turn or vigorously shake foods in the frying basket. This chart lists average total air frying time, the time at which some action is required, and what action is to be taken for best results.

2. Remember, frying smaller batches will result in shorter cooking times and higher food quality. Adjust air frying temperatures and times as necessary to suit your taste.

User Maintenance Instructions

This appliance requires little maintenance. It contains no user-serviceable parts. Any servicing requiring disassembly other than cleaning must be performed by a qualified appliance repair technician.

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

Old appliances contain valuable materials that can be recycled.
Please arrange for the proper recycling of old appliances. Please dispose your old appliances using appropriate collection systems.
Subject to technical modifications!

Dziękujemy za zakup sprzętu

Funkcjonalność, design i zgodność ze standardami jakości gwarantują Wam wygodę i przyjemność z korzystania z naszego produktu.
Proszę, uważnie przeczytać dany podręcznik eksploatacji i zachować go w charakterze materiału naukowego w ciągu całego czasu eksploatacji urządzenia.
Urządzenie przeznaczone jest do przygotowywania potraw w domowych warunkach.
Przy zachowaniu zasad eksploatacji i docelowego przeznaczenia produktu, części urządzenia nie zawierają szkodliwych dla zdrowia substancji.

Właściwości wyrobu

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

Charakterystyka techniczna

Model: MR-756
Zasilanie elektryczne: prąd zmienny
Nominalna częstotliwość 50 Hz;
Napięcie nominalne 220-240V;
Nominalna moc 1300-1500 W;
Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym I
Ochrona urządzenia przed wilgocią IPX3
Misa: pojemność 3,7 l;
Ilość programów: 7

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.

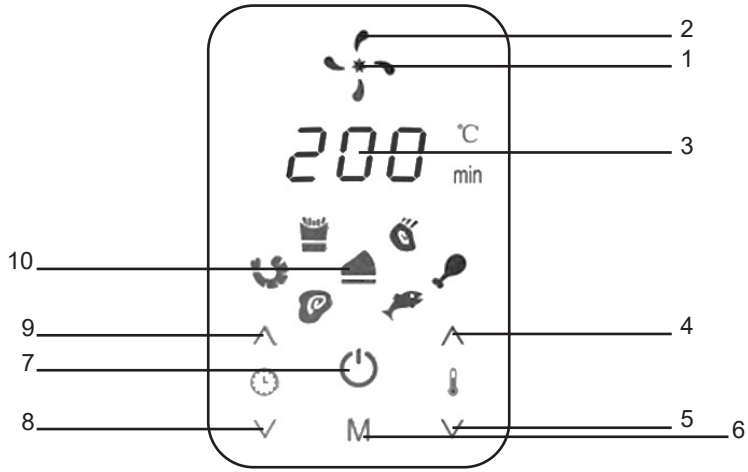
UWAGA!
- Nie wkładaj żywności z dużą zawartością tłuszczu do frytkownicy.
- Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami i sprzętem producenta.
- Nie używaj plastikowych lub papierowych 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.

Panel Sterowania

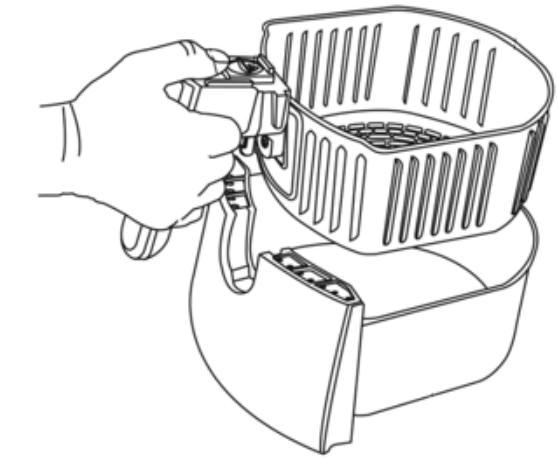
1. Wskaźnik ogrzewania
2. Wskaźnik wentylacji
3. Wskaźnik panelu sterowania (na przemian temperatury i czasu)
4. Przycisk zwiększania temperatury
5. Przycisk zmniejszania temperatury
6. Przycisk zaprogramowanego trybu
7. Przycisk ON/OFF
8. Przycisk zwiększania czasu
9. Przycisk zmniejszania czasu
10. Wskaźnik programów domyślnych.



Rysunek 1

Schemat urządzenia

Rysunek 2



UWAGA! W czas pierwszego włączania urządzenia krótkotrwale może pojawić się specyficzny zapach. To normalne zjawisko, wywołane przez obecność środków konserwacyjnych na silniku napędu elektrycznego. Po kilku minutach eksploatacji przyrządu oni powinien zniknąć.

Korzystanie z urządzenia

Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i czystej powierzchni.

1. Ostrożnie wyjmij miskę z obudowy urządzenia
2. Umieść jedzenie równomiernie, które chcesz ugotować w misce, nie przekraczając oznaczenia Max.
3. Włóż miskę do obudowy urządzenia, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu.
4. Podłącz urządzenie do zasilania, wkładając wtyczkę do gniazdka 220 V ~ 50 Hz.
5. Wybierz temperaturę gotowania (od 80 do 200 °).
6. Ustaw timer na żądany czas smażenia (uwzględniając + 3 minuty na wstępne podgrzanie).

WAŻNE: Frytkownica nie nagrzeje się, jeśli timer nie jest ustawiony.

Aby zapewnić równomierne gotowanie/brązowienie podczas gotowania, możliwe jest zdjęcie miski w celu odwrócenia potrawy i potrząśnięcia nią. W razie potrzeby można wyregulować temperaturę. Timer będzie kontynuował odliczanie czasu, gdy kosz jest wyciągnięty, ale urządzenie przestanie się nagrzewać, dopóki kosz nie zostanie włożony z powrotem.
Po upływie ustawionego czasu frytownica wyłączy się automatycznie.
Nieużywane urządzenie należy odłączyć od zasilania.
Grill powietrzny może być używany do podgrzewania żywności. W tym celu należy ustawić temperaturę na 200°C na maksymalnie 10 minut.

Ostrzeżenie: To urządzenie nie może być używane do gotowania wody.

Wskazówki dotyczące przygotowania

	Ilość (g)	Ustawienia czasu przygotowania (min)	Ustawienia temperatury przygotowania (°C)	Wstrząsnąć/ mieszać	Dalsze informacje
Frytki					
Cienkie plasterki mrożonych frytek	300-700	9-16	200	Wstrząsnąć/ mieszać	
Szerokie plastry mrożonych frytek	300-700	11-20	200	Wstrząsnąć/ mieszać	
Frytki domowe (8×8 mm)	300-800	16-10	200	Wstrząsnąć/ mieszać	Dodać 1/2 łyżki. masła
Frytki domowe	300-800	18-22	180	Wstrząsnąć/ mieszać	Dodać 1/2 łyżki. masła
Domowe kostki ziemniaczane	300-750	12-18	180	Wstrząsnąć/ mieszać	Dodać 1/2 łyżki. masła
Podpłomyki roti	250	15-18	180	Wstrząsnąć/ mieszać	
Zapiekanka ziemniaczana	500	15-18	200	Wstrząsnąć/ mieszać	
Mięso i drób					
Stek	100-500	8-12	180		
Kotlety wieprzowe	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Kiełbasa w cieście	100-500	13-15	180		
Podudzia z kurczaka	100-500	18-22	180		
Pierś z kurczaka	100-500	10-15	180		
Przekąski					
Sajgonki	100-400	8-10	200	Wstrząsnąć/ mieszać	
Mrożone nuggetsy z kurczaka	100-500	6-10	200	Wstrząsnąć/ mieszać	
Mrożone paluszki rybne	100-400	6-10	200		
Mrożone pieczywo z chipsami serowymi	100-400	8-10	180		
Warzywa nadziewane	100-400	10	160		

Wypieki					Użyć naczynia do pieczenia
Ciasto	300	20-25	160		Użyć naczynia do pieczenia
Quiche	400	20-22	180		Użyć naczynia do pieczenia
Muffiny	300	15-18	200		Użyć naczynia do pieczenia
Słodka przekąska	400	20	160		

Czyszczenie 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
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

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-756;
Alimentarea electrică:
Curent electric alternativ;
Frecvența nominala: 50 Hz;
Tensiunea electică (interval): 220V – 240V;
Puterea de consum (nominală): 1300-1500 W;
Clasa de protecție împotriva electrocutării I;
Protecția carcasei cu privire la pătrunderea umidității este normală, corespunde cu IPX0;
Bol: емкость 3,7 л;
Numărul de programe: 7
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

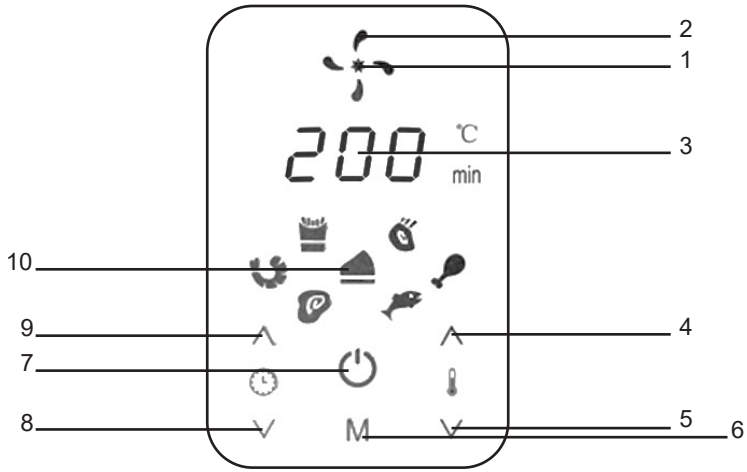
Pentru uz comercial cumpărați tehnică cu caracter industrial.

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.

Panou de control

1. Indicator de încălzire
2. Indicator de ventilație
3. Indicator al panoului de control (alternează afișarea temperaturii și a timpului)
4. Buton de creștere a temperaturii
5. Buton de reducere a temperaturii
6. Buton pentru modul presetat
7. Buton PORNIRE/ OPRIRE
8. Buton de creștere a timpului
9. Buton de reducere a timpului
10. Indicator pentru programele setate în mod implicit.

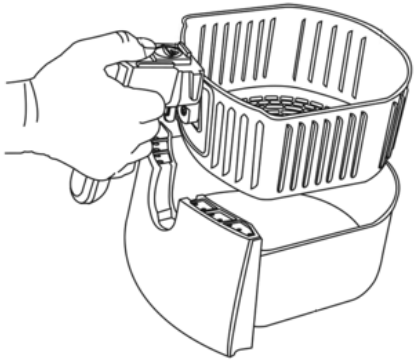


Figuri 1

Structura produsului

Figuri 2

Înainte de prima utilizare îndepărtați materialele de ambalare,asigurați-vă că toate piesele nu au defecte mecanice. Pentru a scoate castronul de prăjire, apucați mânerul, folosiți degetul mare pentru a împinge dispozitivul de blocare înainte și apăsați butonul din partea de sus, trăgând în același timp castronul în sus din partea de jos a coșului. Clătiți castronul detașabil cu apă caldă curentă și detergent de bucătărie neutru. Apoi clătiți cu apă curată, ștergeți bine și uscați-l bine și puneți-l înapoi la locul său. Pe fiecare parte a castronului există 2 proeminențe. Introduceți castronul în fantele din partea inferioară a coșului până când acesta se fixează în poziție.



ATENTIE!
La prima pornire a dispozitivului, poate să apără un miros specific sau o cantitate mică de fum, cauzate de pătrunderea prafului sau al altor materiale pe elementele de încălzire. Acesta este un fenomen normal, după câteva minute de funcționare a dispozitivului acesta dispare.

Utilizare

Montați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și curată
1. Scoateți atent castronul din carcasa aparatului.
2. Așezați uniform în castron alimentele fără a depăși marcajul Max.
3. Poziționați corect castronul în carcasa aparatului, până când auziți clic-ul pe blocare.
4. Conectați aparatul la sursa de alimentare cu energie electrică, introduceți ștecherul în priza de 220 V ~ 50 Hz
5. Alegeți temperatura de gătit (de la 80 la 200 °.)
6. Setați temporizatorul la timpul de prăjire dorit (ținând cont de + 3 minute pentru preîncălzire).

IMPORTANT: Friteuza nu se va încălzi dacă temporizatorul nu este setat.
Pentru a asigura o gătire/ rumenire uniformă în timpul procesului de prăjire, puteți scoate castronul pentru a întoarce și agita alimentele. Dacă este necesar, puteți regla temperatura. Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în timp ce coșul este scos, dar aparatul va opri încălzirea până când castronul nu va fi în poziția sa.
7. Când timpul setat a expirat, friteuza cu aer se oprește automat.
8. Deconectați aparatul de la rețea atunci când nu îl utilizați.
Prăjitorul cu aer comprimat poate fi utilizat pentru încălzirea alimentelor. Pentru a face acest lucru, setați o temperatură de 200°C timp de până la 10 minute.

Atenție! Acest aparat nu poate fi utilizat pentru fierberea apei.

Recomandări pentru preparare

	Cantitate (g)	Timpul setat (min)	Temperatura de gătit 0C (°C)	Agitați/ amestecați	Informații suplimentare
Cartofi prăjiți					
Felii subțiri de cartofi prăjiți congelați	300-700	9-16	200	Agitați/ amestecați	
Felii late de cartofi prăjiți congelați	300-700	11-20	200	Agitați/ amestecați	
Cartofi prăjiți de casă (8×8 mm)	300-800	16-10	200	Agitați/ amestecați	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Cartofi prăjiți de casă	300-800	18-22	180	Agitați/ amestecați	Adăugați 1/2 lingură de ulei

Cubulețe de cartofi de casă	300-750	12-18	180	Agitați/ amestecați	Adăugați 1/2 lingură de ulei
Lipii Roti	250	15-18	180	Agitați/ amestecați	
Gratin de cartofi	500	15-18	200	Agitați/ amestecați	
Carne și pui					
Friptură	100-500	8-12	180		
Cotlet de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Crenvurști în aluat	100-500	13-15	180		
Pulpe de pui	100-500	18-22	180		
Piept de pui	100-500	10-15	180		
Gustări					
Spring rolls	100-400	8-10	200	Agitați/ amestecați	
Nuggets de pui congelate	100-500	6-10	200	Agitați/ amestecați	
Batoane de pește congelate	100-400	6-10	200		
Pâine congelată cu firimituri de brânză	100-400	8-10	180		
Legume umplute	100-400	10	160		
Produse de panificație					Folosiți o tavă de copt
Tort	300	20-25	160		Folosiți o tavă de copt
Kish	400	20-22	180		Folosiți o tavă de copt
Muffins	300	15-18	200		Folosiți o tavă de copt
Gustări dulci	400	20	160		

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
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

Acest produs și derivații acestuia, nu trebuie aruncate împreună cu alte deșeuri. Insistăm să aveți un punct de vedere responsabil față de prelucrare și depozitare, pentru a păstra resursele materiale prin folosirea repetată a acestora. Dacă vă decideți să aruncați aparatul la gunoi, vă rugăm să folosiți sistemele publice special prevăzute pentru reciclarea deșeurilor, din localitatea Dvs.
Caracteristicile, componentele și aspectul exterior al produsului pot fi ușor modificate de către producător, fără a compromite principalele calități ale produsului.

Благодарим Вас за покупку техники

Функциональность, дизайн и соответствие стандартам качества гарантируют Вам надежность и удобство в использовании данного прибора.Пожалуйста, внимательно прочитайте данное руководство по эксплуатации и сохраните его в качестве справочного пособия в течение всего срока эксплуатации прибора.
Прибор предназначен для приготовления блюд в бытовых (домашних) условиях. При условии соблюдения правил эксплуатации и целевого назначения, части изделия не содержат вредных для здоровья веществ.

Особенности изделия

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

Технические характеристики

Модель: MR-756;
Электропитание:
Род тока - переменный;
Номинальная частота 50Гц;
Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;
Номинальная мощность 1300-1500 Вт;
Класс защиты от поражения электротоком I
Защита корпуса от влаги соответствует IPX3
Чаша: емкость 3,7 л;
Количество программ: 7

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 достаточное

расстояние для вентиляции во время ее работы (не менее 20 см до стен и мебели со всех сторон).
- Не используйте прибор вблизи легковоспламеняющихся предметов (например вблизи занавесок или под ними).

ВНИМАНИЕ!
- Не кладите продукты с высоким содержанием жира во фритюрницу.
- Предотвратите контакт с горячим паром, который выходит из вентиляционных отверстий во время работы прибора.
- Используйте прибор только с оригинальными аксессуарами и принадлежностями производителя.
- Не используйте пластмассовые или бумажные контейнеры, которые не являются термостойкими, для внесения пищи в аэрофритюрницу;
- Не используйте стеклянные или керамические тарелки или крышки.
- Не прикасайтесь к внутренней части прибора во время его работы

Для коммерческого использования приобретите технику промышленного назначения.

Действия в экстремальных ситуациях:

- Если прибор упал в воду или на него выплеснулась вода, немедленно, выньте вилку из розетки, не прикасаясь к самому прибору или воде.
- В случае появления из электроприбора дыма, искрения, сильного запаха горелой изоляции, немедленно прекратите использование прибора, выньте вилку из розетки, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Панель управления

1. Индикатор нагрева
2. Индикатор вентиляции
3. Индикатор панели управления (чередует отображение температуры и времени)
4. Кнопка увеличения температуры
5. Кнопка снижения температуры
6. Кнопка установленного режима
7. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ
8. Кнопка увеличения времени
9. Кнопка уменьшения времени
10. Индикатор программ, заданных по умолчанию.

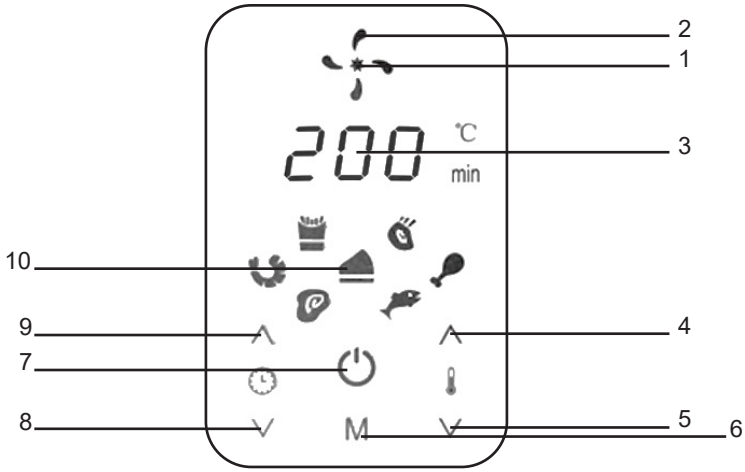
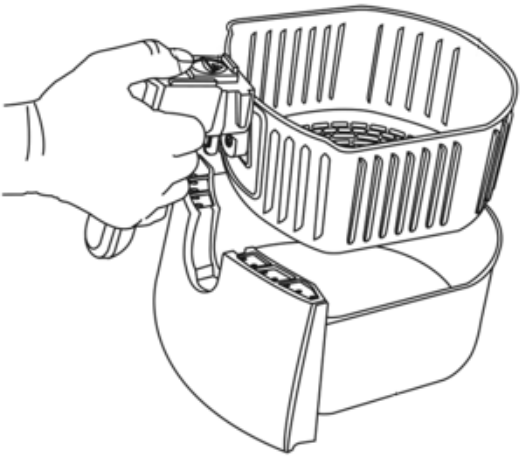


Рисунок 1

Устройство прибора

Рисунок 2

Перед первым использованием
Удалите упаковочные материалы, убедитесь, что все части прибора не имеют повреждений. Для извлечения чаши для жарки возьмитесь за ручку, большим пальцем сдвиньте фиксатор блокировки вперед и нажмите на кнопку сверху одновременно вытягивая чашу вверх из нижней части корзины.
Сьемную чашу промойте теплой проточной водой с добавлением нейтрального кухонного моющего средства. После этого сполосните чистой водой, хорошо вытрите насухо и верните на место. С каждой стороны рчки чаши нахождятся по 2 выступа. Вставьте чашу в пазы нижней части корзины до щелчка фиксатора.



ВНИМАНИЕ!
Во время первого включения прибора может появиться специфический запах или незначительное количество дыма, вызванные попаданием пыли или заводских консервационных материалов на нагревательные элементы. Это нормальное явление, через несколько минут эксплуатации прибора они должны исчезнуть.

Использование прибора
Установите прибор на ровной, устойчивой и чистой поверхности.

1. Аккуратно извлеките чашу из корпуса прибора. Разместите равномерно в чаше продукты, не превышая отметки Max.
2. Правильно установите чашу в корпус утройства до щелчка фиксатора.
3. Подключите прибор к электропитанию, вставьте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.
4. Выберете температуру приготовления (от 80 до 200 °.)
5. Установите таймер на желаемое время обжаривания (учитывая + 3 минуты для предварительного разогрева).

ВАЖНО: Аэрогриль не будет нагреваться, если таймер не установлен.

Чтобы обеспечить равномерное приготовление/подрумянивание в процессе жарки,

допустимо извлечь чашу что бы перевернуть, встряхнуть продукты. При необходимости можно отрегулировать температуру. Таймер продолжит обратный отсчет, пока корзина будет выдвинута, но прибор прекратит нагрев до тех пор, пока чаша не будет установлена на место.
6. По истечению заданного времени аэрофритюрница автоматически выключится.
7. Отключайте прибор от сети когда он не используется.
Аэрогриль можно использовать для разогрева пищи. Для этого установите температуру 200°C на срок до 10 минут.

Внимание! Этот прибор нельзя использовать для кипячения воды.

Рекомендации по приготовлению

	Кол-во (г)	Время (мин)	Тем-ра (°C)	Встряхнуть/ перемешать	Дополнительная информация
Картофель фри					
Тонкие слайсы замороженный картофель фри	300-700	9-16	200	встряхнуть	
Широкие слайсы замороженный картофель фри	300-700	11-20	200	встряхнуть	
Картофель фри по-домашнему (8×8 мм)	300-800	16-10	200	встряхнуть	Добавить 1/2 ст. лож. масла
Картофельные дольки по-домашнему	300-800	18-22	180	встряхнуть	Добавить 1/2 ст. лож. масла
Домашние картофельные кубики	300-750	12-18	180	встряхнуть	Добавить 1/2 ст. лож. масла
Лепешки Роти	250	15-18	180	встряхнуть	
Картофельный гратен	500	15-18	200	встряхнуть	
Мясо и птица					
Стейк	100-500	8-12	180		
Свиные отбивные	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тесте	100-500	13-15	180		
Куриные голени	100-500	18-22	180		
Куриная грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	встряхнуть	
Замороженные куриные наггетсы	100-500	6-10	200	встряхнуть	

Замороженные рыбные палочки	100-400	6-10	200		
Замороженный хлеб с сырной крошкой	100-400	8-10	180		
Фаршированные овощи	100-400	10	160		
Выпечка					Используйте форму для выпечки
Торт	300	20-25	160		Используйте форму для выпечки
Киш	400	20-22	180		Используйте форму для выпечки
Маффины	300	15-18	200		Используйте форму для выпечки
Сладкие закуски	400	20	160		

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
Прибор не работает	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

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-756;
Електроживлення:
Рід струму - змінний;
Номінальна частота 50Гц;
Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;
Номінальна потужність 1300-1500 Вт;
Клас захисту від ураження електрострумом I
Захист корпусу від вологи відповідає IPX3
Чаша: об'єм 3,7 л.
Кількість програм: 7

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.

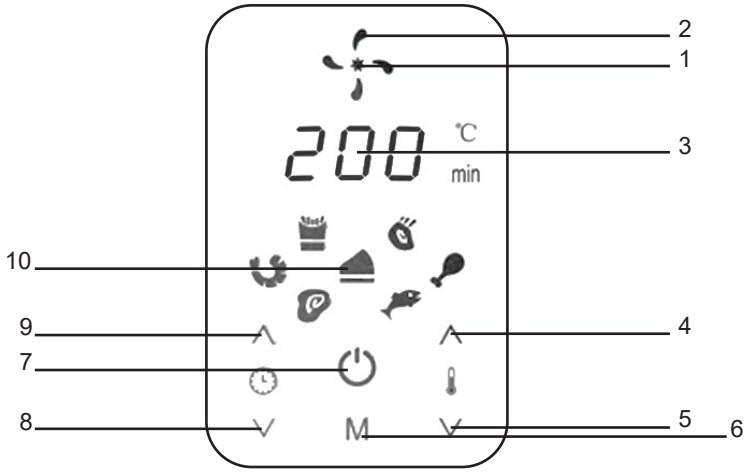
УВАГА!
• Ніколи не наливайте масло у фритюрницю, це може призвести до займання. Не готуйте продукти у фритюрниці з високим вмістом жиру.
• Запобігайте контакту з гарячою парою, що виходить з вентиляційних отворів під час роботи приладу.
• Використовуйте прилад тільки з оригінальними аксесуарами та приладдями 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.

Панель управління

1. Індикатор нагріву
2. Індикатор вентиляції
3. Індикатор панелі управління (чергує відображення температури та часу)
4. Кнопка збільшення температури
5. Кнопка зменшення температури
6. Кнопка встановленого режиму
7. Кнопка ВКЛ/ВИКЛ
8. Кнопка збільшення часу
9. Кнопка зменшення часу
10. Індикатор програм за замовчуванням.



Склад приладу

Малюнок 1

1. Панель управління

2. Кнопка фіксатор вилучення чаші

3. Ручка чаші

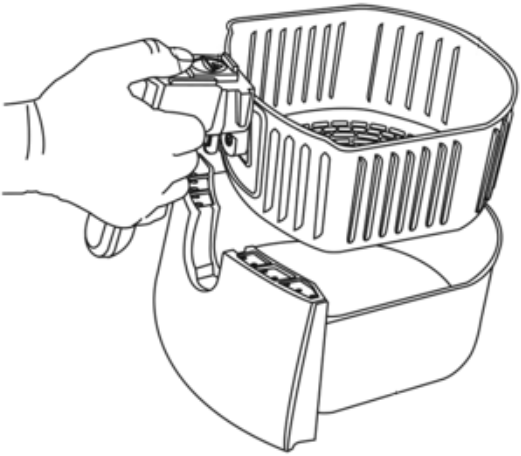
4. Знімна чаша

Малюнок 2

Перед першим використанням

Видаліть пакувальні матеріали, переконайтеся, що всі частини приладу не мають пошкоджень. Для виймання чаші для смаження візьміться за ручку, великим пальцем посуньте фіксатор блокування вперед і натисніть кнопку зверху, одночасно витягаючи чашу вгору з нижньої частини кошика.

Знімну чашу промийте теплою проточною водою з додаванням нейтрального кухонного миючого засобу. Після цього промийте чистою водою, добре витріть насухо і поверніть на місце. З кожного боку річки чаші перебувають по 2 виступи. Вставте чашу в пази нижньої частини корзини до клацання фіксатора.



УВАГА!
Під час першого увімкнення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна кількість диму, спричинені потраплянням пилу або заводських консерваційних матеріалів на нагрівальні елементи. Це є нормальним явищем, через кілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

Використання приладу
Встановіть пристрій на рівній, стійкій та чистій поверхні.

1. Обережно витягніть чашу з корпусу приладу.
2. Розмістіть рівномірно у чаші продукти, не перевищуючи позначки Max.
3. Правильно встановіть чашу в корпус приладу до клацання фіксатора.
4. Підключіть прилад до електроживлення, вставте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.
5. Оберіть температуру приготування (від 80 до 200 °)
6. Встановіть таймер на бажаний час обсмажування (враховуючи + 3 хвилини для попереднього розігріву).
ВАЖЛИВО: Аерогріоль не нагріватиметься, якщо таймер не встановлено.
7. Щоб забезпечити рівномірне приготування/підрум'янення в процесі смаження, допустимо витягнути чашу, щоб перевернути, струсити продукти. При необхідності можна налаштувати температуру. Таймер продовжить зворотний відлік, поки кошик буде висунуто, але прилад припинить нагрівання доти, доки чаша не буде встановлена на місце.
8. Після закінчення заданого часу аерофрітюрниця автоматично вимкнеться.
9. Відключайте прилад від мережі, коли він не використовується.
Аерогриль можна використовувати для розігріву їжі. Для цього встановіть температуру 200°C терміном до 10 хвилин
Увага! Цей пристрій не можна використовувати для кип'ятіння води.

Рекомендації щодо приготування

	Кількість (г)	Час (хв.)	Тем-ра (°C)	Струснути/ перемішати	Додаткова інформація
Картопля фрі					
Тонкі слайси заморожена картопля фрі	300-700	9-16	200	перемішати	
Широкі слайси заморожена картопля фрі	300-700	11-20	200	перемішати	
Картопля фрі по-домашньому (8×8 мм)	300-800	16-10	200	перемішати	Додати 1/2 ст. лож. олії
Картопляні шматочки по-домашньому	300-800	18-22	180	перемішати	Додати 1/2 ст. лож. олії
Домашні картопляні кубики	300-750	12-18	180	перемішати	Додати 1/2 ст. лож. олії
Роті	250	15-18	180	перемішати	
Картопляний гратен	500	15-18	200	перемішати	
М'ясо та птиця					
Стейк	100-500	8-12	180		
Свинячі відбивні	100-500	10-14	180		
Гамбургер	100-500	7-14	180		
Сосиска в тісті	100-500	13-15	180		
Курячі гомілки	100-500	18-22	180		
Куряча грудка	100-500	10-15	180		
Закуски					
Спринг-роллы	100-400	8-10	200	перемішати	
Заморожені курячі нагетси	100-500	6-10	200	перемішати	
Заморожені рибні палички	100-400	6-10	200		
Заморожений хліб із сирною крихтою	100-400	8-10	180		
Фаршировані овочі	100-400	10	160		
Випічка					Використовуйте форму для випічки
Торт	300	20-25	160		Використовуйте форму для випічки

Кіш	400	20-22	180		Використовуйте форму для випічки
Маффіни	300	15-18	200		Використовуйте форму для випічки
Солодкі закуски	400	20	160		

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
Прилад не працює	Живлення не підключено	Вставте вилку шнура живлення в розетку
	Не запустився	Натисніть кнопку «старт / скасування»
	Знімна чаша не зафіксована надійно в корпусі приладу	Вставте чашу в корпус пристрою і переконайтеся, що вона зафіксована на місці
Продукти не приготувались (погано обсмажились)	Занадто мало продуктів у фритюрниці	Якщо інгредієнтів занадто багато, завантажуйте їх у фритюрницю порціями
	Час приготування занадто короткий	Збільште час приготування
Їжа не прожарюється рівномірно	Продукти укладені щільним шаром	Деякі продукти, розташовані внахлест або в шаховому порядку. Можна, перервавши приготування, вийняти їх з фритюрниці і перемішати.

Випічка не хрустка	Не використовуються традиційні інгредієнти для смаження	Якщо інгредієнти 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

- 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

feel-maestro.eu

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 Комершиал Білдінг, 253-261 Хеннессі Роад, Ванчай, Гонкон

091

Certificated in Ukraine
Виріб сертифіковано в Україні
ДСТУ EN 60335-2-9:2014