



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



Модель: **MR755**

Model: **MR755**



Виріб сертифіковано в Україні

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-755

**Electrical supply:**

Alternating current- AC;

Rated voltage 220-240V;

Rated frequency 50 Hz;

Power consumption 1200 W

**Protective class I**

**Protection class IPX0**

**Bowl:** capacity 3L;

**Number of programs:** 6

**Programs:** French fries, fried chicken legs, prawns, beef, grilled fish, and egg tarts.

**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:

### SPECIAL INSTRUCTIONS

#### Safety Precautions

1. In order to ensure safe use and avoid injury and property damage to you and others,

please be sure to observe the following safety precautions.

Failure to follow the safety warnings and incorrect use may result in accidents.

2. This product does not consider the following situations:

- Use of appliances by unattended children and the disabled
- Children's playing equipment

3. Danger

- Do not immerse the shell in water or wash it under the tap, because there are electronic components and heating elements in the shell.
- Do not immerse the shell in water or wash it under the tap, because there are electronic components and heating elements in the shell.
- Do not immerse the shell in water or wash it under the tap, because there are electronic components and heating elements in the shell.
- When the product is working, do not cover its air inlet and outlet.
- Never pour oil in the fryer, as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the product while it is working.

### **Warming**

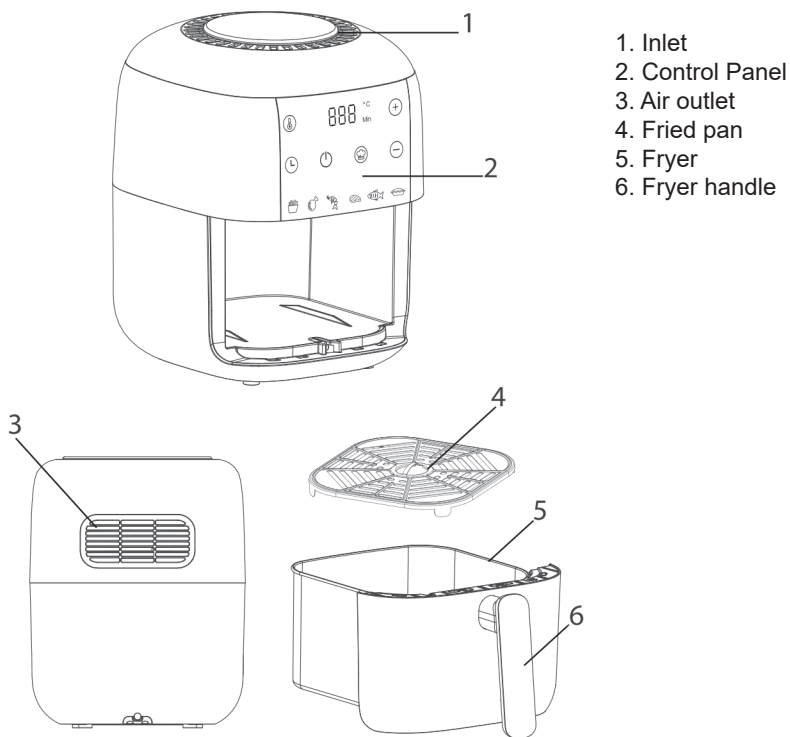
- During the operation and use of this product, some parts will become very hot, such as the case, the heat dissipation holes at the top and rear, etc. Please do not touch the hot surface during cooking.
- Please handle it carefully after cooking. It is recommended to use auxiliary tools to assist. After cooking, there will be a lot of heat inside the product for a period of time, please don't touch it directly with your body.
- Remember to lay flat on the table to avoid being scalded by steam, dumping over the oil pan, and scalded by oil or hot food.
- After use, unplug the power plug and wait for the fryer to cool completely before moving and cleaning.
- It is necessary to prevent any water or other liquids from entering the product.
- When in use, do not cover the air inlet for air cooling and the air outlet for exhaust.
- When opening the door, be careful that the hot steam may cause burns.
- Do not put oil or high-fat foods into the fryer or the product. There may be a risk of fire. The equipment uses hot air for cooking.
- Before connecting the product to the power supply, please check whether the voltage marked on the product is consistent with the local power supply voltage.
- Do not use this product if the plug, power cord, or the product itself is damaged.
- If the power cord is damaged, in order to avoid danger, it must be replaced by the manufacturer's authorized repair center or a professional with equivalent repair qualification.
- This product cannot be used by children 8 years of age or younger, as well as people (including children) who are physically unsound, mentally disabled, and lack relevant experience and knowledge (including children) under the supervision and guidance of their guardians.
- Keep the product and its cables out of the reach of children.
- Do not allow the power cord to touch hot surfaces.
- Do not insert the product plug or operate the control panel with wet hands.
- The product must be plugged into a grounded outlet, make sure it is plugged in correctly.

- This product cannot be operated with an external timer or independent remote control system.
- Do not place the product on or near flammable materials such as tablecloths and curtains.
- Do not place the product against a wall or against other products. Leave at least 10 cm of free space on the back, sides, and above the product; do not place any objects on top or behind the product.
- To prevent fire, please keep this product away from flammable and explosive materials.

### Actions in extreme situations:

- If a device tumbled into water, immediately, unplug the device, not touching to the device or water.
- In case of appearance from appliance of smoke, sparkling, strong smell of a burn isolation, immediately stop use the device, unplug the device, appeal to the nearest service center.

### Description of the appliance



Pictures 1

## Instructions for use

### Tips

- If the product picture is inconsistent with the actual product, the actual product shall prevail.
- Before using for the first time, please take out the fryer and the fryer to clean with detergent. After cleaning, put it into the electric oven and preheat for 10 minutes to eliminate the residual odor during packaging or transportation.
- A small amount of smoke or slight odor may be emitted when you start using it, which is normal.
- Please use the original accessories of this product.
- The light inside the machine is caused by the heating of the heating tube. When the machine reaches the set temperature, the heating tube stops heating and the light temporarily disappears. When the temperature is lower than the set temperature, the heating tube will work again and the light will resume, which is a normal phenomenon.
- Do not use plastic or paper containers that are not heat-resistant to carry food into the electric oven;
- Do not use glass or ceramic plates or lids;
- The fryer is not a water-holding part. When the water level of the fryer is too high, it will cause water leakage. This is a normal phenomenon. It is recommended to place the fryer in a sink for cleaning instead of putting water in the machine;
- The temperature of the outer surface and the air outlet may be very high when the machine is in working condition and after the work is finished for a period of time. Please do not touch or move it to avoid danger.
- The product should be stably placed on a flat table, so that the power cord has a sufficient length to plug into the socket with a ground wire (see the figure below), and keep the air around the product ventilated and not close to flammable materials.
- Before placing the ingredients, preheat the machine for 3-5 minutes, the cooking effect will be better.
- If you find that the product is malfunctioning, please stop using it and contact the company's service department immediately.
- Please keep the manual for future reference during use.

## Instructions

### First time using

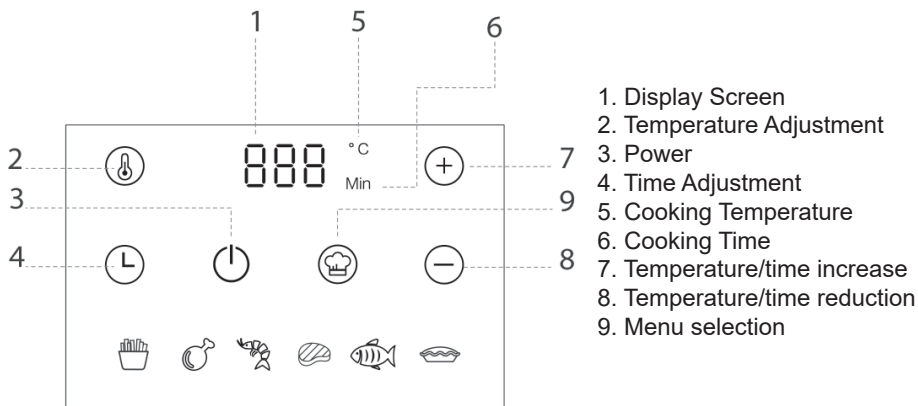
1. Remove all packaging materials.
2. Thoroughly clean the frypot and pan with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
3. Wipe the inside and outside of the product with a damp cloth. This electric oven is heated by hot air. Never pour oil or grease in the fryer.

### Preparation for use

1. Place the product on a stable, level and flat surface. Do not place the product on a surface that is not heat resistant.
2. Place the frypan in the frypot correctly. Never pour oil or other liquids into the fryer.
3. Do not place objects on top of the product, as this will block the airflow and affect the

heating effect of hot air.



### Operation panel and function introduction



Pictures 2

### Operation display instructions

Panel icon	Icon annotation	Usage Guidelines
	Display screen	Show cooking temperature and cooking time
	Power	Start or cancel cooking tasks.
	Menu	Used for menu selection: Click this icon to cycle through the bottom row of menus: French fries, fried chicken legs, prawns, beef, grilled fish, and egg tarts.
	Temperature adjustment key	<p>Cooking temperature adjustment</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. After clicking the temperature key, the display flashes and displays the default temperature;</li> <li>2. The temperature can be set freely through the «+, -» icons;</li> <li>3. Temperature adjustable range: 40~200°C, long press «+, -» to quickly adjust the temperature;</li> <li>4. The temperature can be adjusted at any time during the working process.</li> </ol>

	Timer key	Cooking time adjustment 1. After clicking the timer button, the display flashes and displays the default time; 2. The time can be set freely through «+, -»; 3. Time adjustable range: 1~90 minutes, long press «+, -» to quickly adjust the time; 4. During the working process, the time can be adjusted at any time.
	Increase and decrease keys	Cooking temperature/time increase and decrease

### Instructions for use

- Carefully pull the frypot out of the electric grill and place the fry pan into the frypot.
  - Put the ingredients into the fryer and spread them evenly on the fryer according to the height of the ingredients to ensure that the ingredients do not exceed the maximum height of the fryer.
  - Slide the fryer back into the electric oven. Make sure to put the fryer into the electric oven until you hear a «click».
- Do not use when not in the fryer.
- Insert the plug into a 220V~50Hz power socket with a ground wire.
  - After power-on, it enters the standby state with a beep, and the switch key (3/Picture2), flashes in the standby state;
  - Click the power button (3/Picture2), the work icon will be lit with a beep, and enter the ready-to-work state (without any operation within 30 seconds, return to the standby state), the default French fries function, click the power button (3/Picture2), to directly enter the French fries cooking process, working You can click the switch button to cancel the cooking work at any time;
  - Click the menu button (9/Picture2), to select the menu, you can choose the bottom row of menus, in order: French fries, fried chicken legs, prawns, beef, grilled fish, egg tarts, the machine has set the temperature and time, you can also follow The cooking temperature and time can be adjusted by experience and the amount of ingredients to achieve the best taste of the ingredients. After setting the temperature and time, click the switch button (3/ Picture2), to start cooking. You can pull out the fryer at any time to observe the cooking situation of the ingredients during the work process, and can adjust the temperature and time at any time according to the actual situation. You can click the switch button (3/ Picture2), at any time during the work to cancel the cooking work;
  - After the cooking is over, the machine will «tick» «tick»...5 beeps, it ends work and enters the standby state.

**Tips:** After stopping work, because the machine is still hot, the fan will continue to rotate for about 30 seconds to dissipate heat, so that the ingredients will cool down as soon as possible for you to enjoy. This is normal.

**Note:** Do not touch the fryer within a short time after use, because it is very hot. Only hold

the handle to move the fryer.

### Cleaning and maintenance

1. Before cleaning the fryer, please cut off the power and unplug it, and wait for the product to cool down before proceeding.
2. If there is oil on the wall of the fryer cavity, please wipe it with a soft damp cloth soaked in a neutral detergent. Do not use a strong corrosive detergent to clean it to prevent damage to the machine and your health.
3. After use, please clean the fryer, frying pan and other accessories in time, which can be taken out for washing in water.
4. Do not immerse the entire fryer in water or other liquids for cleaning to avoid electric shock hazards or malfunctions.
5. Please do not use other cleaning equipment such as dishwasher to clean the air fryer, otherwise it may cause damage and affect the use.
6. After cleaning, store the product in a cool and dry place after it has dried.
7. Please do not use hard and sharp objects (such as steel wire balls, blades, etc.) to clean the fryer and pan to prevent scratching the surface of the product.

### Fault analysis and troubleshooting

Failure	Cause	Solution
Product is not working	Power is not plugged in	Insert the power cord plug into a grounded socket
	Did not start	Press the power button to start
	The fryer is not installed in place	Put the fryer back in and make sure it's in place
No cooked food	Too much food in the fryer	If there are too many ingredients, put them in the fryer in batches
	BBQ time is too short	Increase cooking time
The food is not evenly roasted	Did not shake during cooking	Some overlapping or staggered foods can be pulled out of the fryer and shaken appropriately during the grilling process
The baked food is not crispy	No traditional fried ingredients are used	Appropriate fried snacks can be used. If there is no oily ingredients, a layer of oil can be applied to the surface.



Can't put the fryer into the electric oven smoothly	Excessive ingredients in the baking pan	Reduce excessive ingredients
White smoke	Greasy ingredients are being roasted	A lot of smoke will ooze out during the grilling of greasy ingredients, which is normal
	There are still fat residues from the last roast in the fryer	Be sure to clean the fryer after each baking
E1	Sensor failure	Send to maintenance department for repair

### 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

#### Технические характеристики

**Model:** MR-755

**Zasilanie elektryczne:** prąd zmienny

Nominalna częstotliwość 50 Hz;

Napięcie nominalne 220-240V;

Nominalna moc 1200 W;

**Klasa ochrony przed porażeniem elektrycznym I**

**Ochrona urządzenia przed wilgocią IPX3**

**Misa: pojemność 3 l;**

**Ilość programów: 6**

**Programy:** frytki, smażony kurczak, krewetki, wołowina, grillowane ryby i tarty jajeczne

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

### **UWAGA!**

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

**W przypadku nieprzestrzegania powyższych zasad występuje RYZYKO OPARZEŃ!**

- Zabronione jest włączać urządzenie bez załadowania produktów, ponieważ może to doprowadzić do poważnego uszkodzenia.
- Nie należy przekraczać wskazanych maksymalnych objętości składników.
- Nie korzystaj 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!**

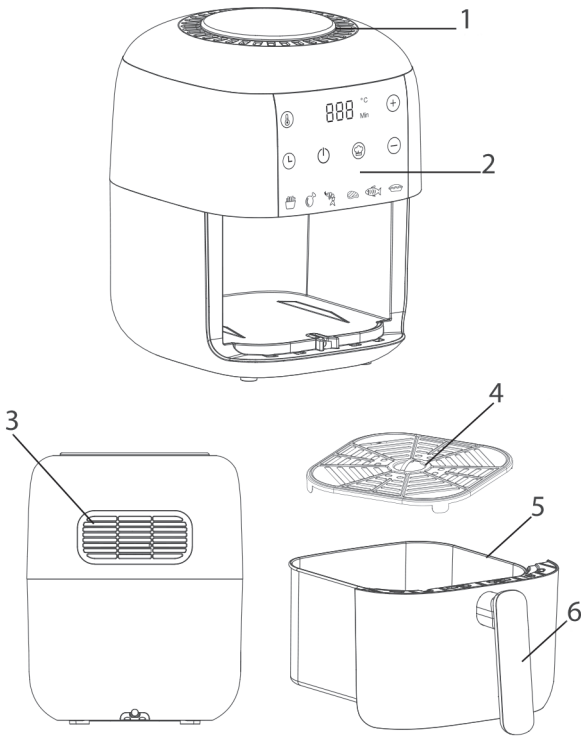
- Nigdy nie wlewaj oleju do frytkownicy, ponieważ może to spowodować zapłon.
  - Nie wkładaj żywności z dużą zawartością tłuszczu do frytkownicy.
  - Wystrzegaj się kontaktu z gorącą parą, która wydobywa się z otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
  - Urządzenie stosuj wyłącznie z oryginalnymi 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.

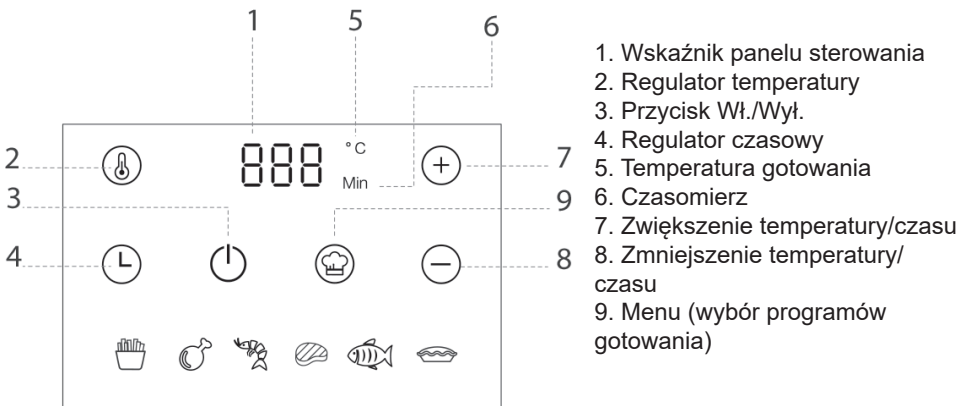
### **Schemat urządzenia**

1. Otwór wentylacyjny do doprowadzania powietrza
2. Panel sterowania
3. Otwór wentylacyjny do odprowadzania powietrza
4. Wyjmowany kosz na produkty
5. Wyjmowana miska
6. Uchwyt wyjmowanej miski









Rysunki 1

### Panel Sterowania



Rysunki 2

1. Wskaźnik panelu sterowania
2. Regulator temperatury
3. Przycisk Wł./Wył.
4. Regulator czasowy
5. Temperatura gotowania
6. Czasomierz
7. Zwiększenie temperatury/czasu
8. Zmniejszenie temperatury/czasu
9. Menu (wybór programów gotowania)

Ikona panelu	Adnotacja ikony	Zalecenia dotyczące użytkowania
	Wskaźnik	Wyświetla temperaturę i czas gotowania
	Wł./Wył.	Uruchamianie lub anulowanie zadania gotowania
	Menu	Służy do wyboru menu. Naciśnij ten przycisk, aby wyświetlić dolny rząd menu: frytki, smażony kurczak, krewetki, wołowina, grillowane ryby i tarty jajeczne (pieczenie)
	Regulator temperatury	<p>Regulacja temperatury gotowania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Po naciśnięciu przycisku temperatury wyświetlacz miga i wyświetla domyślną temperaturę;</li> <li>Temperaturę można ustawić za pomocą ikon „+”, „-“;</li> <li>Zakres regulacji temperatury: 40 ~ 200 °C, Naciśnij i przytrzymaj „+”, „-», aby wyregulować temperaturę.;</li> <li>Temperaturę można regulować w dowolnym momencie procesu roboczego.</li> </ol>
	Czasomierz	<p>Regulacja czasu gotowania</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Po naciśnięciu przycisku czasomierza wyświetlacz miga i wyświetla domyślny czas.;</li> <li>Czas można ustawić dowolnie za pomocą „+”, „-“;</li> <li>Zakres regulacji czasu: 1 ~ 90 minut, długie naciśnięcie „+” -” ustawia czas;</li> <li>Podczas pracy urządzenia czas można regulować w dowolnym momencie.</li> </ol>
	Przyciski zwiększania i zmniejszania temperatury i czasu gotowania	Podniesienie i obniżenie temperatury / skrócenie i przedłużenie czasu gotowania

Należy usunąć opakowanie i naklejki reklamowe. Całkowicie rozwinąć przewód zasilania.

Należy szczegółowo obejrzeć urządzenie, przekonać się o braku uszkodzeń mechanicznych części urządzenia, przewodu zasilania i wtyczki.

Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego i włącz je bez ładowania żywności, ustawiając czasomierz na 10 minut w celu usunięcia ewentualnych resztkowych zapachów produkcyjnych z urządzenia.

#### **UWAGA!**

Podczas pierwszego włączania urządzenia może pojawić się specyficzny zapach lub niewielka ilość dymu, spowodowane przedostaniem się kurzu bądź materiałów fabrycznych na powierzchnie grzejne. To jest normalne zjawisko, po kilku minutach eksploatacji urządzenia powinno to zaniknąć.

Światło wewnątrz urządzenia jest spowodowane nagrzewaniem się rury grzewczej. Gdy urządzenie osiągnie ustawioną temperaturę, rura grzewcza przestaje się nagrzewać, a światło chwilowo gaśnie.

Gdy temperatura spadnie poniżej ustawionej temperatury, rura grzewcza będzie nagrzewać się ponownie, a światło zostanie wznowione, co jest normalnym zjawiskiem.

### **Korzystanie z urządzenia**

Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i czystej powierzchni.

Przed załadowaniem składników rozgrzewaj urządzenie przez 3-5 minut.

1. Ostrożnie wyjmij miskę z obudowy urządzenia. Umieść w środku kosz na produkty.
2. Umieść równomiernie w misce produkty, nie przekraczając znaku Max.
3. Prawidłowo ustaw miskę w obudowie urządzenia, aż zatrząsk zatrzaśnie się.
4. Podłącz urządzenie do zasilania, włóż wtyczkę do gniazdka 220 V ~ 50 Hz.
5. Po włączeniu urządzenie przechodzi w tryb gotowości z sygnałem dźwiękowym, a przycisk „Wł./Wył.” (3/Rys.2) miga w trybie gotowości.
6. Naciśnij przycisk „Wł./Wył.” (3/Rys.2) zaświeci się wskaźnik przycisku. Po podaniu sygnału dźwiękowego urządzenie przechodzi do trybu gotowości do użycia. Bez użycia jakichkolwiek funkcji na urządzeniu w ciągu 30 sekund, następuje powrót do trybu czuwania. Program „Frytki” jest ustawiony domyślnie, należy nacisnąć przycisk „Wł./Wył.”, aby przejść do procesu gotowania frytek. Możesz nacisnąć ten sam przycisk, aby przerwać proces gotowania w dowolnym momencie.
7. Naciśnij przycisk „Menu” (9/Rys.2) aby wybrać program gotowania. Wybór dolnego paska menu odbywa się w kolejności: frytki, smażony kurczak, krewetki, wołowina, grillowane ryby, tarty jajeczne. Urządzenie ustawia domyślną temperaturę i czas gotowania. Temperaturę i czas gotowania można dostosować do własnych potrzeb. Po ustawieniu temperatury i czasu naciśnij przycisk „Wł./Wył.” (3/Rys.2) aby rozpocząć gotowanie. Miskę frytkownicy można wyciągnąć w dowolnym momencie procesu pracy, aby obserwować gotowanie składników, a także w dowolnym momencie dostosować temperaturę i czas. Możesz w dowolnym momencie podczas pracy nacisnąć przycisk „Wł./Wył.” (3/Rys.2) aby przerwać gotowanie.
8. Pod koniec gotowania urządzenie wyda 5 krótkich dźwięków sygnalizujących o zakończeniu pracy i przejdzie w tryb czuwania.

**UWAGA!**

- Nigdy nie wlewaj oleju ani innych płynów do frytkownicy beztłuszczowej ani do miski.
- Nie zakrywaj urządzenia ani nie kładź na nim żadnych przedmiotów, aby uniknąć zablokowania otworów wentylacyjnych.

**UWAGA!**

- Po zakończeniu pracy, ponieważ maszyna jest jeszcze gorąca, wentylator będzie się obracał jeszcze przez około 30 sekund, aby odprowadzić ciepło, aby składniki jak najszybciej ostygły. To normalne.
- Nie dotykaj frytkownicy po użyciu przez jakiś czas, aby uniknąć poparzenia, dopóki jest bardzo gorąca. Aby przesunąć frytkownicę, trzymaj tylko uchwyt.

**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**

<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Rozwiązanie</b>
Urządzenie nie działa	Zasilanie nie jest podłączone	Włóż wtyczkę przewodu zasilającego do gniazdka.
	Nie uruchomione	Kliknij przycisk „Wł./Wył.”
	Wyjmowana miska nie jest założona na miejscu	Włóż miskę do obudowy urządzenia i upewnij się, że jest zablokowana na miejscu
Produkty nie ugotowane (słabo usmażone)	Za dużo żywności we frytkownicy	Jeśli jest za dużo składników, załaduj je do frytkownicy partiami.
	Czas gotowania jest zbyt krótki	Wydłuż czas gotowania.
Żywność nie jest równomiernie smażona	Produkty są ułożone w gęstą warstwę	Niektóre produkty, ułożone w stos lub w szachownicę, można przerwać gotowanie, wyjąć z frytkownicy i wymieszać.



Pieczyczo nie jest chrupiące	Nie stosuje się tradycyjnych składników do smażenia.	Jeśli składniki są lekko oleiste, na powierzchnię można nałożyć warstwę oleju.
Nie można płynnie umieścić miski do obudowy urządzenia	Nadmierna ilość składników w misce	Zmniejsz ilość składników
Biały dym	Smażone są tłuste składniki	Podczas gotowania tłustych składników na grillu wydobywa się dużo dymu, co jest normalnym zjawiskiem.
	We frytkownicy pozostały resztki tłuszczu z poprzedniego smażenia.	Pamiętaj, aby wyczyścić frytkownicę po każdym użyciu.
E1	Awaria czujnika	Skontaktuj się z centrum serwisowym w celu naprawy

### Przechowywanie

- Przed przechowywaniem odłącz urządzenie od sieci i daj mu wystygnąć.
- Wyczyść, przetrzyj na sucho i przesusz urządzenie przed przechowywaniem.
- Przechowuj 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.

### Utylizacja

Ten produkt i jego części nie należy wyrzucać razem z jakimikolwiek odpadami. Należy odpowiedzialnie podchodzić do przetwarzania i przechowywania, żeby podtrzymywać wtórne wykorzystanie zasobów materialnych. Jeśli zdecydowałeś się wyrzucić urządzenie, skorzystaj ze specjalnych punktów zwrotów.

Charakterystyka, wyposażenie i wygląd zewnętrzny wyrobu mogą zostać nieznacznie zmienione przez producenta, bez pogorszenia podstawowych właściwości konsumpcyjnych wyrobu.

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 durată a vieții aparatului. 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 proprietățile utile.

### Caracteristici tehnice

**Model:** MR-755;

**Alimentarea electrică:**

Curent electric alternativ;

**Frecvența nominală:** 50 Hz;

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

Puterea de consum (nominală): 1200 W;

**Clasa de protecție împotriva electrocutării I;**

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

**Bol:** емкость 3 л;

**Numărul de programe:** 6

**Programe:** cartofi prăjiți, pui prăjit, creveți, carne de vită, pește la grătar și plăcinte cu ou

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

### Măsuri de securitate

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

#### **ATENȚIE!**

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

-Nu apucați dispozitivul având mâinile ude.

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

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

- Niciodată nu lăsați dispozitivul în funcțiune fără supraveghere
- Întotdeauna scoateți ștecherul din priză dacă ați terminat de utilizat dispozitivul, 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 regulilor de mai sus, apare RISCUL DE ARSURII!**

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

## ATENȚIE!

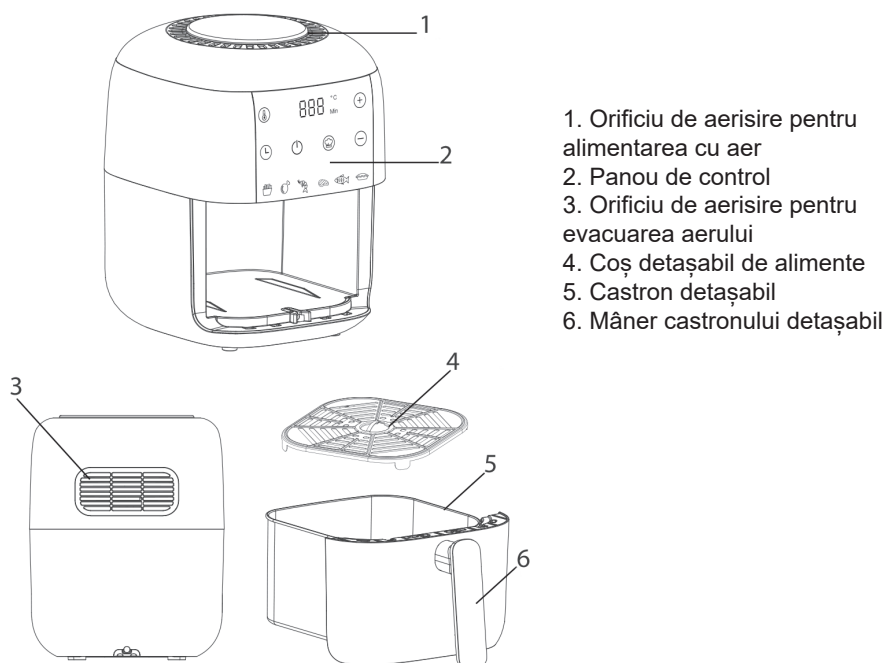
- Nu turnați niciodată ulei în friteuză, deoarece acest lucru poate duce la aprindere.
  - Nu puneți produse alimentare, bogate în grăsimi, în friteuză.
  - Evitați contactul cu aburul fierbinte, care iese din orificiile de ventilație, în timpul funcționării aparatului.
  - Utilizați aparatul numai cu 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

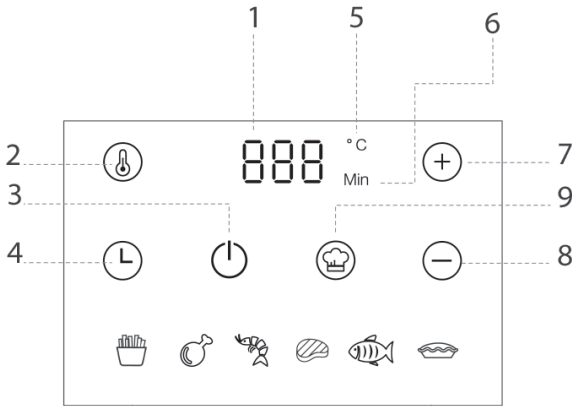
- Dacă dispozitivul a căzut în apă, imediat, scoateți ștecherul din priză, fără să vă atingeți de dispozitiv sau de apa în care a căzut.
- În cazul în care din dispozitiv apar fum, scântei, un miros puternic de masă plastică arsă, întrerupeți imediat utilizarea dispozitivului, scoateți ștecherul din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

### Structura produsului



Figuri 1



## Panou de control



Figuri 2

1. Indicatorul panoului de control
2. Regulator de temperatură
3. Butonul de pornire / anulare
4. Regulator de timp
5. Temperatura de gătit
6. Temporizator
7. Creșterea temperaturii / timpului
8. Reducerea temperaturii / timpului
9. Meniu (selectarea programelor de gătit)

Pictogramă panou	Pictogramă abstractă	Recomandări pentru utilizare
	Indicator	Afișează temperatura și timpul de gătire
	Start / anulare acțiune	Start sau anulare sarcinile de gătit
	Menu	Este folosit pentru a selecta meniul. Apăsăți acest buton pentru a vedea rândul de jos al meniului: cartofi prăjiți, pui prăjit, creveți, carne de vită, pește la grătar și plăcinte de ou (produse de patiserie)
	Regulator de temperatură	Reglarea temperaturii de gătit 1. După apăsarea butonului de temperatură, afișajul clipește și afișează temperatura implicită; 2. Temperatura poate fi setată cu ajutorul pictogramelor «+», «-»; 3. Gama de reglare a temperaturii: 40 ~ 200°C, apăsăți și țineți apăsat «+», «-» pentru a regla temperatura; 4. Temperatura poate fi reglată în orice moment în timpul procesului de lucru.

	<p>Temporizator</p>	<p>Reglarea timpului de gătit</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. După apăsarea butonului temporizatorului, afișajul clipește și afișează timpul implicit;</li> <li>2. Timpul poate fi setat în mod arbitrar cu ajutorul «+», «-»;</li> <li>3. Interval de ajustare a timpului: 1 ~ 90 de minute, apăsarea îndelungată «+», «-», ajustează timpul;</li> <li>4. În timpul funcționării aparatului, timpul poate fi ajustat în orice moment.</li> </ol>
	<p>Butoanele de creștere și reducere a temperaturii și timpului de gătire</p>	<p>Creșterea și reducerea temperaturii / timpului de gătire</p>

- Înainte de prima utilizare îndepărtați materialele de ambalare, asigurați-vă că toate piesele nu au defecte mecanice.

Spălați coșul detașabil de alimente și castronul detașabil cu apă caldă, cu adaos de detergent de bucătărie neutru. După aceea, clătiți-le cu apă curată, uscați-le bine și instalați-le în poziția lor inițială.

Conectați aparatul la priză și porniți-l fără a încărca produsele prin setarea temporizatorului timp de 10 minute pentru a elimina posibilele mirosuri reziduale de producție din aparat.

#### **ATENȚIE!**

La prima pornire a dispozitivului, poate să apară 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.

Lumina din interiorul unității este cauzată de încălzirea tubului de încălzire. Când aparatul atinge o temperatură prestabilă, tubul de încălzire se oprește și lumina se stinge temporar.

Când temperatura este mai mică decât cea stabilită, tubul de încălzire se va declanșa din nou și lumina va relua, ceea ce este normal.

#### **Utilizare**

Montați aparatul pe o suprafață plană, stabilă și curată.

Înainte de încărcarea ingredientelor, încălziți aparatul timp de 3-5 minute.

1. Scoateți atent castronul din carcasa aparatului. Puneți în interior coșul de alimente.

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. După pornire, aparatul intră în modul de așteptare cu un semnal sonor, iar butonul Start/Anulare (3 / Fig.2) clipește intermitent în modul de așteptare.
6. Apăsând Start/Anulare (3 / Fig.2) indicatorul butonului se va aprinde. Prin emiterea semnalului sonor aparatul intră în modul gata pentru funcționare. Fără utilizarea oricăror funcții de pe aparat, în decurs de 30 de secunde va reveni la modul de așteptare. Programul cartofi prăjiți este setat în mod implicit, faceți clic pe butonul "Start / Anulare" pentru a trece la procesul de preparare a cartofilor prăjiți. Puteți apăsa același buton pentru a anula procesul de gătit în orice moment.
7. Apăsând butonul de meniu (9 / Fig.2) pentru a alege programul de gătit. Selectați linia de jos a meniului în următoarea ordine: cartofi prăjiți, pui prăjit, creveți, carne de vită, pește la grătar, plăcinte de ou. Aparatul stabilește temperatura și timpul de gătit recomandat în mod implicit. Temperatura și timpul de gătit pot fi ajustate în funcție de preferințele dumneavoastră. După setarea temperaturii și a timpului, apăsați butonul "Start / Anulare" (3 / Fig.2) pentru a începe gătitul. Puteți scoate castronul friteuzei în orice moment al procesului de gătit pentru a urmări procesul de gătit a ingredientelor și puteți, de asemenea, să reglați temperatura și timpul în orice moment. Puteți apăsa butonul "Start / Anulare" în orice moment în timpul funcționării (3 / Fig.2) pentru a anula gătitul.
8. La sfârșitul pregătirii, aparatul va emite 5 semnale scurte, care anunță despre finalizarea gătitului și activarea modului de așteptare.

#### **ATENȚIE!**

- Nu turnați niciodată ulei sau alte lichide în friteuza de aer cald și în castron. Nu acoperiți aparatul și nu puneți obiecte pe el pentru a evita blocarea aerului orificiilor de ventilație.

#### **Notă:**

- După finalizarea lucrărilor, deoarece aparatul este încă fierbinte, ventilatorul va continua să se rotească timp de aproximativ 30 de secunde pentru disiparea căldurii, pentru ca ingredientele să se răcească cât mai curând posibil. Acest lucru este normal.

- Nu atingeți friteuza după ce o folosiți o perioadă de timp pentru a evita opărirea în timp ce este foarte fierbinte. Folosiți doar mânerul pentru a muta friteuza.

### **Curățare și întreținere**

#### **ATENȚIE!**

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

## PROBLEMELE POSIBILE

Problemele	Cauze posibile	Soluția
Aparatul nu funcționează	Alimentarea nu este conectată	Introduceți ștecherul cablului de alimentare în priză.
	Nu s-a pornit	Apăsăți butonul "Start / Anulare"
	Castronul detașabil nu este instalat în poziția sa	Introduceți castronul în carcasa unității și asigurați-vă că este fixat în poziția sa
Bucatele nu s-au pregătit (slab prăjite)	Prea multe ingrediente în friteuză	Dacă ingredientele sunt prea multe, încărcăți-le în friteuză în porții.
	Timpul de gătire este prea scuu	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 ingrediente tradiționale pentru prăjire.	Dacă ingredientele sunt slab uleioase, puteți aplica pe suprafață un strat de ulei.
Nu este posibilă plasarea ușoară a castronului în carcasa dispozitivului	Cantități excesive de ingrediente în castron	Reduceți cantitatea excesivă de ingrediente
Fum alb	Se 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-755;

**Электропитание:**

Род тока - переменный;

Номинальная частота 50Гц;

Номинальное напряжение (диапазон) 220-240В;

Номинальная мощность 1200 Вт;

**Класс защиты от поражения электотоком I**

**Защита корпуса от влаги соответствует IPX3**

**Чаша:** емкость 3 л;

**Количество программ:** 6

**Программы:** картофель фри, жареная курица, креветки, говядина, рыба на гриле и яичные пироги

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

#### Меры безопасности

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

**ВНИМАНИЕ!**

- Никогда не погружайте электроприбор, его сетевой шнур и вилку в воду или другие жидкости.
- Не допускайте попадание воды и влаги на электрические части прибора.
- Не берите прибор мокрыми руками.
- **При несоблюдении правил возникает опасность поражения электротоком!**

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

**ВНИМАНИЕ!**

- Внутренние и некоторые наружные части прибора сильно нагреваются во время работы. Будьте осторожны так как можно обжечься касаясь нагретых поверхностей.
- Устанавливайте аэрофритюрницу только на сухой, устойчивой, ровной, нескользящей поверхности.
- Для изъятия и переноски нагретой ёмкости и корзины используйте рукоятку.
- При несоблюдении вышеуказанных правил возникает ОПАСНОСТЬ ОЖЕГА!

- Запрещается включать прибор без загрузки продуктов, поскольку это может привести к серьезному повреждению.
- Не превышайте указанные максимальные объемы ингредиентов.

- Не перекрывайте вентиляционные отверстия для воздуха, не накрывайте прибор во время работы, и убедитесь, что вокруг аэрофритюрницы обеспечивается достаточное расстояние для вентиляции во время ее работы (не менее 20 см до стен и мебели со всех сторон).

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

### ВНИМАНИЕ!

- Никогда не наливайте масло во фритюрницу, так как это может привести к воспламенению.

- 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.

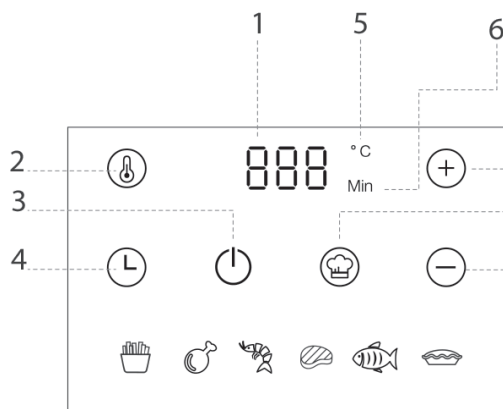
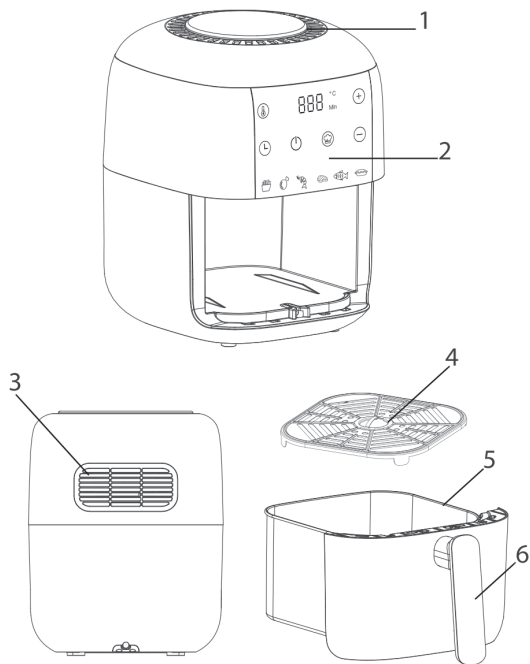


Рисунок 1

### Панель управления

1. Индикатор панели управления
2. Регулятор температуры
3. Кнопка старта/отмена действия
4. Регулятор времени
5. Температура приготовления
6. Таймер
7. Увеличение температуры/времени
8. Уменьшение температуры/времени
9. Меню (выбор программ приготовления)




## Устройство прибора



1. Вентиляционное отверстие для подачи воздуха
2. Панель управления
3. Вентиляционное отверстие для отвода воздуха
4. Съемная корзина для продуктов
5. Семная чаша
6. Ручка съемной чаши

Рисунок 2

Значок панели	Аннотация значка	Рекомендации по использованию
888 °C Min	Индикатор	Отображает температуру и время приготовления
⏻	Старт/отмена действия	Старт или отмена задач приготовления
👨‍🍳	Меню	Используется для выбора меню. Нажмите эту кнопку для просмотра нижнего ряда меню: картофель фри, жареная курица, креветки, говядина, рыба на гриле и яичные пироги (выпечка)

	<p>Регулятор температуры</p>	<p>Регулировка температуры приготовления</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. После нажатия кнопки температуры дисплей мигает и отображает температуру по умолчанию;</li> <li>2. Температуру можно устанавливать с помощью значков «+», «-»;</li> <li>3. Диапазон регулировки температуры: 40 ~ 200 °С, нажмите и удерживайте «+», «-», чтобы отрегулировать температуру;</li> <li>4. Температуру можно регулировать в любой момент во время рабочего процесса.</li> </ol>
	<p>Таймер</p>	<p>Регулировка времени приготовления</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. После нажатия кнопки таймера дисплей мигает и отображает время по умолчанию;</li> <li>2. Время можно установить произвольно с помощью «+», «-»;</li> <li>3. Диапазон регулировки времени: 1 ~ 90 минут, длительное нажатие «+», «-», настраивает время;</li> <li>4. В процессе работы устройства время можно регулировать в любой момент.</li> </ol>
	<p>Кнопки увеличения и уменьшения температуры и времени приготовления</p>	<p>Увеличение и уменьшение температуры / времени приготовления</p>

**Перед первым использованием** удалите упаковочные материалы, убедитесь что все части прибора не имеют повреждений. Съёмную корзину для продуктов и съёмную чашу промойте теплой проточной водой с добавлением нейтрального кухонного моющего средства. После этого сполосните их чистой водой, хорошо вытрите насухо и верните на свои места.

Подключите прибор к розетке и включите его без загрузки продуктами установив таймер на 10 минут для того, чтобы удалить из прибора возможные остаточные произ-

водственные запахи.

### **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.

Свет внутри устройства вызван нагревом нагревательной трубки. Когда прибор достигает заданной температуры, нагревательная трубка перестает нагреваться, и свет временно гаснет.

Когда температура ниже установленной, нагревательная трубка снова будет работать, и свет возобновится, что является нормальным явлением.

### **Использование прибора**

Установите прибор на ровной, устойчивой и чистой поверхности.

Перед загрузкой ингредиентов разогрейте устройство в течении 3-5 минут.

1. Аккуратно извлеките чашу из корпуса прибора. Поместите внутрь съемную корзину для продуктов.
2. Разместите равномерно в чаше продукты, не превышая отметки Max.
3. Правильно установите чашу в корпус устройства до щелчка фиксатора.
4. Подключите прибор к электропитанию, вставьте вилку в розетку 220 В ~ 50 Гц.
5. После включения устройство переходит в режим ожидания со звуковым сигналом, а кнопка “старт/отмена” (3/Рис.2) мигает в режиме ожидания.
6. Нажмите “старт/отмена” (3/Рис.2) индикатор кнопки зажжется. Подачей звукового сигнала устройство переходит в режим готовности к работе. Без применения каких либо функций на устройстве, в течении 30 секунд происходит возврат в режим ожидания. Программа “картофель фри” установлена по умолчанию, нажмите кнопку “старт/отмена” чтобы перейти к процессу приготовления картофеля фри. Вы можете нажать эту же кнопку для отмены процесса приготовления в любой момент.
7. Нажмите кнопку меню (9/Рис.2) чтобы выбрать программу приготовления. Выбор нижней строки меню происходит по порядку: картофель фри, жареная курица, креветки, говядина, рыба на гриле, яичные пироги. Прибор устанавливает температуру и время приготовления, рекомендуемые по умолчанию. Температуру и время приготовления можно отрегулировать в соответствии с Вашими пожеланиями. После установки температуры и времени нажмите кнопку “старт/отмена” (3/Рис.2) чтобы начать приготовление. Вы можете вытащить чашу фритюрницы в любое время рабочего процесса, чтобы понаблюдать за процессом приготовления ингредиентов, а также можете в любой момент отрегулировать температуру и время. Вы можете в любой момент во время работы нажать кнопку “старт/отмена” (3/Рис.2) чтобы отменить готовку.
8. По окончании приготовления устройство подаст 5 кратковременных сигналов, оповещающих о завершении работы и перейдет в режим ожидания.

**ВНИМАНИЕ!**

- Никогда не наливайте в аэрофритюрницу и в чашу масло либо другие жидкости.
- Не накрывайте прибор и не кладите на него какие либо предметы во избежание блокировки воздуха вентиляционных отверстий.

**Примечание:**

- После завершения работы, поскольку машина все еще горячая, вентилятор продолжит вращаться в течение примерно 30 секунд для рассеивания тепла, чтобы ингредиенты остыли как можно скорее. Это нормально.
- Не прикасайтесь к фритюрнице после использования в течении некоторого время, во избежание получения ожога пока она очень горячая. Для перемещения фритюрницы держитесь только за ручку.

**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”
	Съемная чаша не установлена на место	Вставьте чашу в корпус устройства и убедитесь, что она зафиксирована на месте
Продукты не приготовились (плохо прожарились)	Слишком много еды во фритюрнице	Если ингредиентов слишком много, загружайте их во фритюрницу порциями.
	Время приготовления слишком короткое	Увеличьте время приготовления.



Еда не прожаривается равномерно	Продукты уложены плотным слоем	Некоторые продукты, расположенные внахлест или в шахматном порядке, можно, прервав приготовление, вынуть из фритюрницы и перемешать.
Выпечка не хрустящая	Не используются традиционные ингредиенты для жарки.	Если ингредиенты 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 относиться к их переработке и хранению, чтобы поддерживать повторное использование материальных ресурсов. Если Вы решили выбросить устройство, пожалуйста, используйте специальные возвратные и сберегающие системы.

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

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

### Технічні характеристики

**Модель:** MR-755;

**Електроживлення:**

Рід струму - змінний;

Номінальна частота 50Гц;

Номінальна напруга (діапазон) 220-240В;

Номінальна потужність 900 Вт;

**Клас захисту від ураження електрострумом I**

**Захист корпусу від вологи відповідає IPX3**

**Чаша:** об'єм 3 л.

**Кількість програм:** 6

**Програми:** картопля фрі, смажена куриця, креветки, яловичина, риба на грилі, яєчні пироги.

**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 свідомості 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-які нагрівальні прилади.

### УВАГА!

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

**Для комерційного використання придбайте техніку промислового призначення.**

### Дії в екстремальних ситуаціях:

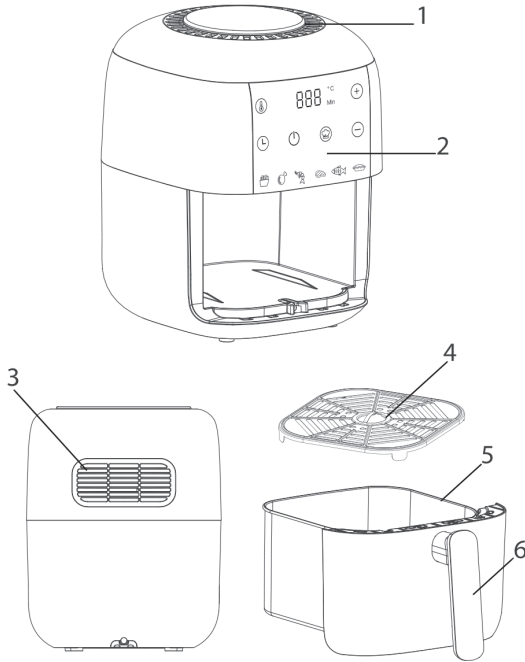
- Якщо прилад впав в воду або на нього виплеснулася вода, негайно, витягніть його з розетки, не торкаючись до самого приладу або води.
- У разі появи з електроприладу диму, іскріння, сильного запаху горілої ізоляції, негайно припиніть використання приладу, вимкніть з розетки, зверніться до найближчого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

### Панель управління



Малюнок 1




## Склад приладу



1. Вентиляційний отвір для подачі повітря
2. Панель управління
3. Вентиляційний отвір для відводу повітря
4. Знімний кошик для продуктів
5. Знімна чаша
6. Ручка знімної чаші

Малюнок 2

Позначка панелі	Анотація позначки	Рекомендації по використанню
888 °C Min	Індикатор	Показує температуру і час приготування
⏻	Старт/відміна дії	Старт або скасування задач приготування
👨‍🍳	Меню	Використовується для вибору меню. Натисніть цю кнопку для перегляду нижнього ряду меню: картопля фрі, смажена куриця, креветки, яловичина, риба на грилі і яєчні пироги (випічка).

	Регулятор температури	<p>Регулювання температури приготування</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Після натискання кнопки температури дисплей блимає і відображає температуру за замовчуванням;</li> <li>2. Температуру можна встановлювати за допомогою значків «+», «-»;</li> <li>3. Діапазон регулювання температури: 40 ~ 200 °С, натисніть і утримуйте «+», «-», щоб відрегулювати температуру;</li> <li>4. Температуру можна регулювати в будь-який момент під час робочого процесу.</li> </ol>
	Таймер	<p>Регулювання часу приготування</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Після натискання кнопки таймера дисплей блимає, і відображає час за замовчуванням;</li> <li>2. Час можна встановити довільно за допомогою «+», «-»;</li> <li>3. Діапазон регулювання часу: 1 ~ 90 хвилин, тривале натискання «+», «-», налаштує час;</li> <li>4. В процесі роботи пристрою час можна регулювати в будь-який момент.</li> </ol>
	Кнопки збільшення і зменшення температури і часу приготування	Збільшення і зменшення температури / часу приготування

Перед першим використанням видаліть пакувальні матеріали, переконайтеся що всі частини приладу не мають пошкоджень. Знімну корзину для продуктів і чашу промийте теплою проточною водою з додаванням нейтрального кухонного миючого засобу. Після цього сполосніть їх чистою водою, добре витріть насухо і поверніть на свої місця.

Підключіть прилад до розетки і увімкніть його без завантаження продуктами встановивши таймер на 10 хвилин для того, щоб видалити з приладу можливі залишкові виробничі запахи.

### УВАГА!

Під час першого включення приладу може з'явитися специфічний запах або незначна

кількість диму, викликані потраплянням пилу або заводських кон- серваційних матеріалів на нагрівальні елементи. Це нормальне явище, через кілька хвилин експлуатації приладу вони повинні зникнути.

Світло всередині пристрою викликано нагріванням нагрівальної трубки. Коли прилад досягає заданої температури, нагрівальна трубка перестає нагріватися, і світло тим- часово гасне.

Коли температура нижче встановленої, нагрівальна трубка знову буде працювати, і світло відновиться, що є нормальним явищем.

### Використання приладу

Встановіть прилад на рівній, стійкій і чистій поверхні.

Перед завантаженням інгредієнтів розігрійте устийство протягом 3-5 хвилин.

1. Акуратно витягніть чашу з корпусу приладу. Помістіть всередину знімний кошик для продуктів.

2. Додайте рівномірно в чашу продукти, не перевищуючи позначки Max.

3. Правильно встановіть знімну чашу в корпус приладу до клацання фіксатора

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

5. Після включення пристрій переходить в режим очікування зі звуковим сигналом, а кнопка «старт / скасування» (3/ Мал.2) блимає в режимі очікування.

6. Натисніть «старт/скасування» (3/Мал.2) індикатор кнопки запалиться. Подачею звукового сигналу пристрій переходить в режим готовності до роботи. Без застосування будь-яких функцій на пристрої, на протязі 30 секунд відбувається повернення в режим очікування. Програма «картопля фрі» встановлена за замовчуванням, натисніть кнопку «старт / скасування» щоб перейти до процесу приготування картоплі фрі. Ви можете натиснути цю ж кнопку для скасування процесу приготування в будь-який момент.

7. Натисніть кнопку меню (9/Мал.2) щоб вибрати програму приготування. Вибір нижньої лінійки меню відбувається по порядку: картопля фрі, смажена курця, креветки, яловичина, риба на грилі, яєчні пироги. Прилад встановлює температуру і час приготування, рекомендовані за замовчуванням. Температуру і час приготування можна відрегулювати відповідно до Ваших побажань. Після установки температури і часу натисніть кнопку «старт / скасування» (3/Мал.2) щоб почати приготування. Ви можете витягти чашу фритюрниці в будь-який час робочого процесу, щоб поспостерігати за процесом приготування інгредієнтів, а також можете в будь-який момент відрегулювати температуру і час. Ви можете в будь-який момент під час роботи натиснути кнопку «старт/ скасування» (3/Мал.2) щоб скасувати готування.

8. Після закінчення приготування пристрій подасть 5 короткочасних сигналів, що оповіщають про завершення роботи і перейде в режим очікування.

### УВАГА!

Ніколи не наливайте в аерофритюрницю і знімну чашу масло або інші рідини.

Не накривайте прилад і не кладіть на нього будь-які предмети, щоб уникнути блокування повітря вентиляційних отворів.

### Примітка:

- Після завершення роботи, оскільки машина все ще гаряча, вентилятор продовжить

обертатися протягом приблизно 30 секунд для розсіювання тепла, щоб інгредієнти охололи якомога швидше. Це нормально.

- Не торкайтеся до фритюрниці після використання протягом деякого часу, щоб уникнути отримання опіку поки вона дуже гаряча. Для переміщення фритюрниці тримайтеся тільки за ручку.

### 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 сковарку, 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 слабomasлянисті, 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.

---

# NOTATKI

A series of 20 horizontal dotted lines for taking notes.





Ознакомьтесь 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](http://feel-maestro.eu)



Made in P.R.C. for Maestro

Аполло Корпорейшн Лимітед Адрес: Блок С, 13/Ф,  
Чармхил центр, 50 Хилвуд Роад, Гон Конг  
Apollo Corporation Limited ADD: Unit C, 13/F.,  
Charmhill Centre, 50 Hillwood Road TST., Kln., Hong Kong,  
Аполло Корпорейшн Лимітед Адреса: Блок С, 13/Ф,  
Чармхил центр, 50 Хилвуд Роад, Гон Конг

ДСТУ EN 60335-2-9:2014