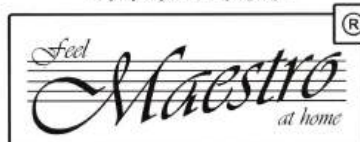




Dziękujemy za zakup sprzętu!

PL



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



Модель/Model: MR-758



- Nigdy nie zostawiać włączonego urządzenia bez kontroli!
- Zawsze wyciągać 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 wrywając wtyczkę z gniazdka.
- Przed rozpoczęciem pracy należy się upewnić, czy napięcie sieci podane na urządzeniu odpowiada napięciu sieci elektrycznej w Państwie 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 obsługi 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 napięcia, 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!

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 beztluszczowej 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 IPX0

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 chwytaj urządzenia mokrymi rękoma.
- W przypadku nie przestrzegania zasad może dojść do porażenia prądem!

13

Maestro®

PL

- Zabronione jest włączanie urządzenia bez załadowania produktów, ponieważ może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia.
- Nie należy przekraczać wskazanych maksymalnych objętości składników.
- Nie korzystać z urządzenia w pobliżu przedmiotów łatwopalnych (na przykład w pobliżu firanek lub pod nimi).
- Nie stawiać urządzenia lub jego części na jakichkolwiek urządzeniach grzejnych.

UWAGA!

- Nie wkładaj żywności z dużą zawartością tłuszczu do frytkownicy.
- Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi akcesoriami i sprzętem producenta.
- Nie używaj plastikowych lub papierowych pojemników, które nie są odporne na ciepło, do wkładania żywności do frytkownicy beztluszczowej;
- Nie używaj szklanych ani ceramicznych talerzy ani pokryw.
- 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 frytkownicy i jest prawidłowo zamontowany: strzałka na środku stojaka powinna wskazywać tył okapu.



15

Maestro®

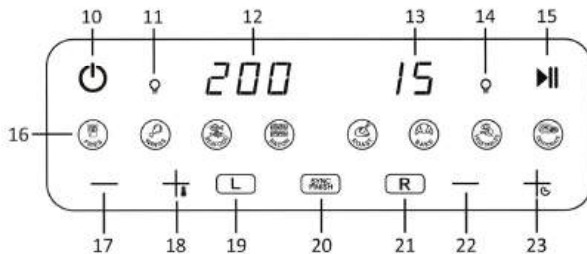
Maestro®

14



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 miski

12. Lewy wyświetlacz LED
13. Prawy wyświetlacz LED
14. Przycisk włączający podświetlenie lewej miski
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. Ustawianie 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)
- Naciśnij przyciski ustawiania temperatury (17 i 18), aby dostosować temperaturę gotowania i w razie potrzeby zastąpić zaprogramowane funkcje.
- Temperatura będzie rosła 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

Maestro®

16

17

Maestro®

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
Skrzydółka	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 „tm”.



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

Maestro®

18

minut dla wszystkich programów z wyjątkiem suszenia (1-12 godzin).

Zakończenie synchronizacji (20)

- Naciśnij 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. Podłączyć urządzenie do prądu, włożyć 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 frytkownicy 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 FRYTKOWNICY POWIETRZNEJ

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

Maestro®

19

Maestro®

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.

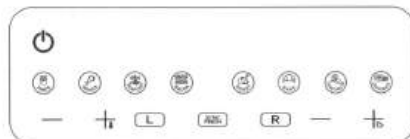
Po upewnieniu się, że zostało wystarczająco dużo miejsca na cyrkulację powietrza, nie wypełniaj go po brzegi.

Włóż miskę z powrotem do frytownicy, 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.

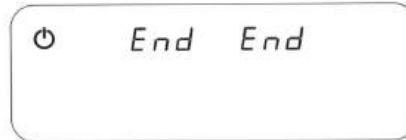
6. Naciśnij przyciski ustawienia temperatury (17 i 18) i ustawienia czasu (22 i 23), aby ręcznie ustawić temperaturę i czas.

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 działał przez chwilę, aby schłodzić urządzenie. Następnie rozlegną się 3 sygnały dźwiękowe wskazujące, że można teraz wyjąć miski.



10. Wyjmij misę(-y) frytownicy 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 frytownicy używaj wyłącznie drewnianych lub plastikowych (nylonowych) przyborów kuchennych.

Zalecenia

Ta frytownica 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** frytownicy olejem roślinnym, ponieważ może to spowodować pożar i oparzenia.
- Frytownica powietrzna szybko gotuje żywność, wykorzystując szybki, cykliczny przepływ gorącego powietrza.
- **NIE UŻYWAJ** metalowych przyborów ani szorstkich środków czyszczących.

czyszczenie i pielęgnacja

UWAGA!

- Nigdy nie czyść podłączonego do sieci urządzenia.
- Przed oczyszczeniem 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

Maestro®

20

21

Maestro®

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./Wyt.”
	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 frytownicy	Jeśli jest za dużo składników, załaduj je do frytownicy 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 frytownicy 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	Nadmerna 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 frytownicy pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Pamiętaj, aby wyczyścić frytownicę po każdym użyciu.
E1	Awaria czujnika	Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu naprawy

Maestro®

22

Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci i daj mu wystygnąć.
- Wyczyść, przetrzyj na sucho i przesusz urządzenie przed przechowywaniem.
- Przechowuj Szybko w stanie złożonym.
- Nie kładź na urządzenie ciężkich przedmiotów.
- Przechowuj urządzenie w suchym, chłodnym, nie zakurzonej miejscu. Z dala od dzieci i ludzi z ograniczonymi możliwościami fizycznymi i umysłowymi.

Ochrona Środowiska i Utylizacja

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

Maestro®

22

23

Maestro®