

XXL Dual Easy Fry



www.Tefal.com

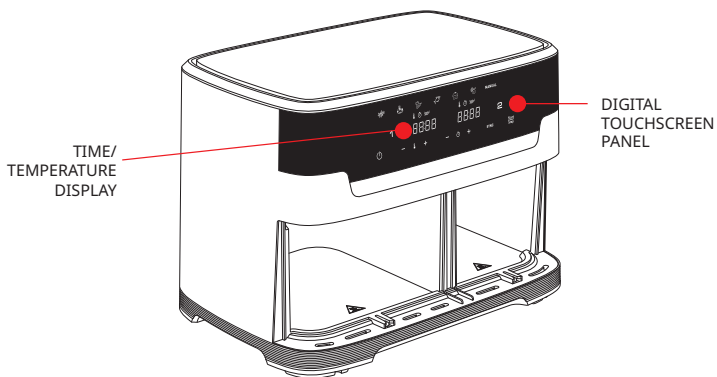


www.moulinex.com



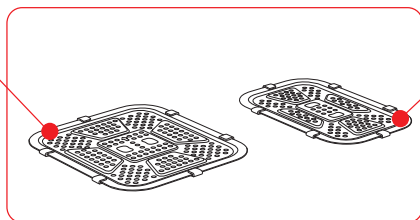
Digital recipe book

en
fr
de
nl
es
pt
it
el
tr
hu
sr
bs
bg
sl
pl
cs
sk
hr
ru
uk
ro
kk
et
lt
lv
ar



LARGE
REMOVABLE
GRID WITH
SILICON PADS

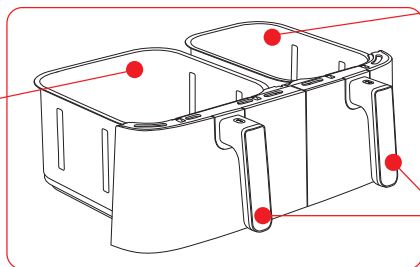
REMOVABLE
GRID WITH
SILICON PADS



DRAWER 1
(LARGE BOWL)

DRAWER 2
(REGULAR
BOWL)

DRAWER
HANDLES



Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

IMPORTANT: To prevent the appliance from overheating, do not place it in a corner or below a wall cupboard. A gap of at least 15cm should be left around the appliance to allow air to circulate.

- 3 Press  to switch on the appliance.
 - 4 Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
 - 5 Any drawer can be activated for selection by pressing '1' or '2' button. (To cancel the selection, press again '1' or '2' button, the drawer will be OFF and cancelled).
- Note: Never exceed the maximum amount indicated in the table (see section 'Cooking Guide'), as this could affect the quality of the end result.**
- 6 Always place the suitable grids in the drawers before cooking for optimal cooking results.

USING BOTH DRAWERS ON SYNCHRONISATION MODE (DUAL COOKING)

Cook 2 different types of food at the same time thanks to both drawers and SYNC Mode.

- 1 Press  to switch on the appliance. Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
- 2 Press the desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -) The settings are saved.
- 3 Place your first food in the drawer 1 (left drawer). Slide the drawer back into the appliance.

Note : When the screen displays "Add" and if there is no action for 10 minutes, the program stops and the screen returns to display "START/STOP". You will need to re-select to restart cooking.

- 4 To activate drawer 2, press '2'.
- 5 Press the second desired cooking mode and adjust timing and temperature if different to the pre-set settings (by pressing + and -).
- 6 Place your second food in the drawer 2 (right drawer). Slide the drawer back into the appliance.
- 7 Press **SYNC** in order to get the two foods ready at the same time. If the two cooking modes selected have different cooking times, 'HOLD' appears on the screen for the shortest cooking mode (for the food which needs less time to cook). It means the appliance delays the cooking launch in order to have the two types of food ready at the same time.
- 8 Press  to begin cooking.
- 9 The appliance beeps when the food is ready, at the same time.

- 10 When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution : After hot frying, the grids and the food are very hot.

Note : During cooking, if you remove one of the drawers and you do not slide it back within 5 minutes, this drawer panel will display 'OFF'. The other drawer keeps running, but it ends 'SYNC' program.

USING ONLY ONE DRAWER OF THE APPLIANCE

- 1 Press  to switch on the appliance.
- 2 Fries mode is displayed as default for drawer 1 while OFF is displayed on the screen for drawer 2.
- 3 Any drawer can be activated by pressing '1' or '2' button. The other drawer remains OFF (To cancel the selection, press again '1' or '2' button).
- 4 To begin cooking, you can select between the preset cooking mode or the manual settings.
 - a. If choosing preset cooking mode:
 - Select the desired cooking mode by pressing the icon corresponding on the touchscreen panel (these modes are described in detail in the **"Cooking guide"** section).
 - Confirm the cooking mode by pressing the  button. This will launch the cooking process.
 - Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
 - b. If choosing manual settings:
 - Press MANUAL mode.
 - Adjust the temperature  with the + and – buttons on the digital screen. The thermostat varies from 40-200°C.
 - Then set the desired cooking time by pressing the + and – buttons. The timer can be set for between 0 and 60 minutes.
 - Press the  button to begin cooking with the selected temperature and time settings. Cooking starts. The remaining cooking time is displayed on the screen.
- 5 Excess oil from the food is collected in the bottom of the drawer.
- 6 Some food will require shaking halfway through the cooking time for optimal cooking results. (see section 'Cooking Guide'). To shake the food, pull the drawer out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the drawer back into the appliance and the cooking restarts automatically.



During Fries cooking mode, this pictogram flashes half way through cooking. It indicates the need to shake the fries for even cooking and browning.

- 7 When you hear the timer sound, the cooking time set has finished. Pull the drawer out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.
- 8 **Check if the food is ready.**

If the food is not ready yet, simply slide the drawer back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.

- 9 When the food is cooked, take out the drawer. To remove food, use a pair of tongs to lift the food out of the drawer.

Caution: The drawer should never be turned up side down with the grid. After cooking, the drawer, the grid and the food are very hot.

- 10 When a batch of food is ready, the appliance is instantly ready for preparing another batch of food.

COOKING GUIDE

en

The table below helps you to select the basic settings for the food you want to prepare.

Note: The cooking times below are only a guide and may vary according to the variety and batch of potatoes used. For other food the size, shape and brand may affect results. Therefore, you may need to adjust the cooking time slightly.

	Quantity		Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake*	Extra information
Potatoes & fries							
Frozen fries (10 mm x 10 mm standard thickness)	Drawer 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Drawer 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Homemade fries (8 mm x 8 mm)	Drawer 1	900 g	45 min	180°C		x4	Dry it by towel before cooking
	Drawer 2	500 g	35 min			x4	
Frozen potato wedges	Drawer 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Drawer 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Meat & Poultry							
Frozen beef burgers	Drawer 1	up to 5 pieces	15 min	200°C	MANUAL	x1 flip	Flip at mid-cooking
	Drawer 2	up to 3 pieces	15 min				
Chicken breast fillets (boneless)	Drawer 1	up to 5 pieces	20 min	200°C		x1 flip	Flip at mid-cooking
	Drawer 2	up to 3 pieces	20 min	200°C			
Chicken whole	Drawer 1	up to 1500 g	55 min	160°C			Drawer 1 only
Snacks							
Chicken nuggets	Drawer 1	up to 600 g	15 min	200°C		x1	
	Drawer 2	up to 400 g	15 min	200°C			
Chicken wings	Drawer 1	up to 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Drawer 2	up to 600 g	16 min	200°C			

	Quantity		Approx. Time (min)	Temperature	Cooking mode	Shake*	Extra information
Snacks							
Pizza	Drawer 1	up to 5 slices	8 min	200°C	MANUAL		
	Drawer 2	up to 3 slices	8 min	200°C	MANUAL		
Zucchini	Drawer 1	up to 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Drawer 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Fish							
Salmon fillet	Drawer 1	up to 5 pieces	12 - 14 min	200°C			
	Drawer 2	up to 3 pieces	12 - 14 min	200°C			
Prawns	Drawer 1	up to 600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Drawer 2	up to 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Baking							
Muffins	Drawer 1	up to 8/9 pieces	16 min	160°C			Use a baking tin/oven dish**
	Drawer 2	up to 4 pieces	16 min	160°C			
Cake	Drawer 1	18 cm diameter	50 - 55 min	160°C			
Dehydrate							
Sliced Apple	Drawer 1	1 piece	4h	70°C			
	Drawer 2	1/2 piece	4h	70°C			

*Shake at least half way through cooking / Flip at mid-cooking

Tips: in order to improve the cooking result, do not hesitate to shake 2-3 times when cooking.

**place the cake tin/oven dish in the bowl. When you use mixtures that rise (such as with cake, quiche or muffins) the oven dish should not be filled more than halfway.

IMPORTANT: To avoid damaging your appliance, never exceed the maximum quantities of ingredients and liquids indicated in the instruction manual and in the recipes.

TIPS

en

- Smaller foods usually require a slightly shorter cooking time than larger size foods.
- Shaking smaller size foods halfway through the cooking time improves the end result and can help prevent uneven cooking.
- To make your potatoes extra crispy, try adding a small amount of oil before cooking and shake to evenly cover. We recommend 14ml of oil (1 tablespoon).
- Snacks that can be cooked in an oven can also be cooked in the appliance.
- The optimal recommended quantity for cooking fries is 1 600 grams (1000g in drawer 1 and 600g in drawer 2).
- Use ready made puff and shortcrust pastry to make filled snacks quickly and easily.
- Place an oven dish in the appliance's bowl if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry delicate ingredients or filled ingredients. You can use an oven dish in silicon, stainless steel, aluminium, terracotta.
- You can also use the appliance to reheat food. To reheat food, set the temperature to 160°C for up to 10 minutes. Cooking time could be adjusted depending on food quantity in order to fully reheat the food.

CLEANING

Clean the appliance after every use.

The bowls and the grids have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the nonstick coating.

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

Note: Remove the bowl to let the appliance cool down more quickly.

- 2 Wipe the outside of the appliance with a damp cloth.
- 3 Clean the bowls and grids with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.
You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

Note : the bowls and the grids are dishwasher safe.

Tip: If food debris/residue is stuck at the bottom of the bowl and the grid, fill them with hot water and some washing-up liquid. Let the bowl and the grid soak for approximately 10 minutes. Then rinse clean and dry.

- 4 Wipe inside of the appliance with hot water and a damp cloth.
- 5 Clean the heating element with a dry, cleaning brush to remove any food residues.
- 6 Do not immerse the appliance in water or any other liquid.

STORAGE

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry.

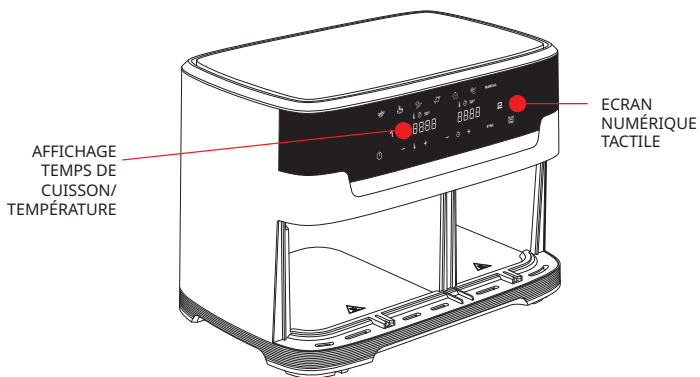
GUARANTEE AND SERVICE

en

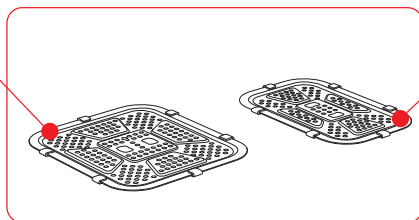
If you need service or information or if you have a problem, please visit the brand website or contact the brand Consumer Care Centre in your country. You can find the phone number in the worldwide guarantee leaflet. If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local brand dealer.

TROUBLESHOOTING

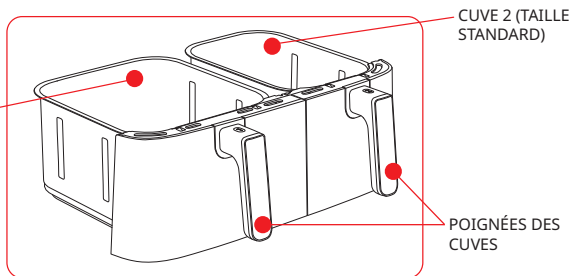
If you encounter problems with the appliance, visit the brand website (see cover page on this manual) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Centre in your country.



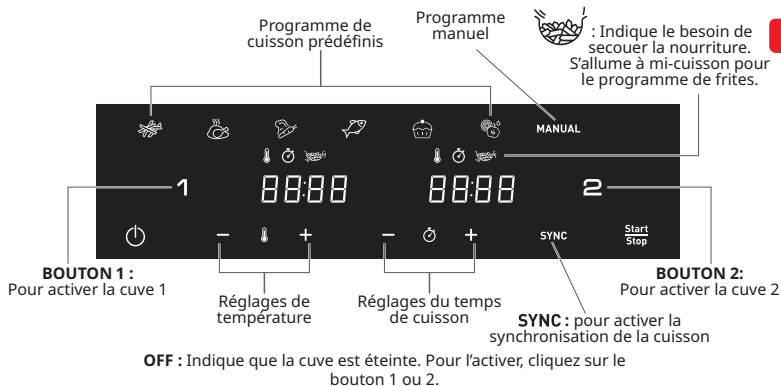
GRANDE GRILLE AMOVIBLE AVEC PATINS EN SILICONE



CUVE 1 (TAILLE GRANDE)



Panneau de commande DUAL EASY FRY



MODES DE CUISSON AUTOMATIQUES



Frites



Poulet



Légumes



Poisson



Dessert



Déshydratation

MANUAL

Programme Manuel

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- 1 Retirez tout le matériel d'emballage.
- 2 Enlevez tous les autocollants de l'appareil (étiquette sur la cuve par exemple).
- 3 Nettoyez les cuves et les grilles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.
Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.
- 4 Essuyez l'intérieur et l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. L'appareil fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou de la graisse de friture.

PRÉPARATION À L'UTILISATION

- 1 Placez l'appareil sur une surface stable, horizontale, à l'épreuve de la chaleur et des éclaboussures d'eau.

2 Ne remplissez pas la cuve avec de l'huile ou tout autre liquide.

Ne posez rien sur l'appareil. Cela perturbe le débit d'air et nuit au résultat de la friture à air chaud.

IMPORTANT : Pour éviter que l'appareil ne surchauffe, ne le placez pas dans un coin ou sous un placard. Un espace de 15 cm minimum doit être laissé autour de l'appareil pour permettre à l'air de circuler.

- 3 Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
- 4 N'importe quelle cuve peut être activée pour la sélection en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. (Pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur la touche '1' ou '2', la cuve sera désactivée et annulée).

Remarque : Ne dépassez jamais la quantité indiquée dans le tableau (voir la section « Réglages »), car cela pourrait nuire à la qualité du résultat final.

- 5 Pour des résultats de cuisson optimaux, placez toujours les grilles adaptées dans les cuves avant de cuisiner.

MODE SYNCHRONISATION AVEC LES 2 CUVES

Cuire 2 aliments différents en même temps grâce au mode SYNC.

- 1 Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche. Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
- 2 Appuyez sur le mode de cuisson souhaité et réglez le temps et la température s'ils diffèrent des réglages établis (en appuyant sur + et -). Les réglages sont enregistrés.
- 3 Placez votre premier aliment dans la cuve n°1 (cuve de gauche). Remettez la cuve dans l'appareil.

Note : Lorsque l'écran affiche 'Add' et s'il n'y a aucune action pendant 10 minutes, le programme s'arrête et l'écran revient à l'affichage "START/STOP". Vous devrez resélectionner pour recommencer la cuisson.

- 4 Pour activer la cuve 2, appuyez sur '2'.
- 5 Appuyez sur le deuxième mode de cuisson souhaité et réglez le temps et la température s'ils diffèrent des réglages établis (en appuyant sur + et -).
- 6 Placez votre deuxième aliment dans la cuve 2 (cuve de droite). Remettez la cuve dans l'appareil.
- 7 Appuyez sur **SYNC** pour que les deux aliments soient prêts en même temps. Si les deux modes de cuisson sélectionnés ont des temps de cuisson différents, 'HOLD' apparaît à l'écran pour le mode de cuisson le plus court (pour l'aliment qui a besoin de moins de temps de cuisson). Cela signifie que l'appareil retarde le lancement de la cuisson afin que les deux aliments soient prêts en même temps.
- 8 Appuyez sur  pour lancer la cuisson.

- 9 L'appareil sonne lorsque les ingrédients sont prêts, en même temps.
- 10 Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

fr

Attention : Après la cuisson à air chaud, les cuves, les grilles et les ingrédients sont chauds

Note : Pendant la cuisson, si vous retirez l'une des cuves et que vous ne la remettez pas en place dans les 5 minutes qui suivent, l'écran de cette cuve affichera 'OFF'. L'autre cuve continue à fonctionner, mais cela met fin au programme 'SYNC'.

L'UTILISATION D'UNE SEULE CUVE DE L'APPAREIL

- 1 Appuyez sur la touche  pour mettre l'appareil en marche.
- 2 Le mode Frites s'affiche par défaut à l'écran pour la cuve n°1 tandis que OFF s'affiche sur l'écran de la cuve n°2.
- 3 N'importe quelle cuve peut être activée en appuyant sur le bouton '1' ou '2'. L'autre cuve reste éteinte (pour annuler la sélection, appuyez à nouveau sur le bouton '1' ou '2').
- 4 Pour commencer la cuisson, vous pouvez choisir entre le mode de cuisson prédéfini ou les réglages manuels.

a. En choisissant un mode de cuisson automatique:

- Appuyez sur le mode de cuisson souhaité (explication des modes dans la **section «Réglages»**).
- Validez le mode de cuisson en appuyant sur le bouton démarrage . Cela lance votre cuisson.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran.

b. En choisissant un réglage manuel:

- Appuyez sur le mode MANUAL.
- Réglez la température  en appuyant sur les boutons + et - de l'écran. Le thermostat varie de 40 à 200°C.
- Réglez ensuite le temps de cuisson souhaité en appuyant sur la touche + et - de l'écran. La minuterie va de 0 à 60 minutes.
- Appuyez sur la touche  de démarrage pour lancer la cuisson avec la température et le temps sélectionnés.
- La cuisson commence. Le temps de cuisson restant apparaît à l'écran.

- 5 Le surplus d'huile des ingrédients se dépose au fond de la cuve.
- 6 Certains ingrédients doivent être remués à mi-cuisson (voir la section « Réglages »). Pour remuer les ingrédients, retirez la cuve de l'appareil en la tenant par la poignée et secouez. Ensuite, remettez la cuve en place dans l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage pour relancer la cuisson.



Pendant le mode de cuisson des frites, ce pictogramme clignote à mi-cuisson. Il indique la nécessité de secouer les frites pour une cuisson homogène.

- 7 Lorsque le temps de cuisson est écoulé, l'appareil sonne et s'arrête. Retirez la cuve de l'appareil et posez-la sur une surface résistante à la chaleur.
- 8 **Vérifiez si les ingrédients sont prêts.**
Si les ingrédients ne sont pas encore prêts, réinsérez simplement la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie à quelques minutes supplémentaires.
- 9 Lorsque les ingrédients sont prêts, retirez la cuve et utilisez une pince pour retirer les ingrédients.

Attention: Ne jamais retourner la cuve avec la grille.

Après la cuisson à air chaud, la cuve, la grille et les ingrédients sont chauds.

- 10 Lorsqu'un lot d'ingrédients est prêt, l'appareil est prêt instantanément pour préparer un autre lot.

RÉGLAGES

Le tableau ci-dessous vous aide à sélectionner les réglages de base pour les ingrédients que vous souhaitez préparer.

fr

Remarque : les temps de cuisson ne sont fournis qu'à titre de référence et diffèrent selon la variété et la quantité de pommes de terre. Pour les autres aliments, les résultats varient en fonction de leur grosseur, de leur forme et de leur marque. Il est donc possible que vous ayez à modifier légèrement le temps de cuisson.

	Quantité (g)		Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
Pommes de terre et frites							
Frites surgelées (10 mm x 10 mm)	Bol 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Bol 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Frites maison (8 x 8 mm)	Bol 1	900 g	45 min	180°C		x4	Séchez avec un linge avant cuisson
	Bol 2	500 g	35 min			x4	
Quartiers de pommes de terre surgelées	Bol 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Bol 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Viandes et volailles							
Steaks congelés	Bol 1	jusqu'à 5 pièces	15 min	200°C	MANUAL	x1	Retourner à mi-cuisson
	Bol 2	jusqu'à 3 pièces	15 min				
Poirtrines de poulet (désossées)	Bol 1	jusqu'à 5 pièces	20 min	200°C		x1	Retourner à mi-cuisson
	Bol 2	jusqu'à 3 pièces	20 min	200°C			
Poulet (entier)	Bol 1	jusqu'à 1500 g	55 min	160°C			
Snacks							
Nuggets de poulet surgelés	Bol 1	jusqu'à 600 g	15 min	200°C		x1	
	Bol 2	jusqu'à 400 g	15 min	200°C			
Ailes de poulet	Bol 1	jusqu'à 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Bol 2	jusqu'à 600 g	16 min	200°C			

	Quantité (g)		Temps (min)	Température (°C)	Mode de cuisson	Remuez*	Informations supplémentaires
Snacks							
Pizza	Bol 1	5 parts	8 min	200°C	MANUAL		
	Bol 2	3 parts	8 min	200°C	MANUAL		
Courgettes	Bol 1	jusqu'à 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Bol 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Poisson							
Filet de saumon	Bol 1	jusqu'à 5 pièces	12 - 14 min	200°C			
	Bol 2	jusqu'à 3 pièces	12 - 14 min	200°C			
Crevettes	Bol 1	jusqu'à 600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Bol 2	jusqu'à 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Pâtisserie							
Muffins	Bol 1	jusqu'à 8/9 pièces	16 min	160°C			Utilisez un plat allant au four**
	Bol 2	jusqu'à 4 pièces	16 min	160°C			
Gâteau	Bol 1	1 moule diamètre 18 cm	50 - 55 min	160°C			
Déshydratation							
Pommes en rondelles	Bol 1	1 pièce	4h	70°C			
	Bol 2	1/2 pièce	4h	70°C			

*Remuer / retourner à mi-cuisson

Conseil : afin d'améliorer le résultat culinaire, n'hésitez pas à remuer 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

**Placez un moule à gâteau / plat à four dans le bol (silicone, acier inoxydable, aluminium, terre cuite). Lorsque vous utilisez des mélanges qui gonflent pendant la cuisson (comme un gâteau, une quiche ou des muffins), le plat du four doit ne pas être rempli plus de la moitié.

IMPORTANT: Pour éviter d'endommager votre appareil, ne jamais dépasser les quantités maximales d'ingrédients et les liquides indiqués dans le mode d'emploi et dans les recettes.

CONSEILS

- Les petits ingrédients nécessitent généralement un temps de préparation légèrement plus court que les ingrédients plus volumineux. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez ouvrir le bol à tout moment de la cuisson pour vérifier la cuisson.
- Remuer les petits ingrédients à mi-cuisson permet d'optimiser le résultat final et peut contribuer à une meilleure homogénéité de la cuisson des ingrédients.
- Ajoutez de l'huile aux pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant et secouez-les pour les couvrir uniformément. Nous recommandons 14 ml d'huile. Après avoir ajouté l'huile, faites frire vos ingrédients dans l'appareil dans les minutes qui suivent.
- Les bouchées qui peuvent être cuites au four peuvent également être cuites dans l'appareil.
- La quantité optimale de frites pour obtenir un résultat croustillant est de 1600 grammes (1000 g dans le bol 1 - le plus grand- et 600 g dans le bol 2).
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer des bouchées fourrées rapidement et facilement. La pâte toute prête nécessite également un temps de préparation plus court que la pâte maison.
- Placez un plat allant au four dans la cuve de l'appareil si vous souhaitez préparer un gâteau ou une quiche ou si vous voulez cuire des ingrédients fragiles ou fourrés. Vous pouvez également utiliser un plat en silicone, en acier inoxydable, en aluminium ou en terre cuite.
- Vous pouvez également utiliser l'appareil pour réchauffer les ingrédients. Pour réchauffer les ingrédients, réglez la température à 160°C pour au plus 10 minutes. Le temps de cuisson peut être ajusté en fonction de la quantité d'aliments afin de réchauffer complètement les aliments.

NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Le revêtement des cuves et des grilles est anti-adhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou des produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela peut endommager le revêtement anti-adhésif.

- 1 Retirez la fiche secteur de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour laisser la friteuse à air chaud refroidir plus rapidement.

- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide.
- 3 Nettoyez les cuves et les grilles à l'eau chaude, avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Vous pouvez utiliser un liquide dégraissant pour enlever tout résidu de saleté.

Les bols et les grilles sont lavables au lave-vaisselle.

Conseil: Si la saleté adhère au fond de la cuve ou sur la grille, remplissez la cuve avec de l'eau chaude et du détergent à vaisselle. Laissez tremper la cuve et la grille pendant environ 10 minutes.

- 4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse nettoiyante pour retirer les résidus d'aliments.
- 6 N'immergez pas l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.

RANGEMENT

- ❶ Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir
- ❷ Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.

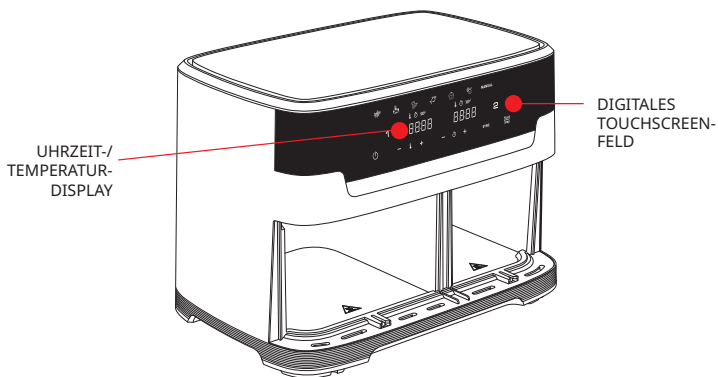
fr

GARANTIE ET SERVICE APRÈS-VENTE

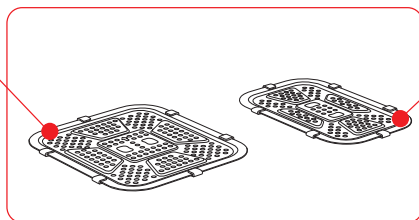
Si vous avez besoin d'un service après-vente ou d'informations ou en cas de problème, veuillez consulter le site Web de la marque ou contacter le service d'assistance à la clientèle de votre pays. Vous trouverez le numéro de téléphone dans le livret de garantie mondiale. S'il n'y a pas de service clients dans votre pays, veuillez vous rendre chez votre distributeur local.

DIAGNOSTIC D'ANOMALIE

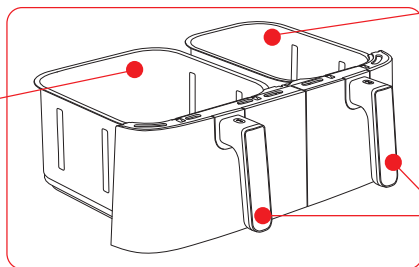
Si vous avez des problèmes avec votre appareil, visitez le site Web de la marque pour consulter la foire aux questions ou contactez le service d'assistance à la clientèle de votre pays.



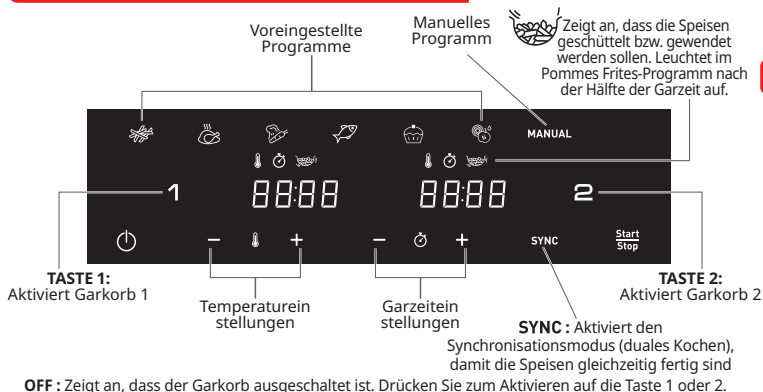
GROßES
ENTNEHMBARES
GITTER MIT
SILIKONPOLSTERN



GARKORB
1 (GROßER
GARKORB)



DUAL EASY FRY Bedienoberfläche



AUTOMATISCHE GARMODI



Pommes



Hähnchen



Gemüse



Fisch



Dessert



Dörren

MANUAL

Manuell modus

VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie sämtliche Aufkleber vom Gerät (z. B. Aufkleber auf dem Garkorb).
- 3 Waschen Sie Schalen und die herausnehmbaren Gitter gründlich mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Garkörbe und Gittereinsätze sind spülmaschinengeeignet.
- 4 Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab. Das Gerät funktioniert durch die Erzeugung von heißer Luft. Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder Frittierfett.

VORBEREITUNG FÜR DEN GEBRAUCH

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine ebene, feste und hitzebeständige Arbeitsfläche geschützt vor Wasserspritzern auf.
- 2 Füllen Sie die Schüssel nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten. Stellen Sie nichts auf das Gerät. Dies würde den Luftstrom unterbrechen und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

WICHTIG: Um eine Überhitzung des Gerätes zu vermeiden, stellen Sie es nicht in eine Ecke bzw unter einem Wandschrank. Um das Gerät sollte ein Abstand von mindestens 15 cm gelassen werden, damit die Luft zirkulieren kann.

- 3 Drücken Sie  um das Gerät einzuschalten.
- 4 Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
- 5 Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. (Um die Auswahl abubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“. Der Garkorb wird AUSGESCHALTET und die Auswahl abgebrochen.)

Hinweis: Füllen überschreiten Sie niemals die in der Tabelle angegebene Höchstmenge (siehe Abschnitt „Garanleitung“), da andernfalls die Qualität des Garergebnisses beeinträchtigt werden könnte.

- 6 Vergewissern Sie sich, dass die Gittereinsätze vor dem Kochen immer in den Garkörben liegen, um ein optimales Garen zu gewährleisten.

VERWENDEN BEIDER GARKÖRBE IM SYNCHRONISATIONSMODUS (DUALES GAREN)

Mithilfe der beiden Garkörbe und des SYNC-Modus können Sie zwei verschiedene Speisen gleichzeitig zubereiten.

- 1 Drücken Sie  um das Gerät einzuschalten. Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
- 2 Drücken Sie das gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -). Die Einstellungen werden gespeichert.
- 3 Legen Sie die erste Speise in Garkorb 1 (linke Kammer). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.

Hinweis: Wenn auf dem Display „Add“ (Hinzufügen) angezeigt wird und 10 Minuten lang keine Aktion erfolgt, wird das Programm angehalten und auf dem Bildschirm wird wieder „START/STOP“ (START/STOPP) angezeigt. Sie müssen das Programm erneut auswählen, um den Garvorgang neu zu starten.

- 4 Drücken Sie „2“, um Garkorb 2 (rechte Kammer) zu aktivieren.
- 5 Drücken Sie das zweite gewünschte Garprogramm, und passen Sie die Zeit und die Temperatur an, falls diese von den festgelegten Einstellungen abweichen (durch Drücken von + und -).

- 6 Legen Sie die zweite Speise in Garkorb 2 (rechte Kammer). Schieben Sie den Garkorb wieder in das Gerät.
- 7 Drücken Sie **SYNC** damit die beiden Speisen gleichzeitig fertig zubereitet werden. Wenn die beiden ausgewählten Garprogramme unterschiedliche Garzeiten haben, wird auf dem Display „HOLD“ (Anhalten) für das kürzere Garprogramm angezeigt (für Speisen, die schneller gar sind). Das bedeutet, dass das Gerät den Garvorgang verzögert, damit beide Speisen gleichzeitig fertig sind.
- 8 Drücken Sie  um mit den Garvorgang zu starten.
- 9 Geben Sie Ihr zweites Lebensmittel in den rechten Teil der Schüssel.
- 10 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

de

Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

Hinweis: Wenn Sie während des Garvorgangs einen Garkorb entfernen und nicht innerhalb von 5 Minuten wieder einsetzen, wird auf der Anzeige des Garkorbes „OFF“ (Aus) angezeigt. Der andere Garkorb (Kammer) läuft weiter, aber das „SYNC“-Programm wird beendet.

VERWENDEN VON NUR EINEM GARKORB DES GERÄTS

- 1 Drücken Sie  um das Gerät einzuschalten.
- 2 Für den Garkorb 1 wird standardmäßig das Pommes Frites-Programm angezeigt, Garkorb 2 ist standardmäßig deaktiviert.
- 3 Durch Drücken der Tasten „1“ oder „2“ kann ein beliebiger Garkorb aktiviert werden. Der andere Garkorb (Kammer) bleibt AUSGESCHALTET (um die Auswahl abzubrechen, drücken Sie erneut die Taste „1“ oder „2“).
- 4 Um mit der Zubereitung der Speisen zu beginnen, können Sie zwischen dem automatischen Garmodus oder den manuellen Einstellungen wählen.

a. Auswahl des automatischen Garmodus:

- Drücken Sie das gewünschte Garprogramm auf dem Touchscreen (diese Programme werden ausführlich im **Abschnitt „Garanleitung“ beschrieben**) auszuwählen.
- Bestätigen Sie durch Drücken der Start-Taste das Garprogramm. Dadurch wird der Garvorgang gestartet.
- Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

b. Auswahl der manuellen Einstellungen:

- Drücken Sie den MANUAL-Modus.
- Stellen Sie die Temperatur  mit den + und – Tasten auf dem digitalen Touchscreen ein. Der Temperaturregler kann von 40 bis 200°C eingestellt werden.
- Drücken Sie für die Garzeit die Taste und stellen Sie die gewünschte Zeit mit den + und – Tasten ein. Der Timer kann zwischen 0 und 60 Minuten eingestellt werden.
- Drücken Sie die  um den Garvorgang mit der ausgewählten Temperatur und Garzeit zu starten. Der Garvorgang beginnt. Die verbleibende Garzeit wird auf dem Bildschirm angezeigt.

- 5 Überschüssiges Fett von den Lebensmitteln wird in der Schüssel gesammelt.
- 6 Manche Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt „Garanleitung“). Ziehen Sie die Schüssel am Griff aus dem Gerät und schütteln Sie die Speisen. Schieben Sie die Schüssel dann wieder in das Gerät und der Kochvorgang startet automatisch neu.



Im Pommes Frites-Programm blinkt dieses Piktogramm nach der Hälfte des Garvorgangs auf. Es zeigt an, dass die Pommes Frites für ein gleichmäßiges Garen geschüttelt werden müssen.

- 7 Wenn die Garzeit abgelaufen ist, erzeugt das Gerät ein akustisches Signal und schaltet sich aus. Ziehen Sie die Schüssel aus dem Gerät und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- 8 **Prüfen Sie, ob die Speisen gar sind.**
Wenn die Speisen nicht gar sind, schieben Sie einfach die Schüssel zurück in das Gerät und stellen Sie den Timer für einige zusätzliche Minuten ein.
- 9 Sie die Schüssel heraus, wenn die Speisen gar sind. Nehmen Sie die Speisen mithilfe einer Zange aus der Schüssel.

Vorsicht: Wenn Sie die Schüssel umdrehen, achten Sie auf überschüssiges Öl, das sich möglicherweise am Boden der Schüssel angesammelt hat und das auf die Speisen tropfen könnte, und passen Sie auf, dass das Gitter, nicht herausfällt.

Nach dem Frittieren mit Heißluft sind die Schüssel, das Gitter und die Speisen sehr heiß.

- 10 Wenn eine Portion gegart ist, kann Ihrem Gerät sofort eine neue Portion hinzugefügt werden sei vorbereitet.

LEITFADEN ZUM GAREN

Die nachfolgende Tabelle hilft Ihnen, die grundlegenden Einstellungen für die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, auszuwählen.

Anmerkung: Die unten aufgeführten Garzeiten sind nur eine Orientierungshilfe und können je nach Sorte und Menge der verwendeten Kartoffeln variieren. Bei anderen Lebensmitteln können die Größe, Form und Marke das Ergebnis beeinflussen. Sie müssen daher eventuell die Garzeit leicht anpassen.

	Menge		Zeit (min)	Temperatur (°C)	Garmodi	Schütteln*	Zusatzinformationen
Kartoffeln und Pommes frites							
Tiefgekühlte Pommes Frites (10 mm x 10 mm Standarddicke)	Garkorb 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Garkorb 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Frische Pommes Frites (8 x 8 mm)	Garkorb 1	900 g	45 min	180°C		x4	Gründlich trocknen mit einem Papier Küchentuch vor dem Kochen
	Garkorb 1	500 g	35 min			x4	
Tiefgekühlte Kartoffelspalten	Garkorb 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Garkorb 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Fleisch und Geflügel							
Tiefgekühltes Steak	Garkorb 1	bis zu 5 Stücke	15 min	200°C	MANUAL	x1	Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
	Garkorb 2	bis zu 3 Stücke	15 min				
Hühnerbrustfilets (ohne Knochen)	Garkorb 1	bis zu 5 Stücke	20 min	200°C		x1	Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden
	Garkorb 2	bis zu 3 Stücke	20 min	200°C			
Ganzes Hähnchen	Garkorb 1	bis zu 1500 g	55 min	160°C			Nur Garkorb 1
Snacks							
Hähnchennuggets tiefgekühlt	Garkorb 1	bis zu 600 g	15 min	200°C		x1	
	Garkorb 2	bis zu 400 g	15 min	200°C			
Hähnchenflügel	Garkorb 1	bis zu 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Garkorb 2	bis zu 600 g	16 min	200°C			

	Menge		Zeit (min)	Temperatur (°C)	Garmodi	Schütteln*	Zusatzinformationen
Snacks							
Pizza	Garkorb 1	bis zu 5 Scheiben	8 min	200°C	MANUAL		
	Garkorb 2	bis zu 3 Scheiben	8 min	200°C	MANUAL		
Zucchini	Garkorb 1	bis zu 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Garkorb 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Fisch							
Lachssteak	Garkorb 1	bis zu 5 Stücke	12 - 14 min	200°C			
	Garkorb 2	bis zu 3 Stücke	12 - 14 min	200°C			
Gamelen	Garkorb 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Garkorb 2	bis zu 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Backen							
Muffins	Garkorb 1	bis zu 8/9 Stücke	16 min	160°C			Benutzen Sie eine Backform/ Auflaufform**
	Garkorb 2	bis zu 4 Stücke	16 min	160°C			
Schokoladenkuchen	Garkorb 1	1 runder Kuchen Pfanne	50 - 55 min	160°C			
Austrocknung							
Äpfel in Scheiben	Garkorb 1	1 Stücke	4h	70°C			
	Garkorb 2	1/2 Stücke	4h	70°C			

*Nach der Hälfte des Garvorgangs wenden

Tipps: Um das Kochergebnis zu verbessern, zögern Sie nicht, den Topf beim Kochen 2-3 Mal zu schütteln.

**Stellen Sie eine Back-/Auflaufform in die Schüssel. Wenn Sie Mischungen benutzen, die aufgehen (wie zum Beispiel Kuchen, Quiche oder Muffins), sollte die Auflaufform nur bis zur Hälfte gefüllt sein.

WICHTIG: Um Beschädigungen an Ihrem Gerät zu vermeiden, überschreiten Sie niemals die Höchstmengen der in der Bedienungsanleitung und in den Rezepten angegebenen Zutaten und Flüssigkeiten.

TIPPS

- Kleinere Lebensmittel benötigen gewöhnlich eine etwas kürzere Garzeit als größere Lebensmittel. Wenn Sie sich nicht sicher sind, können Sie die Schüssel jederzeit öffnen, um den Fortschritt zu überprüfen.
- Wenn Sie Lebensmittel von kleinerer Größe nach der Hälfte der Garzeit schütteln, verbessern Sie das Endergebnis. Zudem kann so verhindert werden, dass die Speisen ungleichmäßig garen.
- Damit Ihre Kartoffeln besonders knusprig werden, geben Sie vor dem Kochen eine kleine Menge Öl dazu und schütteln Sie sie, um sie gleichmäßig zu bedecken. Wir empfehlen 14 ml Öl. Frittieren Sie die Kartoffeln innerhalb einiger Minuten, nachdem Sie einen Löffel Öl dazugegeben haben.
- Snacks, die in einem Backofen gebacken werden können, können auch in dem Gerät zubereitet werden.
- Die optimale, empfohlene Menge zur Zubereitung von Pommes frites beträgt 1 600 Gramm (1000 g in Garkorb 1 und 600 g in Garkorb 2).
- Benutzen Sie Fertigmürbe- und Blätterteig, um schnell und mühelos gefüllte Snacks zuzubereiten.
- Stellen Sie eine Auflaufform in dem Gerät Schüssel, wenn Sie einen Kuchen oder eine Quiche backen möchten oder wenn Sie zerbrechliche Zutaten oder gefüllte Zutaten frittieren möchten. Sie können eine Back- oder Auflaufform aus Silikon, Edelstahl, Aluminium, Terrakotta verwenden.
- Sie können dem Gerät auch zum Aufwärmen von Speisen benutzen. Stellen Sie zum Aufwärmen von Speisen die Temperatur für bis zu 10 Minuten lang auf 160°C. Die Garzeit kann je nach Lebensmittelmenge angepasst werden, um die Lebensmittel vollständig aufzuwärmen.

REINIGUNG

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schalen und die Gitter sind mit einer Antihaftbeschichtung versehen. Benutzen Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da diese die Antihaftbeschichtung beschädigen können.

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker aus der Wandsteckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Anmerkung: Entnehmen Sie die Schüssel, damit dem Gerät sich schneller abkühlen kann.

- 2 Wischen Sie die Außenseite des Gerätes mit einem feuchten Tuch ab.
- 3 Waschen Sie die Schüssel und das Gitter mit heißem Wasser, etwas Geschirrspülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm ab.
Sie können eine Entfettungsflüssigkeit zum Entfernen restlicher Verschmutzungen benutzen.

Anmerkung: Die Schalen und die Gitter sind geschirrspülmaschinenfest.

Tipp: Falls Schmutz am Boden der Schüssel und dem Gitter haftet, füllen Sie die Schüssel mit heißem Wasser und etwas Geschirrspülmittel. Lassen Sie die Schüssel und das Gitter etwa 10 Minuten lang einweichen. Dann beide Teile abspülen und abtrocknen.

- 4 Wischen Sie die Innenseite des Gerätes mit einem in heißem Wasser angefeuchteten Tuch sauber.
- 5 Reinigen Sie das Heizelement mit einer trockenen Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
- 6 Tauchen Sie das Gerät nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit.

de

AUFBEWAHRUNG

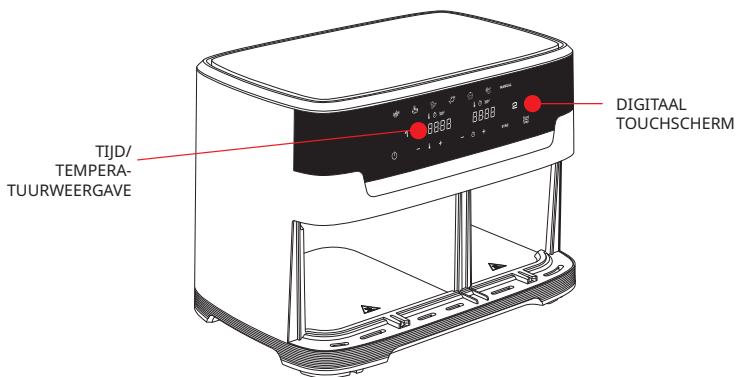
- 1 Ziehen Sie den Stecker des Geräts und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Achten Sie darauf, dass alle Elemente sauber und trocken sind.

GARANTIE UND KUNDENDIENST

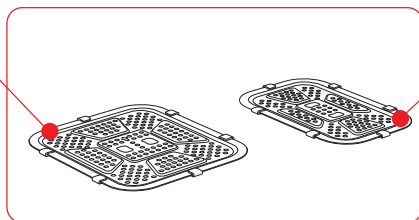
Wenn Sie den Kundendienst oder Informationen benötigen oder wenn Sie ein Problem haben, besuchen Sie unsere Marken-Website oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land. Sie finden die Telefonnummer in dem Heft mit der weltweiten Garantie. Falls sich kein Consumer Care Centre in Ihrem Land befindet, wenden Sie sich an Ihren Marken-Händler vor Ort.

FEHLERBEHEBUNG

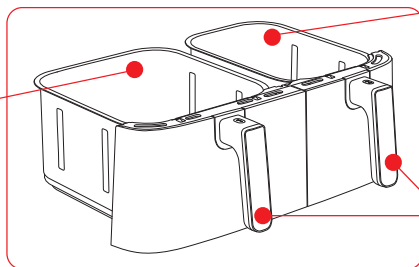
Falls Probleme mit Ihrem Gerät auftreten, besuchen Sie Marken-Website, wo Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden oder kontaktieren Sie den Kundendienst in Ihrem Land.



GROOT
UITNEEMBAAR
ROOSTER MET
SILICONENPADS

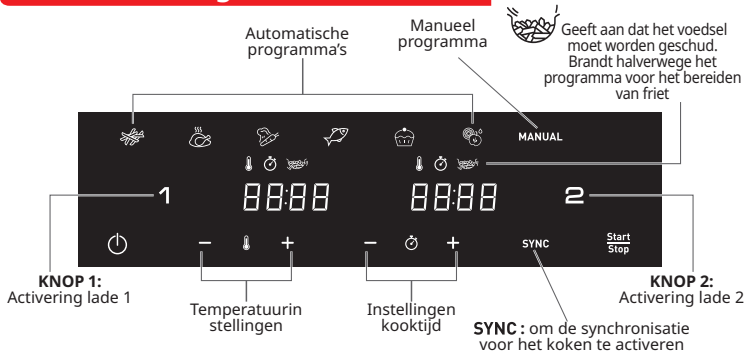


LADE 1 (GROTE
PAN)



HANDGREEP
VAN
BINNENPAN

DUAL EASY FRY gebruikersinterface



OFF (UIT): Geeft aan dat de lade is uitgeschakeld. Klik voor activering op knop 1 of 2.

AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S



Friet



Kip



Groenten



Vis



Nagerecht



Drogen

MANUAL

Handmatig

VOOR INGEBRIJKE

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers van het apparaat (zoals de sticker op de lade).
- 3 Reinig de binnenpan en het uitneembare rooster grondig met warm water, een beetje afwasmiddel en een zachte spons.

Laden en roosters zijn tevens vaatwasmachinebestendig.

- 4 Veeg de binnen- en buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek. Het apparaat werkt door het genereren van warme lucht. Vul de binnenpan niet met olie of frituurvet.

VOOBEREIDING VOOR GEBRUIK

- 1 Plaats het apparaat op een vlak, stabiel en warmtebestendig oppervlak en uit de buurt van opspattend water.
- 2 **Vul de binnenpan niet met olie of een andere vloeistof.**
Plaats niets op het apparaat. Dit belemmert de luchtstroom en heeft een negatieve impact op het bakresultaat.

BELANGRIJK: plaats het apparaat niet in een hoek of om oververhitting te voorkomen onder een wandkast. Er moet een opening van minimaal 15 cm rond het apparaat worden gelaten om dit mogelijk te maken lucht te laten circuleren.

- 3 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 4 De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
- 5 Elke lade kan worden geactiveerd voor selectie door op de knop '1' of '2' te drukken. (Druk voor het annuleren van de selectie nogmaals op knop '1' of '2'. De lade uitgeschakeld en het programma wordt geannuleerd).

Opmerking: Overschrijd nooit de maximum hoeveelheid zoals aangegeven in de tabel (zie de sectie 'Kookgids'), dit kan een negatieve impact op het bakresultaat hebben.

- 6 Zorg er voor dat de roosters altijd in de lades geplaatst zijn, voordat je gaat koken.

BEIDE LADEN GEBRUIKEN IN DE SYNCHRONISATIEMODUS (DUBBEL KOKEN)

Bereid twee verschillende gerechten tegelijk, dankzij de beide laden en de SYNC-modus.

- 1 Druk op  om het apparaat in te schakelen. De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
- 2 Druk op de gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -) De instellingen worden opgeslagen.
- 3 Plaats het eerste gerecht in lade 1 (linkerlade). Schuif de lade terug in het apparaat.

Opmerking: Als op het scherm 'Add' (Toevoegen) wordt weergegeven en er gedurende 10 minuten geen actie wordt ondernomen, stopt het programma en verschijnt 'START/STOP' weer op het scherm. U moet opnieuw selecteren om opnieuw te beginnen met de bereiding.

- 4 Druk op '2' om lade 2 te activeren.
- 5 Druk op de tweede gewenste kookmodus en pas de timing en temperatuur aan als deze afwijken van de ingestelde instellingen (druk hiervoor op + en -)

- 6 Plaats het tweede gerecht in lade 2 (rechterlade). Schuif de lade terug in het apparaat.
- 7 Druk op **SYNC** om de twee gerechten tegelijkertijd te bereiden. Als de twee geselecteerde kookmodi een verschillende bereidingstijd hebben, verschijnt 'HOLD' (WACHTEN) op het scherm voor de kortste bereidingsmodus (voor het gerecht met de kortste bereidingstijd). Dit betekent dat het apparaat later begint met de bereiding van dat gerecht om ervoor te zorgen dat de beide gerechten tegelijk klaar zijn.
- 8 Druk op  om de bereiding te starten.
- 9 Het apparaat piept wanneer de etenswaren klaar zijn.
- 10 Neem de lade uit het apparaat als het voedsel gaar is. Gebruik een tang voor het verwijderen van het voedsel uit de lade.

De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm. Opmerking: Als u tijdens het koken een van de laden verwijdt en deze niet binnen 5 minuten terugschuift, wordt op het scherm van de lade 'OFF' (UIT) weergegeven. De andere lade blijft actief, maar het programma 'SYNC' wordt beëindigd.

ÉÉN LADE VAN HET APPARAAT GEBRUIKEN

- 1 Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- 2 De modus voor frites wordt weergegeven als standaard voor lade 1 terwijl OFF (UIT) wordt weergegeven op het scherm voor lade 2.
- 3 Elke lade kan worden geactiveerd door op knop '1' of '2' te drukken. De andere lade blijft OFF (UIT) (druk opnieuw op knop '1' of '2' om de selectie te annuleren).
- 4 Om het bakproces te starten, selecteer tussen de automatische programma's of stel handmatig de tijd en temperatuur in.
 - a. Als u een automatisch programma kies:
 - Druk vervolgens op de op het scherm om het gewenste programma te selecteren (deze programma's worden in detail beschreven in de **sectie "Kookgids"**).
 - Bevestig het programma door op de  te drukken. Het bakproces wordt gestart.
 - Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.
 - b. Als u handmatige instellingen kiest:
 - Druk op HANDMATIGE modus.
 - Stel de temperatuur in  met de + en – knop op het digitaal scherm. De thermostaat kan worden ingesteld tussen 40 en 200°C.
 - Stel vervolgens de gewenste tijd in met de + en – knop. De timer kan worden ingesteld tussen 0 en 60 minuten.
 - Druk op de  om het bakproces met de gekozen temperatuur en tijd te starten. Het bakproces start. De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven
- 5 Overmatig olie van de ingrediënten wordt in de onderkant van de binnenpan opgevangen.

- 6 Voor bepaalde ingrediënten is het nodig om ze op de helft van de baktijd te schudden (zie de sectie "Kookgids"). Om de ingrediënten te schudden, trek de binnenpan via de handgreep uit het apparaat en schud de binnenpan. Schuif vervolgens de binnenpan terug in het apparaat en de bereiding start automatisch opnieuw.



Als de kookmodus voor friet is ingeschakeld, knippert dit pictogram halverwege het programma. Dit geeft aan dat de friet moet worden geschud voor gelijkmatige bereiding.

nl

- 7 Als de baktijd is verstreken, hoort u een geluidssignaal en wordt het apparaat uitgeschakeld. Trek de binnenpan uit het apparaat en plaats het op een warmtebestendig oppervlak.
- 8 **Controleer of de ingrediënten gaar zijn.**
Eenmaal de ingrediënten nog niet gaar zijn, schuif de binnenpan opnieuw in het apparaat en stel de timer nog enkele minuten in.
- 9 Eenmaal de ingrediënten gaar zijn, haal de binnenpan uit het apparaat. Gebruik een tang om de ingrediënten uit de binnenpan te halen.

Opgelet: Als u de binnenpan omdraait, kan er olie, die zich op de bodem van de binnenpan bevindt, op de ingrediënten druppelen en kan het rooster uit het apparaat vallen. De binnenpan, het rooster en de ingrediënten zijn na het frituren zeer warm.

- 10 Na het bereiden van ingrediënten, kan het apparaat onmiddellijk opnieuw gebruikt worden.

INSTELLINGEN

Onderstaande tabel zal u helpen met het kiezen van de juiste instellingen voor de ingrediënten die u wilt bereiden.

Opmerking: de onderstaande bakinstellingen zijn louter indicatief. Deze kunnen afwijken naargelang de herkomst, grootte, merk en vorm van uw ingrediënten.

nl

	Hoeveelheid		Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud*	Extra informatie
Aardappelen en friet							
Bevroren dunne friet (10 mm x 10 mm)	Lade 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Lade 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Zelfgemaakte friet (8 x 8 mm)	Lade 1	900 g	45 min	180°C		x4	Grondig drogen met een papier keukenhanddoek voor het koken
	Lade 2	500 g	35 min			x4	
Bevroren aardappelpartjes	Lade 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Lade 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Vies en gevogelte							
Bevroren gehakt	Lade 1	tot 5 stuks	15 min	200°C	MANUAL	x1	Draai halverwege de bereidingstijd om
	Lade 2	tot 3 stuks	15 min				
Kipfilet (zonder bot)	Lade 1	tot 5 stuks	20 min	200°C		x1	Draai halverwege de bereidingstijd om
	Lade 2	tot 3 stuks	20 min	200°C			
Kip heel	Lade 1	tot 1500 g	55 min	160°C			Alleen lade 1
Snacks							
Diepgevroren kipnuggets	Lade 1	tot 600 g	15 min	200°C		x1	
	Lade 2	tot 400 g	15 min	200°C			
kippenvleugels	Lade 1	tot 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Lade 2	tot 600 g	16 min	200°C			

	Hoeveelheid		Tijd (mins)	Temperatuur (°C)	Overeenkomstig programma	Schud*	Extra informatie
Snacks							
Pizza	Lade 1	tot 5 plakjes	8 min	200°C	MANUAL		
	Lade 2	tot 3 plakjes	8 min	200°C	MANUAL		
Courgette	Lade 1	tot 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Lade 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Vis							
Zalmfilet	Lade 1	tot 5 stuks	12 - 14 min	200°C			
	Lade 2	tot 3 stuks	12 - 14 min	200°C			
Gamaal	Lade 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Lade 2	tot 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Bakken							
Muffins	Lade 1	tot 8/9 stuks	16 min	160°C			Gebruik een bakvorm/ovenschaal**
	Lade 2	tot 4 stuks	16 min	160°C			
Chocolade taarten	Lade 1	1 ronde taart pan	50 - 55 min	160°C			
Drogen							
Appel in schijfjes	Lade 1	1 stuk	4h	70°C			
	Lade 2	1/2 stuk	4h	70°C			

* Schud halverwege het bakproces.

Tips: om het kookresultaat te verbeteren, aarzel niet om tijdens het koken 2-3 keer te schudden.

**Plaats een cakevorm/ovenschaal in de kom (ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium, terracotta).

Als u een rijzend mengsel gebruikt (zoals een cake, quiche of muffins), vul de ovenschaal niet meer dan de helft.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat u altijd voldoende voedsel plaatst om het bakpapier op de bodem van de lade te houden.

TIPS

- Kleinere ingrediënten hebben over het algemeen een kortere baktijd nodig dan grotere ingrediënten.
- Het schudden van kleinere ingrediënten aan de helft van de baktijd verbetert het eindresultaat en kan helpen bij het vermijden van een ongelijkmatig bakproces.
- Voor extra krokante aardappelen voegt u voor de bereiding een kleine hoeveelheid olie toe. Schud de aardappelen om de olie goed te verdelen. We raden 14 ml olie aan. Na het toevoegen van een lepel olie, frituur de aardappelen binnen enkele minuten.
- Snacks die in de oven bereid kunnen worden, kunnen tevens in het apparaat worden gebakken.
- De optimale aanbevolen hoeveelheid te frituren friet is 1 600 gram (1 000 g in lade 1 en 600 g in lade 2).
- Gebruik kant-en-klare bladerdeeg of zanddeeg om op een snelle en eenvoudige manier gevulde snacks te bereiden.
- Plaats een ovenschaal in het apparaat als u een cake of quiche wilt bakken of als u delicate of gevulde levensmiddelen wilt frituren. Gebruik hiervoor een ovenschaal van siliconen, roestvrij staal, aluminium of terracotta.
- U kunt het apparaat tevens gebruiken voor het opwarmen van ingrediënten. Om de ingrediënten op te warmen, stel de temperatuur gedurende 10 minuten op 160°C in. De kooktijd kan worden aangepast aan de hoeveelheid voedsel om het voedsel volledig op te warmen.

REINIGING

Reinig het apparaat na elk gebruik.

Laden en roosters zijn voorzien van een anti-aanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of agressief reinigingsmiddel om schade aan de anti-aanbaklaag te vermijden.

- 1 Haak de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

Opmerking: verwijder de binnenpan voor een snellere afkoeling.

- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.
- 3 Maak de laden en roosters schoon in een warm sopje en met een niet-schurende spons. U kunt tevens een ontvettingsmiddel gebruiken om alle vuil te verwijderen.

Opmerking: Laden en roosters zijn vaatwasmachinebestendig.

Tip: als er etensresten aan de pan of de bodem van de binnenpan vastkleven, vul de binnenpan met een warm sopje. Doe het rooster in de binnenpan en laat dit circa 10 minuten weken.

- 4 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurende spons.
- 5 Dompel de behuizing van het apparaat nooit in water.
- 6 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborstel om de etensresten te

OPSLAG

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en zorg dat het apparaat voldoende is afgekoeld.
- 2 Zorg dat alle onderdelen schoon en droog zijn.

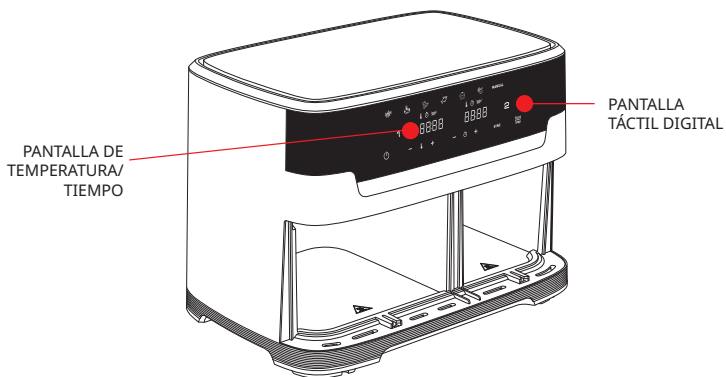
GARANTIE EN KLANTENSERVICE

nl

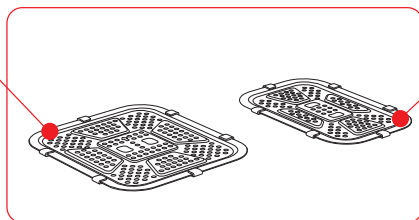
Als u contact wilt opnemen met onze klantenservice voor meer informatie of er treedt een probleem op, raadpleeg de website van het merk of neem contact op met de klantenservice van uw land. Het telefoonnummer bevindt zich in het wereldwijde garantieboekje. Als er geen klantenservice in uw land is, neem contact op met uw lokale merk winkelier.

FOUTOPSPORING

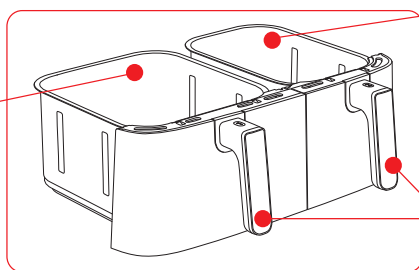
Als er een probleem met uw apparaat optreedt, ga naar website van het merk om de sectie probleemoplossing te raadplegen of neem contact op met de klantenservice in uw land.



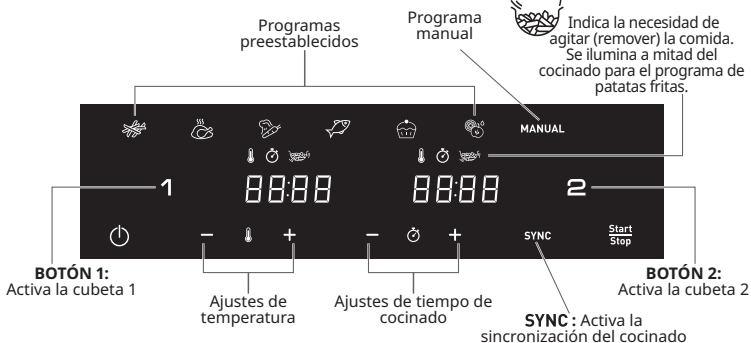
REJILLA
EXTRAÍBLE
GRANDE CON
ALMOHADILLAS
DE SILICONA



CUBETA 1
(GRANDE)



Interfaz de usuario DUAL EASY FRY



OFF : Indica que la cubeta está apagada. Para activarla, pulsa el botón 1 o 2.

MODOS AUTOMÁTICOS DE COCCIÓN



Papas fritas



Pollo



Verduras



Pescado



Postre



Deshidración

MANUAL

Manual

ANTES DE USAR POR PRIMERA VEZ

- 1 Retire todo el material de embalaje.
- 2 Retira las pegatinas del aparato (como la de la cubeta).
- 3 Limpie minuciosamente las cubetas y las parrillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva.
Cubetas y parrillas son aptas para lavavajillas.
- 4 Limpie el interior y el exterior del aparato con un paño húmedo. El dispositivo funciona con aire caliente. No llene la cubeta con aceite o grasa para freír.

PREPARACIÓN PARA EL USO

- 1 Coloque el aparato en una superficie nivelada, horizontal y estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
- 2 **No llene la cubeta con aceite ni otro líquido.**
No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta el resultado de freído con aire caliente.

IMPORTANTE: Para evitar que el aparato se sobrecaliente, no lo coloque en una esquina o debajo de un armario de pared. Se debe dejar un espacio de al menos 15 cm alrededor del aparato para permitir aire a circular.

- 3 Pulsa  para encender el aparato.
- 4 El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la cubeta 1, mientras que para la cubeta 2 se muestra OFF en la pantalla.
- 5 Activa la selección de cualquiera de las cubetas pulsando el botón 1 o 2. (Para cancelar la selección, vuelve a pulsar el botón 1 o 2. La cubeta se apagará y la selección se cancelará).

Nota: Nunca exceda la cantidad indicada en el cuadro (vea la sección «Ajustes»), ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.

- 6 Siempre asegúrate de que las parrillas estén colocadas dentro de las cubetas antes de cocinar, para una cocción óptima.

USO DE AMBAS CUBETAS EN MODO DE SINCRONIZACIÓN (COCINADO DOBLE)

Cocina 2 platos diferentes al mismo tiempo gracias a las dos cubetas y al modo SYNC.

- 1 Pulsa  para encender el aparato. El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la cubeta 1, mientras que para la cubeta 2 se muestra OFF en la pantalla.
- 2 Pulsa el modo de cocinado que quieras y ajusta el tiempo y la temperatura si son diferentes a los ajustes configurados (pulsando + y -). Estos ajustes se guardarán.
- 3 Coloca la primera preparación en la cubeta 1 (la de la izquierda) e introduce de nuevo la cubeta en el aparato.

Nota: Si la pantalla muestra «Add» (Añadir) y no se realiza ninguna acción durante 10 minutos, el programa se detiene y la pantalla vuelve a mostrar START/STOP. Tendrás volver a seleccionar los valores para reiniciar el cocinado.

- 4 Para activar la cubeta 2, pulsa el botón 2.
- 5 Pulsa el segundo modo de cocinado deseado y ajusta el tiempo y la temperatura si son diferentes a los ajustes configurados (pulsando + y -).
- 6 Coloca la segunda preparación en la cubeta 2 (la de la derecha) e introduce de nuevo la cubeta en el aparato.

es

- 7 Pulsa **SYNC** para preparar los dos platos al mismo tiempo. Si los dos modos de cocinado seleccionados tienen un tiempo de cocinado diferente, aparecerá **HOLD** en la pantalla para el modo de cocinado más corto (para los alimentos que necesitan menos tiempo para cocinarse). Esto significa que el aparato retrasa el inicio del cocinado para que las dos preparaciones estén listas al mismo tiempo.
- 8 Pulsa **Start/Stop** para comenzar a cocinar.
- 9 El aparato emite un pitido cuando la comida está lista, al mismo tiempo.
- 10 Cuando los ingredientes están listos, vacíe la cubeta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la cubeta.

Precaución : Después de freír con aire caliente, las cubetas, las parrillas y los ingredientes están calientes.

Nota: Durante el cocinado, si sacas una de las cubetas y no la vuelves a colocar en 5 minutos, en el panel de esa cubeta se mostrará OFF. La otra cubeta seguirá funcionando, pero el programa SYNC finalizará.

USO DE UNA SOLA CUBETA DEL APARATO

- 1 Pulsa  para encender el aparato.
- 2 El modo de fritos se muestra de forma predeterminada para la cubeta 1, mientras que para la cubeta 2 se muestra OFF en la pantalla.
- 3 Pulsa el botón 1 o 2 para activar cualquiera de las cubetas. La otra cubeta permanecerá apagada (para cancelar la selección, pulsa nuevamente el botón 1 o 2).
- 4 Para comenzar a cocinar, puede seleccionar la configuración del modo de cocción automático o del modo manual.

a. Si selecciona el modo de cocción automático:

- Presione el botón del modo de cocción deseado en la pantalla (estos modos se describen en detalle en la sección **“Guía de cocción”**).
- Confirme el modo de cocción presionando el botón de inicio **Start/Stop**. Esto pondrá en funcionamiento el proceso de cocción.
- La cocción comienza. El tiempo restante de cocción se muestra en la pantalla.

b. Si selecciona la configuración manual:

- Presione el botón **MANUAL**.
- Ajuste la temperatura  con los botones **+** y **-** en la pantalla digital. El termostato varía de 40-200°C.
- Después, configure el tiempo de cocción deseado presionando los botones **+** y **-**. El temporizador se puede configurar entre 0 y 60 minutos.
- Presione el **Start/Stop** botón de inicio para comenzar a cocinar con las configuraciones de temperatura y tiempo seleccionadas. La cocción comenzará. El tiempo restante de cocción se muestra en la pantalla.

- 5 El exceso de aceite de los ingredientes se recolecta en la parte inferior de la cubeta.

- 6 Algunos ingredientes requieren agitado a la mitad de su tiempo de preparación (vea la sección «Ajustes»). Para agitar los ingredientes, retire la cubeta del aparato por la asa y agítela. Después, deslice el recipiente hacia dentro del aparato. La cocción se reinicia automáticamente.



Durante el modo de cocinado de fritos, este pictograma parpadea a mitad del cocinado. Indica la necesidad de agitar los fritos para que se cocinen de forma homogénea.

- 7 Cuando escuche la campanilla del temporizador, el tiempo de preparación establecido habrá finalizado. Retire la cubeta del aparato y colóquela sobre una superficie resistente al calor.
- 8 **Verifique que los ingredientes estén preparados.**
Si los ingredientes no están listos todavía, simplemente deslice la cubeta nuevamente dentro del aparato y configure el temporizador con unos minutos adicionales.
- 9 Cuando los ingredientes están listos, vacíe la cubeta dentro de un tazón o una bandeja. Para retirar los ingredientes, use un par de pinzas para levantar los ingredientes y retirarlos de la cubeta.

Precaución: Nunca gire la cubeta con la parilla.

Después de freír con aire caliente, la cubeta, la parilla y los ingredientes están calientes.

- 10 Cuando haya una tanda de ingredientes listos, el aparato está listo al instante para preparar otra tanda.

es

AJUSTES

Este cuadro a continuación le ayuda a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desea preparar.

Nota: Recuerde que estos ajustes son indicaciones. Dado que los ingredientes difieren en su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

	Cantidad		Tiempo (min)	Temperatura	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Papas y papas fritas							
Papaq fritas finas congeladas (10x10 mm)	Cubeta 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Cubeta 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Papas fritas caseras (8 mm x 8 mm)	Cubeta 1	900 g	45 min	180°C		x4	Secar bien con un papel toalla de cocina antes de cocinar
	Cubeta 2	500 g	35 min			x4	
Rodajas de papa congeladas	Cubeta 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Cubeta 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Carne de res y carne de ave							
Bistec congelado	Cubeta 1	hasta 5 piezas	15 min	200°C	MANUAL	x1	Dale la vuelta a media cocción
	Cubeta 2	hasta 3 piezas	15 min				
Pechuga de pollo	Cubeta 1	hasta 5 piezas	20 min	200°C		x1	Dale la vuelta a media cocción
	Cubeta 2	hasta 3 piezas	20 min	200°C			
Pollo entero	Cubeta 1	hasta 1500 g	55 min	160°C			Cubeta 1 solo
Bocadillos							
Trocitos de pollo empanizados congelados	Cubeta 1	hasta 600 g	15 min	200°C		x1	
	Cubeta 2	hasta 400 g	15 min	200°C			
Alitas de pollo	Cubeta 1	hasta 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Cubeta 2	hasta 600g	16 min	200°C			

es

	Cantidad		Tiempo (min)	Temperatura	Modo de cocción	Agitar*	Información adicional
Bocadillos							
Pizza	Cubeta 1	hasta 5 rebanadas	8 min	200°C	MANUAL		
	Cubeta 2	hasta 3 rebanadas	8 min	200°C	MANUAL		
Calabacines	Cubeta 1	hasta 1.2kg	14 min	200°C		x4	
	Cubeta 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Pescado							
Filete de salmón	Cubeta 1	hasta 5 piezas	12 - 14 min	200°C			
	Cubeta 2	hasta 3 piezas	12 - 14 min	200°C			
Gambas	Cubeta 1	600g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Cubeta 2	hasta 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Horneado							
Panqués	Cubeta 1	hasta 8/9 piezas	16 min	160°C			Use fuente para horno**
	Cubeta 2	hasta 4 piezas	16 min	160°C			
Torta de chocolate	Cubeta 1	1 torta redonda cacerola	50 - 55 min	160°C			
Deshidratación							
Manzana en rodajas	Cubeta 1	1 pieza	4h	70°C			
	Cubeta 2	1/2 pieza	4h	70°C			

*Agitar a mitad de camino.

Consejos: para mejorar el resultado de la cocción, no dude en agitar 2-3 veces durante la cocción.

** Coloque la fuente para horno en la sartén.

Al usar mezclas que se hinchan durante la cocción (como un pastel, quiche o muffins), el plato del horno no debe llenarse más de la mitad.

IMPORTANTE: Para evitar daños a su aparato, nunca exceda las cantidades máximas de ingredientes y líquidos indicados en las Instrucciones de uso y recetas.

SUGERE

- Los ingredientes más pequeños suelen requerir un tiempo de preparación un poco más corto que los ingredientes más grandes. Si duda, puede abrir el recipiente en cualquier punto de la cocción para comprobar el progreso.
- Agitar los ingredientes más pequeños a la mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar ingredientes fritos de forma desapareja.
- Para que sus papas estén más crujientes, agregue un poco de aceite antes de cocinarlas y sacúdalas para cubrirlas uniformemente. Recomendamos 14 ml de aceite (1 cucharada).
- Los bocadillos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el dispositivo.
- La cantidad óptima para preparar papas fritas crujientes es 1600 gramos (1000 g en la cubeta 1 y 600 g en la cubeta 2).
- Use una masa prehecha para preparar bocadillos rellenos de forma rápida y fácil. La masa prehecha también requiere un tiempo de preparación más corto que el de la masa casera.
- Coloque una fuente para horno en la cesta del dispositivo si desea hornear un pastel o quiche o si desea freír ingredientes frágiles o ingredientes rellenos.
- También puede usar el dispositivo para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 160°C por hasta 10 minutos. El tiempo de cocción se puede ajustar dependiendo de la cantidad de comida para recalentar completamente la comida.

es

LIMPIEZA

Limpe el aparato después de cada uso.

Las cubetas y las rejillas extraíbles tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlas porque se podría dañar el recubrimiento antiadherente.

- 1 Desenchufe el cable de alimentación del tomacorriente y deje que el aparato se enfríe.

Nota: Retire la cubeta para permitir que la freidora de aire se enfríe con mayor rapidez.

- 2 Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpie las cubetas y las rejillas extraíbles con agua caliente, un poco de líquido lavavajillas y una esponja no abrasiva. Puede usar un líquido desengrasante para retirar la suciedad que reste.

Cubetas y parrillas son aptas para lavavajillas.

Consejo: Si hay suciedad pegada en las rejillas o en la parte inferior de las cubetas, llene la sartén con agua caliente y algo de líquido lavavajillas. Coloque la rejilla extraíble en la cubeta y déjela en remojo por aproximadamente 10 minutos.

- 4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpie el elemento de calentamiento con un cepillo de limpieza para retirar los residuos de comida que haya.
- 6 No sumerja el aparato en agua ni en ningún otro líquido.

ALMACENAMIENTO

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

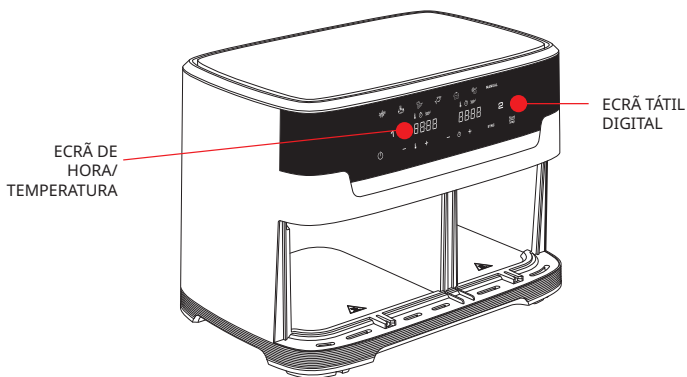
GARANTÍA Y SERVICIO

Si necesita servicio o información o si tiene un problema, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual) o comuníquese con el Centro de atención al consumidor de la marca en su país. Encontrará el número de teléfono en el folleto de garantía mundial. Si no hay Centro de atención al cliente en su país, vaya al distribuidor local de la marca.

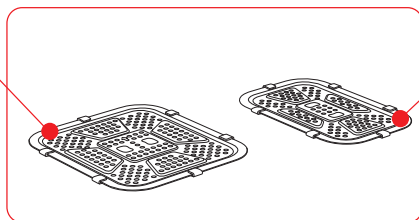
DETECCIÓN DE PROBLEMAS

Si tiene problemas con el aparato, visite la página web de la marca (ver la portada de este manual). Para ver una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el Centro de atención al cliente.

es

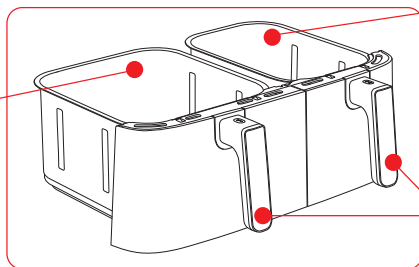


GRELHA GRANDE E AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE



GRELHA AMOVÍVEL COM PROTEÇÕES DE SILICONE

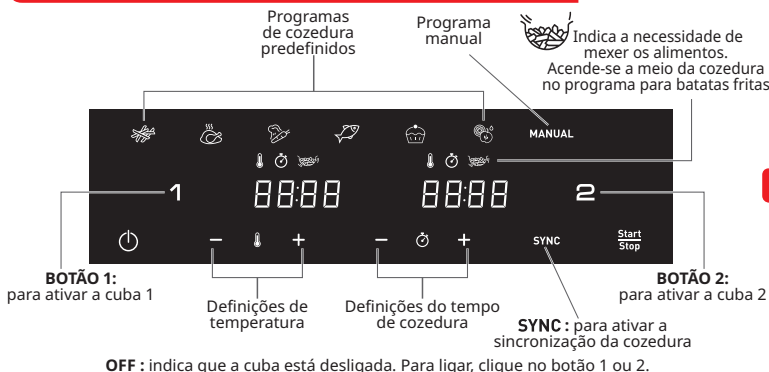
CUBA 1 (CUBA GRANDE)



CUBA 2 (CUBA PEQUENA)

PEGAS DA CUBA

Interface de utilizador da DUAL EASY FRY



MODOS DE COZIMENTO AUTOMÁTICO



Batatas fritas



Frango



Legumes



Peixe



Sobremesa



Desidratação

MANUAL

Programa Manual

ANTES DO PRIMEIRO USO

- 1 Remova todos os objetos da embalagem.
- 2 Remova todos os autocolantes da fritadeira (por exemplo, o autocolante na cuba).
- 3 Limpe bem a cuba e a grade removível com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

As cubas e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

- 4 Limpe o interior e exterior do equipamento com um pano molhado. O aparelho funciona produzindo ar quente. Não preencha cuba com óleo ou gordura para fritura.

PREPARANDO PARA USO

- 1 Coloque o equipamento em uma superfície estável, horizontal e nivelada. Não coloque o aparelho sobre uma superfície não resistente ao calor.
- 2 **Não preencha cuba com óleo ou qualquer outro líquido.**
Não coloque nada em cima do equipamento. Isso interrompe o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura em ar quente.

IMPORTANTE: Para evitar o superaquecimento do aparelho, não o coloque em um canto ou abaixo de um armário de parede. Deve ser deixado um espaço de pelo menos 15 cm à volta do aparelho para permitir ar para circular.

- 3 Prima  para ligar a fritadeira.
- 4 O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.
- 5 Qualquer uma das cubas pode ser ativada selecionando os botões "1" ou "2". (Para cancelar a seleção, prima novamente os botões "1" ou "2". A cuba será desativada e cancelada).

Observação: Nunca exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a seção 'Configurações'), pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

- 6 Antes de cozinhar, coloque sempre as grelhas adequadas nas cubas para obter os melhores resultados.

UTILIZAR AMBAS AS CUBAS NO MODO DE SINCRONIZAÇÃO (COZEDURA DUPLA)

Cozinhe 2 tipos de alimentos diferentes ao mesmo tempo graças às duas cubas e ao modo SYNC.

- 1 Prima  para ligar a fritadeira. O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.
- 2 Prima o modo de cozedura pretendido e ajuste o tempo e a temperatura caso sejam diferentes das predefinições (premindo os botões + e -). As definições são guardadas.
- 3 Coloque os primeiros alimentos na cuba 1 (cuba da esquerda). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.

Nota: quando o ecrã indica "Add" e não existe outra interação durante 10 minutos, o programa para e o ecrã volta a apresentar "START/STOP". Terá de voltar a efetuar a seleção para reiniciar a cozedura.

- 4 Para ativar a cuba 2, prima "2".
- 5 Prima o segundo modo de cozedura pretendido e ajuste o tempo e a temperatura caso sejam diferentes das predefinições (premindo os botões + e -).
- 6 Coloque os restantes alimentos na cuba 2 (cuba da direita). Volte a introduzir a cuba na fritadeira.

- 7 Prima **SYNC** para que os dois alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo. Se os dois modos de cozedura selecionados tiverem um tempo de cozedura diferente, o ecrã irá apresentar "HOLD" no modo de cozedura mais curto (para os alimentos que precisam de menos tempo de cozedura). Isto significa que a fritadeira atrasa o início da cozedura para que os dois alimentos fiquem prontos ao mesmo tempo.
- 8 Prima  para começar a cozedura.
- 9 A fritadeira emite um aviso sonoro quando os alimentos estão prontos ao mesmo tempo.
- 10 Quando os alimentos estiverem cozidos, retire a cuba. Utilize pinças para retirar os alimentos da cuba.

Cuidado: depois de fritar a ar quente, as grelhas e os alimentos estarão muito quentes.

Nota: durante a cozedura, se remover uma das cubas e não a colocar novamente durante os próximos 5 minutos, o painel da cuba irá apresentar "OFF". A outra cuba continua a funcionar, mas termina o programa "SYNC".

UTILIZAR APENAS UMA DAS CUBAS DA FRITADEIRA

- 1 Prima  para ligar a fritadeira.
- 2 O modo para batatas fritas é apresentado na cuba 1 como predefinição enquanto a indicação OFF é apresentada no ecrã da cuba 2.
- 3 Qualquer uma das cubas pode ser ativada selecionando os botões "1" ou "2". A outra cuba permanece desativada (para cancelar a seleção, prima novamente os botões "1" ou "2").
- 4 Para começar a cozinhar, você pode escolher entre os modos de cozimento automático e manual.

a. Se escolher o modo de cozimento automático:

- Pressione o botão na tela para escolher o modo de cozimento desejado (esses modos são descritos em detalhe na seção **"Guia de cozimento"**).
- Confirme o modo de cozimento, pressionando o botão . Isso vai iniciar o processo de cozimento.
- Tem início o cozimento. O tempo restante vão no visor da tela.

b. Se escolher o manual:

- Pressione o modo MANUAL.
- Ajuste a temperatura  com os botões + e - na tela digital. O termostato varia de 40 a 200°C.
- Defina, então, o tempo de cozimento desejado, pressionando o botão + e - O timer pode ser definido para de 0 a 60 minutos.
- Pressione o botão  para iniciar o cozimento com os dados escolhidos de temperatura e tempo. Inicia-se o cozimento. O tempo de cozimento restante vão na tela do visor.

- 5 O excesso de óleo dos ingredientes é coletado no fundo da cuba.

- 6 Alguns alimentos precisam ser agitados na metade do tempo de cozimento (ver seção “Guia de Cozimento”). Para mexer os alimentos, puxe o cesto para fora do aparelho pela pega e agite-o. Em seguida, deslize o copo de volta no aparelho e a cozedura recomeça automaticamente.



No modo para batatas fritas, este símbolo fica intermitente durante a cozedura. Indica a necessidade de mexer as batatas fritas para uma cozedura homogênea.

- 7 Quando ouvir o apito do timer, o tempo de preparação definido se esgotou. Retire a cuba do aparelho e coloque-a sobre uma superfície resistente ao calor.
- 8 **Verifique se a comida está pronta.**
Se a comida ainda não estiver pronta, basta colocar a cuba de volta no aparelho e ajustar o timer para alguns minutos extras.
- 9 Quando a comida estiver cozida, retire a cuba. Para remover o alimento, use um par de pinças para retirá-la da cuba.

Cuidado: Ao virar a cuba, tome cuidado com qualquer excesso de óleo coletado na parte inferior da cuba que pode vazar na comida e que pode fazer a grade cair. Depois de fritar em ar quente, a cuba, a grelha e a comida ficam muito quentes.

- 10 Assim que o alimento estiver pronto, o aparelho fica pronto de imediato para preparar outra receita.

GUIA DE COZIMENTO

A tabela abaixo ajuda você a selecionar as configurações básicas para preparar a comida que você deseja.

Observação: Tenha em mente que essas configurações são indicações. Como alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor configuração para seus alimentos.

	Quantidade		Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C)	Modo de Cozimento	Agitar*	Informação adicional
Batatas e fritas							
Batata frita congelada (10 x10 mm)	Cuba 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Cuba 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Batata frita in natura (8 x 8 mm)	Cuba 1	900 g	45 min	180°C		x4	Seque bem com um papel toalha de cozinha antes de cozinhar
	Cuba 2	500 g	35 min			x4	
Batata rústica congelada	Cuba 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Cuba 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Carne e aves							
Bife congelado	Cuba 1	até 5 peças	15 min	200°C	MANUAL	x1	Virar a meio da cozedura
	Cuba 2	até 3 peças	15 min				
Filés de peito de frango (sem osso)	Cuba 1	até 5 peças	20 min	200°C		x1	Virar a meio da cozedura
	Cuba 2	até 3 peças	20 min	200°C			
Frango (inteiro)	Cuba 1	até 1500 g	55 min	160°C			Cuba 1 apenas
Snacks							
Nuggets de frango congelados	Cuba 1	até 600 g	15 min	200°C		x1	
	Cuba 2	até 400 g	15 min	200°C			
Asas de frango	Cuba 1	até 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Cuba 2	até 600 g	16 min	200°C			

pt

	Quantidade		Tempo aproximado (min)	Temperatura (°C)	Modo de Cozimento	Agitar*	Informação adicional
Snacks							
Pizza	Cuba 1	até 5 fatias	8 min	200°C	MANUAL		
	Cuba 2	até 3 fatias	8 min	200°C	MANUAL		
Abobrinha	Cuba 1	até 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Cuba 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Peixe e frutos do mar							
Filé de salmão	Cuba 1	até 5 peças	12 - 14 min	200°C			
	Cuba 2	até 3 peças	12 - 14 min	200°C			
Camarões médios	Cuba 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Cuba 2	até 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Cozimento							
Muffins	Cuba 1	até 8/9 peças	16 min	160°C			Use um tabuleiro/ forma de forno **
	Cuba 2	até 4 peças	16 min	160°C			
Bolo	Cuba 1	1 bolo redondo frigideira	50 - 55 min	160°C			
Desidratação							
Maças em fatias	Cuba 1	1 peça	4h	70°C			
	Cuba 2	1/2 peça	4h	70°C			

*Agite na metade do cozimento.

Dicas: para melhorar o resultado do cozimento, não hesite em agitar 2 a 3 vezes durante o cozimento.

**coloque a forma de bolo/forno na cuba

Quando utiliza misturas com fermento (como bolos, quiche ou queques), não deve encher o recipiente mais do que metade.

IMPORTANTE: Para evitar danificar o aparelho, nunca exceda as quantidades máximas de ingredientes e líquidos indicadas no manual de instruções e nas receitas.

DICAS

- Uma quantidade maior de alimento requer um tempo de preparação um pouco maior, uma quantidade menor de alimento requer um tempo de preparação um pouco menor. Se não tiver a certeza, pode abrir o cesto a qualquer momento da cozedura para verificar o progresso.
- Agitar alimentos menores no meio da preparação otimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos de forma desigual.
- Para deixar as batatas ainda mais crocantes, experimente adicionar um pouco de óleo antes de cozinhar e agite para cobrir uniformemente. Recomendamos 14ml de óleo.
- Os alimentos que podem ser preparados em um forno também podem ser preparados na aparelho.
- A quantidade ideal para a preparação de batatas fritas crocantes é de 1600 gramas (1000 g na cuba 1 e 600 g na cuba 2).
- Use uma massa pré-fabricada para preparar lanches com recheio de forma rápida e fácil. A massa pré-fabricada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque em uma forma que pode ser levada ao forno na cuba se quiser assar um bolo ou quiche, ou caso queira fritar ingredientes frágeis ou ingredientes com recheio.
- Você também pode usar a aparelho para reaquecer os ingredientes. Para reaquecer os ingredientes, ajuste a temperatura para 160 ° C por até 10 minutos. O tempo de cozedura pode ser ajustado dependendo da quantidade para reaquecer completamente os alimentos.

LIMPEZA

Limpe o equipamento após cada uso.

As cubas e as grelhas possuem um revestimento antiaderente. Não use utensílios de cozinha metálicos ou materiais de limpeza abrasivos para limpá-los, pois isso pode danificar o revestimento antiaderente.

- 1 Remova o plugue da tomada e deixe o aparelho esfriar.

Observação: Retire a cuba para deixar a aparelho esfriar mais rapidamente.

- 2 Limpe o exterior do equipamento com um pano úmido.
- 3 Limpe a panela e a cuba com água quente, um pouco de detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

As cubas e as grelhas podem ser lavadas na máquina de lavar loiça.

Dica: Se a sujeira estiver grudada no fundo da cuba e na grade, encha-as com água quente e um pouco de detergente. Deixe a cuba e a grade de molho por aproximadamente 10 minutos. Em seguida, enxague e seque.

- 4 Limpe o interior do equipamento com água quente e uma esponja não abrasiva.
- 5 Limpe o elemento de aquecimento com uma escova de limpeza para remover quaisquer resíduos de alimentos.
- 6 Não mergulhe o aparelho em água ou qualquer outro líquido.

ARMAZENAMENTO

- 1 Desconecte o aparelho e deixe esfriar.
- 2 Verifique se todas as peças estão limpas e secas.

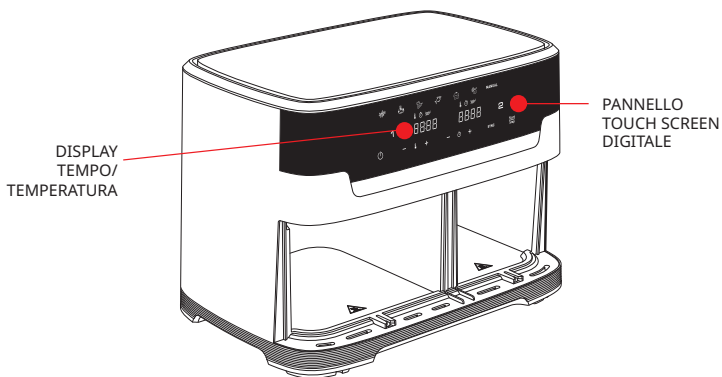
GARANTIA E SERVIÇO

Se precisar de serviços ou informações ou caso tenha um problema, visite o site da marca (veja a capa destas instruções de uso) ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente da marca em seu país. Você encontra seu número de telefone no folheto de garantia mundial.

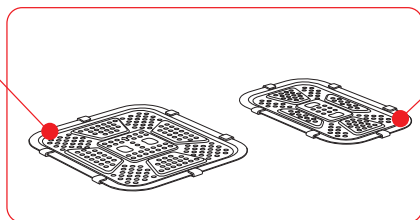
RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Se encontrar problemas no aparelho, visite o site da marca para obter uma lista de perguntas frequentes ou entre em contato com o Centro de atendimento ao cliente em seu país.

pt

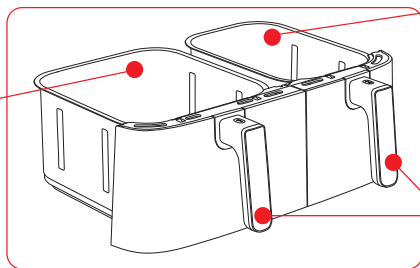


AMPIA GRIGLIA RIMOVIBILE CON CUSCINETTI IN SILICONE



GRIGLIA RIMOVIBILE CON CUSCINETTI IN SILICONE

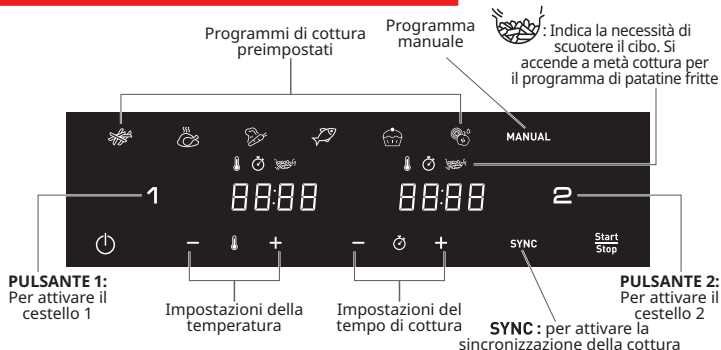
CESTELLO 1 (RECIPIENTE GRANDE)



CESTELLO 2 (RECIPIENTE NORMALE)

MANIGLIE DEI CESTELLI

Interfaccia utente DUAL EASY FRY



OFF : indica che il cestello è spento. Per attivarlo, toccare il pulsante 1 o 2.

MODALITÀ DI COTTURA AUTOMATICA



Patatine fritte



Pollo



Verdure



Pesce



Dolce



Disidratazione

MANUAL

Manuale

PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere eventuali adesivi dall'apparecchio (ad esempio l'adesivo sul cestello).
- 3 Pulire accuratamente il cestello e la griglia rimovibile con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.
I cestelli e le griglie sono lavabili in lavastoviglie.
- 4 Pulire la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido. L'apparecchio funziona producendo aria calda. Non riempire il cassetto con olio o grasso per frittura.

PREPARAZIONE PRIMA DELL'USO

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, stabile e resistente al calore, lontana da spruzzi d'acqua.
- 2 **Non riempire il cestello con olio o altri liquidi. Non appoggiare nulla sull'apparecchio perché ciò potrebbe ostacolare il flusso d'aria e compromettere il risultato della frittura ad aria calda.**

IMPORTANTE: Per evitare il surriscaldamento dell'apparecchio, non collocarlo in un angolo o sotto un pensile. Deve essere lasciato uno spazio di almeno 15 cm intorno all'apparecchio per consentire la circolazione dell'aria.

- 3 Premere  per accendere l'apparecchio.
- 4 La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.
- 5 Qualsiasi cestello può essere attivato per la selezione premendo il pulsante «1» o «2». (Per annullare la selezione, premere nuovamente il pulsante «1» o «2»; il cestello viene disattivato e annullato).

Nota: non superare mai la quantità massima indicata nella tabella (vedere la sezione "Guida alla cottura"), poiché ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.

- 6 Posizionare sempre le griglie adatte nei cestelli prima della cottura per ottenere risultati di cottura ottimali.

USO DI ENTRAMBI I CESTELLI IN MODALITÀ DI SINCRONIZZAZIONE (DOPPIA COTTURA)

È possibile cuocere 2 cibi diversi e averli pronti allo stesso tempo grazie a entrambi i cestelli e alla modalità SYNC.

- 1 Premere  per accendere l'apparecchio. La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.
- 2 Scegliere la modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -). Le impostazioni vengono salvate.
- 3 Posizionare il primo alimento nel cestello 1 (cassetto sinistro). Reinserire il cestello nell'apparecchio.

Nota: quando sul display viene visualizzato «Add» e se non viene eseguita alcuna azione per 10 minuti, il programma si arresta e sul display viene nuovamente visualizzato "START/STOP". Sarà necessario ri-effettuare la selezione per riavviare la cottura.

- 4 Per attivare il cestello 2, premere «2».
- 5 Scegliere la seconda modalità di cottura desiderata e regolare tempo e temperatura se diversi dalle impostazioni predefinite (premendo + e -).

- 6 Posizionare il secondo alimento nel cestello 2 (cassetto destro). Reinserire il cestello nell'apparecchio.
- 7 Premere **SYNC** per preparare contemporaneamente i due alimenti. Se le due modalità di cottura selezionate hanno un tempo di cottura diverso, sullo schermo viene visualizzato «HOLD» per la modalità di cottura più breve (per gli alimenti con tempi di cottura inferiori). Ciò significa che l'apparecchio ritarda l'avvio della cottura per avere i due alimenti pronti insieme.
- 8 Premere  per avviare la cottura.
- 9 L'apparecchio emette un segnale acustico quando gli alimenti sono pronti nello stesso momento.
- 10 Quando gli alimenti sono cotti, estrarre il cestello. Per rimuovere gli alimenti dal cestello, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: dopo la frittura ad aria, le griglie e gli alimenti sono molto caldi.
Nota: durante la cottura, se si rimuove uno dei cestelli e non lo si reinserisce entro 5 minuti, sul pannello del cestello appare "OFF". L'altro cestello continua a funzionare, ma il programma "SYNC" termina.

USO DI UN SOLO CESTELLO DELL'APPARECCHIO

- 1 Premere  per accendere l'apparecchio.
- 2 La modalità di cottura delle patatine fritte viene visualizzata come impostazione predefinita per il cestello 1 mentre OFF viene visualizzato per il cestello 2.
- 3 È possibile attivare qualsiasi cestello premendo il pulsante "1" o "2". L'altro cestello rimane spento (per annullare la selezione, premere nuovamente il pulsante "1" o "2").
- 4 Per iniziare la cottura, è possibile scegliere tra la modalità di cottura preimpostata o le impostazioni manuali.
 - a. Se si sceglie la modalità di cottura preimpostata:
 - Selezionare la modalità di cottura desiderata premendo l'icona corrispondente sul touch screen (queste modalità sono descritte in dettaglio nella sezione «Guida alla cottura»).
 - Confermare la modalità di cottura premendo il  pulsante. Il processo di cottura viene avviato.
 - La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
 - b. Se si scelgono le impostazioni manuali:
 - Scegliere la modalità manuale
 - Regolare la temperatura  con i pulsanti + e - sul display digitale. Il termostato varia da 40 a 200 °C.
 - Impostare quindi il tempo di cottura desiderato premendo i pulsanti + e - . È possibile impostare il timer tra 0 e 60 minuti.
 - Premere  il pulsante per iniziare la cottura con le impostazioni selezionate di tempo e temperatura. La cottura ha inizio. Sul display viene visualizzato il tempo di cottura rimanente.
- 5 L'olio in eccesso proveniente dagli alimenti viene raccolto sul fondo del cestello.

- 6 È necessario scuotere alcuni alimenti a metà del tempo di cottura (vedere la sezione «Guida alla cottura»). Per eseguire questa operazione, estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrandolo per la maniglia e scuoterlo. Quindi reinserire il recipiente nell'apparecchio e la cottura si riavvierà automaticamente.



Durante la modalità di cottura per patatine fritte, questa icona lampeggia a metà cottura. Indica la necessità di scuotere le patatine per una cottura omogenea.

- 7 Quando si sente il suono del timer, il tempo di cottura impostato è terminato. Estrarre il recipiente dall'apparecchio e poggiarlo su una superficie resistente al calore.
- 8 **Controllare che il cibo sia pronto.**
Se non è ancora pronto, è sufficiente reinserire il recipiente e impostare il timer per qualche altro minuto.
- 9 Quando l'alimento è cotto, estrarre il recipiente. Per estrarre gli alimenti dal recipiente, utilizzare un paio di pinze.

Attenzione: il cestello non deve mai essere capovolto con la griglia. Dopo la frittura ad aria, le griglie e gli alimenti sono molto caldi.

- 10 Quando un lotto di alimenti è cotto, l'apparecchio è subito pronto per preparare un altro lotto.

GUIDA ALLA COTTURA

La tabella seguente è utile per selezionare le impostazioni di base per gli alimenti che si desidera preparare.

Nota: i tempi di cottura riportati di seguito sono solo indicativi e possono variare a seconda della qualità e della quantità di patate utilizzate. Per gli altri alimenti, la dimensione, la forma e la marca possono influire sui risultati. Pertanto, potrebbe essere necessario regolare leggermente il tempo di cottura.

		Quantità	Tempo approssimativo	Temperatura	Moda- lità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Patate e patatine fritte							
Patatine fritte surgelate (10 mm x 10 mm standard thickness)	Cestello 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Cestello 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Patatine fritte fatte in casa (8 mm x 8 mm)	Cestello 1	900 g	45 min	180°C		x4	Asciugare con un canovaccio prima di cuocere
	Cestello 2	500 g	35 min			x4	
Patate surgelate a spicchi	Cestello 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Cestello 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Carne e pollame							
Bistecca di manzo congelata	Cestello 1	fino a 5 pezzi	15 min	200°C	MANUAL	x1	Girare a metà cottura
	Cestello 2	fino a 3 pezzi	15 min				
Filetti di petto di pollo (disossati)	Cestello 1	fino a 5 pezzi	20 min	200°C		x1	Girare a metà cottura
	Cestello 2	fino a 3 pezzi	20 min	200°C			
Pollo intero	Cestello 1	fino a 1500 g	55 min	160°C			Solo recipiente 1
Spuntini							
Crocchette di pollo	Cestello 1	fino a 600 g	15 min	200°C		x1	
	Cestello 2	fino a 400 g	15 min	200°C			
Ali di pollo	Cestello 1	fino a 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Cestello 2	fino a 600 g	16 min	200°C			

		Quantità	Tempo approssimativo	Temperatura	Modalità di cottura	Agitare*	Informazioni extra
Spuntini							
Pizza	Cestello 1	fino a 5 fette	8 min	200°C	MANUAL		
	Cestello 2	fino a 3 fette	8 min	200°C	MANUAL		
Zucchini	Cestello 1	fino a 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Cestello 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Pesce							
Filetto di salmone	Cestello 1	fino a 5 pezzi	12 - 14 min	200°C			
	Cestello 2	fino a 3 pezzi	12 - 14 min	200°C			
Gamberetti	Cestello 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Cestello 2	fino a fi 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Cottura al forno							
Muffin	Cestello 1	fino a 8/9 pezzi	16 min	160°C			Utilizzare una placca da forno/ pirofila da forno**
	Cestello 2	fino a 4 pezzi	16 min	160°C			
Torte al cioccolato	Cestello 1	1 torta rotonda padella	50 - 55 min	160°C			
Disidratazione							
Mela a fette	Cestello 1	1 pezzo	4h	70°C			
	Cestello 2	1/2 pezzo	4h	70°C			

* Agitare a metà cottura

Consigli: per migliorare il risultato della cottura non esitate a scuotere 2-3 volte durante la cottura.

**Posizionare la tortiera/pirofila da forno nel recipiente.

Quando si utilizzano impasti che lievitano (ad esempio per torte, quiche o muffin) il piatto da forno non deve essere riempito oltre la metà.

IMPORTANTE: Per evitare di danneggiare l'apparecchio, non superare mai le quantità massime di ingredienti e liquidi indicate nel manuale di istruzioni e nella ricette.

SUGGERIMENTI

- Gli alimenti più piccoli richiedono solitamente un tempo di cottura leggermente più breve rispetto agli alimenti di dimensioni maggiori. In caso di dubbi, aprire il recipiente in qualsiasi momento per controllare la cottura.
- Agitando gli alimenti di piccole dimensioni a metà cottura, si ottiene un risultato migliore e si evita una cottura non omogenea.
- Per rendere le patate ancora più croccanti, provare ad aggiungere una piccola quantità di olio prima di cuocerle e agitarle per coprirle in modo uniforme. Consigliamo 14 ml di olio. Dopo aver aggiunto un cucchiaino di olio, friggere le patate per pochi minuti.
- Gli snack che possono essere cucinati in forno possono essere cucinati anche nell'apparecchio.
- La quantità ottimale consigliata per la cottura delle patatine fritte è 1600 grammi (1000g nell cestello 1 y 600g nell cestello 2).
- Utilizzare la pasta sfoglia e la pasta frolla pronte per preparare snack ripieni in modo rapido e semplice.
- Posizionare una teglia da forno nella ciotola dell'apparecchio se si desidera cuocere una torta o una quiche o se si desidera friggere alimenti delicati o farciti. Si può usare una teglia da forno in silicone, acciaio inox, alluminio, terracotta.
- L'apparecchio può anche essere utilizzato per riscaldare gli alimenti. Per riscaldare gli alimenti, impostare la temperatura su 160 °C per un massimo di 10 minuti. Il tempo di cottura può essere regolato in base alla quantità di alimenti in modo da riscaldarli completamente.

it

PULIZIA

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

La ciotola e la griglia hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 1 Rimuovere la spina dalla presa di corrente e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: rimuovere il recipiente per far raffreddare l'apparecchio più rapidamente.

- 2 Pulire la parte esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3 Pulire la griglia con acqua calda, un po' di detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. È possibile utilizzare un liquido sgrassante per rimuovere eventuali residui di sporco.

Avvertenza: la ciotola e la griglia sono lavabili in lavastoviglie.

Suggerimento: se la sporcizia rimane attaccata sul fondo del recipiente e sulla griglia, riempirli con acqua calda e del detersivo per piatti. Lasciare il recipiente e la griglia immersi per circa 10 minuti, quindi sciacquarli e asciugarli.

- 4 Pulire l'interno dell'apparecchio con acqua calda e un panno umido.
- 5 Pulire l'elemento riscaldante con una spazzola asciutta per rimuovere eventuali residui di cibo.
- 6 Non immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi.

CONSERVAZIONE

- 1 Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare.
- 2 Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte.

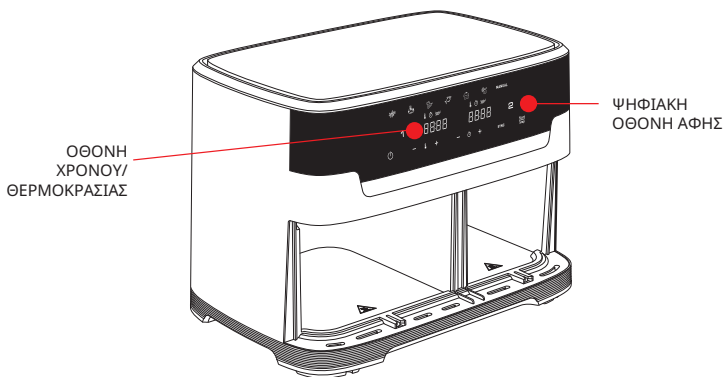
GARANZIA E ASSISTENZA

Per assistenza, informazioni o se si verificano problemi, visitare il sito Web dell'azienda produttrice oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. Il numero di telefono è riportato nell'opuscolo della garanzia internazionale. Se nel proprio paese non è presente un centro assistenza clienti, rivolgersi al rivenditore di zona.

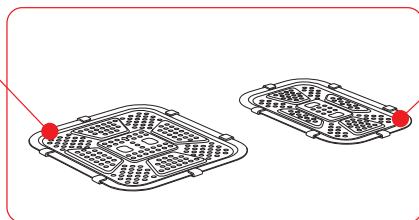
it

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

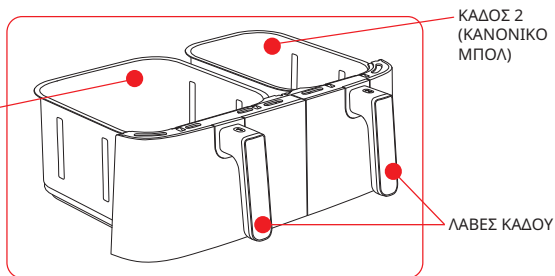
In caso di problemi con l'apparecchio, visitare il sito Web dell'azienda produttrice (vedere la pagina di copertina del presente Manuale) per un elenco delle domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.



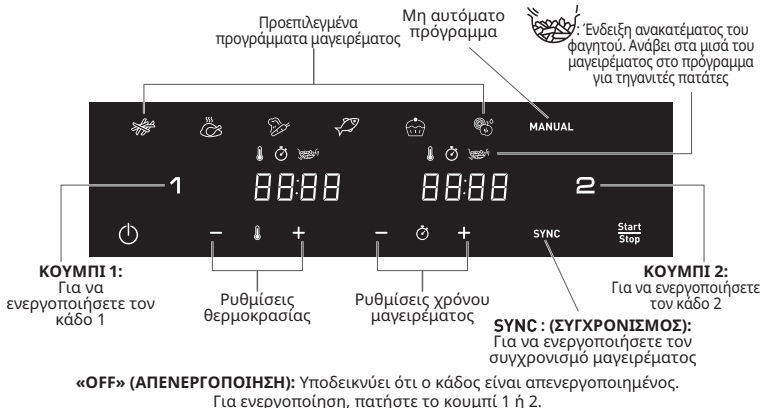
ΜΕΓΑΛΗ
ΑΠΟΣΠΩΜΕΝΗ
ΣΧΑΡΑ ΜΕ
ΕΠΙΘΕΜΑΤΑ
ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ



ΚΑΔΟΣ 1
(ΜΕΓΑΛΟ
ΜΠΟΛ)



Περιβάλλον χρήστη DUAL EASY FRY



el

ΑΥΤΟΜΑΤΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ



ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα από τη συσκευή, όπως το αυτοκόλλητο στον κάδο.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τον κάδο και τις αποσπώμενες σχάρες με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.
Οι κάδοι και οι σχάρες πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.
- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
- 2 Μην γεμίζετε το συρτάρι με λάδι ή άλλο υγρό.
Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποτρέψετε την υπερθέρμανση της συσκευής, μην την τοποθετείτε σε γωνία ή κάτω από ντουλάπι τοίχου. Πρέπει να αφήνεται κενό τουλάχιστον 15 εκ. γύρω από τη συσκευή για να κυκλοφορεί ο αέρας.

- 3 Πατήστε  (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
- 4 Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
- 5 Μπορείτε να επιλέξετε να ενεργοποιήσετε οποιονδήποτε κάδο πατώντας το κουμπί «1» ή «2». Για να ακυρώσετε την επιλογή, πατήστε ξανά το κουμπί «1» ή «2». Θα εμφανιστεί η ένδειξη «OFF» [ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ] για τον κάδο και η επιλογή θα ακυρωθεί.

Σημείωση: Ποτέ να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

- 6 Τοποθετείτε πάντα τις κατάλληλες σχάρες στους κάδους πριν από το μαγείρεμα για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΤΩΝ ΔΥΟ ΚΑΔΩΝ ΣΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΥ (ΔΙΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ)

Μαγειρέψτε 2 διαφορετικά φαγητά ταυτόχρονα χάρη στους δύο κάδους και στη λειτουργία «SYNC» (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ).

- 1 Πατήστε  (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή. Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
- 2 Πατήστε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -). Γίνεται αποθήκευση των ρυθμίσεων.
- 3 Τοποθετήστε το πρώτο φαγητό στον κάδο 1 (αριστερός κάδος). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.

Σημείωση: Όταν στην οθόνη εμφανιστεί η ένδειξη «Add» (Προσθήκη) και δεν προβείτε σε καμία ενέργεια για 10 λεπτά, το πρόγραμμα διακόπτεται και η οθόνη επιστρέφει στην ένδειξη «START/STOP» (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ). Θα πρέπει να το επιλέξετε ξανά για να ξεκινήσετε και πάλι το μαγείρεμα.

- 4 Για να ενεργοποιήσετε τον κάδο 2, πατήστε το «2».
- 5 Πατήστε τη δεύτερη επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο και τη θερμοκρασία, αν διαφέρουν σε σχέση τις υπάρχουσες ρυθμίσεις (πατώντας τα + και -).
- 6 Τοποθετήστε το δεύτερο φαγητό στον κάδο 2 (δεξιός κάδος). Σπρώξτε ξανά τον κάδο μέσα στη συσκευή.
- 7 Πατήστε **SYNC** (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ) για να ετοιμάσετε ταυτόχρονα και τα δύο φαγητά. Αν οι δύο επιλεγμένες λειτουργίες μαγειρέματος έχουν διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη «HOLD» (ΣΕ ΑΝΑΜΟΝΗ) για τη συντομότερη λειτουργία μαγειρέματος (για φαγητά που απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος). Αυτό σημαίνει ότι η συσκευή καθυστερεί την έναρξη μαγειρέματος, ώστε να είναι έτοιμα και τα δύο φαγητά την ίδια στιγμή.
- 8 Πατήστε **Start/Stop** (ΕΝΑΡΞΗ/ΔΙΑΚΟΠΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ) για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.
- 9 Όταν και τα δύο φαγητά είναι έτοιμα την ίδια στιγμή, θα ακούσετε τον χαρακτηριστικό ήχο «μπιπ».
- 10 Όταν τα φαγητά μαγειρευτούν, αφαιρέστε τον κάδο. Για να βγάλετε τα φαγητά από τον κάδο, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

el

Προσοχή: Μετά το καυτό τηγάνισμα, οι σχάρες και τα φαγητά θα καίνε.
Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, αν αφαιρέσετε έναν από τους κάδους και δεν τον επανατοποθετήσετε μέσα σε 5 λεπτά, η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) θα εμφανιστεί για τον συγκεκριμένο κάδο. Ο άλλος κάδος θα συνεχίσει να λειτουργεί, όμως το πρόγραμμα «SYNC» (ΣΥΓΧΡΟΝΙΣΜΟΣ) θα σταματήσει.

ΧΡΗΣΗ ΜΟΝΟΣ ΕΝΟΣ ΚΑΔΟΥ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- 1 Πατήστε  (Έναρξη/Διακοπή λειτουργίας) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
 - 2 Η λειτουργία «Τηγανιτές πατάτες» εμφανίζεται ως προεπιλογή για τον κάδο 1, ενώ στην οθόνη για τον κάδο 2 εμφανίζεται η ένδειξη «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ).
 - 3 Μπορείτε να ενεργοποιήσετε οποιονδήποτε κάδο πατώντας το κουμπί «1» ή «2». Ο άλλος κάδος παραμένει σε λειτουργία «OFF» (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ). Για να ακυρώσετε την επιλογή, πατήστε ξανά το κουμπί «1» ή «2».
 - 4 Για να ξεκινήσετε το μαγείρεμα, μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ της προκαθορισμένης λειτουργίας μαγειρέματος ή των μη αυτόματων ρυθμίσεων.
- α. Αν επιλέξετε μια προκαθορισμένη λειτουργία μαγειρέματος:**
- Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το αντίστοιχο εικονίδιο στην οθόνη αφής. Αυτές οι λειτουργίες περιγράφονται λεπτομερώς στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».
 - Επιβεβαιώστε τη λειτουργία μαγειρέματος πατώντας το **Start/Stop** κουμπί. Έτσι θα ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
 - Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.

b. Αν επιλέξετε μη αυτόματες ρυθμίσεις:

- Πατήστε τη λειτουργία «MANUAL» (ΜΗ ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ).
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία  με τα κουμπιά + και - στην ψηφιακή οθόνη. Ο θερμοστάτης ρυθμίζεται από 40°C έως 200°C.
- Στη συνέχεια, ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος πατώντας τα κουμπιά + και -. Ο χρονοδιακόπτης μπορεί να ρυθμιστεί μεταξύ 0 και 60 λεπτών.
- Πατήστε το  κουμπί για να ξεκινήσει το μαγείρεμα με τις επιλεγμένες ρυθμίσεις θερμοκρασίας και χρόνου. Το μαγείρεμα ξεκινά. Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται στην οθόνη.

5 Η ποσότητα λαδιού που βγαίνει από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του κάδου.

6 Κάποιες συνταγές απαιτούν το ανακάτεμα του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος για βέλτιστα αποτελέσματα μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακατέψετε το φαγητό, κρατήστε τη χειρολαβή για να τραβήξετε το μπολ από τη συσκευή και ανακατέψτε. Στη συνέχεια, σπρώξτε ξανά το μπολ μέσα στη συσκευή και το μαγείρεμα θα ξεκινήσει και πάλι αυτόματα.



Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μαγειρέματος «Τηγανητές πατάτες», αυτή η ένδειξη αναβοσβήνει στα μισά του μαγειρέματος. Υποδεικνύει την ανάγκη ανακατέματος των τηγανητών πατατών για ομοιόμορφο μαγείρεμα.

7 Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Βγάλτε το μπολ από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.

8 **Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.**

Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά σύρετε το μπολ μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.

9 Όταν το φαγητό μαγειρευτεί, αφαιρέστε το μπολ. Για να βγάλετε το φαγητό από το μπολ, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα.

Προσοχή: Δεν πρέπει ποτέ να αναποδογυρίζετε τον κάδο μαζί με τη σχάρα. Μετά το μαγείρεμα, οι κάδοι, οι σχάρες και το φαγητό θα καίνε.

10 Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας ποσότητας φαγητού, η συσκευή είναι έτοιμη στη στιγμή για το μαγείρεμα της επόμενης ποσότητας φαγητού.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθάει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα πιάτα που θέλετε να δημιουργήσετε.

Σημείωση: Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι απλώς ενδεικτικοί και μπορεί να διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία και τη δόση από πατάτες που χρησιμοποιείτε. Για άλλες τροφές, το μέγεθος, το σχήμα και η μάρκα μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Επομένως, ενδέχεται να πρέπει να προσαρμόσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

	Ποσότητα		Εκτιμώμενος χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες							
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10 mm x 10 mm)	Κάδος 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	Στεγνώστε με μια πετσέτα πριν από το μαγείρεμα
	Κάδος 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες (8 mm x 8 mm)	Κάδος 1	900 g	45 min	180°C		x4	
	Κάδος 2	500 g	35 min			x4	
Κατεψυγμένες κυδωνάτες πατάτες	Κάδος 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Κάδος 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Κρέας και πουλερικά							
Παγωμένη μοσχαρίσια μπριζόλα	Κάδος 1	έως 5 τεμάχια	15 min	200°C	MANUAL	x1	Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
	Κάδος 2	έως 3 τεμάχια	15 min				
Στήθος κοτόπουλο (χωρίς κόκαλα)	Κάδος 1	έως 5 τεμάχια	20 min	200°C		x1	Αναποδογυρίστε στα μισά του μαγειρέματος
	Κάδος 2	έως 3 τεμάχια	20 min	200°C			
Ολόκληρο κοτόπουλο	Κάδος 1	έως 1500 g	55 min	160°C			Μπολ 1 μόνο
Σνακ							
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	Κάδος 1	έως 600 g	15 min	200°C		x1	
	Κάδος 2	έως 400 g	15 min	200°C			
Φτερούγες κοτόπουλου	Κάδος 1	έως 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Κάδος 2	έως 600 g	16 min	200°C			

el

	Ποσότητα		Εκτιμώμενος χρόνος	Θερμοκρασία	Λειτουργία μαγειρέματος	Ανακατέψτε*	Περισσότερες πληροφορίες
Σνακ							
Πίτσα	Κάδος 1	έως 5 φέτες	8 min	200°C	MANUAL		
	Κάδος 2	έως 3 φέτες	8 min	200°C	MANUAL		
Κολοκύθι	Κάδος 1	έως 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Κάδος 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Ψάρι							
Φιλέτο σολομού	Κάδος 1	έως 5 τεμάχια	12 - 14 min	200°C			
	Κάδος 2	έως 3 τεμάχια	12 - 14 min	200°C			
Γαρίδες	Κάδος 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Κάδος 2	έως 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Ψήσιμο							
Ατομικά κέικ/ μάφιν	Κάδος 1	έως 8/9 τεμάχια	16 min	160°C			Χρησιμοποιήστε ένα ταψί/ταψάκι φούρνου**
	Κάδος 2	έως 4 τεμάχια	16 min	160°C			
Κέικ σοκολάτας	Κάδος 1	1 στρογγυλή φόρμα για κέικ	50 - 55 min	160°C			
Αποξήρανση							
Μήλα σε φέτες	Κάδος 1	1 τεμάχιο	4h	70°C			
	Κάδος 2	1/2 τεμάχιο	4h	70°C			

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

Συμβουλές: για να βελτιώσετε το αποτέλεσμα μαγειρέματος, μη διστάσετε να ανακινήσετε 2-3 φορές κατά το μαγείρεμα.

**τοποθετήστε τη φόρμα για κέικ / το ταψάκι φούρνου στο μπολ.

Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως για κέικ, κικς ή μάφιν), η φόρμα δεν πρέπει να γεμίζει πάνω από το μισό.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευή σας, ποτέ να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ

- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Για να κάνετε τις πατάτες ιδιαίτερα τραγανές, δοκιμάστε να προσθέσετε μια μικρή ποσότητα λαδιού πριν από το μαγείρεμα και ανακατέψτε για να καλύψετε ομοιόμορφα τις πατάτες. Συνιστούμε 14ml λάδι. Αφού προσθέσετε μια κουταλιά λάδι, τηγανίστε τις πατάτες μέσα σε λίγα λεπτά.
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στη συσκευή.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 1600 γραμμάρια (Κάδος 1 : 1000 g + Κάδος 2 : 600g)
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Τοποθετήστε ένα ταψί στο μπολ της συσκευής εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία τάρτα ή εάν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητα ή γεμιστά υλικά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα πυρίμαχο σκεύος από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο ή τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για να ξαναζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά. Ο χρόνος μαγειρέματος μπορεί να προσαρμοστεί ανάλογα με την ποσότητα του φαγητού για να ξαναζεστάνετε πλήρως το φαγητό.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το μπολ και η σχάρα διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζινικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επικάλυψη.

- 1 Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε το μπολ για να αφήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

- 2 Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
- 3 Καθαρίστε το μπολ και τη σχάρα με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμίας.

Προειδοποίηση: Το μπολ και η σχάρα πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στον πυθμένα του μπολ και στη σχάρα, γεμίστε τα με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπούνι. Αφήστε το μπολ και τη σχάρα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα υγρό πανί.
- 5 Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
- 6 Μη βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- 1 Βγάλτε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
- 2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

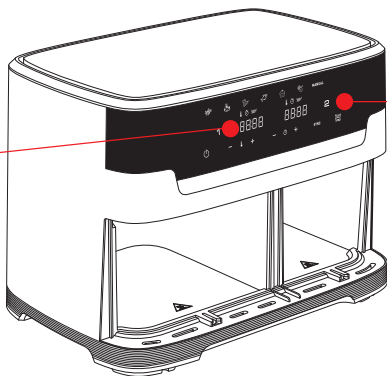
Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της επωνυμίας στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης. Αν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, επισκεφθείτε τον τοπικό αντιπρόσωπο της επωνυμίας.

el

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

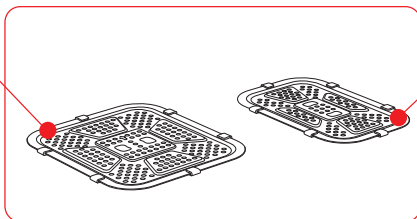
Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της επωνυμίας (βλ. εξώφυλλο αυτού του εγχειριδίου) για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας.

ZAMAN/
SICAKLIK
EKRANI



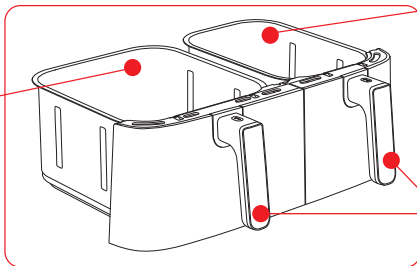
DIJİTAL
DOKUNMATİK
EKAN PANELİ

SİLİKON
PEDLİ BÜYÜK
ÇIKARILABİLİR
IZGARA



SİLİKON PEDLİ
ÇIKARILABİLİR
IZGARA

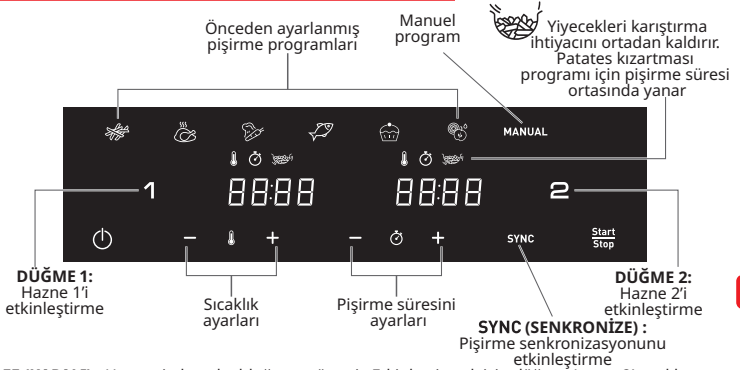
HAZNE 1.
(BÜYÜK KASE)



HAZNE 2.
(NORMAL KASE)

HAZNE SAPLARI

DUAL EASY FRY kullanıcı arabirimi



OFF (KAPALI) : Haznenin kapalı olduğunu gösterir. Etkinleştirmek için düğme 1 veya 2'ye tıklayın.

OTOMATİK PİŞİRME MODLARI



Kızartma



Tavuk



Sebze



Balık



Tatlı



Kurutma

MANUEL

Manuel mod

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki tüm etiketleri çıkarın (örneğin haznedeki etiket).
- 3 Hazneyi ve çıkarılabilir ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.
Hazneler ve ızgaralar bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- 4 Cihazın içini ve dışını nemli bir bezle silin. Cihaz sıcak hava üreterek çalışır. Hazneyi katı ya da sıvı kızartma yağı ile doldurmayın.

KULLANMADAN ÖNCE HAZIRLIK

- 1 Cihazı, su sıçrayabilecek yerlerin uzağında olan, düz, sabit ve ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyinin üzerine yerleştirin.
- 2 **Hazneyi yağ veya başka sıvılarla doldurmayın.**
Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın. Bu hava akışını kesintiye uğratır ve sıcak hava ile kızartmanın sonucunu etkiler.

ÖNEMLİ: Cihazın aşırı ısınmasını önlemek için, köşeye veya duvar dolabının altına yerleştirmeyin. Havanın dolaşabilmesi için cihazın etrafında en az 15 cm boşluk bırakılmalıdır.

- 3 Cihazı açmak için  (Başlat/Durdur) düğmesine basın.
- 4 Hazne 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Hazne 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
- 5 Haznelerden herhangi birini etkinleştirip seçmek için düğme "1" veya "2"ye basın. (Seçimi iptal etmek için tekrar düğme "1" veya "2"ye basın; hazne kapatılır ve etkinleştirme iptal edilir).

Not: Nihai sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, tabloda belirtilen maksimum miktarı asla aşmayın ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın).

- 6 En iyi pişirme sonuçları için pişirme işleminden önce her zaman haznelerin uygun ızgaralarını yerleştirin.

SENKRONİZE MODDA HER İKİ HAZNENİN DE KULLANILMASI (ÇİFT PİŞİRME)

İki hazne ve SYNC (SENKRONİZE) mod sayesinde, aynı anda 2 farklı yiyecek pişirin.

- 1 Cihazı açmak için  (Başlat/Durdur) düğmesine basın. Hazne 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Hazne 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
- 2 İstedığınız pişirme moduna basın ve süre ile sıcaklıklar birbirinden farklıysa + ve - düğmelerine basarak ayarlayın. Ayarlar kaydedilir.
- 3 İlk yiyeceği hazne 1'e (sol hazne) yerleştirin. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.

Not: Ekranda "Add" (Ekle) mesajı görüntülendikten sonra 10 dakika boyunca hiçbir eylem gerçekleşmezse program durur ve ekranda tekrar "START/STOP" (BAŞLAT/DURDUR) görüntülenir. Pişirmeyi yeniden başlatmak için yeniden seçim yapmanız gerekir.

- 4 Hazne 2'yi etkinleştirmek için "2" düğmesine basın.
- 5 İsteddiğiniz ikinci pişirme moduna basın. Süre ve sıcaklıklar birbirinden farklıysa + ve - düğmelerine basarak ayarlayın.
- 6 İkinci yiyeceği hazne 2'ye (sağ hazne) yerleştirin. Hazneyi kaydırarak tekrar cihaza takın.

- 7 İki yiyeceği de aynı anda hazırlamak için **SYNC** (SENKRONİZE) düğmesine basın. Seçilen iki pişirme modunun pişirme süreleri farklıysa en kısa pişirme modu için ekranda "HOLD" (BEKLET) mesajı görüntülenir (daha az pişirme süresi gerektiren yiyecekler için). Bu, iki yiyeceğin de aynı anda hazır olmasını sağlamak için cihazın pişirme işlemini geciktirdiği anlamına gelir.
- 8 Pişirmeye başlamak için **Start/Stop** (BAŞLAT/DURDUR) düğmesine basın.
- 9 Cihaz, yiyecekler aynı anda hazır olduğunda bip sesi çıkarır.
- 10 Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

Dikkat: Sıcak kızartma işleminden sonra ızgaralar ve yiyecekler çok sıcaktır.
Not: Pişirme sırasında haznelerden birini çıkarırsanız ve 5 dakika içinde geri takmazsanız bu haznenin panelinde "OFF" (Kapalı) mesajı görüntülenir. Diğer hazne çalışmaya devam eder ancak "SYNC" (SENKRONİZE) programı sona erer.

tr

CİHAZIN YALNIZCA BİR HAZNESİNİ KULLANMA

- 1 Cihazı açmak için **Start/Stop** (Başlat/Durdur) düğmesine basın.
- 2 Hazne 1 için varsayılan olarak Kızartma modu gösterilir. Hazne 2 için ekranda OFF (Kapalı) görüntülenir.
- 3 Haznelerden herhangi birini etkinleştirmek için düğme "1" veya "2"ye basın. Diğer çekmece OFF (kapalı) kalır (Seçimi iptal etmek için tekrar düğme "1" veya "2"ye basın).
- 4 Pişirmeye başlamak için önceden ayarlanmış pişirme modunu seçebilirsiniz veya ayarları manuel olarak yapabilirsiniz.

a. Önceden ayarlanmış pişirme modunu seçtiyseniz:

- İsteddiğiniz pişirme modunu seçmek için dokunmatik ekranda buna karşılık gelen simgeye basın (Bu modlar, "pişirme kılavuzu" bölümünde ayrıntılı olarak açıklanmıştır.).
- Düğmeye basarak pişirme modunu **Start/Stop** onaylayın. Bu, pişirme işlemini başlatır.
- Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.

b. Manuel ayarları seçtiyseniz:

- MANUAL (MANUEL) moda basın.
- Dijital ekrandaki **Start/Stop** + ve - düğmelerini kullanarak sıcaklığı ayarlayın. Termostat sıcaklığı 40-200°C arasında değişir.
- Ardından + ve - düğmelerine basarak istenen pişirme süresini ayarlayın. Zamanlayıcı 0 ile 60 dakika arasında ayarlanabilir.
- Seçilen sıcaklık **Start/Stop** ve saat ayarlarıyla pişirmeye başlamak için düğmeye basın. Pişirme başlar. Kalan pişirme süresi ekranda görüntülenir.

- 5 Yiyeceklerdeki fazla yağ haznenin dibinde toplanır.

- 6 En iyi pişirme sonuçları için bazı yiyeceklerin pişirme süresinin ortasında karıştırılması gerekir ("Yemek Pişirme Kılavuzu" bölümüne bakın.). Yiyecekleri karıştırmak için hazneyi sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Ardından hazneyi tekrar cihaza takın. Pişirme işlemi otomatik olarak yeniden başlar.



Kızartma pişirme modunda, pişirme işleminin ortasında bu sembol yanıp sönmeye başlar. Homojen pişirme için kızartılan yiyeceklerin karıştırılması gerektiğini belirtir.

- 7 Zamanlayıcı çaldığında, ayarlanan pişirme süresi sona ermiş olur. Hazneyi cihazdan çıkarın ve ısıya dayanıklı bir yüzeyin üzerine yerleştirin.
- 8 **Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.** Yiyecekler henüz hazır değilse hazneyi tekrar cihazın içine kaydırın ve zamanlayıcıda ekstra birkaç dakika daha ayarlayın.
- 9 Yiyecekler piştiğinde hazneyi çıkarın. Yiyecekleri hazneden çıkarmak için maşa kullanın.

tr

Dikkat: Izgara haznenin içindeyken hazne kesinlikle ters çevrilmemelidir. Pişirme sonrasında hazneler, ızgaralar ve yiyecekler çok sıcaktır.

- 10 Bir parti yiyeceğin pişirilmesi tamamlanır tamamlanmaz, cihaz bir sonraki partiyi pişirmek için hazır olur.

PIŞIRME KILAVUZU

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecekler için temel ayarları yapmanıza yardımcı olur.

Not: Aşağıdaki pişirme süreleri yalnızca bir kılavuz niteliğindedir ve kullanılan patates türüne ve durumuna göre değişiklik gösterebilir. Diğer yiyecekler için boyutlar, şekil ve marka sonuçları etkileyebilir. Bu yüzden pişirme süresini biraz değiştirmeniz gerekebilir.

	Miktar		Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Patates ve kızartmalar							
Dondurulmuş kızartmalar (10 mm x 10 mm)	Hazne 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Hazne 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Ev yapımı patates kızartması (8 mm x 8 mm)	Hazne 1	900 g	45 min	180°C		x4	Pişirmeden önce havlu peçeteyle kurulayın
	Hazne 2	500 g	35 min			x4	
Dondurulmuş patates dilimleri	Hazne 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Hazne 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Et ve Tavuk							
Donmuş biftek	Hazne 1	5 parçaya kadar	15 min	200°C	MANUAL	x1	Pişirme alanının ortasına çevirin.
	Hazne 2	3 parçaya kadar	15 min				
Tavuk göğsü filetosu (kemiksiz)	Hazne 1	5 parçaya kadar	20 min	200°C		x1	Pişirme alanının ortasına çevirin.
	Hazne 2	3 parçaya kadar	20 min	200°C			
Tavuk bütün	Hazne 1	1500 gr'a kadar	55 min	160°C			Yalnızca çekmece 1
Snacks							
Dondurulmuş tavuk nugget	Hazne 1	600 gr'a kadar	15 min	200°C		x1	
	Hazne 2	400 gr'a kadar	15 min	200°C			
Tavuk kanadı	Hazne 1	1.2 kg'a kadar	16 min	200°C		x1	
	Hazne 2	600 gr'a kadar	16 min	200°C			

tr

	Miktar		Yaklaşık Süre	Sıcaklık	Pişirme modu	Karıştırma*	Ekstra bilgi
Atıştırmalıklar							
Pizza	Hazne 1	5 dilime kadar	8 min	200°C	MANUAL		
	Hazne 2	3 dilime kadar	8 min	200°C	MANUAL		
Kabak	Hazne 1	1.2 kg'a kadar	14 min	200°C		x4	
	Hazne 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Balık							
Somon fileto	Hazne 1	5 parçaya kadar	12 - 14 min	200°C			
	Hazne 2	3 parçaya kadar	12 - 14 min	200°C			
Karidesler	Hazne 1	600 gr'a kadar	8 - 10 min	140°C		x1	
	Hazne 2	450 gr'a kadar	8 - 10 min	140°C		x1	
Pişirme							
Muffin	Hazne 1	8/9 parçaya kadar	16 min	160°C			Bir pasta kalıbı/ fırın kabı kullanın**
	Hazne 2	4 parçaya kadar	16 min	160°C			
Çikolatalı kek	Hazne 1	1 adet yuvarlak kek kalıbı	50 - 55 min	160°C			
Kurutma							
Dilimlenmiş elma	Hazne 1	1 parça	4h	70°C			
	Hazne 2	1/2 parça	4h	70°C			

* Pişirme işleminin yarısında sallayın.

İpuçları: Pişirme sonucunu iyileştirmek için, pişirme sırasında 2-3 kez sallamaktan çekinmeyin.

**Pasta kalıbını/fırın kabını hazneye yerleştirin.

Kabaran karışımlar (örneğin kek, kiş veya muffin gibi) kullandığınızda fırın kabı yarısından fazla doldurulmamalıdır.

ÖNEMLİ: Cihazınıza zarar vermektan kaçınmak için asla kullanma kılavuzunda ve tariflerde belirtilen maksimum malzeme ve sıvı miktarını aşmayın.

İPUÇLARI

- Daha küçük yiyecekler genellikle daha büyük yiyeceklere göre biraz daha kısa sürede pişerler.
- Daha küçük yiyeceklerin pişirme süresinin yarısında sallanması daha iyi bir pişirme sonucu elde edilmesini sağlar ve yiyeceklerin eşit pişmemesini önlemeye yardımcı olabilir.
- Patateslerinizin çıtır çıtır olması için pişirmeden önce az miktarda yağ eklemeyi deneyin ve eşit şekilde kaplamak için sallayın. 14 ml yağ öneririz. Bir kaşık yağ ekledikten sonra, birkaç dakika içinde patatesleri kızartın.
- Fırında pişirilebilecek atıştırmalıklar cihazda da pişirilebilirler.
- Patates kızartması pişirmek için tavsiye edilen ideal miktar 1600 gramdır (Hazne 1 : 1000g + Hazne 2 : 600g)
- Kolay ve hızlı bir şekilde içi dolu atıştırmalıklar yapmak için hazır puf börek ve tart hamuru kullanın.
- Kek veya kiş pişirmek veya hassas ya da içi doldurulmuş yiyecekleri kızartmak istiyorsanız cihazın haznesine bir fırın kabı yerleştirin. Silikon, paslanmaz çelik, alüminyum ve terakota fırın kabı kullanabilirsiniz.
- Cihazı yiyecekleri yeniden ısıtmak için de kullanabilirsiniz. Yiyecekleri tekrar ısıtmak için sıcaklığı 10 dakikaya kadar 160°C olarak ayarlayın. Yiyeceği tamamen yeniden ısıtmak için pişirme süresi yiyecek miktarına göre ayarlanabilir.

tr

TEMİZLEME

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

Hazne ve ızgara yapışmaz kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

- 1 Elektrik fişini, duvardaki prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

Not: Cihazın daha hızlı soğuması için hazneyi çıkarın.

- 2 Cihazın dışını nemli bir bezle silin.
- 3 Hazneyi ve ızgarayı sıcak su, biraz bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyin. Kalan kirleri temizlemek için yağ giderici bir sıvı kullanabilirsiniz.

Uyarı: Kase ve ızgara bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpucu: Haznenin ve ızgaranın dibine kir yapmışsa bunları sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Hazne ve ızgaranın yaklaşık 10 dakika beklemesine izin verin. Sonra durulayarak temizleyin ve kurulayın.

- 4 Cihazın içini sıcak su ve nemli bir bezle silin.
- 5 Isıtma elemanındaki mevcut gıda artıklarını temizlemek için kuru bir temizlik fırçası kullanın.
- 6 Cihazı suya veya başka bir sıvıya batırmayın.

DEPOLAMA

- 1 Cihazı prizden çekin ve soğumaya bırakın.
- 2 Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

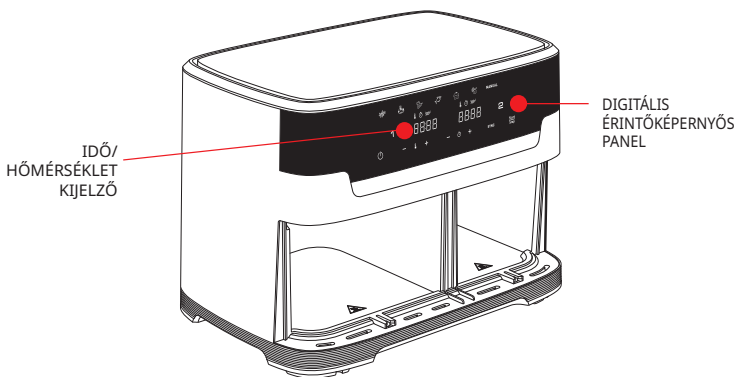
GARANTİ VE SERVİS

Hizmete veya bilgiye ihtiyacınız ya da bir sorunuz varsa lütfen markanın web sitesini ziyaret edin veya markanın ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin. Telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz. Ülkenizde Müşteri Hizmetleri Merkezi yoksa yerel marka bayinize gidin.

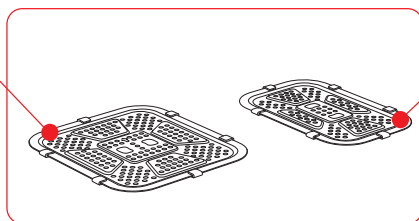
SORUN GİDERME

Cihazla ilgili sorunlarla karşılaşırsanız sık sorulan soruların listesi için markanın web sitesini (Bu kılavuzun kapak sayfasına bakın) ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Hizmetleri Merkezi ile iletişime geçin.

tr

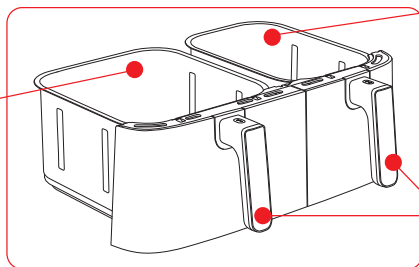


NAGY,
KIVEHETŐ RÁCS
SZILIKONBETÉTEKKEL



KIVEHETŐ RÁCS
SZILIKONBETÉTEKKEL

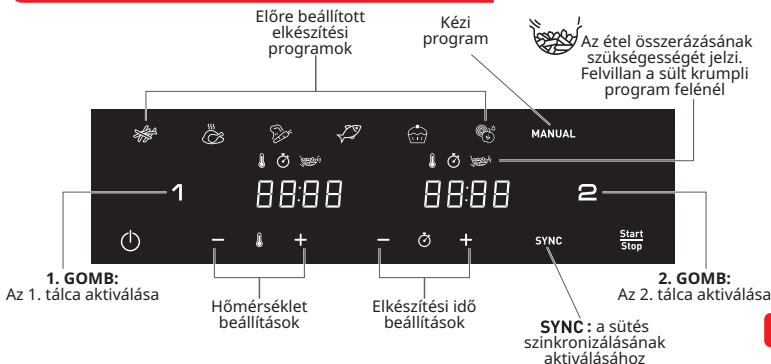
1. TÁLCA
(NAGY TÁL)



2. TÁLCA
(NORMÁL TÁL)

TÁLCA
FOGANTYÚK

DUAL EASY FRY felhasználói felület



hu

KI: Jelzi, hogy a tálcá ki van kapcsolva. Az aktiváláshoz nyomja meg az 1-es vagy 2-es gombot.

AUTOMATIKUS ELKÉSZÍTÉSI MÓDOK



Hasábburgonya



Csirke



Zöldségek



Hal



Desszert



Aszalás

MANUAL

Kézi üzemmód

TEENDŐK AZ ELSŐ HASZNÁLAT ELŐTT

- 1 Távolítsa el az összes csomagolóanyagot.
- 2 Távolítsa el minden matricát a készülékről (például a tálcán lévő matricát).
- 3 Alaposan tisztítsa meg a tálcát és a kivehető rácsokat forró vízzel, kis mennyiségű mosogatószerrel és karcolásmentes szivaccsal.
A tálcák és a rácsok mosogatógépben moshatók.
- 4 Törölje át a készülék belsejét és külsejét nedves ruhával. A készülék forró levegő előállításával működik. Ne töltsen fel a tálcát olajjal vagy sütőzsírral.

HASZNÁLATI ELŐKÉSZÜLETEK

- 1 Helyezze a készüléket lapos, stabil, hőálló munkafelületre, távol a kifröccsenő víztől.

- 2 Ne töltse fel a tálcát olajjal vagy más folyadékkal.
Ne helyezzen semmit a készülékre. Ez megzavarja a légáramlást, és befolyásolja a forrólevegős sütés eredményét.

FONTOS: A túlmelegedés elkerülése érdekében ne helyezze a készüléket sarokba vagy faliszekrény alá. A megfelelő légáramlás biztosítása érdekében legalább 15 cm helyet szabadon kell hagyni a készülék körül.

- 3 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot.
- 4 Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
- 5 Bármelyik tálca aktiválható az „1”-es vagy „2”-es gomb megnyomásával. (A kiválasztás törléséhez nyomja meg újra az „1”-es vagy „2”-es gombot, a tálca kikapcsol és művelet törlődik).

Megjegyzés: Soha ne lépje túl a táblázatban feltüntetett maximális mennyiséget (lásd a „főzési útmutató” című részt), mivel ez befolyásolhatja a végeredmény minőségét.

- 6 Az optimális sütési eredmény érdekében a sütés előtt mindig helyezze a megfelelő rácsokat a tálcákba.

MINDKÉT TÁLCA HASZNÁLATA SZINKRONIZÁLT ÜZEMMÓDBAN (KETTÓS SÜTÉS)

A két tálcának és a SYNC üzemmódnak köszönhetően egyszerre 2 különböző ételt készíthet el.

- 1 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot. Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
- 2 Válassza ki a kívánt elkészítési módot, és (a + és - gomb megnyomásával) állítsa be az időzítést és a hőmérsékletet, ha az eltér a megadott beállításoktól. A beállítások mentésre kerülnek.
- 3 Helyezze az első ételt az 1. tálcába (bal oldali tálca). Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.

Megjegyzés: A képernyőn megjelenik az „Add” (Hozzáadás), és ha 10 percig nem történik semmilyen művelet, a program leáll, és a képernyőn ismét megjelenik a „START/STOP” (Indítás/leállítás). A sütés újraindításához újra ki kell választania a kívánt üzemmódot.

- 4 A 2. tálca aktiválásához nyomja meg a „2”-es gombot.
- 5 Válassza ki a második kívánt elkészítési módot, és (a + és - gomb megnyomásával) állítsa be az időzítést és a hőmérsékletet, ha az eltér a megadott beállításoktól.
- 6 Helyezze a második ételt a 2. tálcába (jobb oldali tálca). Csúsztassa vissza a tálcát a készülékbe.

- 7 Nyomja meg a **SYNC** gombot, hogy a két étel egyszerre készüljön el. Ha a két kiválasztott elkészítési mód eltérő elkészítési idővel rendelkezik, a képernyőn a rövidebb elkészítési módnál (a rövidebb elkészítési időt igénylő étel esetében) megjelenik a „HOLD” (Várakozik) felirat. Ez azt jelenti, hogy a készülék késlelteti a sütés elindítását annak érdekében, hogy a két étel egyszerre legyen kész.
- 8 A sütés megkezdéséhez nyomja meg a  gombot.
- 9 A készülék csipogással jelzi, amikor az ételek elkészültek.
- 10 Amikor az ételek elkészültek, vegye ki a tálcat. Az ételek kivételéhez egy grillcsipesszel emelje ki az ételeket a tálcáról.

Vigyázat: A forrólevegős sütés után a rácsok és az ételek nagyon forróak. Megjegyzés: Ha sütés közben kiveszi az egyik tálcat, és 5 percen belül nem csúsztatja vissza, akkor ezen a panelen megjelenik a „OFF” jelzés. A másik tálca tovább működik, de a „SYNC” program véget ér.

A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA EGY TÁLCÁVAL

hu

- 1 A készülék bekapcsolásához nyomja meg a  gombot.
- 2 Az 1. tálca esetében alapértelmezettként a Sült krumpli üzemmód jelenik meg, míg a 2. tálca esetében a képernyőn az OFF jelenik meg.
- 3 Bármelyik tálca aktiválható az „1”-es és „2”-es gomb megnyomásával. A másik tálca Kikapcsolva marad (A kiválasztás visszavonásához nyomja meg újra az „1”-es vagy a „2”-es gombot).
- 4 A sütés megkezdéséhez választhat az előre beállított elkészítési mód vagy a manuális beállítások közül.
 - a. Ha az előre beállított elkészítési módot választja:
 - Válassza ki a kívánt elkészítési módot az érintőképernyős panelen lévő megfelelő ikon megnyomásával (ezeket az üzemmódokat részletesen a „**Elkészítési útmutató**” fejezetben ismertetjük).
 - A  gomb megnyomásával erősítse meg az elkészítési módot. Ez elindítja a sütési folyamatot.
 - A sütés megkezdődik. A képernyőn megjelenik a hátralévő elkészítési idő.
 - b. Ha a manuális beállításokat választja:
 - Gombnyomással válassza a MANUAL üzemmódot.
 - Állítsa be a hőmérsékletet  a digitális képernyőn lévő + és – gombokkal. A termosztát 40–200 °C között szabályozható.
 - Ezután a + és – gombok megnyomásával állítsa be a kívánt elkészítési időt. Az időzítő 0 és 60 perc között állítható be.
 - Nyomja meg a  gombot a kiválasztott hőmérséklet- és időbeállításokkal történő sütés megkezdéséhez. A sütés megkezdődik. A képernyőn megjelenik a hátralévő elkészítési idő.
- 5 Az ételekből származó felesleges olaj a tálca alján gyűlik össze.

- 6 Egyes ételeket a főzési idő felénél fel kell rázni az optimális sütési eredmény érdekében (lásd a „Elkészítési útmutató” című részt). Az étel felrázásához húzza ki a tálat a fogantyúnál fogva a készülékből, és rázza meg. Ezután csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és a sütés automatikusan újraindul.



Sült krumpli sütési módban a piktogram villogni kezd a sütési idő felénél. Ez jelzi, hogy a sült krumplit fel kell rázni, hogy egyenletesen átsüljön.

- 7 Amikor meghallja az időzítő hangját, a beállított elkészítési idő lejárt. Húzza ki a tálat a készülékből, és helyezze hőálló felületre.
- 8 **Ellenőrizze, hogy az étel elkészült-e.**
Ha az étel még nincs kész, egyszerűen csúsztassa vissza a tálat a készülékbe, és állítsa be az időzítőt még néhány percre.
- 9 Amikor az étel elkészült, vegye ki a tálat. Az ételek egy grillcsipesszel emelje ki a tálból.

**Vigýázat: A tálcát soha nem szabad a ráccsal lefelé fordítani.
A tálcákban sütés után a rácok és az ételek nagyon forróak.**

- 10 Amikor egy adag étel elkészült, a készülék azonnal készen áll egy újabb adag étel elkészítésére.

ELKÉSZÍTÉSI ÚTMUTATÓ

Az alábbi táblázat segít kiválasztani az alapbeállításokat az elkészíteni kívánt ételhez.

Megjegyzés: Az alábbiakban megadott elkészítési idők csak tájékoztató jellegűek, és a felhasznált burgonya fajtájától és mennyiségétől függően változhat. Más élelmiszerek esetében a méret, az alak és a márká is befolyásolhatja az eredményeket. Ezért előfordulhat, hogy az elkészítési időt kissé módosítani kell.

	Mennyiség		Hozzávetőleges idő(min)	Hőmér- séklet	Elkészítési üzemmód	Átkeve- rés*	Különleges információk
Burgonya és sült krumpli							
Fagyaszott hasábburgonya (10 mm x 10 mm)	1. tálca	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	2. tálca	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Házi sült krumpli (8 mm x 8 mm)	1. tálca	900 g	45 min	180°C		x4	Főzés előtt törölközővel szárítsa meg
	2. tálca	500 g	35 min			x4	
Fagyaszott burgonyadarabok	1. tálca	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	2. tálca	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Hús és baromfi							
Fagyaszott steak	1. tálca	legfeljebb 5 darab	15 min	200°C	MANUAL	x1	Megfordítás a sütés közepén
	2. tálca	legfeljebb 3 darab	15 min				
Csirkemell-filé (csont nélkül)	1. tálca	legfeljebb 5 darab	20 min	200°C		x1	Megfordítás a sütés közepén
	2. tálca	legfeljebb 3 darab	20 min	200°C			
Egész csirke	1. tálca	1500 g-ig	55 min	160°C			
Nassolnivalók							
Fagyaszott csirkefalatkák	1. tálca	600 g-ig	15 min	200°C		x1	
	2. tálca	400 g-ig	15 min	200°C			
Csirkeszárnnyak	1. tálca	1.2 kg-ig	16 min	200°C		x1	
	2. tálca	600 g-ig	16 min	200°C			

hu

	Mennyiség		Hozzávetőleges idő(min)	Hőmér- séklet	Elkészítési üzemmód	Átkeve- rés*	Különleges információk
Nassolnivalók							
Pizza	1. tálca	legfeljebb 5 szelet	8 min	200°C	MANUAL		
	2. tálca	legfeljebb 3 szelet	8 min	200°C	MANUAL		
Cukkini	1. tálca	1.2 kg-ig	14 min	200°C		x4	
	2. tálca	600 g	14 min	200°C		x4	
Hal							
Lazacfilé	1. tálca	legfeljebb 5 darab	12 - 14 min	200°C			
	2. tálca	legfeljebb 3 darab	12 - 14 min	200°C			
Garnélarákok	1. tálca	600 g-ig	8 - 10 min	140°C		x1	
	2. tálca	up to 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Sütemények sütése							
Muffin	1. tálca	legfeljebb 8/9 darab	16 min	160°C			Használjon sütőformát/ sütőedényt**
	2. tálca	legfeljebb 4 darab	16 min	160°C			
Csokoládés sütemények	1. tálca	1 kerek torta Pán	50 - 55 min	160°C			
Aszalás							
Szeletelt alma	1. tálca	1 darab	4h	70°C			
	2. tálca	1/2 darab	4h	70°C			

* A sütési idő felénél keverje át.

Tipppek: a főzési eredmény javítása érdekében ne habozzon megrázni 2-3 alkalommal főzés közben.

**helyezze a sütőformát/sütőedényt az edénybe.

Amikor olyan keveréket használ, amely megemelkedik (például sütemény, quiche vagy muffin), a sütőedényt nem szabad a felénél jobban megtölteni.

FONTOS: A készülék károsodásának elkerülése érdekében soha ne lépje túl a használati útmutatóban és a receptekben feltüntetett maximális alapanyag- és folyadékmennyiséget.

TANÁCSOK

- A kisebb méretű ételek általában valamivel rövidebb sütési időt igényelnek, mint a nagyobb ételek.
- Az ételek átkeverése a sütési idő felénél javítja a végeredményt, és segít megelőzni az egyenetlen sülést.
- Ha különösen ropogossa szeretne tenni a burgonyát, a sutes előtt adjon hozzá ki mennyiségű olajat, és razzza össze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajánlunk. A kanál olaj hozzáadása után néhány percen belül süsse meg a burgonyát.
- A sütőben főzhető snackek a készülékben is főzhetők.
- Hasábburgonyából 1600 gramm az ajánlott mennyiség (1. tálca : 1000 g + 2. tálca ; 600 g)
- Ha készen kapható leveles és omlós tésztát vesz, gyorsan és egyszerűen elkészítheti a falatokat.
- Sütemény vagy lepény, illetve kényes vagy töltött hozzávalók sütéséhez helyezzen sütőtálat a készülék edényébe. Használhat szilikon, rozsdamentes acél, alumínium, terrakotta sütőtálat is.
- A készüléket az étel felmelegítésére is használhatja. A felmelegítéshez állítsa be a hőmérsékletet 160 °C-ra, az időt pedig 10 percre. A sütési idő az étel mennyiségétől függően módosítható, hogy teljes mértékben felmelegítse az ételt.

hu

TISZTÍTÁS

Minden használat után tisztítsa meg a készüléket.

Az edény és a rács tapadásmentes bevonattal rendelkezik. A tisztításhoz ne használjon fém konyhai eszközöket vagy súroló hatású tisztítószeret, mert ezek károsíthatják a tapadásmentes bevonatot.

- 1 Húzza ki a hálózati csatlakozódugót a fali aljzatból, és hagyja lehűlni a készüléket.

Megjegyzés: Vegye ki az edényt, és hagyja a készüléket gyorsabban lehűlni.

- 2 Tisztítsa meg a készülék fedelének külső részét egy nedves törülköruha segítségével.
- 3 Tisztítsa meg az edényt és a rácsot forró vízzel, mosogatószerrel, vagy nem karcoló szivaccsal.
A maradék szennyeződés eltávolításához használjon zsírtalanító folyadékot.

Figyelem: az edény és a rács mosogatógépben moshatók.

Tipp: Ha szennyeződés ragadt az edény aljára és a rácsra, töltsen meg őket forró vízzel és mosogatószerrel. Áztassa az edényt és a rácsot kb. 10 percre. Ezután öblítse le és szárítsa meg.

- 4 A készülék belsejét meleg vízzel és nedves ruhával törölje át.
- 5 Az ételmaradványok eltávolításához tisztítsa meg a fűtőelemet száraz tisztítókefével.
- 6 Ne merítse a készüléket vízbe vagy egyéb folyadékba.

TÁROLÁS

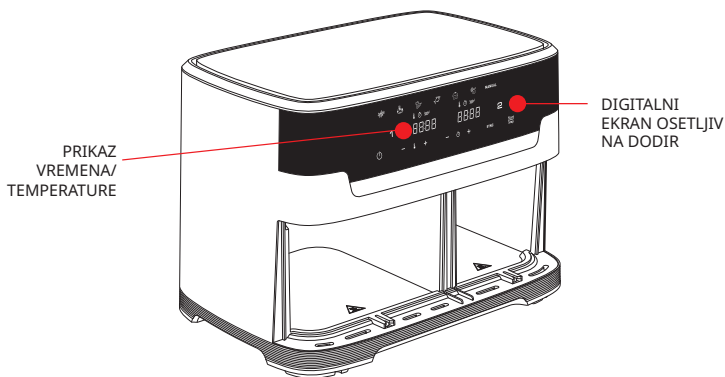
- 1 Húzza ki a készülék dugóját a konnektorból, és hagyja lehűlni.
- 2 Győződjön meg róla, hogy minden alkatrész tiszta és száraz.

JÓTÁLLÁS ÉS SZERVIZ

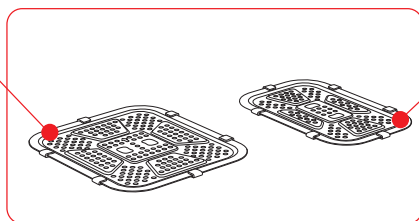
Ha javításra vagy információra van szüksége, vagy ha valamilyen probléma merült fel, látogasson el a márka honlapjára, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához. A telefonszámot megtalálja a világszerte érvényes garancialevélen. Ha országában nem működik ilyen vevőszolgálat, forduljon a helyi márkakereskedéshez.

HIBAELHÁRÍTÁS

Ha problémákat tapasztal a készülékkel kapcsolatban, látogasson el a márka honlapjára (lásd a kézikönyv fedőlapját) a gyakran ismétlődő kérdések megtekintéséhez, vagy forduljon az adott ország vevőszolgálatához.

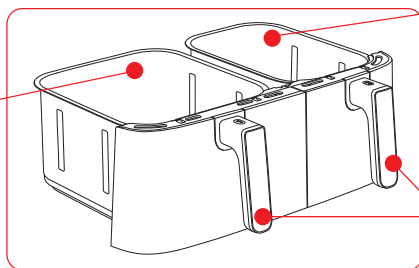


VELIKA
DEMONTAŽNA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOGAMA



DEMONTAŽNA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOGAMA

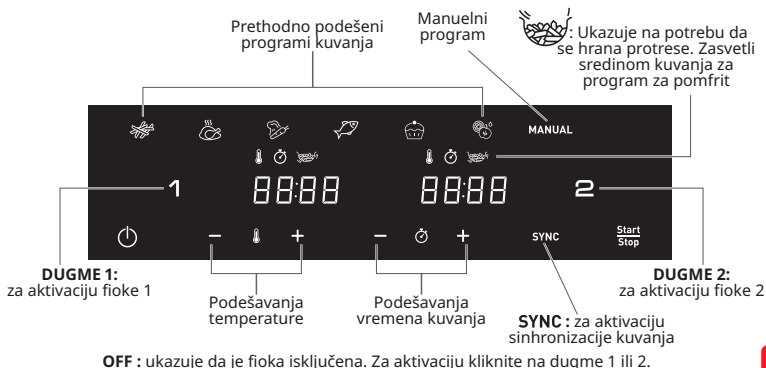
FIOKA 1
(VELIKA
POSUDA)



FIOKA 2
(OBIČNA
POSUDA)

DRŠKE POSUDE

Korisnički interfejs za fritezu DUAL EASY FRY



sr

REŽIMI ZA AUTOMATSKO KUVANJE



Pomfrit



Piletina



Povrće



Riba



Desert



Dehidracija

MANUAL

Manuelni režim

PRE PRVOG KORIŠĆENJA

- 1 Uklonite sav materijal za pakovanje.
- 2 Uklonite sve nalepnice s uređaja (nalepnicu na fioci, na primer).
- 3 Temeljno očistite fioku i demontažne rešetke toplom vodom, deterdžentom za suđe i neabrazivnim sunderom.
Fiok i rešetke mogu da se peru u mašini za pranje posuđa.
- 4 Obrišite unutrašnjost i spoljašnjost uređaja vlažnom krpom. Uređaj radi tako što proizvodi vreo vazduh. Nemojte puniti fioku uljem ili mašću za prženje.

PRIPREMA ZA KORIŠĆENJE

- 1 Uređaj postavite na ravnu, stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu daleko od prskanja vodom.

- 2 **Fioku nemojte da puniteljem ili bilo kojom drugom tečnošću. Ništa nemojte da stavljajte na vrh uređaja. Ovo ometa protok vazduha i utiče na rezultate prženja vrelim vazduhom.**

VAŽNO: Da biste sprečili pregrevanje uređaja, nemojte ga postavljati u ugao ili ispod zidnog ormarića. Ostavite razmak od najmanje 15 cm oko uređaja kako bi vazduh mogao da cirkuliše.

- 3 Pritisnite dugme  (pokretanje/zaustavljanje) da uključite uređaj.
- 4 Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fiokje 2 prikazuje se OFF (isključeno).
- 5 Svaka fioka može da se aktivira za izbor pritiskom na dugme „1“ ili „2“. (Da biste otkazali izbor, ponovo pritisnite dugme „1“ ili „2“, fioka će se ISKLJUČITI i otkazati).

Napomena: nikada nemojte da premašujete količinu navedenu u tabeli (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“) jer ovo može da utiče na kvalitet krajnjeg rezultata.

- 6 U fiokje uvek postavljajte odgovarajuće rešetke pre kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja.

sr

KORIŠĆENJE OBE FIOKE U REŽIMU SINHRONIZACIJE (DVOSTRUKO KUVANJE)

Kuvajte 2 različite vrste hrane u isto vreme zahvaljujući dvema fiokama i režimu SYNC (sinhronizacija).

- 1 Pritisnite dugme  (pokretanje/zaustavljanje) da biste uključili uređaj. Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fiokje 2 prikazuje se OFF (isključeno).
- 2 Pritisnite željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritiskom na znakove + i -). Podešavanja su sačuvana.
- 3 Prvu vrstu hrane stavite u fioku 1 (leva fioka). Uvucite fioku nazad u uređaj.

Napomena: Kada se na ekranu prikaže poruka „Add“ (dodaj) i ako nema aktivnosti u roku od 10 minuta, program se zaustavlja, a na ekranu se ponovo prikazuje opcija „START/STOP“ (pokretanje/zaustavljanje). Biće potrebno da je ponovo izaberete za ponovo pokretanje kuvanja.

- 4 Za aktivaciju fiokje 2, pritisnite „2“.
- 5 Pritisnite drugi željeni režim kuvanja i podesite vreme i temperaturu ako se razlikuju od nameštenih postavki (pritiskom na znakove + i -).
- 6 Drugu vrstu hrane stavite u fioku 2 (desna fioka). Uvucite fioku nazad u uređaj.
- 7 Pritisnite dugme **SYNC** (sinhronizacija) da biste pripremali dve vrste hrane u isto vreme. Ako dva izabrana režima kuvanja imaju različita vremena kuvanja, na ekranu se prikazuje poruka „HOLD“ (zadržavanje) za kraći režim kuvanja (za hranu kojoj je potrebno kraće vreme kuvanja). To znači da uređaj odlaže početak kuvanja da bi dve vrste hrane bile spremne u isto vreme.
- 8 Pritisnite dugme  (pokretanje/zaustavljanje) za početak kuvanja.

- 9 Uređaj se oglasi pištanjem kada je hrana spremna u isto vreme.
- 10 Kada je hrana gotova, izvadite fioku. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz fioke.

Oprez: nakon prženja na vrelom vazduhu, rešetke i hrana su veoma vrući. Napomena: Tokom kuvanja, ako uklonite jednu fioku i ne vratite je u roku od 5 minuta, ekran za ovu fioku će prikazati „OFF“ (isključeno). Druga fioka će nastaviti da radi, ali program „SYNC“ (sinhronizacija) će se prekinuti.

KORIŠĆENJE SAMO JEDNE FIOKE UREĐAJA

- 1 Pritisnite dugme  (pokretanje/zaustavljanje) da uključite uređaj.
- 2 Režim prženja pomfrita prikazan je kao podrazumevani za fioku 1, a na ekranu fioke 2 prikazuje se OFF (isključeno).
- 3 Svaka fioka može da se aktivira pritiskom na dugme „1“ ili „2“. Druga fioka ostaje ISKLJUČENA (Da biste otkazali izbor, ponovo pritisnite dugme „1“ ili „2“).
- 4 Za početak kuvanja možete da birate između prethodno podešenog režima kuvanja ili ručnih podešavanja.

a. Ako birate prethodno podešeni režim kuvanja:

- Izaberite željeni režim kuvanja tako što ćete pritisnuti odgovarajuću ikonu na digitalnom ekranu osjetljivom na dodir (ovi režimi detaljno su opisani u odeljku „Vodič za kuvanje“).
- Potvrdite režim kuvanja tako što ćete pritisnuti  dugme. Ovako ćete pokrenuti proces kuvanja.
- Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.

b. Ako birate manuelna podešavanja:

- Pritisnite opciju MANUAL režim.
- Podesite temperaturu  pomoću dugmadi + i – na digitalnom ekranu. Termostat pokazuje temperaturu od 40–200 °C.
- Zatim podesite željeno vreme kuvanja pritiskom na dugmad + i –. Tajmer može da se podesi između 0 i 60 minuta.
- Pritisnite  dugme da pokrenete kuvanje sa odabranim podešavanjima temperature i vremena. Kuvanje počinje. Preostalo vreme kuvanja prikazano je na ekranu.

- 5 Suvišna masnoća iz hrane skuplja se na dnu fioke.
- 6 Neku hranu je potrebno protresti polovinom procesa kuvanja radi optimalnih rezultata kuvanja (pogledajte odeljak „Vodič za kuvanje“). Da biste protresli hranu, izvucite činiju iz uređaja držeći za dršku i protresite je. Zatim činiju vratite u uređaj, a kuvanje automatski ponovo počinje.



Tokom režima kuvanja Pomfrit, ovaj piktogram treperi na polovini vremena kuvanja. Ukazuje na potrebu da se pomfrit protrese radi ujednačenog kuvanja.

- 7 Kada čujete zvuk tajmera, podešeno vreme kuvanja je prošlo. Izvucite činiju iz uređaja i postavite je na površinu otpornu na toplotu.

8 Proverite da li je hrana kuvana.

Ako hrana još uvek nije kuvana, samo vratite činiju u uređaj i podesite tajmer na još nekoliko dodatnih minuta.

9 Kada je hrana gotova, izvadite činiju. Da biste uklonili hranu, koristite hvataljke da izvadite hranu iz činije.

Opres: činiju nikada ne smete okretati naopačke sa rešetkom. Nakon kuvanja u fiokama, rešetke i hrana su veoma vrući.

10 Kada je jedna količina hrane gotova, uređaj je odmah spreman za pripremu druge količine hrane.

VODIČ ZA KUVANJE

Tabela u nastavku pomaže vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite da pripremite.

Napomena: Vremena kuvanja u nastavku predstavljaju samo smernice i mogu da se razlikuju prema vrsti i količini krompira. Za ostale vrste hrane veličina, oblik i vrsta mogu da utiču na rezultate. Zbog toga ćete možda morati da malo prilagodite vreme kuvanja.

	Količina		Približno vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Krompir i pomfrit							
Zamrznuti pomfrit (10 mm x 10 mm)	Fioka 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Fioka 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Domaći pomfrit (8 mm x 8 mm)	Fioka 1	900 g	45 min	180°C		x4	Posušiti ubrusom pre kuvanja
	Fioka 2	500 g	35 min			x4	
Pekarski krompir	Fioka 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Fioka 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Meso i živina							
Zamrznuti odrezak	Fioka 1	do 5 komada	15 min	200°C	MANUAL	x1	Okrenite kada bude srednje kuvano
	Fioka 2	do 3 komada	15 min				
File od pilećih prsa (bez kosti)	Fioka 1	do 5 komada	20 min	200°C		x1	Okrenite kada bude srednje kuvano
	Fioka 2	do 3 komada	20 min	200°C			
Celo pile	Fioka 1	do 1500 g	55 min	160°C			Samo fioka 1
Grickalice							
Zamrznuti pileći medaljoni	Fioka 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Fioka 2	do 400 g	15 min	200°C			
Pileća krilca	Fioka 1	do 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Fioka 2	do 600 g	16 min	200°C			

sr

	Količina		Približno vreme	Temperatura	Režim kuvanja	Protresanje*	Dodatne informacije
Grickalice							
Pica	Fioka 1	do 5 kriške	8 min	200°C	MANUAL		
	Fioka 2	do 3 kriške	8 min	200°C	MANUAL		
Tikvica	Fioka 1	do 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Fioka 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Riba							
File lososa	Fioka 1	do 5 komada	12 - 14 min	200°C			
	Fioka 2	do 3 komada	12 - 14 min	200°C			
Škamp	Fioka 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Fioka 2	up to 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Pečenje							
Mafini	Fioka 1	do 8/9 komada	16 min	160°C			Koristite pleh za pečenje/ dodatak za rernu**
	Fioka 2	do 4 komada	16 min	160°C			
Čokoladne torte	Fioka 1	1 okrugla torta tava	50 - 55 min	160°C			
Dehidracija							
Kriške jabuke	Fioka 1	1 komad	4h	70°C			
	Fioka 2	1/2 komad	4h	70°C			

* Protresite na pola kuvanja.

Saveti: da biste poboljšali rezultat kuvanja, ne ustručavajte se da protresete 2-3 puta tokom kuvanja.

** stavite kalup za torte/dodatak za rernu u činiju.

Kada koristite mešavine koje narastaju (kao što su kolači, kiš ili mafini), posuda za rernu ne treba da bude napunjena više od pola.

VAŽNO: Da biste izbegli oštećenje vašeg uređaja, nikada ne prekoračujte maksimalne količine sastojaka i tečnosti koje su navedene u uputstvu za upotrebu i u receptima.

SAVETI

- Manji komadi hrane obično zahtevaju kraće vreme kuvanja od većih komada hrane.
- Protresanje manjih komada hrane na pola vremena kuvanja poboljšava krajnji rezultat i može da spreči neravnomerno kuvanje.
- Ha kulonosen ropogossa szeretne tenni a burgonyat, a sutes elött adjon hozza ki mennyisegű olajat, es razza ossze, hogy egyenletesen bevonja a szeleteket. 14 ml olajat ajanlunk. Nakon što dodate kašiku ulja, pržite krompir nekoliko minuta.
- Grickalice koje mogu da se pripremaju u rerni, mogu da se kuvaju i u ovom uređaju.
- Optimalna preporučena količina za prženje pomfrita je 1600 grama (Fioka 1: 1000 g + Fioka 2 : 600 g)
- Koristite gotovo lisnato i slatko prhko testo za brzu i laku pripremu punjenih grickalica.
- Stavite posudu za rernu u činiju uređaja ako želite da pečete kolač ili kiš ili ako želite da pržite osetljive sastojke ili punjene sastojke. Možete da koristite posudu za rernu od silikona, nerđajućeg čelika, aluminijuma, gline.
- Uređaj možete da koristite i za podgrevanje hrane. Da biste podgrejali hranu, podesite temperaturu na 160 °C u trajanju od 10 minuta. Vreme kuvanja može da se podesi u zavisnosti od količine hrane kako bi se hrana u potpunosti podgrejala.

sr

ČIŠĆENJE

Uređaj čistite nakon svakog korišćenja.

Činija i rešetka imaju nelepljivu oblogu. Nemojte da koristite metalni kuhinjski pribor ili abrazivne materijale za čišćenje da biste ih čistili jer mogu da oštete nelepljivu oblogu.

- 1 Uklonite utikač iz zidne utičnice i ostavite uređaj da se ohladi.

Napomena: uklonite činiju da biste omogućili brže hlađenje uređaja.

- 2 Obrišite spoljašnjost uređaja vlažnom krpom.
- 3 Očistite činiju i rešetku toplom vodom, sa malo deterdženta za pranje sudova i neabrazivnim sunđerom.
Možete da koristite tečnost za odmašćivanje da biste uklonili preostalu nečistoću.

Upozorenje: činija i rešetka mogu da se peru u mašini za pranje sudova.

Savet: ako se nečistoća zalepi za dno činije i rešetku, napunite ih toplom vodom i sa malo deterdženta za pranje sudova. Ostavite da se činija i rešetka potapaju otprilike 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

- 4 Obrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
- 5 Grejni element očistite suvom četkom za čišćenje i uklonite ostatke hrane.
- 6 Uređaj nemojte uranjati u vodu ili druge tečnosti.

SKLADIŠTENJE

- 1 Isključite uređaj iz struje i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Uverite se da su svi delovi čisti i suvi.

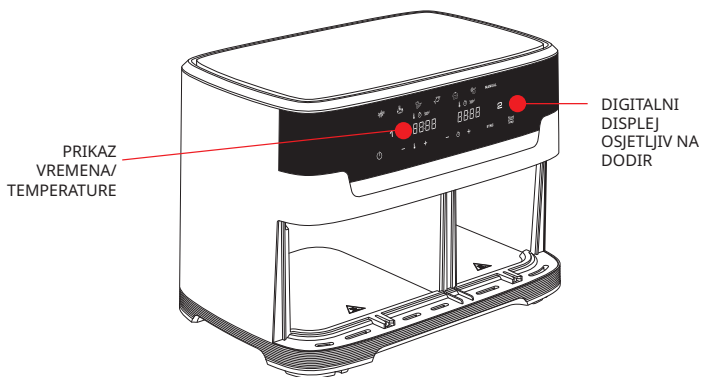
GARANCIJA I SERVIS

Ako su vam potrebni servis ili informacije ili ako imate problem, posetite veb-stranicu brenda ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji. Broj telefona možete da pronađete u brošuri svetske garancije. Ako u vašoj zemlji ne postoji Centar za korisničke usluge, obratite se lokalnom distributeru brenda.

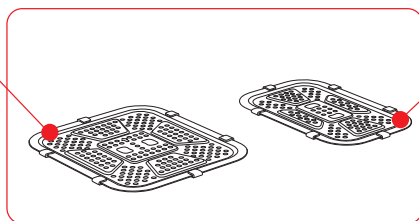
REŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posetite veb-stranicu brenda (pogledajte naslovnu stranicu ovog priručnika) radi spiska često postavljanih pitanja ili se obratite Centru za korisničke usluge u vašoj zemlji.

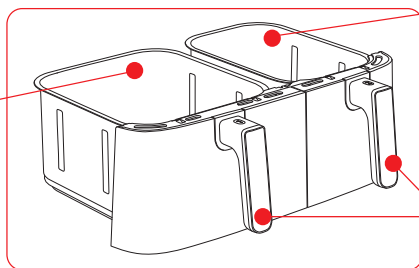
sr



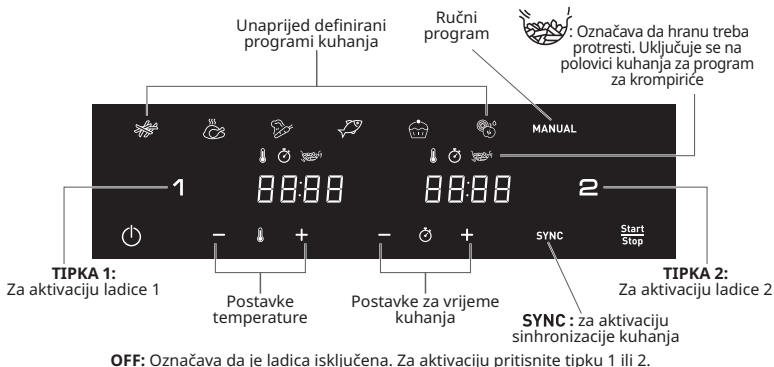
VELIKA
ODVOJIVA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOŠCIMA



LADICA 1
(VELIKA
POSUDA)



DUAL EASY FRY korisnička ploča



AUTOMATSKI NAČINI KUHANJA

bs



Krompirići



Piletina



Povrće



Riba



Desert



Dehidracija

MANUAL

Ručni način rada

PRIJE PRVE UPOTREBE

- 1 Skinite svu ambalažu.
- 2 Skinite sve naljepnice sa aparata (na primjer, naljepnicu na ladici).
- 3 Odvojivu rešetku iz ladice dobro očistite vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnim sunđerom.
Ladice i rešetke mogu se prati u mašini za posuđe.
- 4 Vanjski i unutarnji dio aparata obrišite vlažnom krpom. Aparat radi tako da proizvodi vrući zrak. Ladicu nemojte puniti uljem ili masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPOTREBU

- 1 Aparat stavite na ravnu i stabilnu radnu površinu otpornu na toplotu, dalje od prskanja vode.

- 2 **Ladicu nemojte puniti uljem niti bilo kojom drugom tečnošću.**
Ne stavljajte ništa na aparat. To će prekinuti tok zraka i utjecati na rezultate prženja na vrućem zraku.

VAŽNO: Da biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga stavljati u ugao ili ispod zidnog ormarića. Ostavite najmanje 15 cm razmaka oko uređaja kako bi zrak mogao cirkulirati.

- 3 Pritisnite  da biste uključili aparat.
- 4 Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
- 5 Bilo koja od ladica može se aktivirati za odabir tako da se pritisne tipka «1» ili «2». (Da biste poništili odabir, ponovo pritisnite tipku «1» ili «2», ladica će biti na OFF i poništena).

Napomena: Nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu navedenu u tabeli (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje») jer to može uticati na kvalitet konačnog rezultata.

- 6 Uvijek u ladicu prije kuhanja stavite odgovarajuću rešetku da bi rezultati kuhanja bili optimalni.

bs

KORIŠTENJE OBJE LADICE U SINHRONIZOVANOM NAČINU RADA (DVOSTRUKO KUHANJE)

Istovremeno pripremite dvije različite vrste hrane zahvaljujući dvije ladice i načinu SYNC.

- 1 Pritisnite  da biste uključili aparat. Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
- 2 Pritisnite željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -). Postavke će se sačuvati.
- 3 Prvu vrstu hrane stavite u ladicu 1 (lijeva ladica). Ladicu gurnite u aparat.

Napomena: Kada se na ekranu prikaže «Add» (Dodaj) i ako tokom 10 minuta nema nikakve radnje, program će se zaustaviti i na ekranu će se prikazati «START/STOP». Morat ćete ponovo odabrati da biste ponovo pokrenuli kuhanje.

- 4 Za aktivaciju ladice 2 pritisnite «2».
- 5 Pritisnite drugi željeni način kuhanja i podesite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od zadanih postavki (tako da pritisnete + i -).
- 6 Drugu vrstu hrane stavite u ladicu 2 (desna ladica). Ladicu gurnite u aparat.
- 7 Pritisnite **SYNC** da bi obje vrste hrane bile spremne istovremeno. Ako je vrijeme kuhanja različito za sve odabrane načine kuhanja, na ekranu će se za kraći način kuhanja (za hranu koja se kraće treba kuhati) prikazati «HOLD» (Obustava). To znači da će aparat odgoditi kuhanje da bi obje vrste hrane bile gotove istovremeno.

- 8 Za početak kuhanja pritisnite Start
Stop.
- 9 Aparat će se oglasiti zvučnim signalom kad hrana istovremeno bude spremna.
- 10 Kada je hrana kuhana, izvucite ladicu. Hranu hvataljkama izvadite iz ladice.

Oprez: Nakon prženja na vrelom zraku rešetke i hrana biti će veoma vrući. Napomena: Ako tokom kuhanja izvadite jednu od ladica i ne vratite je u roku od 5 minuta, na ekranu za tu ladicu prikazat će se «OFF» (Isključeno). Druga ladicu nastaviti će raditi, ali će se zaustaviti program «SYNC».

KORIŠTENJE SAMO JEDNE LADICE APARATA

- 1 Pritisnite  da biste uključili aparat.
- 2 Način za krompiriće prikazuje se kao zadani za ladicu 1 dok se na ekranu za ladicu 2 prikazuje OFF.
- 3 Bilo koja od ladica može se aktivirati tako da se pritisne tipka «1» ili «2». Druga ladicu ostati će isključena (za poništavanje odabira ponovo pritisnite tipku «1» ili «2»).
- 4 Da biste počeli sa kuhanjem, možete izabrati unaprijed postavljeni način kuhanja ili ručne postavke.

a. Ako izaberete unaprijed postavljeni način kuhanja:

- Izaberite željeni način kuhanja tako da pritisnete odgovarajuću ikonu na ekranu osjetljivom na dodir (načini rada detaljno su opisani u **odjeljku «Vodič za kuhanje»**).
- Potvrdite način kuhanja tako da pritisnete Start
Stop tipku. To će pokrenuti proces kuhanja.
- Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.

b. Ako koristite ručne postavke:

- Pritisnite način rada MANUAL (Ručno).
- Podesite temperaturu  pomoću tipki + i – na digitalnom ekranu. Na termostatu možete izabrati temperaturu između 40 i 200°C.
- Zatim podesite željeno vrijeme kuhanja tako da pritisnete tipke + i –. Tajmer se može podesiti na vrijednost između 0 i 60 minuta.
- Ponovo Start
Stop pritisnite tipku da biste pokrenuli kuhanje s izabranim postavkama temperature i vremena. Počinje kuhanje. Na ekranu će se prikazati preostalo vrijeme kuhanja.

- 5 Višak ulja iz hrane sakuplja se na dnu ladice.
- 6 Neke vrste hrane treba na pola kuhanja protresti da bi se postigli optimalni rezultate (pogledajte odjeljak «Vodič za kuhanje»). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz aparata za dršku i protresite je. Zatim vratite posudu u aparat i kuhanje će se nastaviti automatski.



U načinu za krompiriće ovaj piktogram treperi na polovici kuhanja. To označava da je krompiriće potrebno protresti da bi kuhanje bilo ujednačeno.

- 7 Kada čujete zvuk tajmera, gotovo je podešeno vrijeme kuhanja. Izvucite posudu iz aparata i stavite je na površinu koja je otporna na toplotu.
- 8 **Provjerite da li je hrana spremna.**
Ako hrana još nije spremna, jednostavno izvucite posudu iz aparata i na tajmeru podesite nekoliko dodatnih minuta.
- 9 Kada je hrana kuhana, izvucite posudu. Hranu hvataljkama izvadite iz posude.
- Oprez: Ladica se sa rešetkom nikada ne smije okrenuti naopako. Rešetke i hrana će nakon kuhanja u ladici biti veoma vrući.**
- 10 Kada je hrana spremna, aparat je odmah spreman za novu seriju hrane.

VODIČ ZA KUHANJE

Tabela ispod pomoći će vam da izaberete osnovne postavke za hranu koju želite pripremiti.

Napomena: Vrijeme kuhanja navedeno u nastavku je samo informativno i može se razlikovati zavisno od sorte i kvaliteta upotrebljenog krompira. Kod ostale hrane veličina, oblik i brend mogu uticati na rezultate. Zato ćete možda morati podesiti vrijeme kuhanja.

	Količina		Približno vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Krompir i prženi krompiri							
Zamrznuti krompiri (10 mm x 10 mm)	Ladica 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Ladica 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Domaći krompiri (8 mm x 8 mm)	Ladica 1	900 g	45 min	180°C		x4	Osušite kuhinjskom krpom prije pečenja
	Ladica 2	500 g	35 min			x4	
Zamrznut narezan krompir	Ladica 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Ladica 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Meso i perad							
Zamrznuti odrezak	Ladica 1	do 5 komada	15 min	200°C	MANUAL	x1	Okrenite na pola kuhanja
	Ladica 2	do 3 komada	15 min				
Filet pilećih prsa (otkošten)	Ladica 1	do 5 komada	20 min	200°C		x1	Okrenite na pola kuhanja
	Ladica 2	do 3 komada	20 min	200°C			
Cijelo pile	Ladica 1	do 1500 g	55 min	160°C			Samo posuda 1
Grickalice							
Pileći medaljoni	Ladica 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g	15 min	200°C			
Pileća krilca	Ladica 1	do 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 600 g	16 min	200°C			

bs

	Količina		Približno vrijeme	Temperatura	Način kuhanja	Protresite*	Dodatne informacije
Grickalice							
Pizza	Ladica 1	do 5 kriške	8 min	200°C	MANUAL		
	Ladica 2	do 3 kriške	8 min	200°C	MANUAL		
Tikvica	Ladica 1	do 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Ladica 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Riba							
File lososa	Ladica 1	do 5 komada	12 - 14 min	200°C			
	Ladica 2	do 3 komada	12 - 14 min	200°C			
Škamp	Ladica 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Ladica 2	do 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Pečenje							
Mafini	Ladica 1	do 8/9 komada	16 min	160°C			Upotrijebite pleh za pečenje**
	Ladica 2	do 4 komada	16 min	160°C			
Čokoladna torta	Ladica 1	1 okrugla torta pan	50 - 55 min	160°C			
Dehidracija							
Kriške jabuke	Ladica 1	1 komad	4h	70°C			
	Ladica 2	1/2 komad	4h	70°C			

* Protresite na pola vremena.

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, ne oklijevajte da protresete 2-3 puta tokom kuhanja.

**u posudu stavite pleh za pečenje.

Kada koristite mješavinu koja raste (na primjer, za torte, kiš ili mafine), pleh za pečenje treba puniti samo do pola.

VAŽNO: Da se aparat ne bi ošteti, nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu sastojaka i tečnosti navedenu u priručniku i u receptima.

SAVJETI

- Manje komade hrane treba malo kraće kuhati od većih komada.
- Protresanje manje količine hrane na pola vremena poboljšava konačni rezultat i može spriječiti nejednako kuhanje/pečenje.
- Da bi krompir bio jako hrskav, dodajte malo ulja prije pečenja i protresite da bi se ulje ravnomjerno rasporedilo. Preporučujemo upotrijebiti 14 ml ulja. Kad dodate kašiku ulja, pržite krompir nekoliko minuta.
- U aparatu možete pripremiti i grickalice koje se inače peku u pećnici.
- Optimalna preporučena količina za pripremu pomfrita je 1600 grama (Ladica 1 : 1000 g + Ladica 2 : 600 g)
- Koristite gotovo lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene grickalice.
- U posudu aparata stavite pekač ako želite ispeći tortu ili quiche ili ako želite pržiti osjetljive ili punjene sastojke. Možete koristiti pekač od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminijuma ili terakote.
- Aparat možete koristiti i za podgrijavanje hrane. Za podgrijavanje hrane podesite temperaturu na 160°C do 10 minuta. Vrijeme pečenja može se podesiti u skladu sa količinom hrane da bi se hrana do kraja podgrijala.

ČIŠĆENJE

Očistite aparat nakon svake upotrebe.

Posuda i rešetka imaju oblogu koji se ne lijepi. Za čišćenje nemojte upotrebljavati metalni kuhinjski pribor ni abrazivna sredstva za čišćenje jer će to oštetiti neprijanjajuću oblogu.

- 1 Izvucite utikač iz zidne utičnice i ostavite da se aparat ohladi.

Napomena: Izvadite posudu da se aparat brže ohladi.

- 2 Vanjski dio aparata očistite vlažnom krpom.
- 3 Očistite posudu i rešetku vrelom vodom, deterdžentom za posuđe i neabrazivnom spužvom. Ostatak prljavštine možete ukloniti sredstvom za uklanjanje masnoće.

Upozorenje: posuda i rešetka se mogu prati u mašini za pranje posuđa.

Savjet: Ako se nečistoća zaglavila na dnu posude i rešetke, napunite je vrućom vodom i dodajte malo deterdženta. Ostavite posudu i rešetku da se namaču oko 10 minuta. Zatim isperite i osušite.

- 4 Obrišite unutrašnjost aparata toplom vodom i vlažnom krpom.
- 5 Očistite grijaći element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili sve ostatke hrane.
- 6 Aparat nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tečnost.

ODLAGANJE

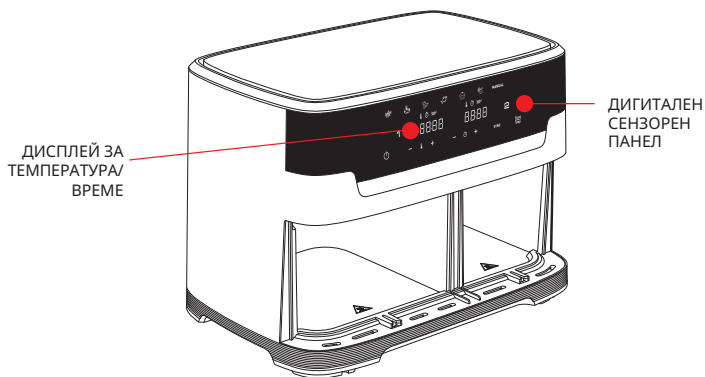
- 1 Isključite aparat iz napajanja i pričekajte da se ohladi.
- 2 Provjerite da li su svi dijelovi čisti i suhi.

GARANCIJA I SERVIS

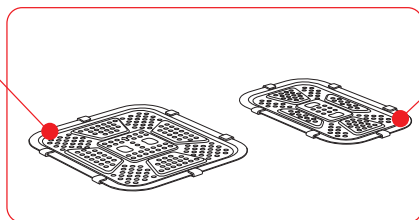
Ako vam treba servis, informacije ili imate problem, posjetite internetsku stranicu proizvođača ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj zemlji. Broj telefona možete pronaći u garantnom listu za cijeli svijet. Ako u vašoj zemlji nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako imate probleme s aparatom, posjetite internetsku stranicu proizvođača (pogledajte naslovnu stranicu u ovom priručniku) i pogledajte listu najčešćih pitanja ili kontaktirajte korisničku podršku za svoju zemlju.

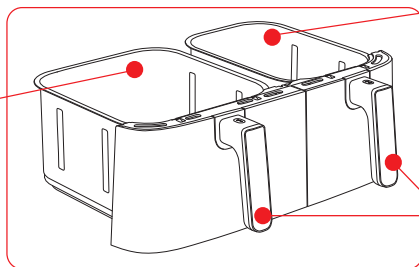


ГОЛЯМА
ПОДВИЖНА
РЕШЕТКА СЪС
СИЛИКОНОВИ
ПОДЛОЖКИ



ПОДВИЖНА
РЕШЕТКА СЪС
СИЛИКОНОВИ
ПОДЛОЖКИ

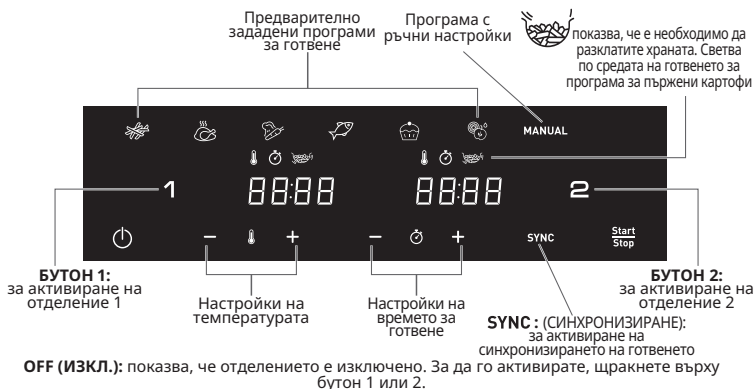
ОТДЕЛЕНИЕ
1 (ГОЛЯМА
КУПА)



ОТДЕЛЕНИЕ 2
(ОБИКНОВЕНА
КУПА)

ДРЪЖКИ НА
ОТДЕЛЕНИЯТА

Потребителски интерфейс на DUAL EASY FRY



АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ НА ГОТВЕНЕ

bg



Fries (Пържени картофи)



Chicken (Пилешко)



Vegetables (Зеленчуци)



Fish (Риба)



Dessert (Десерт)



Dehydration (Сушене)

MANUAL

Режим Manual (Ръчно приготвяне)

ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

- 1 Отстранете всички опаковъчни материали.
- 2 Отстранете всички стикери от уреда (например стикера върху отделението).
- 3 Почистете добре отделението и подвижните решетки с гореща вода, малко препарат за миене на съдове и неабразивна гъба.

Отделенията и решетките могат да се мият в съдомиялна машина.

- 4 Избършете уреда отвътре и отвън с влажна кърпа. Уредът работи, като произвежда горещ въздух. Не пълнете отделението с олио или мазнина за пържене.

ПОДГОТОВКА ЗА УПОТРЕБА

- 1 Поставете уреда върху равна, стабилна и топлоустойчива работна повърхност далеч от водни пръски.
- 2 Не пълнете отделението с олио или с някаква друга течност.
Не поставяйте нищо отгоре на уреда. Това възпрепятства въздушния поток и оказва влияние на резултата от пърженето с горещ въздух.

ВАЖНО: За да предотвратите прегряване на уреда, не го поставяйте в ъгъл или под стенен шкаф. Около уреда трябва да се остави разстояние от поне 15 cm, за да може въздухът да циркулира.

- 3 Натиснете  (Старт/Стоп), за да включите уреда.
- 4 Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
- 5 Всяко отделение може да се активира за избор с натискане на бутон „1“ или „2“. (За да отмените избора, натиснете отново бутон „1“ или „2“, отделението ще бъде изключено и отменено).

Забележка: Никога не надвишавайте максималното количество, посочено в таблицата (вижте раздел „Ръководство за готвене“), тъй като това може да повлияе на качеството на крайния резултат.

- 6 Винаги преди готвене поставяйте подходящите решетки в отделенията, за да постигнете оптимални резултати от готвенето.

ИЗПОЛЗВАНЕ И НА ДВЕТЕ ОТДЕЛЕНИЯ В РЕЖИМ НА СИНХРОНИЗИРАНЕ (ДВОЙНО ГОТВЕНЕ)

Гответе 2 различни храни, които ще станат готови едновременно, благодарение на двете отделения и режима SYNC (СИНХРОНИЗИРАНЕ).

- 1 Натиснете  (Старт/Стоп), за да включите уреда. Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
- 2 Натиснете желания режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -). Настройките се запамятват.
- 3 Поставете първата храна в отделение 1 (ляво отделение). Плъзнете отделението обратно в уреда.

Забележка: когато на екрана се покаже „Add“ (Добавяне) и ако в продължение на 10 минути не бъдат предприети никакви действия, програмата спира и на екрана отново се показва „START/STOP“ (СТАРТ/СТОП). Ще трябва да изберете отново, за да рестартирате готвенето.

- 4 За да активирате отделение 2, натиснете „2“.
- 5 Натиснете втория желан режим на готвене и регулирайте времето и температурата, ако се различават от установените настройки (чрез натискане на + и -).

- 6 Поставете втората храна в отделение 2 (дясно отделение). Плъзнете отделението обратно в уреда.
- 7 Натиснете **SYNC** (СИНХРОНИЗИРАНЕ), за да завършите готвенето на двете храни по едно и също време. Ако двата избрани режима на готвене имат различно време за готвене, на екрана се появява „HOLD“ (ЗАДЪРЖАНЕ) за най-краткия режим на готвене (за храната, която се нуждае от по-малко време за готвене). Това означава, че уредът забавя стартирането на готвене, за да бъдат двете храни готови по едно и също време.
- 8 Натиснете **Start/Stop** (СТАРТ/СТОП), за да започнете готвенето.
- 9 Уредът издава звуков сигнал, когато храните са готови, по едно и също време.
- 10 Когато храните се сготвят, извадете отделението. За да отстраните храните, използвайте щипки, за да повдигнете храните извън отделението.

Внимание: след пържене с горещ въздух решетките и храната са много горещи. **Забележка:** по време на готвене, ако отстраните едно от отделенията и не го плъзнете обратно в рамките на 5 минути, на панела на това отделение ще се покаже „OFF“ (ИЗКЛ). Другото отделение продължава да работи, но програмата „SYNC“ (СИНХРОНИЗИРАНЕ) приключва.

ИЗПОЛЗВАНЕ САМО НА ЕДНОТО ОТДЕЛЕНИЕ НА УРЕДА

bg

- 1 Натиснете  (Старт/Стоп), за да включите уреда.
- 2 Режимът Fries (Пържени картофи) се показва по подразбиране за отделение 1, докато за отделение 2 на екрана се показва OFF (ИЗКЛ.).
- 3 Всяко отделение може да се активира с натискане на бутон „1“ или „2“. Другото отделение остава изключено (За да отмените избора, натиснете отново бутон „1“ или „2“).
- 4 За да започнете готвенето, можете да изберете между предварително зададения режим на готвене или ръчните настройки.
 - a. При избор на предварително зададен режим на готвене:
 - Изберете желания режим на готвене, като натиснете съответната икона на сензорния панел (тези режими са описани подробно в раздел „Ръководство за готвене“).
 - Потвърдете програмата за готвене, като натиснете бутона. Това ще стартира процеса на готвене.
 - Готвенето стартира. Оставашото време за готвене се показва на екрана.
 - b. При избор на ръчни настройки:
 - Натиснете режим MANUAL (РЪЧНО ПРИГОТВЯНЕ).
 - Регулирайте температурата  с бутоните + и – на дигиталния екран. Термостатът варира от 40 до 200°C.
 - След това задайте желаното време за готвене, като натискате бутоните + и –. Таймерът може да се зададе между 0 и 60 минути.
 - Натиснете бутона, **Start/Stop** за да започнете да готвите с избраните настройки за температура и време. Готвенето стартира. Оставашото време за готвене се показва на екрана.
- 5 Излишното олио от храната се събира на дъното на отделението.

- 6 Някои храни изискват разклащане по средата на готвенето за постигане на оптимални резултати от готвенето (вижте раздел „Ръководство за готвене“). За да разклатите храната, издърпайте купата извън уреда, използвайки ръкохватката, и я разклатете. След това плъзнете купата обратно в уреда и готвенето ще започне отново автоматично.



По време на режима на готвене Fries (Пържени картофи) тази пиктограма мига по средата на готвенето. Тя указва, че е необходимо да разклатите картофите, за да се изпържат равномерно.

- 7 Когато чуете звук от таймера, зададеното време за готвене е приключило. Издърпайте купата извън уреда и я поставете на топлоустойчива повърхност.
- 8 **Проверете дали храната е готова.**
Ако храната все още не е готова, просто плъзнете купата обратно в уреда и задайте таймера за още няколко минути.
- 9 Когато храната се сготви, извадете купата. За да отстраните храната, използвайте щипки, за да повдигнете храната извън купата.

Внимание: отделението никога не трябва да се обръща с решетката нагоре. След готвене отделенията, решетките и храната са много горещи.

- 10 Когато една партида от храната е готова, уредът веднага е готов за приготвяне на друга партида от храната.

РЪКОВОДСТВО ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата по-долу Ви помага при избора на основни настройки за храната, която искате да пригответе.

Забележка: времената за готвене по-долу са само ориентировъчни и може да варират в зависимост от сорта и количеството на използваните картофи. При други храни размерът, формата и марката може да повлияят на резултатите. Следователно може да се наложи да регулирате малко времето за готвене.

		Количество	Прибл. време	Температура	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Картофи и пържени картофи							
Замразени пържени картофи (10 mm x 10 mm)	Отделение 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Отделение 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Домашно приготвени пържени картофи (8 mm x 8 mm)	Отделение 1	900 g	45 min	180°C		x4	Подсушете ги с кърпа преди готвене
	Отделение 2	500 g	35 min			x4	
Замразени картофи уеджис	Отделение 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Отделение 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Месо и птичи продукти							
Замразена пържола	Отделение 1	до 5 бр	15 min	200°C	MANUAL	x1	Обръщане по средата на печенето
	Отделение 2	до 3 бр	15 min				
Филета от пилешки гърди (без кост)	Отделение 1	до 5 бр	20 min	200°C		x1	Обръщане по средата на печенето
	Отделение 2	до 3 бр	20 min	200°C			
Цяло пиле	Отделение 1	до 1500 g	55 min	160°C			Само за купа 1
Закуски							
Пилешки хапки	Отделение 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Отделение 2	до 400 g	15 min	200°C			
Пилешки крилца	Отделение 1	до 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Отделение 2	до 600 g	16 min	200°C			

bg

	Количество		Прибл. време	Температура	Режим на готвене	Разклащане*	Допълнителна информация
Закуски							
Пица	Отделение 1	до 5 резена	8 min	200°C	MANUAL		
	Отделение 2	до 3 резена	8 min	200°C	MANUAL		
тиквички	Отделение 1	до 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Отделение 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Риба							
Филе от сьомга	Отделение 1	до 5 бр	12 - 14 min	200°C			
	Отделение 2	до 3 бр	12 - 14 min	200°C			
Скариди	Отделение 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Отделение 2	до 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Печене на тестени изделия							
Мъфини	Отделение 1	до 8/9 бр	16 min	160°C			Използвайте форма за печене/съд за фурна**
	Отделение 2	до 4 бр	16 min	160°C			
Шоколадови торти	Отделение 1	1 кръгла форма за торта	50 - 55 min	160°C			
Dehydration (Сушене)							
Ябълки на резени	Отделение 1	1 парче	4h	70°C			
	Отделение 2	1/2 парче	4h	70°C			

*Разбъркайте по средата на готвенето.

Съвети: за да подобрите резултата от готвенето, не се колебайте да разклатите 2-3 пъти при готвене.

**Поставете формата за печене/съда за фурна в купата.

Когато използвате смеси, които набухват (като например за кекс, киш или мъфини), съдът за фурна не трябва да се пълни над половината.

ВАЖНО: за да избегнете повреда на уреда, никога не превишавайте максималните количества съставки и течности, посочени в ръководството с инструкции и в рецептите.

СЪВЕТИ

- Храните с по-малки размери обикновено изискват малко по-кратко време за готвене от по-големите.
- Разбъркването на малки количества храна по средата на готвенето подобрява крайния резултат и може да помогне за предотвратяване на неравномерното сготвяне.
- За да направите картофите много хрупкави, опитайте да добавите малко количество олио преди готвене и разклатете, за да покриете равномерно. Препоръчваме Ви да използвате 14 ml олио. След като добавите лъжица олио, пържете картофите за няколко минути.
- Леките закуски може да се приготвят във фурна, но може също да се приготвят и в уреда.
- Оптималното препоръчително количество картофки за пържене е 1600 грама (Отделение 1 : 1000 g + Отделение 2 : 600 g)
- Използвайте готово бутер или маслено тесто, за да направите пълнени закуски бързо и лесно.
- Поставете в уреда тава за печене, ако искате да изпечете кекс или киш, или ако искате да пържите деликатни или пълнени ингредиенти. Можете да използвате съдове за печене от силикон, неръждаема стомана, алуминий или глина.
- Можете също да използвате уреда за претопляне на храна. За да претоплите храна, задайте температурата на 160°C за до 10 минути. Времето за готвене може да се регулира в зависимост от количеството храна, за да претоплите напълно храната.

bg

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Купата и решетката имат незалепащо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали за почистването му, тъй като незалепащото покритие може да се повреди.

- 1 Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.

Забележка: Извадете купата и оставете уреда да изстине по-бързо.

- 2 Забършете с влажна кърпа външната част на уреда.
- 3 Почистете купата и решетката с гореща вода, течен препарат за миене на съдове и неабразивна гъба. Можете да използвате течност за почистване на мазнини, за да отстраните останалото замърсяване.

Внимание: купата и решетката могат да се мият в миялна машина.

Съвет: Ако на дъното на купата и решетката е залепнала мръсотия, напълнете ги с гореща вода и малко течен препарат за миене. Оставете купата и решетката да се наикиснат за около 10 минути. После изплакнете добре и подсушете.

- 4 Избършете вътрешната част на уреда с гореща вода и напоена кърпа.
- 5 Почистете нагриващия елемент със суха почистваща четка, за да отстраните всякакви хранителни остатъци.
- 6 Не потапяйте уреда във вода или друга течност.

ПРИБИРАНЕ

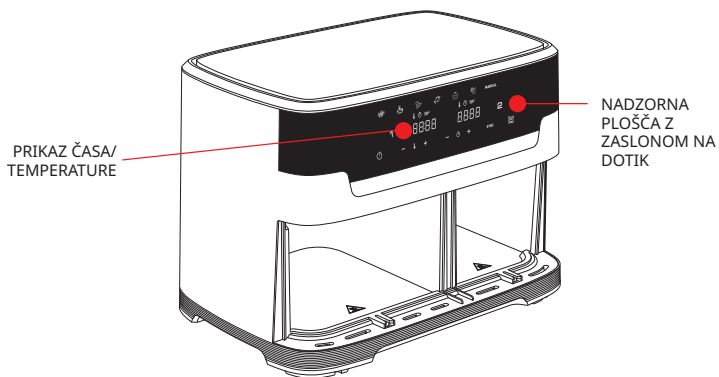
- ❶ Изключете щепсела на уреда от контакта и го оставете да се охлади.
- ❷ Уверете се, че всички части са чисти и сухи.

ГАРАНЦИЯ И СЕРВИЗНО ОБСЛУЖВАНЕ

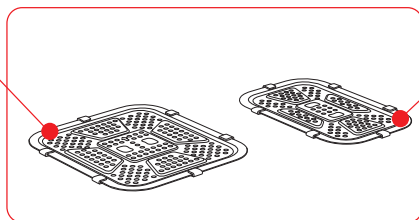
Ако се нуждаете от сервиз или информация, както и ако имате проблем, моля, посетете фирмения уебсайт или се свържете с центъра за обслужване на клиенти във Вашата държава. Можете да намерите телефонния номер в листовката за международната гаранция. Ако във Вашата държава няма център за обслужване на потребителите, се обърнете към местния търговец на фирмата.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

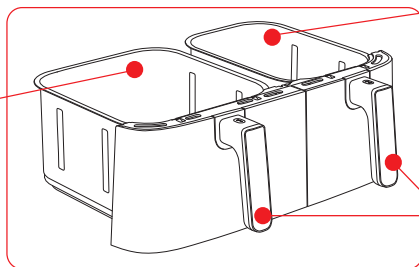
Ако срещнете проблеми с уреда, посетете фирмения уебсайт (вижте корицата на ръководството) за списъка с често задавани въпроси или се свържете с центъра за обслужване на потребители във Вашата държава.



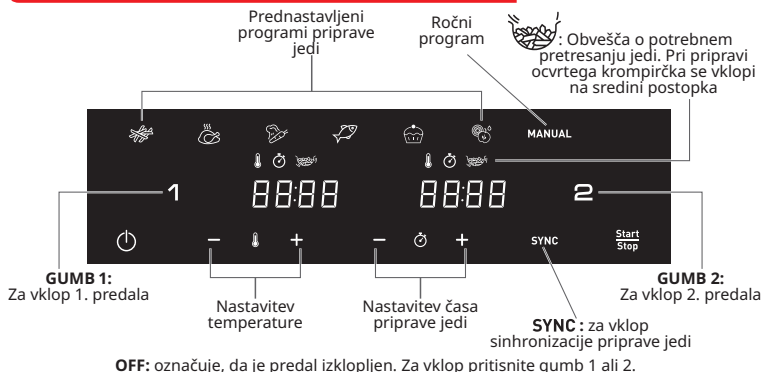
VELIKA
ODSTRANLJIVA
REŠETKA S
SILIKONSKIMI
BLAZINICAMI



1. PREDAL
(VELIKA
POSODA)



Uporabniški vmesnik DUAL EASY FRY



SAMODEJNI NAČINI PRIPRAVE JEDI



MANUAL

Ročni način

PRED PRVO UPORABO

- 1 Odstranite vso embalažo.
- 2 Z aparata odstranite vse nalepke (na primer nalepke na predalu).
- 3 Predal in odstranljivi rešetki temeljito očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico.
Predala in rešetki so primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.
- 4 Notranjost in zunanost dodatka očistite z vlažno krpo. Aparat med delovanjem proizvaja vroč zrak. Predala ne napolnite z oljem ali mastjo za cvrtje.

PRIPRAVA PRED UPORABO

- 1 Aparat postavite na ravno in stabilno delovno površino, ki ni občutljiva na visoke temperature, in je ne približujte vodnim curkom.

- 2 Aparata ne napolnite z oljem ali katero koli drugo tekočino.
Na aparat ne odlagajte ničesar. To prekine pretok zraka in vpliva na rezultate cvrtja z vročim zrakom.

POMEMBNO: Da bi preprečili pregrevanje naprave, je ne postavljajte v kot ali pod stensko omarico. Okoli naprave pustite vsaj 15 cm prostora, da lahko zrak kroži.

- 3 Pritisnite gumb  za vklop aparata.
- 4 Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
- 5 S pritiskom gumba «1» ali «2» lahko vklopite katerega koli od obeh predalov. (Za preklic izbire znova pritisnite gumb «1» ali «2». Predal bo izklopljen (OFF) in izbira bo preklicana).
- Opomba:** Nikoli ne prekoračite največje količine, navedene v tabeli (glejte poglavje Vodnik za kuhanje), sicer lahko to vpliva na kakovost končnega rezultata.
- 6 Pred pripravo jedi v predale vedno vstavite ustrezne rešetke in tako poskrbite za najboljše rezultate priprave.

UPORABA OBEH PREDALOV V NAČINU SINHRONIZACIJE (DVOJNA PRIPRAVA JEDI)

Z aparatom, ki se ponaša z dvema predaloma, lahko v načinu sinhronizacije SYNC sočasno pripravite 2 različni jedi.

- 1 Pritisnite  gumb Start/Stop za vklop aparata. Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
- 2 Pritisnite želeni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -). Nastavitve so shranjene.
- 3 Prvo jed odložite v 1. predal (levi predal). Predal vstavite nazaj v aparat.

Opomba: ko je na zaslonu prikazano sporočilo «Add» (Dodaj) in 10 minut ne opravite nobenega dejanja, je program prekinjen in na zaslonu je znova prikazano «START/STOP» (Zagon/zaustavitev). Za ponovni začetek priprave jedi boste morali znova izbrati nastavitve.

- 4 Za vklop 2. predala, pritisnite gumb «2».
- 5 Pritisnite drugi želeni način priprave jedi in nastavite čas ter temperaturo priprave, če se ta razlikuje od prednastavitev (s pritiskanjem gumbov + in -).
- 6 Drugo jed odložite v 2. predal (desni predal). Predal vstavite nazaj v aparat.
- 7 Pritisnite **SYNC** za sočasno pripravo obeh jedi. Če imata oba načina priprave jedi različno trajanje, se na zaslonu predala s krajšim načinom priprave (krajši čas priprave jedi) prikaže sporočilo «HOLD» (Zadrži). To pomeni, da aparat zamakne začetek priprave za toliko časa, da pripravo obeh jedi zaključijo hkrati.
- 8 Za začetek priprave jedi pritisnite gumb .

- 9 Aparat zapiska, ko sta obe jedi pripravljene.
- 10 Ko sta jedi pripravljene, izvlecite predala. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz predala.

Pozor: Po cvrtju sta rešetki in jedi zelo vroči.

Opomba: Če med pripravo jedi odstranite enega od obeh predalov in ga ne vstavite nazaj v 5 minutah, bo na zaslonu za ta predal prikazano sporočilo «OFF» (Izklopljen). Drugi predal še naprej deluje, vendar je način sinhronizacije «SYNC» izklopljen.

UPORABA ENEGA PREDALA APARATA

- 1 Pritisnite gumb  za vklop aparata.
- 2 Za 1. predal je privzeto prikazan način cvrtja krompirčka, na zaslonu za 2. predal pa je prikazano OFF (Izklopljen).
- 3 S pritiskom gumba «1» ali «2» lahko vklopite katerega koli od obeh predalov. Drugi predal ostane izklopljen (prikazano je sporočilo OFF) (za preklic izbire znova pritisnite gumb «1» ali «2»).
- 4 Za začetek priprave jedi lahko izbirate med prednastavljenim načinom priprave ali ročnimi nastavitvami.

a. V primeru prednastavljenega načina priprave jedi:

- S pritiskom ustrezne ikone na zaslonu na dotik izberite želeni način priprave jedi (ti načini so podrobno opisani v **poglavju "Vodnik za kuhanje"**).
- Način  priprave jedi potrdite s pritiskom na gumb. Tako boste zagnali postopek priprave jedi.
- Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.

b. V primeru izbire ročnih nastavitvev:

- Pritisnite gumb za ročni način MANUAL.
- Temperaturo  nastavite z gumboma + in – na digitalnem zaslonu. Temperatura termostata se giblje med 40 in 200 °C.
- Nato nastavite želeni čas priprave jedi s pritiskanjem gumbov + in –. Časovnik lahko nastavite med 0 in 60 minutami.
- Za začetek  priprave jedi z izbranimi nastavitvami temperature in časa pritisnite gumb. Priprava jedi se začne. Preostali čas priprave jedi je prikazan na zaslonu.

- 5 Odvečno olje jedi se zbira v spodnjem delu predala
- 6 Nekatera živila je treba za najboljše možne rezultate pretresti na polovici kuhanja (glejte poglavje «Vodnik za kuhanje»). Jed pretresete tako, izvlecete posodo za ročaj in jo pretresete. Posodo nato znova vstavite v aparat in priprava jedi se zažene samodejno.



Med izvajanjem načina priprave ocvrtega krompirčka, piktogram na polovici postopka utripa. Označuje potrebo po pretresanju za pripravo homogenega obroka.

- 7 Ko zaslišite zvok časovnika, je nastavljeni čas priprave jedi zaključen. Iz aparata izvlecite posodo in jo odložite na podlago, odporno na vročino.

8 Preverite, ali je jed pripravljena.

Če jed še ni pripravljena, posodo preprosto znova vstavite v aparat in časovnik nastavite na nekaj dodatnih minut.

9 Ko je jed pripravljena, izvlecite jed. Jed odstranite s prijemalkami tako, da jo dvignete iz posode.

**Pozor: Predala z mrežo ni dovoljeno obrniti na glavo.
Po pripravi jedi so predali, mreže in jed zelo vroči.**

10 Ko je jed pripravljena, lahko z aparatom nemudoma pripravite naslednjo jed.

VODNIK ZA KUHANJE

Spodnja tabela vam je v pomoč pri izbiri osnovnih nastavitev za hrano, ki jo želite pripraviti.

Opomba: Spodnji časi priprave jedi so zgolj orientacijski in se lahko razlikujejo glede na sorto in pridelek uporabljenega krompirja. Na končni rezultat pri drugih vrstah hrane lahko vplivajo velikost, oblika in znamka živil. Zato boste morda morali čas priprave jedi nekoliko prilagoditi.

		Količina	Pribl. čas	Temperatura	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Krompir in ocvrt krompirček							
Zamrznjen krompirček (10 mm x 10 mm)	Predal 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Predal 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Doma pripravljen ocvrt krompirček (8 mm x 8 mm)	Predal 1	900 g	45 min	180°C		x4	Pred pripravo osušite z brisačo
	Predal 2	500 g	35 min			x4	
Zamrznjeni krompirjevi krhliji	Predal 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Predal 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Meso in perutnina							
Zamrznjen zrezek	Predal 1	do 5 kose	15 min	200°C	MANUAL	x1	Obračanje na sredini pečenja
	Predal 2	do 3 kose	15 min				
File piščančjih prsi (brez kosti)	Predal 1	do 5 kose	20 min	200°C		x1	Obračanje na sredini pečenja
	Predal 2	do 3 kose	20 min	200°C			
Cel piščanec	Predal 1	do 1500 g	55 min	160°C			Samo 1. posoda
Prigrizki							
Piščančji medaljoni	Predal 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Predal 2	do 400 g	15 min	200°C			
Piščančja krilca	Predal 1	do 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Predal 2	do 600 g	16 min	200°C			

	Količina		Pribl. čas	Temperatura	Način priprave jedi	Pretresite*	Dodatne informacije
Prigrizki							
Pica	Predal 1	do 5 rezine	8 min	200°C	MANUAL		
	Predal 2	do 3 rezine	8 min	200°C	MANUAL		
Bučkine	Predal 1	do 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Predal 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Riba							
Fileji lososa	Predal 1	do 5 kose	12 - 14 min	200°C			
	Predal 2	do 3 kose	12 - 14 min	200°C			
Kozice	Predal 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Predal 2	do 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Peka							
Mafini	Predal 1	do 8/9 kose	16 min	160°C			Uporaba pekača/ posode za peko**
	Predal 2	do 4 kose	16 min	160°C			
Čokoladne torte	Predal 1	1 okrogel pekač za torte	50 - 55 min	160°C			
Dehidracija							
Jabolčni krljji	Predal 1	1 kos	4h	70°C			
	Predal 2	1/2 kos	4h	70°C			

* Pretresite na polovici časa kuhanja.

Nasveti: da bi izboljšali rezultat kuhanja, med kuhanjem ne oklevajte in 2-3 krat pretresite.

**v posodo vstavite pekač za pecivo/posodo za peko.

Pri uporabi mešanic, ki vzhajajo (na primer za kolač, pito ali mafine) pazite, da posode za peko ne napolnite čez polovico.

POMEMBNO: Da ne bi poškodovali naprave, nikoli ne prekoračite največjih dovoljenih količin sestavin in tekočin, ki so navedene v navodilih za uporabo in receptih.

NASVETI

- Manjša živila običajno zahtevajo nekoliko krajši čas kuhanja kot večja živila.
- Če pretresete manjša živila na polovici časa kuhanja, izboljšate končni rezultat in preprečite neenakomerno kuhanje.
- Za še bolj hrustljiv krompir pred peko dodajte manjšo količino olja in krompir pretresite, da se olje enakomerno razporedi. Priporočena količina olja je 14 ml. Ko dodate žlico olja, pražite krompir nekaj minut.
- Prigrizke, ki jih lahko pripravite v pečici, lahko pripravite tudi v napravi.
- Optimalna priporočena količina za pripravo krompirčka je 1600 gramov (1. predal : 1000 g + 2. predal : 600 g)
- S pripravljenim listnatim in krhkim pecivom hitro in preprosto pripravite polne prigrizke.
- Če želite speči torto ali slano pito ali če želite cvreti občutljive sestavine ali polnjene sestavine, v posodo napravo postavite posodo za pečico. Uporabite lahko posodo za pečico iz silikona, nerjavnega jekla, aluminija in terakotte.
- Z napravo lahko tudi pogrežete hrano. Za pogrevanje hrane temperaturo nastavite na 160 °C in grejte največ 10 minut. Čas pečenja lahko prilagodite glede na količino hrane, da se hrana v celoti pogreje.

ČIŠČENJE

Dodatek očistite po vsaki uporabi.

Posoda in mreža imata premaz proti sprijemanju. Za čiščenje ne uporabljajte kovinskih kuhinjskih pripomočkov ali grobih čistilnih materialov, saj lahko poškodujejo neoprijemljivo oblogo.

sl

- 1 Izvlecite vtič iz vtičnice in počakajte, da se dodatek ohladi.

Opomba: Odstranite posodo, da se naprava hitreje ohladi.

- 2 Zunanost dodatka očistite z vlažno krpo.
- 3 Posodo in mrežo očistite z vročo vodo, malo tekočega detergenta in nežno gobico. Preostalo umazanijo lahko odstranite s tekočino za razmaščevanje.

Opozorilo: predala in mreža sta primerni za pomivanje v pomivalnem stroju.

Namig: Če se je na dnu posode in mreže nabrala umazanija, ju napolnite z vročo vodo in nekaj tekočega detergenta. Posodo in mrežo namakajte približno 10 minut. Nato sperite čisto in posušite.

- 4 Notranjost naprave obrišite z vročo vodo in vlažno krpo.
- 5 Grelni element očistite s suho krtačo za čiščenje, da odstranite ostanke hrane.
- 6 Naprave ne potopite v vodo ali katero koli drugo tekočino.

SHRANJEVANJE

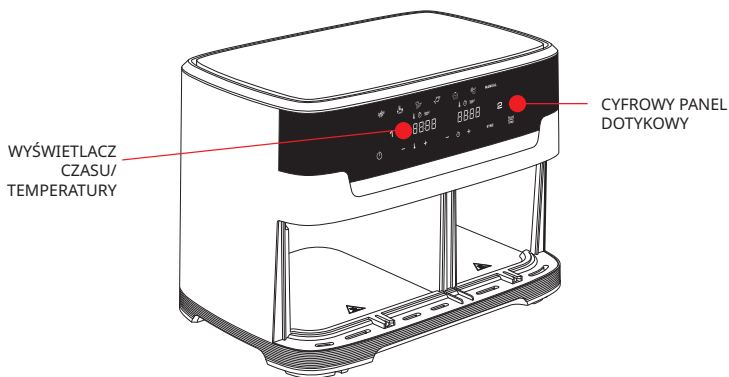
- 1 Izključite napravo iz napajanja in počakajte, da se ohladi.
- 2 Poskrbite, da so vsi deli čisti in suhi.

GARANCIJA IN SERVIS

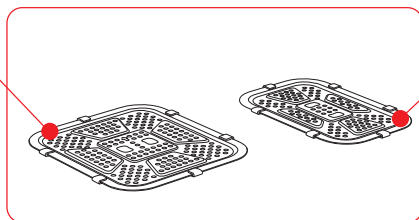
Če potrebujete servis ali informacije ali imate kakršno koli težavo, obiščite spletno mesto blagovne znamke na naslovu ali stopite v stik s centrom za pomoč strankam blagovne znamke v svoji državi. Telefonsko številko najdete v zloženki za mednarodno garancijo. Če v vaši državi ni centra za pomoč strankam, se obrnite na lokalnega prodajalca blagovne znamke.

ODPRAVLJANJE TEŽAV

Če naletite na težave z napravo blagovne znamke, obiščite spletno mesto (oglejte si naslovnico v tem priročniku) in si oglejte seznam pogosto zastavljenih vprašanj ali se obrnite na center za pomoč strankam v svoji državi.

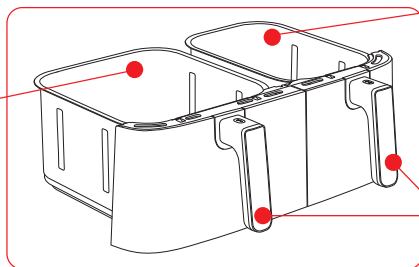


DUŻA,
WYJMOWANA
KRATKA Z
SILIKONOWYMI
PODKŁADKAMI



WYJMOWANA
KRATKA Z
SILIKONOWYMI
PODKŁADKAMI

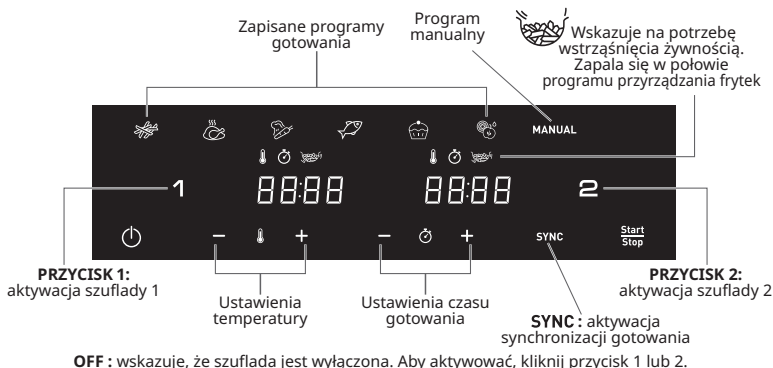
SZUFLADA
1 (DUŻY
POJEMNIK)



SZUFLADA
2 (ZWYKŁY
POJEMNIK)

UCHWYTY
SZUFLAD

Interfejs użytkownika urządzenia DUAL EASY FRY



AUTOMATYCZNE TRYBY GOTOWANIA



Frytki



Kurczak



Warzywa



Ryby



Deser



Suszenie

MANUAL

Tryb manualny

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1 Usuń wszystkie materiały opakowaniowe.
- 2 Usuń wszystkie naklejki z urządzenia (na przykład naklejkę na szufladzie).
- 3 Dokładnie umyj szufladę z wyjmowanymi kratkami w gorącej wodzie z dodatkiem niewielkiej ilości płynu za pomocą miękkiej gąbki.
Szuflady i kratki można myć w zmywarce.
- 4 Przetrzyj wnętrze i zewnętrzną stronę urządzenia wilgotną szmatką. Urządzenie działa, wytwarzając gorące powietrze. Nie napełniaj szuflady olejem ani tłuszczem do smażenia.

PRZYGOTOWANIE DO UŻYCIA

- 1 Ustaw urządzenie na płaskiej, stabilnej i odpornej na wysoką temperaturę powierzchni roboczej z dala od rozpryskującej się wody.

- 2 Nie napełniaj szuflady olejem ani innym płynem.
Nie kładź niczego na wierzchu urządzenia. Zakłóca to przepływ powietrza i wpływa na wynik smażenia gorącym powietrzem.

WAŻNE! Aby zapobiec przegrzewaniu się urządzenia, nie umieszczaj go w rogu lub pod wiszącymi szafkami. Aby umożliwić odpowiednią cyrkulację powietrza, należy zostawić wokół niego co najmniej 15 cm wolnej przestrzeni

- 3 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie.
- 4 Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 5 Każdą szufladę można aktywować przyciskiem „1” lub „2”. (Aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1” lub „2”. Szuflada zostanie WYŁĄCZONA, a jej wybór anulowany).

Uwaga: nie wolno przekraczać maksymalnych wartości podanych w tabeli (patrz część „Przewodnik po gotowaniu”), ponieważ może to mieć wpływ na jakość potrawy.

- 6 Zawsze przed gotowaniem należy umieścić odpowiednie ruszty w szufladach, aby uzyskać optymalne rezultaty gotowania.

KORZYSTANIE Z OBU SZUFLAD W TRYBIE SYNCHRONIZACJI (PODWOJNE GOTOWANIE)

Możesz przyrządzać 2 różne potrawy w tym samym czasie dzięki obu szufladom i trybowi SYNC (SYNCHRONIZACJA).

- 1 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie. Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 2 Naciśnij wybrany tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od ustawień zaprogramowanych (naciskając przyciski + i -). Ustawienia zostaną zapisane.
- 3 Umieść pierwszą potrawę w szufladzie 1 (lewa szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.

Uwaga: gdy na ekranie wyświetlony zostanie komunikat „Add” (Dodaj) i nie podejmiesz żadnych działań przez 10 minut, program zostanie zatrzymany, a na ekranie pojawi się komunikat „START/STOP”. Wybierz ponownie program, aby rozpocząć gotowanie.

- 4 Aby uaktywnić szufladę 2, naciśnij przycisk „2”.
- 5 Wybierz drugi pożądaný tryb gotowania oraz dostosuj czas i temperaturę, jeśli różnią się od zaprogramowanych ustawień (naciskając przyciski + i -).
- 6 Umieść drugą potrawę w szufladzie 2 (prawa szuflada). Wsuń szufladę z powrotem do urządzenia.

- 7 Naciśnij **SYNC** aby przyrządzić obie potrawy w tym samym czasie. Jeśli oba wybrane tryby mają różny czas gotowania, na ekranie pojawi się komunikat „HOLD” (WSTRZYMAJ) dla krótszego trybu (dla potrawy, która potrzebuje mniej czasu na przyrządzenie). Oznacza to, że urządzenie opóźnia rozpoczęcie gotowania w celu przygotowania obu potraw w tym samym czasie.
- 8 Naciśnij  aby rozpocząć gotowanie.
- 9 Urządzenie emituje sygnał dźwiękowy, gdy potrawy są gotowe w tym samym czasie.
- 10 Po ugotowaniu potraw wyjmij szufladę. Do wyjęcia potrawy z szuflady użyj szczypec.

Uwaga: po smażeniu ruszty i potrawy są bardzo gorące.

Uwaga: jeśli podczas gotowania wyjmiesz szufladę i nie wsuniesz jej z powrotem w ciągu 5 minut, na panelu szuflady pojawi się komunikat „OFF” (WYŁ.). Druga szuflada nadal działa, ale kończy to program „SYNC”.

KORZYSTANIE TYLKO Z JEDNEJ SZUFLADY URZĄDZENIA

- 1 Naciśnij przycisk  aby włączyć urządzenie.
- 2 Tryb smażenia frytek jest wyświetlany jako domyślny dla szuflady 1, a na ekranie szuflady 2 wyświetlany jest komunikat OFF (WYŁ.).
- 3 Możesz uaktywnić dowolną szufladę, naciskając przycisk „1” lub „2”. Druga szuflada pozostaje wyłączona (aby anulować wybór, ponownie naciśnij przycisk „1” lub „2”).
- 4 Aby rozpocząć gotowanie, możesz wybrać zaprogramowany tryb gotowania lub ustawienia ręczne.
 - a. W przypadku wyboru zaprogramowanego trybu gotowania:
 - Wybierz pożądaný tryb gotowania, naciskając odpowiednią ikonę na panelu dotykowym (tryby te zostały szczegółowo opisane w części „Przewodnik gotowania”).
 - Potwierdź tryb gotowania, naciskając przycisk. Spowoduje to uruchomienie procesu gotowania .
 - Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.
 - b. W przypadku wyboru ustawień ręcznych:
 - Naciśnij przycisk trybu MANUAL (RĘCZNY).
 - Ustaw temperaturę  za pomocą przycisków + i – na ekranie cyfrowym. Termostat można ustawić w zakresie 40-200°C.
 - Następnie ustaw czas gotowania, naciskając przyciski + i – Minutnik można ustawić w zakresie 0-60 minut.
 - Naciśnij przycisk  aby rozpocząć gotowanie z wybranymi ustawieniami temperatury i czasu. Rozpocznie się gotowanie. Pozostały czas gotowania zostanie wyświetlony na ekranie.
- 5 Nadmiar oleju z potrawy zbierany jest na dnie szuflady.

- 6 Niektóre potrawy wymagają potrząsania w połowie czasu gotowania, aby uzyskać optymalne rezultaty (patrz część „Przewodnik gotowania”). Aby potrząsnąć jedzeniem, wyciągnij pojemnik z urządzenia za uchwyt i potrząśnij nim. Następnie wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia, a gotowanie rozpocznie się automatycznie.



W trybie pieczenia frytek ten piktogram miga w połowie czasu pieczenia. Wskazuje on konieczność potrząśnięcia frytkami w celu uzyskania jednorodnego rezultatu.

- 7 Gdy usłyszysz dźwięk minutnika, oznacza to, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij pojemnik z urządzenia i umieść go na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- 8 **Sprawdź, czy potrawa jest gotowa.**
Jeśli potrawa nie jest jeszcze gotowe, po prostu wsuń pojemnik z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- 9 Po ugotowaniu jedzenia wyjmij pojemnik. Do wyjęcia potrawy z pojemnika użyj szczypec.

**Uwaga: szuflady z kratką nie wolno odwracać do góry nogami.
Po ugotowaniu szuflady, kratki i jedzenie są bardzo gorące.**

- 10 Gdy porcja jedzenia jest gotowa, urządzenie jest natychmiast gotowe do przygotowania kolejnej porcji.

PRZEWODNIK GOTOWANIA

Poniższa tabela pomaga wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanej potrawy.

Uwaga: Poniższe czasy gotowania są jedynie wskazówkami i mogą się różnić w zależności od odmiany i partii użytych ziemniaków. W przypadku innych produktów ich wielkość, kształt i marka mogą mieć wpływ na rezultaty. Dlatego może być konieczne lekkie dostosowanie czasu gotowania.

		Ilość	Przybliżony czas	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Ziemniaki i frytki							
Mrożone frytki (10 mm x 10 mm)	Szuflada 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Szuflada 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Domowe frytki (8 mm x 8 mm)	Szuflada 1	900 g	45 min	180°C		x4	Przed gotowaniem osuszyć ręcznikiem
	Szuflada 2	500 g	35 min			x4	
Mrożone łódeczki ziemniaczane	Szuflada 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Szuflada 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Mięso i drób							
Mrożony stek	Szuflada 1	do 5 sztuk	15 min	200°C	MANUAL	x1	Odwracanie w połowie pieczenia
	Szuflada 2	do 3 sztuk	15 min				
Filety z piersi kurczaka (bez kości)	Szuflada 1	do 5 sztuk	20 min	200°C		x1	Odwracanie w połowie pieczenia
	Szuflada 2	do 3 sztuk	20 min	200°C			
Cały kurczak	Szuflada 1	do 1500 g	55 min	160°C			Tylko pojemnik 1
Przekąski							
Mrożone nuggetsy z kurczaka	Szuflada 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Szuflada 2	do 400 g	15 min	200°C			
Skrzydółka z kurczaka	Szuflada 1	do 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Szuflada 2	do 600 g	16 min	200°C			

pl

	Ilość		Przybliżony czas	Temperatura	Tryb gotowania	Potrząśnij*	Dodatkowe informacje
Przekąski							
Pizza	Szuflada 1	do 5 plasterków	8 min	200°C	MANUAL		
	Szuflada 2	do 3 plasterków	8 min	200°C	MANUAL		
Cukinii	Szuflada 1	do 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Szuflada 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Ryby							
Filet z łososia	Szuflada 1	do 5 sztuk	12 - 14 min	200°C			
	Szuflada 2	do 3 sztuk	12 - 14 min	200°C			
Krewetki	Szuflada 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Szuflada 2	do 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Wypieki							
Muffiny	Szuflada 1	do 8/9 sztuk	16 min	160°C			Użyć formy/ naczynia do pieczenia**
	Szuflada 2	do 4 sztuk	16 min	160°C			
Ciastka czekoladowe	Szuflada 1	1 okrągła tortownica	50 - 55 min	160°C			
Suszenie							
Jabłka w plasterach	Szuflada 1	1 kawałek	4h	70°C			
	Szuflada 2	1/2 kawałek	4h	70°C			

* Wstrząsnąć w połowie gotowania.

Wskazówki: aby poprawić efekt gotowania, nie wahaj się wstrząsnąć 2-3 razy podczas gotowania.

** Umieścić formę/naczynie z ciastem w misie.

W przypadku stosowania mieszanek wyrastających (np. na ciasta, chałki czy babeczki) naczynie do pieczenia nie powinno być napełnione więcej niż do połowy.

WAŻNE! Aby nie uszkodzić urządzenia, nie należy przekraczać maksymalnych ilości składników i płynów określonych w instrukcji obsługi i w przepisach.

WSKAZÓWKI

- Mniejsze potrawy zazwyczaj wymagają nieco krótszego czasu gotowania niż potrawy o większych rozmiarach.
- Wstrząsanie mniejszych potraw w trakcie gotowania poprawia rezultat końcowy i może zapobiec nierównomiernemu ugotowaniu.
- Aby ziemniaki były chrupiące, dodaj trochę oleju przed gotowaniem i wstrząśnij naczyniem. Zalecamy 14 ml oleju. Po dodaniu łyżeczki oleju smażyć ziemniaki przez kilku minut.
- W urządzeniu możesz przygotowywać wszystkie dania i przekąski, które da się upiec w piekarniku.
- Zalecana ilość frytek: 1600 gramów (Szuflada 1: 1000 g + Szuflada 2 : 600 g)
- Użyj gotowego ciasta francuskiego i kruchego, aby szybko i łatwo przygotować przekąski z nadzieniem.
- Jeśli chcesz upiec ciasto lub quiche lub usmażyć delikatne lub nadziewane przysmaki, umieść naczynie piekarnicze w pojemniku urządzenia. Możesz użyć przeznaczonego do piekarnika naczynia z krzemu, stali nierdzewnej, aluminium, terakoty.
- Urządzenia można również używać do podgrzewania potraw. Aby podgrzać potrawę, ustaw temperaturę na 160°C i podgrzewaj przez maksymalnie 10 minut. Czas gotowania można zmienić w zależności od wielkości porcji, aby w pełni odgrzać jedzenie.

CZYSZCZENIE

Urządzenie należy czyścić po każdym użyciu.

Pojemnik i kratka są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. Do czyszczenia nie należy używać metalowych przyborów kuchennych ani ściernych środków czyszczących, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki zapobiegającej przywieraniu.

- 1 Wyjmij wtyczkę przewodu zasilającego z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.

Uwaga: należy wyjąć pojemnik, aby urządzenie szybciej ostygło.

- 2 Wyczyść obudowę urządzenia wilgotną ściereczką.
- 3 Umyj pojemnik i kratkę za pomocą delikatnej gąbki w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

W celu usunięcia resztek zanieczyszczeń można użyć płynu odtłuszczającego.

Ostrzeżenie: pojemnik i kratkę można myć w zmywarce.

Wskazówka: Jeśli w pojemniku pozostają zanieczyszczenia, napełnij pojemnik gorącą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń. Pozostaw na około 10 minut. Następnie spłucz czystą wodą i pozostaw do wysuszenia.

- 4 Przetrzyj wnętrze urządzenia gorącą wodą i wilgotną szmatką.
- 5 Wyczyść element grzejny suchą szczotką, aby usunąć resztki żywności.
- 6 Nie zanurzaj urządzenia w wodzie lub innych płynach.

pl

PRZECHOWYWANIE

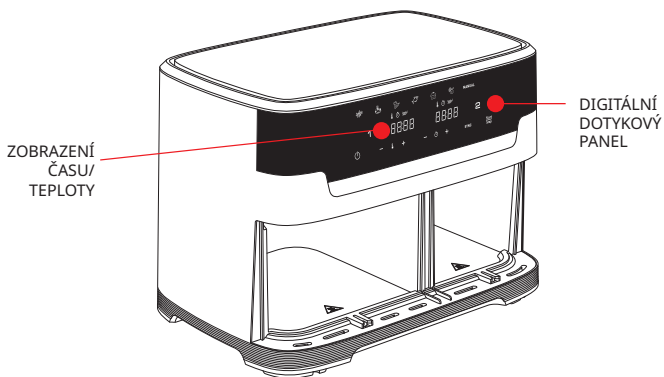
- 1 Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i pozostaw je do ostygnięcia.
- 2 Sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.

GWARANCJA I SERWIS

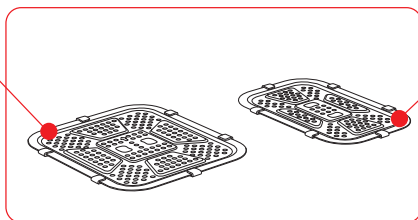
Jeśli urządzenie wymaga serwisowania, potrzebujesz dodatkowych informacji lub masz inny problem z urządzeniem, odwiedź naszą stronę internetową lub skontaktuj się z krajowym Centrum Obsługi Klienta. Numer telefonu znajduje się w broszurze gwarancyjnej. Jeśli w Twoim kraju nie ma Centrum Obsługi Klienta, skontaktuj się z lokalnym dealerem marki.

ROZWIĄZYWANIE EWENTUALNYCH PROBLEMÓW

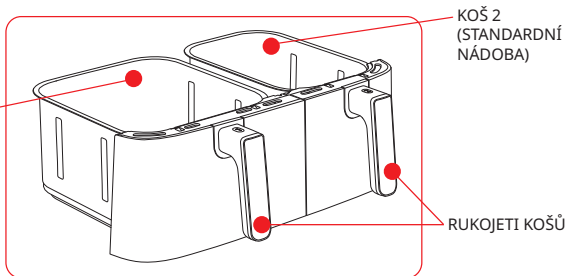
W przypadku problemów z urządzeniem odwiedź stronę internetową marki (patrz strona tytułowa tej instrukcji), aby zapoznać się z listą często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.



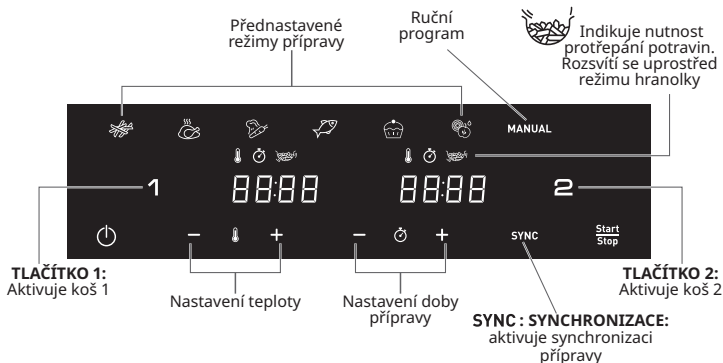
VELKÁ,
VYJÍMATELNÁ
MŘÍŽKA SE
SILIKONOVÝMI
PODLOŽKAMI



KOŠ 1 (VELKÁ
NÁDOBA)



DUÁLNI uživatelské rozhraní EASY FRY



VYP : Označení, že koš je vypnutý. Pro aktivaci klikněte na tlačítko 1 nebo 2.

AUTOMATICKÉ REŽIMY PŘÍPRAVY



Hranolky



Kuře



Zelenina



Ryby



Dezerty



Dehydratace

MANUAL

Manuální režim

CS

PŘED PRVNÍM POUŽITÍM

- 1 Odstraňte veškerý obalový materiál.
- 2 Odstraňte z přístroje všechny nálepky (například nálepku na koši).
- 3 Důkladně umyjte koš a vyjímatelné mřížky horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou.

Koš a mřížky lze mýt v myčce.

- 4 Otřete vnitřní i vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem. Přístroj při používání využívá horký vzduch. Neplňte koš olejem ani tukem na smažení.

PŘÍPRAVA K POUŽITÍ

- 1 Spotřebič umístěte na rovný, stabilní, tepelně odolný pracovní povrch, kde nehrozí postřikání vodou.

2 Neplňte koš olejem ani jinou tekutinou.

Na spotřebič nic nepokládejte. Narušilo by to proudění vzduchu a ovlivnilo výsledek horkovzdušného fritování.

DŮLEŽITÉ: Neumístujte spotřebič do rohu, ke zdi ani ke skříni, aby nedošlo k jeho přehřátí. Kolem spotřebiče byste měli nechat mezeru nejméně 15 cm, aby kolem něho mohl vzduch volně proudit.

- 3 Stisknutím tlačítka  přístroj zapnete.
- 4 Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
- 5 Libovolný koš můžete aktivovat výběrem a stisknutím tlačítka „1“ nebo „2“. (Chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu tlačítko „1“ nebo „2“, koš bude vypnut a výběr koše zrušen).

Poznámka: Nikdy nepřekračujte maximální množství uvedené v tabulce (viz část „Průvodce vařením“), protože by to mohlo ovlivnit kvalitu konečného výsledku.

- 6 Pro dosažení optimálních výsledků vždy do košů před přípravou pokrmů umístěte vhodné mřížky.

POUŽITÍ OBOU KOŠŮ V REŽIMU SYNCHRONIZACE (DUÁLNÍ VAŘENÍ)

S použitím obou košů a režimu synchronizace můžete připravit 2 různé pokrmy najednou.

- 1 Stisknutím tlačítka  přístroj zapnete. Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
- 2 Stiskněte tlačítko požadovaného režimu přípravy a upravte čas a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a -). Nastavení se uloží.
- 3 Vložte první pokrm do koše 1 (levý koš). Zasuňte koš zpět do přístroje.

Poznámka: Když se na obrazovce zobrazí zpráva „Add“ (Přidat) a po dobu 10 minut se nic nestane, program se zastaví a na obrazovce se zobrazí zpráva „START/STOP“. Pro opětovné spuštění vaření bude nutné znovu navolit režim.

- 4 Chcete-li aktivovat koš 2, stiskněte tlačítko „2“.
- 5 Stiskněte tlačítko druhého požadovaného režimu přípravy a upravte časování a teplotu, pokud se liší od původního nastavení (stisknutím tlačítek + a -).
- 6 Vložte druhý pokrm do koše 2 (pravý koš). Zasuňte koš zpět do přístroje.
- 7 Stisknutím tlačítka **SYNC** se budou oba pokrmy připravovat současně. Pokud příprava dvou vybraných pokrmů trvá různě dlouho, u pokrmu s kratší dobou přípravy se na obrazovce zobrazí výstraha „HOLD“ (u pokrmu s kratším režimem přípravy). Znamená to, že přístroj odloží začátek přípravy tak, aby byly oba pokrmy hotové současně.

CS

- 8 Stisknutím tlačítka  zahájíte vaření.
- 9 Jakmile jsou oba dva pokrmy připraveny, spotřebič zapípá.
- 10 Jakmile jsou pokrmy uvařené, vyjměte koš. Chcete-li potraviny vyjmout, vyjměte pokrmy z koše pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Po smažení jsou mřížky a pokrmy velmi horké.

Poznámka: Pokud během vaření vyjmete jeden koš a nevrátíte ho během 5 minut zpět, zobrazí se na příslušném panelu zpráva „OFF“ (VYP). Druhý koš dále funguje, ale program „SYNC“ je již vypnutý.

POUŽITÍ POUZE JEDNOHO KOŠE SPOTŘEBIČE

- 1 Stisknutím tlačítka  přístroj zapnete.
- 2 Režim hranolky se zobrazuje jako výchozí pro koš 1, zatímco se na obrazovce pro koš 2 zobrazuje OFF (Vypnuto).
- 3 Každý z košů aktivujete stisknutím tlačítka „1“ nebo „2“. Druhý koš zůstane vypnutý (chcete-li výběr zrušit, stiskněte znovu tlačítko „1“ nebo „2“).
- 4 Chcete-li zahájit přípravu, můžete si vybrat mezi přednastaveným režimem přípravy a ručním nastavením.

a. Při výběru přednastaveného režimu přípravy:

- Stisknutím odpovídající ikony na dotykovém panelu vyberte požadovaný režim přípravy (tyto režimy jsou podrobně popsány v **sekci „Průvodce vařením“**).
- Režim přípravy potvrdíte stisknutím tlačítka. Tím se spustí proces přípravy. .
- Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývajcí čas.

b. Při ručním nastavení:

- Stisknete tlačítko RUČNÍHO režimu.
- Teplotu nastavte  na digitální obrazovce pomocí tlačítek **+** a **—** Termostat lze nastavit na teplotu od 40 do 200 °C.
- Poté pomocí tlačítek **+** a **—** nastavte požadovanou dobu přípravy. Časovač lze nastavit na 0 až 60 minut.
- Stisknutím tlačítka zahájíte přípravu se zvoleným nastavením teploty a času.  Zahájí se příprava pokrmu. Na obrazovce se zobrazí zbývajcí čas.

- 5 Přebytný olej z potravin se shromáždí ve spodní části koše.
- 6 Aby bylo dosaženo nejlepšího výsledku, je potřeba některé pokrmy během přípravy protřepat (viz část „Průvodce vařením“). Chcete-li pokrm protřepat, vytáhněte nádobu za rukojeť ze spotřebiče a protřeptejte její obsah. Poté zasuňte nádobu zpět do spotřebiče a příprava pokrmu bude automaticky pokračovat.



Při použití režimu hranolků zabliká uprostřed přípravy tento piktogram. Znamená to, že je třeba hranolky protřepat, aby se upekly rovnoměrně.

- 7 Když se ozve časovač, znamená to, že nastavená doba přípravy uplynula. Vyjměte nádobu z přístroje a položte ji na žáruvzdorný povrch.

8 Zkontrolujte, zda je pokrm připravený.

Pokud pokrm ještě není hotový, jednoduše nádobu znovu umístěte do spotřebiče a nastavte časovač ještě na několik minut.

9 Jakmile je jídlo uvařené, vyjměte nádobu ze spotřebiče. Chcete-li pokrm vyjmout z nádoby, vyjměte jej pomocí kuchyňských kleští.

Upozornění: Koš by nikdy neměl být otočen vzhůru nohama, pokud je uvnitř mřížka. Po ukončení přípravy pokrmu jsou koše, mřížky a pokrmy velmi horké.

10 Když je jedna porce jídla připravena, spotřebič je možné okamžitě použít k přípravě další porce.

PRŮVODCE VAŘENÍM

Následující tabulka vám pomůže vybrat základní nastavení pro jídlo, které chcete připravit.

Poznámka: Níže uvedené doby přípravy jsou pouze orientační a mohou se lišit podle odrůdy a množství použitých brambor. U ostatních potravin může mít na výsledek vliv velikost, tvar a druh. Z tohoto důvodu může být nutné dobu přípravy mírně upravit.

	Množství		Přibl. čas (min)	Teplota	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Brambory a hranolky							
Mražené hranolky (10 mm x 10 mm)	Koš 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Koš 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Domácí hranolky (8 mm x 8 mm)	Koš 1	900 g	45 min	180°C		x4	Před vařením je vysušte utěrkou
	Koš 2	500 g	35 min			x4	
Zmražené bramborové klínky	Koš 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Koš 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Maso a drůbež							
Mražený steak	Koš 1	až 5 kusy	15 min	200°C	MANUAL	x1	Obrácení v polovině pečení
	Koš 2	až 3 kusy	15 min				
Kuřecí prsní řízký (bez kosti)	Koš 1	až 5 kusy	20 min	200°C		x1	Obrácení v polovině pečení
	Koš 2	až 3 kusy	20 min	200°C			
Kuře (celé)	Koš 1	až 1500 g	55 min	160°C			Pouze nádoba 1
Malá občerstvení							
kuřecí nugety	Koš 1	až 600 g	15 min	200°C		x1	
	Koš 2	až 400 g	15 min	200°C			
Kuřecí křídélka	Koš 1	až 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Koš 2	až 600 g	16 min	200°C			

CS

	Množství		Přibl. čas (min)	Teplota	Režim přípravy	Protřepání*	Další informace
Malá občerstvení							
Pizza	Koš 1	až 5 plátky	8 min	200°C	MANUAL		
	Koš 2	až 3 plátky	8 min	200°C	MANUAL		
Cuketové	Koš 1	až 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Koš 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Ryby							
Filet z lososa	Koš 1	až 5 kusy	12 - 14 min	200°C			
	Koš 2	až 3 kusy	12 - 14 min	200°C			
Krevety	Koš 1	až 600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Koš 2	až 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Pečení							
Muffiny	Koš 1	až 8/9 kusy	16 min	160°C			Použijte plech na pečení/ zapékačí mísu**
	Koš 2	až 4 kusy	16 min	160°C			
Čokoládové dorty	Koš 1	1 kulatá dortová forma	50 - 55 min	160°C			
Dehydratace							
Plátky jablek	Koš 1	1 kus	4h	70°C			
	Koš 2	1/2 kus	4h	70°C			

* V polovině vaření promíchejte.

Tipy: pro zlepšení výsledku vaření neváhejte při vaření 2-3krát protřepat.

** Dejte formu na dort/zapékač mísu do nádoby.

Při použití směsí, které kynou (například na dort nebo na muffiny), by se zapékač mísa neměla plnit více než do poloviny.

DŮLEŽITÉ: Aby nedošlo k poškození spotřebiče, nikdy nepřekračujte maximální množství ingrediencí a tekutin uvedené v návodu k použití a v receptech.

TIPY

- Menší pokrmy obvykle vyžadují o něco kratší dobu vaření než větší pokrmy.
- Promícháním menšího množství ingrediencí v polovině doby vaření zlepšíte konečný výsledek a můžete zabránit nerovnoměrnému uvaření.
- Chcete-li, aby byly brambory pořádně křupave, zkuste před pečením přidat malé množství oleje a protřepat je, aby byly rovnoměrně pokryty. Doporučujeme 14 ml oleje. Po přidání lžíce oleje brambory usmažíte během několika minut.
- V přístroji lze vařit také polotovary, které lze péct v troubě.
- Optimální doporučené množství pro přípravu hranolků je 1600 gramů (Koš 1 : 1000 g + Koš 2 : 600 g)
- K rychlé a snadné přípravě plněného pečiva použijte předpřipravené listové či křehké těsto.
- Chcete-li péct dort nebo quiche nebo chcete-li smažit křehké či plněné pokrmy, vložte do nádoby přístroje zapékač mísu. Můžete použít zapékač mísu ze silikonu, nerezové oceli, hliníku nebo terakoty.
- Přístroj můžete použít také k ohřevu potravin. Chcete-li ohřát potraviny, nastavte teplotu na 160 °C a vařte až 10 minut. Doba vaření lze upravit v závislosti na množství jídla, aby se plně ohřálo.

ČIŠTĚNÍ

Po každém použití spotřebič vyčistěte.

Nádoba a mřížka mají nepřilnavý povrch. K čištění nepoužívejte kovové kuchyňské náčiní nebo abrazivní čisticí prostředky, jelikož by mohlo dojít k poškození nepřilnavého povrchu.

- 1 Vypojte zástrčku ze síťové zásuvky a nechte přístroj vychladnout.

Poznámka: Po vyjmutí nádoby přístroj rychleji vychladne.

- 2 Otřete vnější povrch spotřebiče vlhkým hadříkem.
- 3 Umyjte mísu a mřížku horkou vodou, mycím prostředkem a neabrazivní houbou. K odstranění zbývajících nečistot můžete použít odmašťovací prostředek.

Varování: Nádobu a mřížku lze mýt v myčce nádobí.

Tip: Pokud se na dně nádoby a mřížky přichytí nečistoty, naplňte je horkou vodou a trochou mycího prostředku. Nechte nádobu a mřížku odmočit přibližně 10 minut. Poté je opláchněte a vysušte.

- 4 Vnitřek přístroje otřete horkou vodou a vlhkým hadříkem.
- 5 Topné těleso očistěte suchým čisticím kartáčkem a odstraňte veškeré zbytky jídla.
- 6 Neponořujte spotřebič do vody ani do jiné kapaliny.

SKLADOVÁNÍ

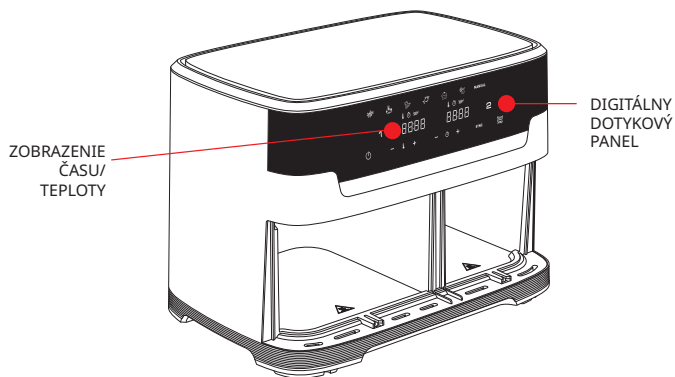
- 1 Odpojte spotřebič ze sítě a nechte jej vychladnout.
- 2 Zkontrolujte, zda jsou všechny díly čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

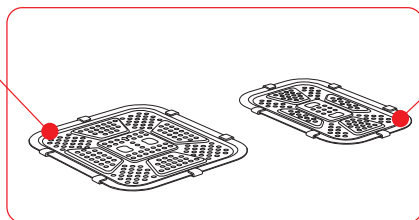
Pokud potřebujete servis, informace nebo pokud dojde k potížím, navštivte webové stránky společnosti nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky společnosti ve vaší zemi. Telefonní číslo naleznete na záručním listu s celosvětovou platností. Pokud se ve vaší zemi středisko péče o zákazníky nenachází, obraťte se na místního prodejce.

ŘEŠENÍ PROBLÉMŮ

Pokud se setkáte s problémy s přístrojem, navštivte webovou stránku společnosti (viz obálka tohoto návodu k použití), kde naleznete seznam nejčastějších dotazů, nebo se obraťte na středisko péče o zákazníky ve své zemi.

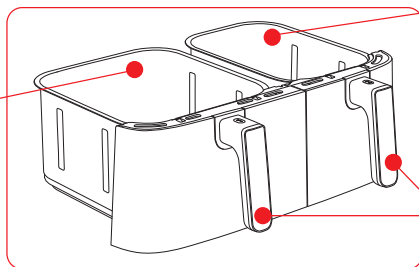


VELKÁ
ODNÍMATELNÁ
MRIEŽKA SO
SILIKÓNOVÝMI
PODLOŽKAMI



ODNÍMATELNÁ
MRIEŽKA SO
SILIKÓNOVÝMI
PODLOŽKAMI

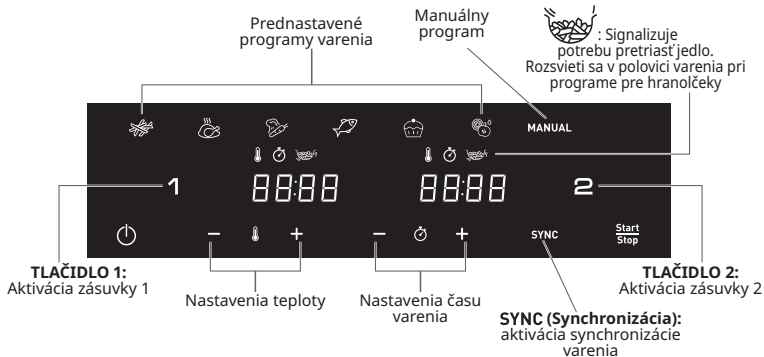
ZÁSUVKA 1
(VELKÁ MISKA)



ZÁSUVKA 2
(BEŽNÁ MISKA)

RUKOVÄTI
ZÁSUVIEK

Používateľské rozhranie funkcie DUAL EASY FRY (jednoduché duálne fritovanie)



OFF (Vyp.): Signalizuje, že daná zásuvka je vypnutá. Na aktiváciu kliknite na tlačidlo 1 alebo 2.

REŽIMY AUTOMATICKÉHO VARENIA



Hranolčeky



Kuracie mäso



Zelenina



Ryba



Dezert



Dehydratácia

MANUAL

Manuálny režim

PRED PRVÝM POUŽITÍM

- 1 Odstráňte všetok obalový materiál.
- 2 Odstráňte všetky nálepky zo spotrebiča (napríklad nálepku na zásuvke).
- 3 Dôkladne vyčistite odnímateľné mriežky zásuviek pomocou horúcej vody, prostriedku na umývanie riadu a jemnej špongie.
Zásuvky a mriežky sú vhodné do umývačky riadu.
- 4 Vnúornú a vonkajšiu stranu spotrebiča utrite vlhkou handričkou. Spotrebič funguje prostredníctvom vytvárania horúceho vzduchu. Do zásuvky nedávajte olej ani tuk na vyprážanie.

PRÍPRAVA NA POUŽITIE

- 1 Umiestnite spotrebič na rovný, stabilný pracovný povrch odolný voči teplu mimo dosahu striekajúcej vody.
- 2 **Do zásuvky nepridávajte olej ani žiadnu inú tekutinu.**
Na hornú stranu spotrebiča nekladte žiadne predmety. Bránilo by to prúdeniu vzduchu a ovplyvnilo výsledok teplovzdušného firtovania.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť prehriatiu spotrebiča, neumiestňujte ho do rohu alebo pod dvere skrinky. Okolo spotrebiča je kvôli prúdeniu vzduchu potrebné ponechať aspoň 15 cm medzeru.

- 3 Stlačením tlačidla  (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič.
- 4 Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
- 5 Zásuvku môžete označiť na výber programu stlačením tlačidla „1“ alebo „2“. (Ak chcete zrušiť výber, znova stlačte tlačidlo „1“ alebo „2“. Zásuvka sa vypne a program sa zruší).

Poznámka: Nikdy neprekračujte maximálne množstvo uvedené v tabuľke (pozrite si časť „Sprievodca varením“), pretože by to mohlo ovplyvniť kvalitu konečného výsledku.

- 6 Na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia pred varením vždy vložte do zásuviek vhodné mriežky.

POUŽÍVANIE OBOCH ZÁSUVIEK V REŽIME SYNCHRONIZÁCIE (DUÁLNE VARENIE)

sk

Uvarte 2 rôzne jedlá súčasne v oboch zásuvkách vďaka režimu SYNC (Synchronizácia).

- 1 Stlačením tlačidla  (Spustiť/zastaviť) zapnite spotrebič. Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
- 2 Stlačte požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -). Nastavenia sa uložia.
- 3 Vložte prvé jedlo do zásuvky 1 (ľavá zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.

Poznámka: Keď sa na obrazovke zobrazuje hlásenie „Add“ (Pridať) a počas 10 minút nevykonáte žiadnu akciu, program sa zastaví a na obrazovke sa znova zobrazí stav „START/STOP“ (Spustiť/zastaviť). Na opätovné spustenie varenia budete musieť znova vykonať výber.

- 4 Na aktiváciu zásuvky 2 stlačte tlačidlo „2“.
- 5 Stlačte druhý požadovaný režim varenia a upravte čas a teplotu, ak sa líšia od zobrazených nastavení (pomocou tlačidiel + a -).
- 6 Vložte druhé jedlo do zásuvky 2 (pravá zásuvka). Zasuňte zásuvku do spotrebiča.

- 7 Stlačte tlačidlo **SYNC** (Synchronizácia) na prípravu dvoch jedál súčasne. Ak majú dva zvolené režimy varenia rôzne časy varenia, na obrazovke sa zobrazí hlásenie „HOLD“ (Odložené) pre najkratší režim varenia (pre jedlo, ktoré potrebuje na varenie menej času). Znamená to, že spotrebič odloží spustenie tohto varenia, aby boli obe jedlá pripravené naraz.
- 8 Stlačte **Start/Stop** (Spustiť/zastaviť) na spustenie varenia.
- 9 Keď budú obe jedlá súčasne hotové, spotrebič pípne.
- 10 Keď je jedlo uvarené, vytiahnite zásuvku. Jedlo vyberte zo zásuvky pomocou kuchynských klieští.

Upozornenie: Po teplovzdušnom fritovaní sú mriežky a jedlo veľmi horúce.
Poznámka: Ak počas varenia vyberiete jednu zo zásuviek a nezasuniete ju späť do 5 minút, na paneli danej zásuvky sa zobrazí hlásenie „OFF“ (Vyp.). Druhá zásuvka bude pokračovať vo varení, ale ukončí sa program „SYNC“ (Synchronizácia).

POUŽÍVANIE LEN JEDNEJ ZÁSUVKY SPOTREBIČA

- 1 Stlačením tlačidla  (Spustiť/zastaviť) zapnete spotrebič.
- 2 Predvolene sa zobrazí režim hranolčekov pre zásuvku 1, zatiaľ čo na obrazovke pre zásuvku 2 je zobrazený indikátor OFF (Vyp.).
- 3 Požadovanú zásuvku môžete aktivovať stlačením tlačidla „1“ alebo „2“. Druhá zásuvka zostane v režime OFF (Vyp.) (Ak chcete zrušiť výber, znova stlačte tlačidlo „1“ alebo „2“).
- 4 Na spustenie varenia môžete vybrať prednastavený režim varenia alebo manuálne nastavenia.

a. Ak chcete vybrať prednastavený režim varenia:

- Vyberte požadovaný režim varenia stlačením príslušnej ikony na dotykovom paneli (tieto režimy sú podrobne popísané v časti „**Pokyny na prípravu pokrmov**“).
- Potvrďte režim varenia stlačením **Start/Stop** tlačidla. Následne sa spustí proces varenia.
- Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.

b. Ak chcete vybrať manuálne nastavenia:

- Stlačte režim MANUAL (Manuálne).
 - Upravte teplotu  pomocou tlačidiel **+** a **-** na digitálnej obrazovke. Termostat možno nastaviť na hodnotu 40 – 200 °C.
 - Potom nastavte požadovaný čas varenia pomocou tlačidiel **+** a **-**. Časovač možno nastaviť na 0 až 60 minút.
 - Stlačením **Start/Stop** tlačidla spustíte varenie so zvolenými nastaveniami teploty a času. Spustí sa varenie. Zostávajúci čas varenia sa zobrazuje na obrazovke.
- 5 Prebytočná masť na z jedla sa zachytáva v spodnej časti zásuvky.

- 6 Niektoré potraviny je potrebné na dosiahnutie optimálnych výsledkov varenia v polovici času varenia pretriasť (pozrite si časť „Pokyny na prípravu pokrmov“). Ak chcete jedlo pretriasť, vytiahnite misku zo spotrebiča za rukoväť a zatrasť ňou. Potom zasuňte misku späť do spotrebiča a varenie sa automaticky obnoví.



Počas režimu pre hranolčky tento piktogram začne blikať v polovici prípravy. To signalizuje potrebu pretriasť hranolčky na dosiahnutie rovnomerného fritovania.

- 7 Keď zaznie zvuk časovača, nastavený čas varenia sa skončil. Vytiahnite misku zo spotrebiča a položte ju na povrch odolný voči teplu.
- 8 **Skontrolujte, či je jedlo hotové.**
Ak jedlo ešte nie je hotové, jednoducho zasuňte misku späť do spotrebiča a nastavte časovač na ďalších pár minút.
- 9 Keď je jedlo uvarené, vyberte misku. Jedlo vyberte z misky pomocou kuchynských klieští.

Upozornenie: Zásuvku nikdy neotáčajte hore dnom spolu s mriežkou. Po varení sú zásuvky, mriežky a jedlo veľmi horúce.

- 10 Keď je jedna dávka jedla hotová, spotrebič je okamžite pripravený na prípravu ďalšej dávky.

POKYNY NA PRÍPRAVU POKRMOV

Tabuľka nižšie vám pomôže vybrať základné nastavenia pre jedlo, ktoré chcete pripraviť.

Poznámka: Časy varenia nižšie sú len orientačné a môžu sa líšiť v závislosti od druhu a množstva použitých zemiakov. Pri iných jedlách môže výsledky ovplyvniť veľkosť, tvar a značka. Preto možno bude potrebné mierne upraviť čas varenia.

	Množstvo		Približný čas	Teplota	Režim varenia	Pretriast*	Ďalšie informácie
Zemiaky a hranolky							
M razené hranolčky (10 mm x 10 mm)	Zásuvka 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Zásuvka 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Domáce hranolčky (8 mm x 8 mm)	Zásuvka 1	900 g	45 min	180°C		x4	Pred varením osušte utierkou
	Zásuvka 2	500 g	35 min			x4	
Mrazené americké zemiaky	Zásuvka 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Zásuvka 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Mäso a hydina							
Mrazený steak	Zásuvka 1	do 5 kusov	15 min	200°C	MANUAL	x1	Obrátenie v polovici pečenia
	Zásuvka 2	do 3 kusov	15 min				
Filety z kuracích prs (bez kosti)	Zásuvka 1	do 5 kusov	20 min	200°C		x1	Obrátenie v polovici pečenia
	Zásuvka 2	do 3 kusov	20 min	200°C			
Celé kura	Zásuvka 1	do 1500 g	55 min	160°C			Len miska 1
Chutovky							
Kuracie nugetky	Zásuvka 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Zásuvka 2	do 400 g	15 min	200°C			
Kuracie krídelká	Zásuvka 1	do 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Zásuvka 2	do 600 g	16 min	200°C			

sk

	Množstvo		Približný čas	Teplota	Režim varenia	Pretriast*	Ďalšie informácie
Chutovky							
Pizza	Zásuvka 1	do 5 plátky	8 min	200°C	MANUAL		
	Zásuvka 2	do 3 plátky	8 min	200°C	MANUAL		
Cuketové	Zásuvka 1	do 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Zásuvka 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Ryba							
Filet z lososa	Zásuvka 1	do 5 kusov	12 - 14 min	200°C			
	Zásuvka 2	do 3 kusov	12 - 14 min	200°C			
Krevety	Zásuvka 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Zásuvka 2	do 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Pečenie (koláče)							
Muffiny	Zásuvka 1	do 8/9 kusov	16 min	160°C			Použite plech na pečenie/ zapekaciú misku**
	Zásuvka 2	do 4 kusov	16 min	160°C			
Čokoládové koláče	Zásuvka 1	1 okrúhla tortová forma	50 - 55 min	160°C			
Dehydratácia							
Jablká na plátky	Zásuvka 1	1 kus	4h	70°C			
	Zásuvka 2	1/2 kus	4h	70°C			

* V polovicu prípravy premiešajte.

Typy: Ak chcete zlepšiť výsledok varenia, neváhajte pri varení 2-3 krát potriať.

**Vložte plech na pečenie/zapekaciú misku do nádoby.

Ak používate zmes, ktorá nakysne (napr. pri koláčoch, quiche alebo muffinoch), zapekacia miska by mala byť naplnená najviac do polovice.

DÔLEŽITÉ: Ak sa chcete vyhnúť poškodeniu spotrebiča, nikdy neprekračujte maximálne množstvo prísad a tekutín určených v návode na obsluhu a v receptoch.

RADY

- Čas potrebný na prípravu menších potravín býva zvyčajne o niečo kratší ako pri väčších potravinách.
- Ak jedlo s menšou veľkosťou v polovici prípravy premiešate, dosiahnete lepšie výsledky a predídete nerovnomernému uvareniu.
- Ak chcete, aby boli vaše zemiaky mimoriadne chrumkave, skuste pred varením pridať trochu oleja a potraсте, aby sa rovnomerne rozmiestnil. Odporúčame použiť 14 ml oleja. Po pridaní lyžice oleja pripravte zemiaky v priebehu niekoľkých minút.
- V tomto spotrebiči môžete uvariť aj jedlá, ktoré dajú pripravovať v rúre.
- Optimálne odporúčané množstvo na prípravu hranolčiek je 1600 gramov (Zásuvka 1: 1000 g + Zásuvka 2 : 600 g)
- Použite pripravené lístkové a krehké cesto na rýchlu prípravu plnených pochútok.
- Ak chcete piecť koláč alebo quiche, alebo ak chcete pripraviť jemné alebo plnené príšady, vložte do misky spotrebiča zapiekaciu misku. Môžete použiť zapiekaciu misku zo silikónu, nehrdzavejúcej ocele, hliníka alebo terakoty.
- Spotrebič môžete použiť aj na opätovné zohriatie jedla. Ak chcete znovu zohriať jedlo, nastavte teplotu na 160 °C na maximálne 10 minút. Čas varenia je možné upraviť v závislosti od množstva jedla, aby sa jedlo znovu úplne zohrialo.

ČISTENIE

Spotrebič po každom použití očistite.

Miska a mriežka majú neprílnavý povrch. Na čistenie nepoužívajte kovové kuchynské náčinie ani abrazívne čistiace materiály, ktoré by mohli poškodiť neprílnavý povrchovú úpravu.

- 1 Odpojte zástrčku zo sieťovej zásuvky a nechajte spotrebič vychladnúť.

Poznámka: Vyberte misku, aby sa spotrebič rýchlejšie ochladil.

- 2 Pretrite vonkajšiu časť spotrebiča vlhkou handričkou.
- 3 Vyčistite misku a mriežku horúcou vodou, trochou prostriedku na umývanie riadu a jemnou špongiou. Na odstránenie zvyškov nečistôt môžete použiť odmasťovač.

Výstraha: miska a mriežka sú vhodné do umývačky riadu.

Tip: Ak sa nečistoty prilepia v spodnej časti misky a mriežky, naplňte ich horúcou vodou s trochou prípravku na umývanie riadu. Nechajte misku a mriežku približne 10 minút odmočiť. Potom opláchnite čistou vodou a osušte.

- 4 Vnútro spotrebiča utrite horúcou vodou vlhkou handričkou.
- 5 Ohrevné teleso očistite suchou čistiacou kefkou, aby ste odstránili zvyšky jedla.
- 6 Spotrebič neponárajte do vody ani do iných kvapalín.

USKLADNENIE

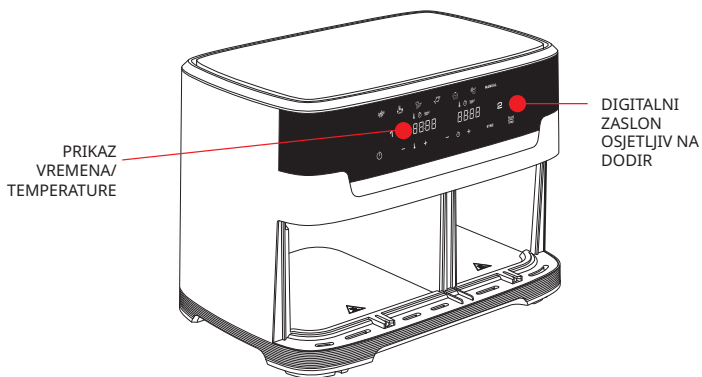
- 1 Odpojte spotrebič zo siete a nechajte ho vychladnúť.
- 2 Skontrolujte, či sú všetky časti čisté a suché.

ZÁRUKA A SERVIS

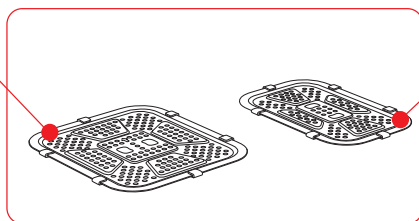
Ak potrebujete servis, informácie alebo máte problém, navštívte webovú stránku značky alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine. Telefónne číslo nájdete v letáku o celosvetovej záruke. Ak vo vašej krajine nie je stredisko starostlivosti o zákazníkov, obráťte sa na miestneho predajcu značky.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

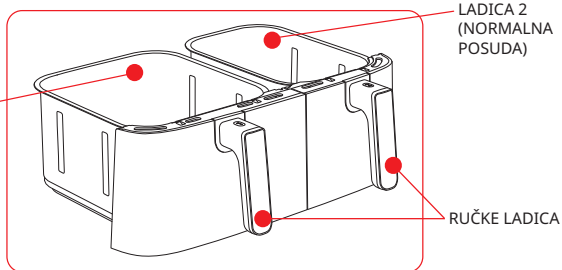
Ak narazíte na problémy so spotrebičom, navštívte webovú stránku značky (pozrite si titulnú stranu tohto návodu), kde nájdete zoznam často kladených otázok, alebo sa obráťte na stredisko starostlivosti o zákazníkov vo vašej krajine.



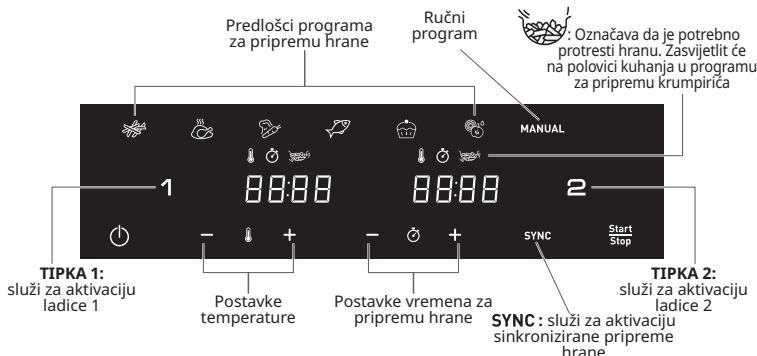
VELIKA
ODVOJIVA
REŠETKA SA
SILIKONSKIM
PODLOGAMA



LADICA 1
(VELIKA
POSUDA)



Korisničko sučelje uređaja DUAL EASY FRY



OFF : označava da je ladica isključena. Da biste je aktivirali, kliknite tipku 1 ili 2.

AUTOMATSKI NAČINI ZA PRIPREMU HRANE



Krumpirići



Piletina



Povrće



Riba



Desert



Dehidracija

MANUAL

Ručni način rada

hr

PRIJE PRVE UPORABE

- 1 Skinite svu ambalažu.
- 2 Skinite sve naljepnice s uređaja (npr. naljepnice na ladici).
- 3 Ladicu i odvojive rešetke temeljito očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvicom.
Ladice i rešetke mogu se oprati u perilici posuđa.
- 4 Unutrašnji i vanjski dio uređaja obrišite vlažnom krpom. Uređaj radi tako da stvara topli zrak. Ladicu nemojte napuniti uljem ni masnoćom za prženje.

PRIPREMA ZA UPORABU

- 1 Uređaj postavite na ravnu, stabilnu, vatrostalnu radnu površinu podalje od prskanja vode.

2 Ladicu nemojte napuniti uljem ni drugim tekućinama.

Nemojte staviti ništa na vrh uređaja. To ometa protok zraka i utječe na rezultat pečenja vrućim zrakom.

VAŽNO: Kako biste spriječili pregrijavanje uređaja, nemojte ga postavljati u kut ili ispod zidnog ormarića. Ostavite najmanje 15 cm razmaka oko uređaja kako bi zrak mogao cirkulirati.

3 Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.

4 Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.

5 Bilo koju ladicu moguće je aktivirati odabirom tako da pritisnete tipku „1” ili „2” (da biste poništili odabir, ponovno pritisnite tipku „1” ili „2” i ladica će biti isključena i odabir otkazan).

Napomena: nikada nemojte premašiti maksimalnu količinu naznačenu u tablici (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”) jer to može utjecati na kvalitetu konačnog rezultata.

6 Prije pečenja u ladice uvijek postavite odgovarajuće rešetke radi postizanja optimalnih rezultata.

UPORABA OBJE LADICE UZ NAČIN ZA SINKRONIZACIJU (DVOSTRUKO PEČENJE)

Uz obje ladice i način SYNC (Sinkronizacija) moguće je istovremeno pripremiti dvije različite vrste hrane.

1 Pritisnite tipku za pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj. Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.

2 Pritisnite željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -). Postavke su spremljene.

3 Postavite prvu vrstu hrane u ladicu 1 (lijevu ladicu). Vratite ladicu u uređaj.

Napomena: kada se na zaslonu prikaže poruka „Add” (Dodavanje) i 10 minuta nema reakcije, program će se zaustaviti i zaslon će se vratiti na prikaz „START/STOP” (Pokretanje/zaustavljanje). Morat ćete ponovno odabrati postavke da biste ponovno započeli pripremu hrane.

4 Da biste aktivirali ladicu 2, pritisnite „2”.

5 Pritisnite drugi željeni način za pripremu hrane i prilagodite vrijeme i temperaturu ako se razlikuju od predviđenih postavki (to možete učiniti pritiskanjem tipki + i -).

6 Postavite drugu vrstu hrane u ladicu 2 (desnu ladicu). Vratite ladicu u uređaj.

7 Pritisnite **SYNC** (Sinkronizacija) da biste istovremeno pripremili obje vrste hrane. Ako je za dva načina za pripremu hrane potrebno različito vrijeme pripreme, na zaslonu će se za kraći način pripreme hrane (za vrstu hrane kojoj je potrebno manje vremena za pripremu) pojaviti poruka „HOLD” (Čekanje). To znači da će uređaj odgoditi pokretanje pripreme hrane da bi obje vrste hrane bile spremne u isto vrijeme.

- 8 Pritisnite **Start/Stop** (Pokretanje/zaustavljanje) biste pokrenuli pripremu hrane.
- 9 Uređaj će proizvesti zvuk kada su obje vrste hrane istovremeno spremne.
- 10 Kada hrana bude gotova, izvadite ladicu. Da biste izvadili hranu, iz ladice je podignite s pomoću hvataljki.

Oprez: nakon pečenja na vrućem zraku rešetke i hrana bit će jako vrući.

Napomena: ako jednu od ladica nakon pripreme hrane izvadite i ne vratite u roku od 5 minuta, na zaslonu ladice prikazat će se poruka „OFF” (Isključeno). Druga će ladica nastaviti s radom, no program „SYNC” (Sinkronizacija) bit će završen.

UPORABA SAMO JEDNE LADICE UREĐAJA

- 1 Pritisnite tipku za  pokretanje/zaustavljanje da biste uključili uređaj.
- 2 Način za pripremu krumpirića prikazuje se kao zadana postavka za ladicu 1 dok je na zaslonu za ladicu 2 prikazana opcija OFF.
- 3 Bilo koju ladicu moguće je aktivirati tako da pritisnete tipku „1” ili „2”. Druga ladica ostaje isključena (da biste poništili odabir, ponovno pritisnite tipku „1” ili „2”).
- 4 Da biste započeli s pripremom hrane, moguće je birati između unaprijed postavljenog načina pripreme hrane ili ručnih postavki.

a. Ako odabirete unaprijed postavljeni način pripreme:

- Odaberite željeni način za pripremu hrane tako da na dodirnom zaslonu pritisnete ikonu koja odgovara tom načinu (načini rada detaljno su objašnjeni u odjeljku „Vodič za pripremu hrane”).
- Pritiskom tipke potvrdite način za pripremu hrane **Start/Stop**. To će pokrenuti postupak pripreme hrane.
- Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.

b. Ako odabirete ručne postavke:

- Pritisnite način rada MANUAL.
- Prilagodite temperaturu  s pomoću tipki + i – na digitalnom zaslonu. Na termostatu se mogu odabrati temperature od 40 do 200 °C.
- Nakon toga tipkama + i – postavite željeno vrijeme pripreme hrane. Mjerač vremena može se postaviti na vrijeme između 0 i 60 minuta.
- Pritisnite **Start/Stop** tipku da biste pokrenuli pripremu hrane s odabranim postavkama temperature i vremena. Pokrenut će se priprema hrane. Na zaslonu će biti prikazano preostalo vrijeme pripreme hrane.

- 5 Višak masnoće iz hrane skuplja se na dnu ladice.
- 6 Neke vrste hrane potrebno je protresti na pola vremena pripreme radi postizanja optimalnih rezultata (pogledajte odjeljak „Vodič za pripremu hrane”). Da biste protresli hranu, izvucite posudu iz uređaja s pomoću ručke i protresite je. Nakon toga vratite posudu u uređaj i priprema hrane automatski će se ponovno pokrenuti.



Tijekom načina za pripremu krumpirića ovaj će piktogram bljeskati na sredini vremena pripreme hrane. To znači da je zbog homogenosti pripreme potrebno protresti krumpiriće.

- 7 Kada začujete zvuk mjerača vremena, to znači da je vrijeme pripreme hrane završilo. Izvucite posudu iz uređaja i postavite je na vatrostalnu površinu.
- 8 **Provjerite je li hrana gotova.**
Ako hrana još nije gotova, jednostavno vratite posudu u uređaj i postavite mjerač vremena na još nekoliko minuta.
- 9 Kada hrana bude gotova, izvadite posudu. Da biste izvadili hranu, iz posude je podignite s pomoću hvataljki.
- Oprez: ladica nikada ne bi trebala biti okrenuta naopako ako je na njoj rešetka. Ladice, rešetke i hrana nakon pripreme bit će jako vrući.**
- 10 Kada hrana bude gotova, uređaj će odmah biti spreman za pripremu nove hrane.

VODIČ ZA PRIPREMU HRANE

U tablici u nastavku pronaći ćete osnovne postavke za namirnice koje želite pripremiti.

Napomena: niže navedena vremena priprema hrane isključivo su informativne prirode i mogu ovisiti o vrsti i količini krumpira koja se rabi. Kod ostalih namirnica veličina, oblik i robna marka mogu utjecati na rezultate. Stoga ćete možda morati prilagoditi vrijeme pripreme.

	Količina		Pribl. vrijeme (min)	Temperatura	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Krumpir i prženi krumpirići							
Zamrznuti krumpirići (10 mm x 10 mm)	Ladica 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Ladica 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Domaći krumpirići (8 mm x 8 mm)	Ladica 1	900 g	45 min	180°C		x4	Osušite na ubrusu prije pripreme
	Ladica 2	500 g	35 min			x4	
Zamrznute kriške krumpira	Ladica 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Ladica 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Meso i perad							
Zamrznuti odrezak	Ladica 1	do 5 komada	15 min	200°C	MANUAL	x1	Megfordítás a sütés közepén
	Ladica 2	do 3 komada	15 min				
Fileti pilećih prsa (bez kosti)	Ladica 1	do 5 komada	20 min	200°C		x1	Megfordítás a sütés közepén
	Ladica 2	do 3 komada	20 min	200°C			
Pile (cijelo)	Ladica 1	do 1500 g	55 min	160°C			Samo zdjela 1
Mali zalogaji							
Pileći medaljoni	Ladica 1	do 600 g	15 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 400 g	15 min	200°C			
Pileća krilca	Ladica 1	do 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Ladica 2	do 600 g	16 min	200°C			

hr

	Količina		Pribl. vrijeme (min)	Temperatura	Način pripreme	Protresti*	Dodatne informacije
Mali zalogaji							
Pizza	Ladica 1	do 5 kriške	8 min	200°C	MANUAL		
	Ladica 2	do 3 kriške	8 min	200°C	MANUAL		
Tikvica	Ladica 1	do 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Ladica 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Riba							
Filet lososa	Ladica 1	do 5 komada	12 - 14 min	200°C			
	Ladica 2	do 3 komada	12 - 14 min	200°C			
Škampi	Ladica1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Ladica 2	do 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Kruh i kolači							
Muffini	Ladica 1	do 8/9 komada	16 min	160°C			Uporabite podložak za pečenje / posudu za pećnicu**
	Ladica 2	do 4 komada	16 min	160°C			
Čokoladne torte	Ladica 1	1 okrugli kalup za tortu	50 - 55 min	160°C			
Dehidracija							
Kriške jabuka	Ladica 1	1 komad	4h	70°C			
	Ladica 2	1/2 komad	4h	70°C			

* Protresite na pola pripreme hrane.

Savjeti: kako biste poboljšali rezultat kuhanja, nemojte se ustručavati protresti 2-3 puta tijekom kuhanja.

** Stavite podložak za pečenje / posudu za pećnicu u posudu.

Ako rabite mješavine koje se dižu (primjerice za torte, quiche ili muffine), posuda za pećnicu smije biti napunjena najviše do pola.

VAŽNO: Da se uređaj ne bi oštetio, nikad nemojte premašiti maksimalnu količinu namirnica i tekućine koja je navedena u priručniku i u receptima.

SAVJETI

- Priprema manje hrane obično traje kraće od pripreme većih komada hrane.
- Ako manju hranu na pola pripreme protresete, konačni rezultat bit će bolji i ujednačeniji.
- Da bi krumpirići bili zaista hrskavi, dodajte malu količinu ulja prije pripreme i protresite ih da bi bili ravnomjerno prekriveni. Preporučujemo 14 ml ulja. Nakon što dodate žlicu ulja, pržite krumpire nekoliko minuta.
- Zalogajčiće koje je moguće ispeći u pećnici moguće je ispeći i u uređaju.
- Optimalna je preporučena količina za pripremu prženih krumpirića 1600 grama (Ladica 1 : 1000 g + Ladica 2 : 600 g)
- Rabite kupovno lisnato i prhko tijesto da biste brzo i jednostavno pripremili punjene zalogajčiće.
- Ako želite ispeći kolač ili quiche ili ispržiti osjetljive ili punjene sastojke, posudu za pećnicu stavite u posudu uređaja. Moguće je rabiti posude za pećnicu od silikona, nehrđajućeg čelika, aluminija i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta. Vrijeme pripreme hrane moguće je prilagoditi ovisno o količini hrane da bi se ona u potpunosti podgrijala.

ČIŠĆENJE

Uređaj očistite nakon svake uporabe.

Posuda i rešetka imaju neprianjajući premaz. Za čišćenje nemojte rabiti metalni kuhinjski pribor ni abrazivne materijale za čišćenje jer to može oštetiti neprianjajuću oblogu.

- 1 Iskopčajte utikač iz zidne utičnice i pričekajte da se uređaj ohladi.

Napomena: posudu izvadite iz uređaja da bi se uređaj brže ohladio.

- 2 Vanjski dio uređaja prebrišite vlažnom krpom.
- 3 Posudu i rešetku očistite vrućom vodom, sredstvom za pranje posuđa i neabrazivnom spužvom.
Za uklanjanje preostale prljavštine možete uporabiti sredstvo za odmašćivanje.

Upozorenje: posuda i rešetka mogu se oprati u perilici posuđa.

Savjet: ako se na dnu posude i na rešetki nahvatala prljavština, ispunite posudu toplom vodom s malo sredstva za pranje posuđa. Ostavite posudu i rešetku da se namaču otprilike 10 minuta. Nakon toga ih isperite i ostavite da se osuše.

- 4 Prebrišite unutrašnjost uređaja toplom vodom i vlažnom krpom.
- 5 Očistite grijači element suhom četkom za čišćenje da biste uklonili ostatke hrane.
- 6 Uređaj nemojte uranjati u vodu ni bilo koju drugu tekućinu.

ODLAGANJE

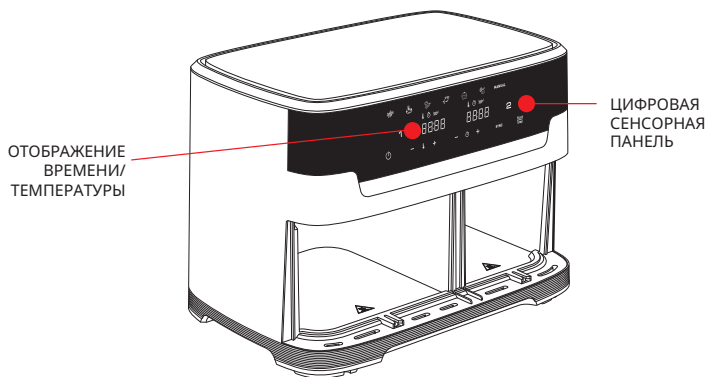
- 1 Iskopčajte uređaj i ostavite ga da se ohladi.
- 2 Provjerite jesu li svi dijelovi čisti i suhi.

JAMSTVO I SERVIS

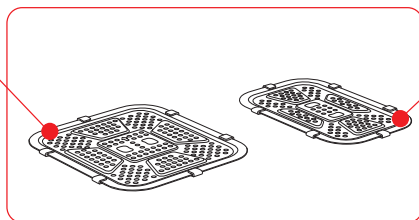
Ako je uređaj potrebno servisirati, ako su vam potrebne informacije ili imate problem, posjetite web-stranicu robne marke ili se obratite korisničkoj podršci robne marke u svojoj državi. Broj telefona možete pronaći u letku za globalno jamstvo. Ako u vašoj državi nema korisničke podrške, obratite se lokalnom distributeru robne marke.

RJEŠAVANJE PROBLEMA

Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.

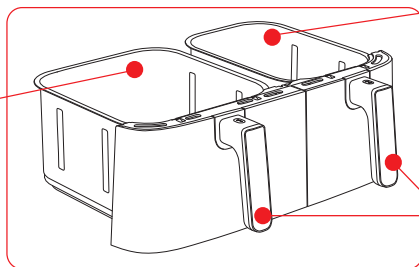


БОЛЬШАЯ
СЪЕМНАЯ
РЕШЕТКА С
СИЛИКОНОВЫМИ
НАКЛАДКАМИ



СЪЕМНАЯ
РЕШЕТКА С
СИЛИКОНОВЫМИ
НАКЛАДКАМИ

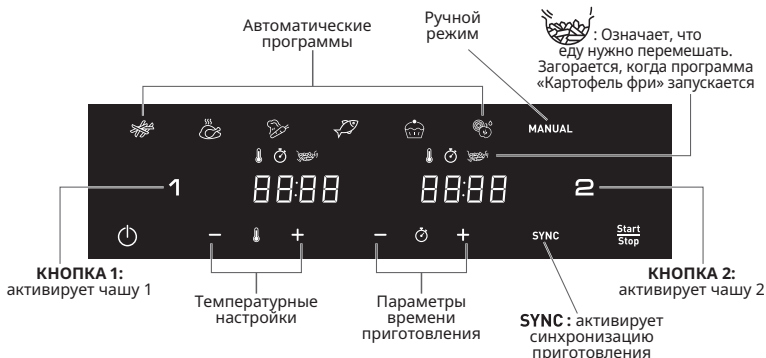
ЧАША 1
(БОЛЬШАЯ
ЧАША)



ЧАША 2
(ОБЫЧНАЯ
ЧАША)

РУЧКИ ЧАШИ

Пользовательский интерфейс DUAL EASY FRY



OFF: указывает, что чаша выключена. Для активации нажмите кнопку 1 или 2.

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



MANUAL

Ручной режим

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- 1 Удалите все упаковочные материалы.
- 2 Удалите с прибора все наклейки (например, наклейку на чаше).
- 3 Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.
Чашу и решетки можно мыть в посудомоечной машине.
- 4 Протрите внутреннюю и внешнюю поверхность прибора влажной тканью. Прибор готовит еду с помощью горячего воздуха. Не заливайте в чашу масло или жир для жарки.

ru

ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- 1 Поместите прибор на плоской, устойчивой и жаропрочной рабочей поверхности вдали от брызг воды.
- 2 **Не наливайте в чашу масло или другие жидкости.**
Ничего не ставьте на прибор. Это приводит к нарушению потока воздуха и влияет на результат жарки горячим воздухом.

ВАЖНО: Чтобы предотвратить перегрев прибора, не размещайте его в углу или под навесным шкафом. Для циркуляции воздуха необходимо оставить зазор не менее 15 см вокруг прибора.

- 3 Нажмите кнопку  (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
- 4 Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
- 5 Любую чашу можно выбрать нажатием кнопки «1» или «2». (Чтобы отменить выбор, снова нажмите кнопку «1» или «2», чаша будет выключена и отменена).

Примечание. Никогда не превышайте максимальный уровень, указанный в таблице (см. в разделе «Таблица приготовления блюд»), так как это может повлиять на качество конечного результата приготовления.

- 6 Для получения оптимальных результатов всегда помещайте подходящие решетки в чашу перед приготовлением.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОИХ ЧАШ В РЕЖИМЕ СИНХРОНИЗАЦИИ (ДВОЙНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

Готовьте 2 разных блюда одновременно благодаря двум чашам и режиму синхронизации.

- 1 Нажмите кнопку  (Старт/Стоп), чтобы включить прибор. Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
- 2 Нажмите на нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -). Настройки будут сохранены.
- 3 Поместите первое блюдо в чашу 1 (левый лоток). Задвиньте чашу в прибор.

Примечание. Если на экране отображается «Add» (Добавить) и в течение 10 минут не выполняется никаких действий, программа останавливается, и на экране снова отображается «START/STOP» (СТАРТ/СТОП). Для возобновления приготовления потребуется выбрать его повторно.

- 4 Для включения чаши 2 нажмите «2».
- 5 Нажмите на второй нужный режим приготовления и установите время и температуру, если они отличаются от выбранных настроек (нажимая кнопки + и -).

- 6 Поместите второе блюдо в чашу 2 (правый лоток). Задвиньте лоток в прибор.
- 7 Нажмите **SYNC** (СИНХРОНИЗАЦИЯ), чтобы одновременно приготовить два блюда. Если время приготовления в двух выбранных режимах отличается, на экране появляется сообщение «HOLD» (ПОДОЖДИТЕ) для более быстрого режима приготовления (для продуктов, приготовление которых требует меньше времени). Это означает, что прибор задержит запуск процесса приготовления, чтобы оба блюда были готовы одновременно.
- 8 Нажмите **Start/Stop** (СТАРТ/СТОП), чтобы начать приготовление.
- 9 Когда приготовление будет завершено, раздастся звуковой сигнал.
- 10 Как только блюда будут готовы, выньте чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Решетка и само блюдо очень горячие после использования аэрогриля.

Примечание. Если во время приготовления извлечь одну из чаш и не задвинуть её назад в течение 5 минут, на панели этой чаши отобразится сообщение «OFF» (ВЫКЛ.). Вторая чаша продолжит работать, но программа «SYNC» завершается.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТОЛЬКО ОДНОЙ ЧАШИ ПРИБОРА

- 1 Нажмите кнопку  (Старт/Стоп), чтобы включить прибор.
- 2 Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
- 3 Любую чашу можно выбрать нажатием кнопки «1» или «2». Другая чаша остается выключенной (для отмены выбора снова нажмите кнопку «1» или «2»).
- 4 Перед началом приготовления вы можете выбрать любую автопрограмму или выбрать ручные настройки.

а. Если вы выбрали автопрограмму:

- Выберите нужный режим приготовления, нажав на соответствующий значок на сенсорной панели (эти режимы подробно описаны в разделе «**Таблица приготовления блюд**»).
- Нажмите кнопку, чтобы подтвердить режим приготовления **Start/Stop**. Процесс приготовления будет запущен.
- Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.

б. Если вы выбрали ручные настройки:

- Выберите режим «MANUAL» (РУЧНОЙ).
- Отрегулируйте температуру  с помощью кнопок **+** и **-** на цифровом экране. Температуру можно отрегулировать в пределах от 40 °C до 200 °C.
- Затем установите нужное время приготовления, нажимая кнопки **+** и **-**. Таймер можно установить в диапазоне от 0 до 60 минут.
- Нажмите кнопку **Start/Stop** чтобы начать приготовление с выбранной температурой и временем. Приготовление начинается. На экране отобразится оставшееся время приготовления.screen.

- 5 Излишки масла собираются в нижней части лотка.

- 6 Некоторые продукты необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления для получения оптимальных результатов (см. раздел «Таблица приготовления блюд»). Чтобы перемешать продукты, извлеките чашу из прибора, потянув за ручку, и встряхните ее. Затем задвиньте чашу обратно в прибор, и приготовление продолжится автоматически.



В режиме картофеля фри этот значок будет мигать во время приготовления. Он указывает на необходимость перемешать картофель фри для однородного приготовления.

- 7 Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, установленное время приготовления закончено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
- 8 **Проверьте готовность блюда.**
Если блюдо все еще не готово, просто вставьте чашу обратно в прибор и установите таймер еще на несколько дополнительных минут.
- 9 Как только блюдо будет готово, извлеките чашу. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

Внимание! Запрещается переворачивать чашу вместе с решеткой. Чаша, решетка и само блюдо очень горячие после приготовления.

- 10 Когда порция продуктов приготовлена, прибор сразу же готов к приготовлению следующей порции.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Таблица ниже поможет вам выбрать основные настройки для приготовления блюда.

Примечание. Варианты времени приготовления представлены в качестве ориентира и могут изменяться в зависимости от сорта и количества картофеля. Размер, форма и марка других продуктов могут повлиять на конечный результат приготовления. Возможно, вам потребуется немного отрегулировать время приготовления.

	Количество		Прибл. время	Температура	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Картофель и картофель фри							
Замороженный картофель фри (10 mm x 10 mm)	Чаша 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Чаша 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Домашний картофель фри (8 mm x 8 mm)	Чаша 1	900 g	45 min	180°C		x4	Перед приготовлением оботрите его полотенцем
	Чаша 2	500 g	35 min			x4	
Замороженные картофельные дольки	Чаша 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Чаша 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Мясо и птица							
Замороженный стейк	Чаша 1	до 5 штук	15 min	200°C	MANUAL	x1	Перевернуть в середине приготовления
	Чаша 2	до 3 штук	15 min				
Филе куриной грудки (без костей)	Чаша 1	до 5 штук	20 min	200°C		x1	Перевернуть в середине приготовления
	Чаша 2	до 3 штук	20 min	200°C			
Курица (целая)	Чаша 1	до 1500 g	55 min	160°C			
Закуски							
куриные нагетсы	Чаша 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 400 g	15 min	200°C			

ru

	Количество		Прибл. время (min)	Температура	Режим приготовления	Перемешать*	Доп. информация
Закуски							
Куриные крылья	Чаша 1	до 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 600 g	16 min	200°C			
Пицца	Чаша 1	до 5 ломтиков	8 min	200°C	MANUAL		
	Чаша 2	до 3 ломтиков	8 min	200°C	MANUAL		
Кабачок	Чаша1	до 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Чаша 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Рыба							
Филе семги	Чаша1	до 5 штук	12 - 14 min	200°C			
	Чаша2	до 3 штук	12 - 14 min	200°C			
Креветки	Чаша 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Чаша 2	до 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Выпечка							
Мафины	Чаша 1	до 8/9 штук	16 min	160°C			Используйте форму для выпечки/ форму для духовки**
	Чаша 2	до 4 штук	16 min	160°C			
Шоколадные торты	Чаша 1	1 круглая форма для кекса	50 - 55 min	160°C			
Сушка							
Ломтики яблок	Чаша 1	1 кусок	4h	70°C			
	Чаша 2	1/2 кусок	4h	70°C			

* Необходимо перемешать по истечении половины времени приготовления.
Советы: чтобы улучшить результат приготовления, не стесняйтесь встряхивать 2-3 раза во время приготовления.

** поместите форму для выпечки/форму для духовки в чашу.

Когда вы используете смеси, которые поднимаются (например, как во время приготовления торта, открытого пирога или маффинов) форма для духовки не должна быть заполнена больше, чем на половину.

ВАЖНО! Во избежание повреждения прибора не превышайте максимальное количество ингредиентов и жидкостей, приведенное в инструкции по эксплуатации и в рецептах.

СОВЕТЫ

- Продукты небольшого размера требуют меньшего времени приготовления, чем продукты большого размера.
- Перемешивание небольшого количества продуктов по истечении половины времени приготовления улучшает результат и позволяет предотвратить неравномерное приготовление блюда.
- Чтобы сделать картофель особенно хрустящим, попробуйте добавить небольшое количество масла перед началом приготовления и равномерно распределить его по всему картофелю. Рекомендуется добавить 14 мл масла.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1600 грамм (Чаша 1: 1000 g + Чаша 2 : 600 g)
- Чтобы быстро и просто приготовить закуски с начинкой, используйте готовое слоеное и песочное тесто.
- Если вы хотите испечь пирог или киш, или обжарить нежные ингредиенты или ингредиенты с начинкой, поставьте форму для выпечки в чашу прибора. Можно использовать форму для духовки из разного материала: силикон, нержавеющая сталь, алюминий или керамика.
- Прибор также можно использовать для разогрева продуктов. Для этого на 10 минут установите температуру 160°C. Время приготовления можно изменить в зависимости от объема блюда, чтобы тщательно подогреть его.

ОЧИСТКА

Очищайте прибор после каждого использования.

Чаша и сетка имеют антипригарное покрытие. Не используйте для очистки металлические кухонные принадлежности или абразивные чистящие средства, так как это может повредить антипригарное покрытие.

- 1 Отсоедините кабель питания от электросети и дайте прибору остыть.

Примечание. Чтобы прибор остыл быстрее, извлеките чашу.

- 2 Протрите внешнюю поверхность прибора влажной тканью.
- 3 Очистите чашу и решетку горячей водой, небольшим количеством моющего средства и неабразивной губкой. Для удаления оставшихся загрязнений можно использовать жидкость для обезжиривания.

Внимание! Чашу и решетку можно мыть в посудомоечной машине.

Совет. Если в нижней части чаши и решетки застряла грязь, налейте горячей воды и моющее средство внутрь, и замочите примерно на 10 минут. Затем промойте и высушите.

- 4 Протрите внутреннюю поверхность прибора влажной тканью, заранее смоченной в горячей воде.
- 5 Очистите нагревательный элемент сухой щеткой, чтобы удалить остатки пищи.
- 6 Не погружайте прибор в воду или другие жидкости.

ХРАНЕНИЕ

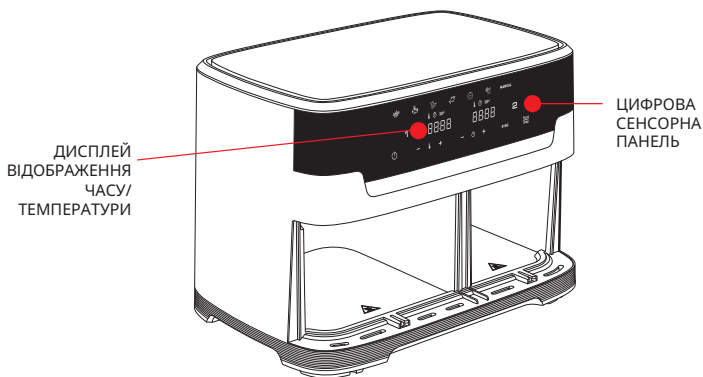
- 1 Отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.
- 2 Убедитесь, что все части прибора очищены и высушены.

ГАРАНТИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ

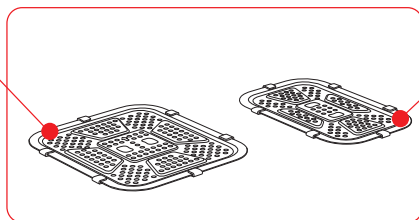
Если вам требуется обслуживание или информация или если у вас возникли проблемы, посетите веб-сайт бренда или обратитесь в его центр поддержки потребителей в вашей стране. Номер телефона указан на международном гарантийном талоне. Если в вашей стране нет центра поддержки потребителей, обратитесь к местному дилеру бренда.

УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК

Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

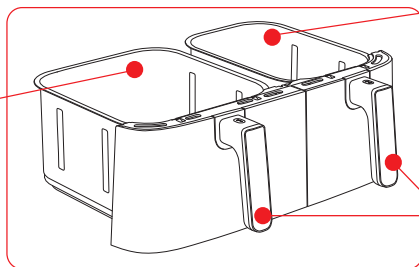


ВЕЛИКА ЗНІМНА
РЕШІТКА ІЗ
СИЛІКОНОВИМИ
ПРОКЛАДКАМИ



ЗНІМНА
РЕШІТКА ІЗ
СИЛІКОНОВИМИ
ПРОКЛАДКАМИ

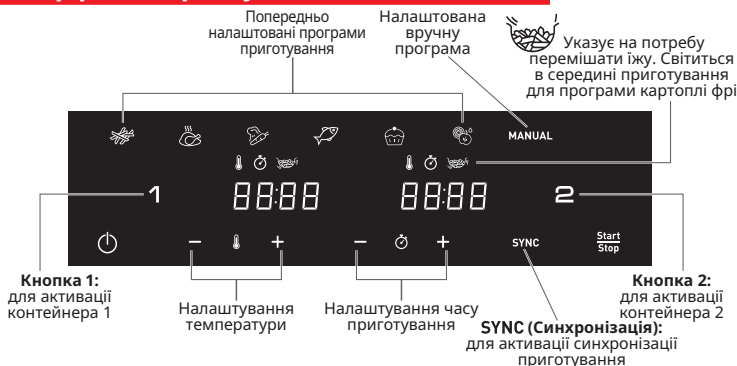
КОНТЕЙНЕР 1
(ВЕЛИКА
ЧАША)



КОНТЕЙНЕР 2
(ВЕЛИКА
ЧАША)

РУЧКИ
КОНТЕЙНЕРІВ

Інтерфейс користувача DUAL EASY FRY



OFF (Вимк.): указує на те, що контейнер вимкнено. Щоб активувати, натисніть кнопку 1 або кнопку 2.

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



Фрі



Курка



Овочі



Риба



Десерт



Дегідратація

MANUAL

Ручний режим

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

- 1 Повністю зніміть пакування приладу.
- 2 Зніміть із приладу всі наклейки (наклейку на контейнері тощо).
- 3 Ретельно очистьте контейнери й знімні решітки, використовуючи гарячу воду, миючий засіб та неабразивну губку.
Контейнери й решітки можна мити в посудомийній машині.
- 4 Протріть внутрішню та зовнішню частини приладу вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте контейнер олією чи жиром для смаження.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

- 1 Помістіть прилад на рівну стійку та жаротривку робочу поверхню, де на нього не потраплять бризки води.

- 2 Не наповнюйте контейнер олією чи іншою рідиною.

Не кладіть нічого на прилад, це перешкоджатиме потокам повітря й вплине на результат смаження гарячим повітрям.

ВАЖЛИВО: Щоб запобігти перегріванню приладу, не ставте його в кут або під навісну шафу. Навколо приладу слід залишити щонайменше 15 см для циркуляції повітря.

- 3 Натисніть  (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
- 4 Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- 5 Кожен із контейнерів можна активувати для вибору, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. (Щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2, і контейнер перейде в стан «OFF» (Вимк.), а його вибір буде скасовано).

Примітка. Ніколи не перевищуйте максимальну кількість, указану в таблиці (див. розділ «Рекомендації з приготування»), оскільки це може вплинути на якість результату.

- 6 Завжди установлюйте відповідні решітки в контейнери перед приготуванням їжі, щоб забезпечити оптимальний результат приготування.

ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КОНТЕЙНЕРІВ У РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ (ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Завдяки наявності двох контейнерів і режиму «SYNC» (Синхронізація) можна одночасно готувати 2 різні страви.

- 1 Натисніть  (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад. Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- 2 Натисніть потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -). Налаштування збережено.
- 3 Помістіть продукти для першої страви в контейнер 1 (лівий). Засуньте контейнер назад у прилад.

Примітка. Якщо на екрані відображається «Add» (Додати) й протягом 10 хвилин не виконється жодних дій, програма зупиняється, а на екрані знову відображається «START/STOP» (Запуск/зупинка). У такому разі потрібно вибрати параметри повторно, щоб почати приготування спочатку.

- 4 Щоб активувати контейнер 2, натисніть 2.
- 5 Натисніть другий потрібний режим приготування й відрегулюйте час та температуру, якщо їх потрібно змінити (натискайте + та -).
- 6 Помістіть продукти для другої страви в контейнер 2 (правий). Засуньте контейнер назад у прилад.

- 7 Натисніть **SYNC** (Синхронізація), щоб завершити приготування обох страв одночасно. Якщо у двох вибраних режимів приготування різниться час приготування, для режиму, якому потрібно менше часу, на екрані відображається «HOLD» (Очікування). Це означає, що прилад відтермінує початок приготування, щоб обидві страви були готові одночасно.
- 8 Натисніть **Start/Stop** (Запуск/зупинка), щоб почати приготування.
- 9 Прилад подає звуковий сигнал, коли приготування обох страв одночасно завершиться.
- 10 Коли їжа буде готова, витягніть контейнери. Щоб вийняти їжу з контейнера, скористайтеся щипцями.

Увага! Після смаження чаша решітки й їжа дуже гарячі.

Примітка. Якщо під час приготування вийняти один із контейнерів і не засунути його назад протягом 5 хвилин, на панелі контейнера відображатиметься «OFF» (Вимк.). Приготування в іншому контейнері продовжиться, однак роботу програми «SYNC» (Синхронізація) буде завершено.

ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА ПРИЛАДУ

- 1 Натисніть  (Запуск/зупинка), щоб увімкнути прилад.
- 2 Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- 3 Кожен із контейнерів можна активувати, натиснувши кнопку 1 чи кнопку 2. Інший контейнер перебуватиме в стані «OFF» (Вимк.) (щоб скасувати вибір, повторно натисніть кнопку 1 чи кнопку 2).
- 4 Для початку приготування їжі можна обрати попередньо налаштований режим або ручні налаштування.

а. У разі вибору попередньо налаштованого режиму приготування

- Виберіть потрібний режим приготування, натиснувши відповідну піктограму на сенсорній панелі (ці режими описано в розділі «Рекомендації з приготування їжі»).
- Підтвердьте вибір режиму приготування, натиснувши **Start/Stop** кнопку. Це запустить процес приготування.
- Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

б. У разі вибору ручних налаштувань

- Натисніть режим **MANUAL** (Уручну).
- Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок **+** та **-** на цифровому екрані. Температура термостата варіюється від 40 до 200 °C.
- Після цього налаштуйте потрібний час приготування за допомогою кнопок **+** та **-**. Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Для початку **Start/Stop** приготування з обраними налаштуваннями температури та часу натисніть кнопку. Розпочнеться процес приготування. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

- 5 Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу контейнера.

- 6 Для деяких страв під час приготування необхідне перемішування, щоб забезпечити оптимальний результат (див. розділ «Рекомендації з приготування»). Щоб перемішати їжу, витягніть чашу з приладу за ручку й потрусіть її. Потім встановіть чашу назад у прилад, і приготування автоматично відновиться.



У режимі приготування «Фрі» ця піктограма блимає на середині процесу приготування. Вона вказує на те, що для рівномірного приготування в режимі фрі їжу потрібно перемішати.

- 7 Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
- 8 **Перевірте готовність страви.**
Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймер кілька додаткових хвилин.
- 9 Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтесь щипцями.

Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном.

Після приготування контейнери, решітки та їжа дуже гарячі.

- 10 Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

У таблиці нижче наведені основні налаштування для приготування страв.

Примітка. Час приготування нижче вказано лише в інформативних цілях та може змінюватися відповідно до сорту й партії картоплі, що використовується. На результат приготування продуктів інших розмірів може впливати їхня форма та сорт. Тому, можливо, вам потрібно буде трохи скоригувати час приготування.

	Кількість		Приблизний час (min)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Картопля фрі							
Заморожена картопля фрі (10 mm x 10 mm)	Контейнер 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Контейнер 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Домашня картопля фрі (8 mm x 8 mm)	Контейнер 1	900 g	45 min	180°C		x4	Перед приготування дайте їй висохнути на рушнику
	Контейнер 2	500 g	35 min			x4	
Частинки замороженої картоплі	Контейнер 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Контейнер 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
М'ясо та птиця							
Заморожений стейк	Контейнер 1	до 5 шт	15 min	200°C	MANUAL	x1	Перевернути в середині приготування
	Контейнер 2	до 3 шт	15 min				
Курячі філе (без кісток)	Контейнер 1	до 5 шт	20 min	200°C		x1	Перевернути в середині приготування
	Контейнер 2	до 3 шт	20 min	200°C			
Курка (ціла)	Контейнер 1	до 1500 g	55 min	160°C			Тільки чаша 1
Закуски							
Заморожені курячі нагетси	Контейнер 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Контейнер 2	до 400 g	15 min	200°C			
Курячі крильця	Контейнер 1	до 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Контейнер 2	до 600 g	16 min	200°C			

uk

	Кількість		Приблизний час (min)	Температура	Режим приготування	Струшування*	Додаткова інформація
Закуски							
Піца	Контейнер 1	до 5 скибочок	8 min	200°C	MANUAL		
	Контейнер 2	до 3 скибочок	8 min	200°C	MANUAL		
Кабачки	Контейнер 1	до 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Контейнер 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Риба							
Філе лосося	Контейнер 1	до 5 шт	12 - 14 min	200°C			
	Контейнер 2	до 3 шт	12 - 14 min	200°C			
Креветки	Контейнер 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Контейнер 2	до 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Випікання							
Мафіни	Контейнер 1	до 8/9 шт	16 min	160°C			Використовуйте форму для випікання / посуд для духової шафи**
	Контейнер 2	до 4 шт	16 min	160°C			
Шоколадний торт	Контейнер 1	1 кругла форма для торта	50 - 55 min	160°C			
Дегідратація							
Скибочки яблуц	Контейнер 1	1 шт	4h	70°C			
	Контейнер 2	1/2 шт	4h	70°C			

* Струсніть у середині циклу приготування.

Поради: щоб покращити результат приготування, не зводіайте 2-3 рази під час приготування.

** Помістіть деко/посуд для духової шафи в чашу.

Під час приготування з використанням сумішей, що збільшуються в розмірі (наприклад, пиріг, запіканка або мафіни), посуд для духової шафи не слід заповнювати більш ніж наполовину.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ. Щоб не пошкодити прилад, не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів і рідини, вказану в інструкції та рецептах.

ПОРАДИ

- Для приготування менших за розміром страв зазвичай необхідно менше часу, ніж для великих.
- Струшування меншої кількості їжі в середині циклу приготування покращує кінцевий результат і може запобігти нерівномірному приготуванню їжі.
- Якщо потрібно зробити картоплю особливо хрусткою, спробуйте додати трішки олії перед приготуванням і струсити, щоб вона рівномірно покрила страву. Рекомендуємо додавати 14 мл олії. Після додавання ложки олії обсмажуйте картоплю протягом кількох хвилин.
- Закуски, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фри – 1600 грамів (Контейнер 1 : 1000 g + Контейнер 2 : 600 g)
- Використовуйте готове листкове й пісочне тісто, щоб швидко та легко приготувати закуски з начинкою.
- Помістіть посуд для духовки в чашу приладу для приготування пирога чи запіканки або підсмажування делікатних інгредієнтів чи інгредієнтів із начинкою. Можна використовувати посуд для духовки із силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Прилад також можна використовувати для розігрівання їжі. Розігрівайте їжу протягом максимум 10 хвилин за температури 160 °C. Час приготування можна регулювати залежно від кількості їжі, щоб повністю розігріти страву.

ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чищення приладу після кожного використання.

Чаша й решітка мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя чи абразивні миючі засоби для очищення приладу, оскільки це може призвести до пошкодження антипригарного покриття.

- 1 Вийміть вилку з розетки й дайте приладу охолонути.

Примітка. Зніміть чашу, щоб прилад швидше охолонув.

- 2 Протріть корпус приладу вологою ганчіркою.
- 3 Помийте чашу й решітку гарячою водою, використовуючи миючий засіб і неабразивну губку.
Для видалення залишків бруду можна використовувати знежирюючий рідкий засіб.

Попередження: чашу й решітку можна мити в посудомийній машині.

Порада. Якщо на дні чаші та на решітці залишився бруд, залийте їх гарячою водою та додайте трохи миючого засобу. Залиште чашу й решітку приблизно на 10 хвилин, щоб вони відмокли. Потім промийте й висушіть їх.

- 4 Протріть прилад усередині ганчіркою, змоченою гарячою водою.
- 5 Видаліть будь-які залишки їжі з нагрівального елемента сухою щіткою.
- 6 Не занурюйте прилад у воду чи іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

- ❶ Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
- ❷ Переконайтеся, що всі частини приладу чисті та сухі.

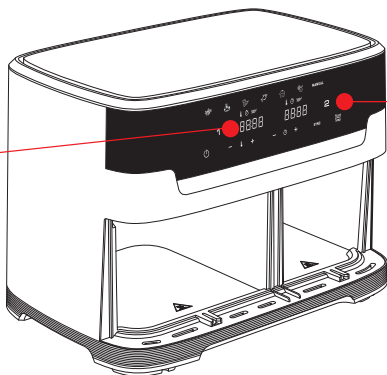
ГАРАНТІЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібне обслуговування або інформація чи якщо у вас виникла проблема, відвідайте сайт компанії-виробника або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні. Номер телефону можна знайти в гарантійному листі, що розповсюджується на всі країни. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера компанії-виробника.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, відвідайте сайт компанії-виробника (дивіться обкладинку цього посібника) для ознайомлення зі списком найпоширеніших запитань або зверніться до Центру обслуговування споживачів у своїй країні.

AFIȘAJ TIMP/
TEMPERATURĂ



PANOU DIGITAL
TACTIL

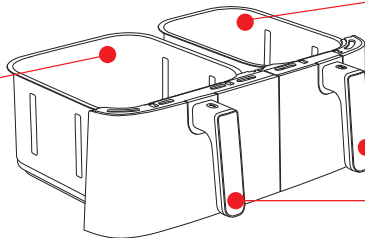
PLITĂ TURNATĂ,
MARE, DETAȘABILĂ,
CU PORȚIUNI DE
GARNITURĂ DIN
SILICON



PLITĂ
DETAȘABILĂ CU
PORȚIUNI DE
GARNITURĂ DIN
SILICON



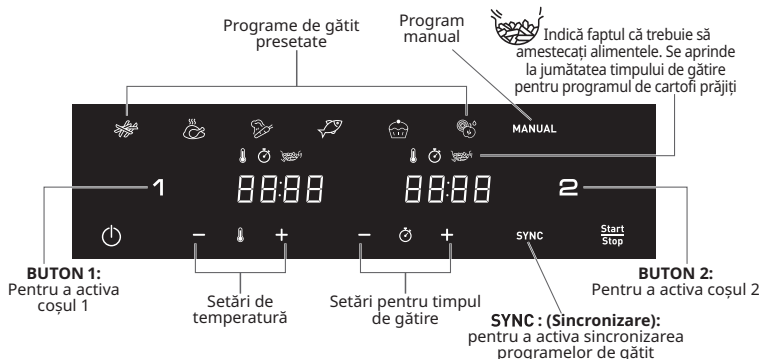
COȘ 1 (BOL
MARE)



COȘ 2 (BOL
STANDARD)

MÂNERELE
COȘULUI

Interfața cu utilizatorul DUAL EASY FRY



OFF (Oprit): Indică faptul că coșul este oprit. Pentru a activa, apăsați pe butonul 1 sau butonul 2.

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE



Cartofi prăjiți



Pui



Legume



Pește



Desert



Deshidratare

MANUAL

Mod Manual

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

- 1 Îndepărtați tot ambalajul.
- 2 Îndepărtați toate autocolantele de pe aparat (de exemplu, autocolantul de pe coș).
- 3 Curățați bine coșul și plitele detașabile cu apă caldă, puțin detergent lichid de vase și un burete neabraziv.

Coșurile și plitele se pot spăla în mașina de spălat vase.

- 4 Ștergeți interiorul și exteriorul aparatului cu o lavetă umedă. Aparatul funcționează prin producerea de aer cald. Nu umpleți coșul cu ulei sau grăsime pentru prăjit.

PREGĂTIREA PENTRU UTILIZARE

- 1 Puneți aparatul pe o suprafață de lucru plană, stabilă, termorezistentă, departe de stropi de apă.
- 2 Nu umpleți coșul cu ulei sau cu niciun alt lichid.
Nu așezați nimic deasupra aparatului. Acest lucru perturbă fluxul de aer și afectează rezultatul gătirii la aer cald.

IMPORTANT: Pentru a se evita supraîncălzirea aparatului, nu-l amplasați într-un colț sau sub un dulap montat pe perete. Trebuie lăsat un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul aparatului pentru ca aerul să circule.

- 3 Apăsați  pentru a porni aparatul.
 - 4 Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
 - 5 Puteți activa orice coș pentru a fi selectat apăsând butonul „1” sau „2”. (Pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul „1” sau „2”, iar coșul va fi OPRIT și anulat).
- Notă:** Nu depășiți cantitatea maximă indicată în tabel (consultați secțiunea „Ghid de gătire”), deoarece acest lucru poate afecta calitatea rezultatului final.
- 6 Pentru rezultate optime de gătire, așezați întotdeauna plitele potrivite în coșuri înainte de a găti.

UTILIZAREA AMBELOR COȘURI ÎN MODUL DE SINCRONIZARE (GĂTIRE DUBLĂ)

Gătiți 2 alimente diferite care să fie gata în același timp, grație utilizării ambelor coșuri și a modului SYNC (Sincronizare).

- 1 Apăsați  pentru a porni aparatul. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
- 2 Apăsați modul de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -). Setările se salvează.
- 3 Introduceți primul aliment în coșul 1 (coșul din stânga). Împingeți coșul înapoi în aparat.

Notă: Atunci când ecranul afișează „Add” (Adăugare) și dacă nu există nicio acțiune timp de 10 minute, programul se oprește și ecranul revine la afișajul „START/STOP”. Va trebui să selectați din nou ce doriți pentru a reporni gătirea.

- 4 Pentru a activa coșul 2, apăsați „2”.
- 5 Apăsați al doilea mod de gătire dorit și reglați timpul și temperatura dacă acestea sunt diferite de setările stabilite (apăsând + și -).
- 6 Așezați al doilea aliment în coșul 2 (coșul din dreapta). Împingeți coșul înapoi în aparat.

ro

- 7 Apăsați **SYNC** (Sincronizare) pentru a găti cele două alimente în același timp. În cazul în care cele două moduri de gătire selectate au un timp de gătit diferit, pe ecran apare „HOLD” (Amânare) pentru modul de gătire cu timpul cel mai scurt (pentru alimentele care necesită mai puțin timp pentru gătire). Aparatul amână pornirea gătirii pentru a avea cele două alimente pregătite în același timp.
- 8 Apăsați  pentru a începe gătitul.
- 9 Aparatul emite un semnal sonor când alimentele sunt gata, în același timp.
- 10 Când alimentele sunt gătit, scoateți coșul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din coș.

Atenție: După gătitul la aer cald, plitele și alimentele sunt foarte fierbinți.
Notă: În timpul gătirii, dacă scoateți unul din coșuri și nu îl împingeți înapoi în 5 minute, panoul acestui coș va afișa „OFF” (Oprit). Celălalt coș va funcționa în continuare, însă se încheie programul „SYNC” (Sincronizare).

UTILIZAREA UNUI SINGUR COȘ AL APARATULUI

- 1 Apăsați  pentru a porni aparatul.
- 2 Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
- 3 Puteți activa orice coș apăsând butonul „1” sau „2”. Celălalt coș rămâne OPRIT (pentru a anula selecția, apăsați din nou butonul „1” sau „2”).
- 4 Pentru a începe gătitul, puteți selecta dintre un mod de gătit presetat sau setările manuale.

a. alegeți modul de gătit presetat:

- Selectați modul de gătit dorit apăsând pictograma corespunzătoare de pe panoul tactil (aceste moduri sunt descrise detaliat în **secțiunea „Ghid de gătit”**).
- Confirmați modul de gătit apăsând  butonul respectiv. Acest lucru va începe procesul de gătit.
- Începe gătitul. Timpul de gătit rămas este afișat pe ecran.

b. Dacă alegeți setările manuale:

- Apăsați modul MANUAL.
- Reglați temperatura  folosind butoanele + și - de pe ecranul digital. Termostatul variază între 40-200°C.
- Apoi setați timpul de gătit dorit apăsând butoanele + și - Cronometrul poate fi setat între 0 și 60 de minute.
- Apăsați  butonul pentru a începe gătitul cu setările de temperatură și timp selectate. Începe gătitul. Timpul de gătit rămas este afișat pe ecran.
- 5 Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a coșului.

- 6 Pentru rezultate optime de gătire, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătire (consultați secțiunea „Ghid de gătire”). Pentru a amesteca alimentele, scoateți bolul din aparat utilizând mânerul și scuturați-l. Apoi introduceți bolul înapoi în aparat, iar gătitul repornește automat.



În timpul modului de gătire Fries (Cartofi prăjiți), această pictogramă luminează intermitent la jumătatea timpului de gătire. Indică necesitatea de a amesteca cartofii prăjiți pentru a asigura o gătit uniformă.

- 7 Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătit setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- 8 **Verificați dacă alimentele sunt gata.**
Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătit.
- 9 Când alimentele sunt gătite, scoateți bolul. Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.

Atenție: Coșul nu trebuie niciodată întors invers când are plita înăuntru. După ce ați gătit în coș, plitele și alimentele sunt foarte fierbinți.

- 10 Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

GHID DE GĂTIRE

Tabelul de mai jos vă ajută să alegeți setările de bază pentru alimentele pe care doriți să le pregătiți.

Notă: Timpul de gătire de mai jos este doar de referință și poate varia în funcție de varietatea și cantitatea de cartofi utilizați. Pentru alte alimente, mărimea, forma și marca pot afecta rezultatele. Așadar, poate fi necesar să ajustați puțin timpul de gătire.

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți							
Cartofi congelați (10 mm x 10 mm)	Coș 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Coș 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 mm x 8 mm)	Coș 1	900 g	45 min	180°C		x4	Uscați-i cu un prosop înainte de a-i găti
	Coș 2	500 g	35 min			x4	
Cartofi wedges congelați	Coș 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Coș 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Carne și pui							
Friptură congelată	Coș 1	până la 5 bucati	15 min	200°C	MANUAL	x1	Întoarcere la mijlocul coacerii
	Coș 2	până la 3 bucati	15 min				
Fileuri din piept de pui (fără os)	Coș 1	până la 5 bucati	20 min	200°C		x1	Întoarcere la mijlocul coacerii
	Coș 2	până la 3 bucati	20 min	200°C			
Pui întreg	Coș 1	până la 1500 g	55 min	160°C			Numai coșul 1
Gustări							
Nuggets de pui congelați	Coș 1	până la 600 g	15 min	200°C		x1	
	Coș2	până la 400 g	15 min	200°C			
Aripioare de pui	Coș 1	până la 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Coș 2	până la 600 g	16 min	200°C			

ro

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare*	Informații suplimentare
Gustări							
Pizza	Coș 1	până la 5 felii	8 min	200°C	MANUAL		
	Coș 2	până la 3 felii	8 min	200°C	MANUAL		
Dovlecel	Coș 1	până la 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Coș 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Pește							
File de somon	Coș1	până la 5 bucati	12 - 14 min	200°C			
	Coș 2	până la 3 bucati	12 - 14 min	200°C			
Creveți	Coș 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Coș 2	până la 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Coacere							
Brioșe	Coș 1	până la 8/9 bucati	16 min	160°C			Utilizați o tavă de copt/vas pentru cuptor**
	Coș 2	până la 4 bucati	16 min	160°C			
Prăjituri de ciocolată	Coș 1	1 tava rotunda de tort	50 - 55 min	160°C			
Deshidratare							
Mere tăiate felii	Coș 1	1 bucata	4h	70°C			
	Coș 2	1/2 bucata	4h	70°C			

* Amestecați la jumătatea procesului de gătire.

Sfaturi: pentru a îmbunătăți rezultatul gătirii, nu ezitați să agitați de 2-3 ori când gătiți.

** așezați tava de copt/vasul pentru cuptor în vas.

Atunci când utilizați amestecuri care cresc (cum ar fi cel de prăjituri, quiche sau brioșe) vasul pentru cuptor nu trebuie umplut mai mult de jumătate.

IMPORTANT: Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu depășiți niciodată cantitățile maxime de ingrediente și lichide indicate în manualul de instrucțiuni și în rețete.

SFATURI

- Alimentele mici necesită de obicei un timp mai scurt de gătire decât alimentele de mărime mai mare.
- Amestecare alimentelor de dimensiuni mai mici la jumătatea timpului de gătire îmbunătățește rezultatul final și poate ajuta la prevenirea gătirii neuniforme.
- Pentru a face cartofii foarte crocanți, adăugați o cantitate mică de ulei înainte de a-i găti și scuturați pentru a-i acoperi uniform. Recomandăm 14 ml de ulei. După adăugarea unei linguri de ulei, prăjiți cartofii câteva minute.
- Gustările care pot fi preparate într-un cuptor, pot fi gătite și în aparat.
- Cantitatea optimă recomandată pentru cartofi prăjiți este de 1600 de grame (Coș 1 : 1000 g + Coș 2 : 600 g)
- Folosiți foliaj sau aluat fraged gata pregătit pentru a găti gustări cu umplutură rapid și ușor.
- Puneți un vas pentru cuptor în bolul aparatului dacă doriți să preparați o prăjitură sau quiche sau dacă doriți să prăjiți ingrediente delicate sau umplute. Puteți utiliza un vas pentru cuptor din silikon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a încălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute. Timpul de gătire trebuie reglat în funcție de cantitatea de alimente pentru a reîncălzi complet mâncarea.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Bolul și grătarul au un strat de acoperire antiaderent. Nu utilizați ustensile din metal sau materiale de curățare abrazive pentru a-l curăța deoarece acestea pot deteriora stratul antiaderent.

- 1 Scoateți ștecărul din priză și lăsați aparatul să se răcească.

Notă: Scoateți bolul pentru a permite aparatului să se răcească mai repede.

- 2 Ștergeți exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.
- 3 Curățați bolul și grătarul cu apă caldă, puțin detergent de vase lichid și un burete neabraziv.
Puteți utiliza un degresant lichid pentru a îndepărta murdăria rămasă.

Avertisment: bolul și grătarul se pot spăla în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă s-a lipit murdărie pe partea de jos a bolului și pe grătar, umpleți-le cu apă fierbinte cu detergent de vase lichid. Lăsați bolul și grătarul să se înmoaie aproximativ 10 minute. Apoi clătiți cu apă până se curăță și uscați.

- 4 Ștergeți interiorul aparatului cu apă fierbinte și o lavetă umedă.
- 5 Curățați elementul de încălzire cu o perie de curățare uscată pentru a îndepărta resturile de alimente.
- 6 Nu scufundați aparatul în apă sau în orice alt lichid.

DEPOZITARE

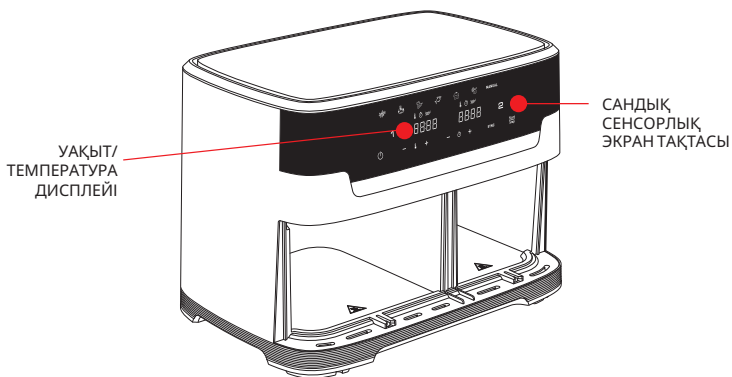
- 1 Scoateți aparatul din priză și lăsați-l să se răcească.
- 2 Asigurați-vă că toate componentele sunt curate și uscate.

GARANȚIE ȘI SERVICE

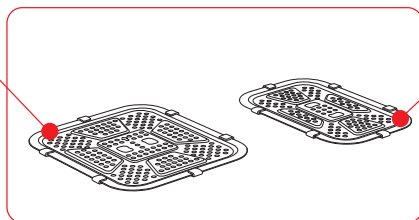
Dacă aveți nevoie de operațiuni de service, de informații sau aveți o problemă, vizitați site-ul mărcii sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs. Puteți găsi numărul de telefon în broșura pentru garanție, unde apar toate țările. Dacă nu există niciun centru de asistență pentru consumatori în țara dvs., contactați distribuitorul local al mărcii.

DEPANARE

Dacă întâmpinați probleme cu aparatul, vizitați site-ul mărcii (vedeți coperta acestui manual) pentru o listă de întrebări frecvente sau contactați centrul de asistență pentru consumatori din țara dvs.

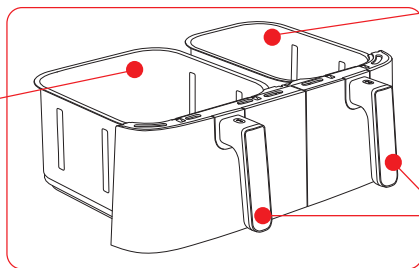


СИЛИКОН
ТӨСЕМДЕРІ
БАР ҮЛКЕН
АЛЫНБАЛЫ
ТОР



СИЛИКОН
ТӨСЕМДЕРІ БАР
АЛЫНБАЛЫ
ТОР

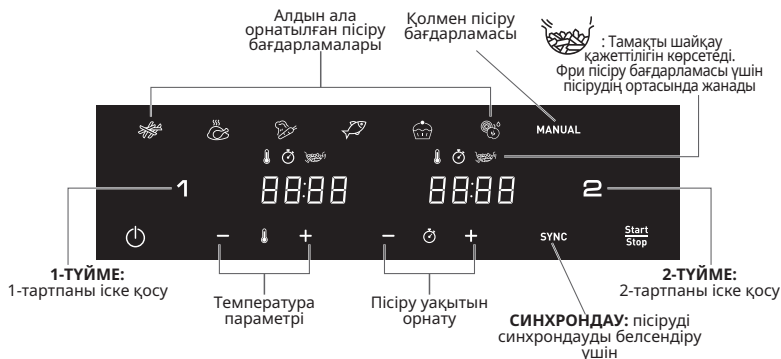
1-ТАРТПА
(ҮЛКЕН ЫДЫС)



2-ТАРТПА
(КӘДІМГІ
ЫДЫС)

ТАРТПА
ТҰТҚАЛАРЫ

DUAL EASY FRY пайдаланушы интерфейсі



ӨШІРУ: тартпаның өшірулі екенін көрсетеді. Іске қосу үшін 1 немесе 2 түймесін басыңыз.

АВТОМАТТЫ ПІСІРУ РЕЖИМДЕРІ



Фри



Тауық



Көкөністер



Балық



Десерт



Ылғалсыздандыру

MANUAL

Қолмен режимі

БІРІНШІ РЕТ ПАЙДАЛАНАР АЛДЫНДА

- 1 Барлық қаптама материалын алып тастаңыз.
- 2 QR коды бар жапсырмадан басқа барлық жапсырмаларды (мысалы, тартпадағы жапсырма) құрылғыдан алып тастаңыз.
- 3 Тартпаны және алынбалы торды ыстық сумен, аздап жуғыш сұйықтықпен және абразивті емес губкамен жақсылап тазалаңыз.
Тартпалар мен торларды ыдыс жуғышта жууға болады.
- 4 Құрылғының іші-сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз. Құрылғы жұмыс істегенде ыстық ауа шығарады. Майды тартпаға құймаңыз.

kk

ПАЙДАЛАНУҒА ДАЙЫНДАУ

- 1 Құрылғыны тегіс, тұрақты, ыстыққа төзімді жұмыс бетінде су шашырамайтын жерге қойыңыз.
- 2 Тартпаға май немесе басқа сұйықтық құймаңыз. Құрылғының үстіне ештеңе қоймаңыз. Бұл ауа ағынын бұзады және ыстық ауада қуыру нәтижесіне әсер етеді.

МАҢЫЗДЫ: Құрылғының қызып кетпеуі үшін оны бұрышқа немесе қабырға шкафының астына қоймаңыз. Ауа айналымы үшін құрылғының айналасында кемінде 15 см бос орын қалдыру керек.

- 3 Құрылғыны  қосу үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз.
- 4 Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
- 5 Кез келген тартпаны «1» немесе «2» түймесін басу арқылы таңдауға болады. (Таңдаудан бас тарту үшін «1» немесе «2» түймесін қайтадан басыңыз, тартпа ӨШІРІЛІП, жойылады).

Ескертпе. Ешқашан кестеде көрсетілген максималды мөлшерден асырмаңыз («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз), себебі ол соңғы нәтиже сапасына әсер етуі мүмкін.

- 6 Оңтайлы пісіру нәтижелеріне қол жеткізу үшін әрқашан пісіру алдында тартпаларға сәйкес торларды орнатыңыз.

ЕКІ ТАРТПАНЫ ДА СИНХРОНДАУ РЕЖИМІНДЕ ПАЙДАЛАНУ (ҚОС ПІСІРУ)

Тартпалар мен синхрондау режимімен бір уақытта 2 түрлі тағам дайындаңыз.

- 1 Құрылғыны  қосу үшін бастау/тоқтату түймесін басыңыз. Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
- 2 Қажетті пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы). Параметрлер сақталған.
- 3 Бірінші тағамды 1-тарпаға салыңыз (сол жақ тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.

Ескертпе. Экранда «Қосу» жазуы көрсетілсе және 10 минут ішінде ешқандай әрекет жасалмаса, бағдарлама тоқтайды және экранда «БАСТАУ/ТОҚТАТУ» қайтадан көрсетіледі. Пісіруді қайта бастау үшін қайта таңдау керек.

- 4 2-тартпаны іске қосу үшін «2» түймесін басыңыз.
- 5 Қажетті екінші пісіру режимін таңдап, егер олар орнатылған параметрлерден өзгеше болса, уақыт пен температураны реттеңіз (+ және - түймелерін басу арқылы).

- 6 Екінші тағамды 2-тартпаға салыңыз (оң жақ тартпа). Тартпаны қайтадан құрылғыға салыңыз.
- 7 Екі тағам бір уақытта дайын болуы үшін **SYNC** түймесін басыңыз. Таңдалған екі пісіру режимінің пісіру уақыты әртүрлі болса, ең қысқа пісіру режимін таңдау үшін экранда «ҰСТАП ТҰРУ» түймесі пайда болады (пісіруге аз уақыт кететін тағамдар үшін). Бұл екі тағам да бір уақытта дайын болуы үшін құрылғы пісірудің басталуын кешіктіреді дегенді білдіреді.
- 8 Пісіруді бастау үшін $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ түймесін басыңыз.
- 9 Құрылғы тағамдар бір уақытта дайын болған кезде дыбыстық сигнал береді.
- 10 Тағамдар піскен кезде, тартпаны алыңыз. Тағамды шығарып алу кезінде оларды тартпадан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Ыстықтай қуырғаннан кейін, торлар және тағам өте ыстық болады. Ескертпе. Пісіру кезінде, тартпалардың бірін алып тастап, оны 5 минут ішінде артқа итермесеңіз, сол тартпаның панелі ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі. Басқа тартпа жұмысын жалғастырады, «СИНХРОНДАУ» бағдарламасы аяқталады.

ҚҰРЫЛҒЫНЫҢ ТЕК БІР ТАРТПАСЫН ПАЙДАЛАНУ

- 1 Құрылғыны қосу үшін $\odot$ түймесін басыңыз.
- 2 Фри режимі 1-тартпа үшін әдепкі бойынша көрсетіледі, ал 2-тартпа экранда ӨШІРУЛІ болып көрсетіледі.
- 3 Кез келген тартпаны «1» немесе «2» түймесін басу арқылы қосуға болады. Басқа тартпа өшірулі күйінде қалады (таңдауды болдырмау үшін «1» немесе «2» түймесін қайтадан басыңыз).
- 4 Пісіруді бастау үшін алдын ала орнатылған уақытта пісіру режимін таңдауға немесе параметрлерді өзіңіз таңдауға болады.

а. Алдын ала орнатылған пісіру режимін таңдағанда:

 - Сенсорлық экран тақтасындағы тиісті белгішені басу арқылы қалаған пісіру режимін таңдаңыз (бұл режимдер «Пісіру нұсқаулығы» **бөлімінде толық сипатталған**).
 - Түймені басу арқылы пісіру режимін $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ растаңыз. Ол пісіру процесін іске қосады.
 - Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.

б. Егер қолмен орнатуды таңдасаңыз:

 - ҚОЛМЕН режимін басыңыз.
 - Температураны $\updownarrow$ сандық экрандағы + және — түймелерімен реттеңіз. Термостат 40-200 °C аралығында өзгеріп тұрады.
 - Одан кейін + және — түймелерін басу арқылы қажетті пісіру уақытын орнатыңыз. Таймерді 0-60 минут аралығында орнатуға болады.
 - Таңдалған $\frac{\text{Start}}{\text{Stop}}$ температурамен және уақыт параметрлерімен пісіруді бастау үшін түймені басыңыз. Пісіру басталады. Қалған пісіру уақыты экранда көрсетіледі.
- 5 Артық май тартпаның түбінде жиналады.

- 6 Оңтайлы нәтижеге қол жеткізу үшін кейбір тағамдарды пісіру уақытының жартысында шайқау қажет («Пісіру нұсқаулығы» бөлімін қараңыз). Өнімдерді шайқау үшін ыдысты құрылғыдан тұтқадан шығарып, шайқаңыз. Одан кейін ыдысты қайтадан құрылғыға салыңыз, сонда пісіру автоматты түрде жалғасады.



Фри қуыру режимінде бұл пиктограмма пісірудің ортасында жыпылықтайды. Бұл біркелкі пісіру үшін фриді шайқау қажеттілігін көрсетеді.

- 7 Таймердің дыбыстық сигналын естіген кезде белгіленген пісіру уақыты аяқталады. Ыдысты құрылғыдан шығарып алыңыз және оны ыстыққа төзімді жерге қойыңыз.
- 8 **Тамақтың дайын болғанын тексеріңіз.**
Егер тағам әлі дайын болмаса, ыдысты құрылғыға қайта қойып, таймерді бірнеше қосымша минутқа орнатыңыз.
- 9 Тағам піскен кезде, ыдысты алыңыз. Тағамды алу үшін кезінде ыдыстан шығару үшін қысқыштарды пайдаланыңыз.

Абайлаңыз! Тартпаның торы ешқашан жоғары қаратылмауы қажет. Пісіргеннен кейін тартпалар, торлар мен тағам өте ыстық болады.

- 10 Тағамның бір бөлігі дайын болған кезде, құрылғы тағамның екінші бөлігін дайындауға бірден дайын болады.

ПІСІРУ НҰСҚАУЛЫҒЫ

Төмендегі кесте дайындалатын тағамның негізгі параметрлерін таңдауға көмектеседі.

Ескертпе. Төмендегі пісіру уақыттары тек нұсқау ретінде берілген және пайдаланылған картоптың түрі мен партиясына байланысты өзгеруі мүмкін. Басқа тағамдар үшін өлшемі, пішіні және брендті нәтижелерге әсер етуі мүмкін. Сондықтан пісіру уақытын аздап реттеу қажет болуы мүмкін.

	Мөлшері		Болжамды уақыты	Температура	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Картоп пен фри							
Мұздатылған фри (10 mm x 10 mm)	Тартпа 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Тартпа 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Үйде жасалған фри картобы (8 mm x 8 mm)	Тартпа 1	900 g	45 min	180°C		x4	Пісірер алдында оны сүлгімен құрғатыңыз
	Тартпа 2	500 g	35 min			x4	
Мұздатылған картоп кесектері	Тартпа 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Тартпа 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Ет пен құс еті							
Мұздатылған стейк	Тартпа 1	5 данаға дейін	15 min	200°C	MANUAL	x1	Пісірудің ортасында аударыңыз
	Тартпа 2	3 данаға дейін	15 min				
Тауықтың төс еті (сүйексіз)	Тартпа 1	5 данаға дейін	20 min	200°C		x1	Пісірудің ортасында аударыңыз
	Тартпа 2	3 данаға дейін	20 min	200°C			
Тұтас тауық еті	Тартпа 1	1500 g	55 min	160°C			Тек 1-ыдыс
Жеңіл тағамдар							
Тауық наггетсы	Тартпа 1	600 g	15 min	200°C		x1	
	Тартпа 2	400 g	15 min	200°C			
Тауық қанаттары	Тартпа 1	1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Тартпа 2	600 g	16 min	200°C			

kk

	Мөлшері		Болжамды уақыты	Температура	Пісіру режимі	Шайқау*	Қосымша ақпарат
Шайқау							
Пицца	Тартпа 1	5 тілімге дейін	8 min	200°C	MANUAL		
	Тартпа 2	3 тілімге дейін	8 min	200°C	MANUAL		
Асқабақ	Тартпа 1	1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Тартпа 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Балық							
Ақсерке филесі	Тартпа 1	5 данаға дейін	12 - 14 min	200°C			
	Тартпа 2	3 данаға дейін	12 - 14 min	200°C			
Асшаян	Тартпа 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Тартпа 2	450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Пісіру							
Маффин	Тартпа 1	8/9 данаға дейін	16 min	160°C			Пісіруге арналған пішінді/пеш табағын пайдаланыңыз**
	Тартпа 2	4 данаға дейін	16 min	160°C			
Шоколадты торттар	Тартпа 1	1 дөңгелек торт таба	50 - 55 min	160°C			
Ылғалсыздандыру							
Алма тілімдері	Тартпа 1	1 дана	4h	70°C			
	Тартпа 2	1/2 дана	4h	70°C			

* Пісіру процесінің жартысына келгенде араластырыңыз.

Кеңестер: пісіру нәтижесін жақсарту үшін пісіру кезінде 2-3 рет шайқаудан тартынбаңыз.

**Торт пішінін/пеш табағын ыдысқа салыңыз.

Көтерілетін қоспаларды (мысалы, тортқа, кишке немесе кекске арналған қоспаларды) пайдаланған кезде, пеш табағын жартысынан артық толтыруға болмайды.

МАҢЫЗДЫ! Құрылғыңызға зақым келтірмеу үшін пайдаланушы нұсқаулығында және рецепттерде берілген ингредиенттер мен сұйықтықтарды ешқашан максималды мөлшерінен асырмаңыз.

КЕҢЕСТЕР

- Көлемі кішкентай тағамдар үшін әдетте көлемі үлкен тағамдарға қарағанда сәл қысқа пісіру уақыты қажет.
- Көлемі кішкентай тағамдарды пісіру уақытының жартысына дейін шайқау соңғы нәтижені жақсартарды және біркелкі піспей қалуға жол бермейді.
- Картопты қытырлақ ету үшін, пісірер алдында аз мөлшерде май қосып көріңіз де, біркелкі араластыру үшін шайқаңыз. Біз 14 мл май құюды ұсынамыз. Бір қасық май қосқаннан кейін бірнеше минут ішінде картопты қуырыңыз.
- Пеште пісіруге болатын жеңіл тағамдарды құрылғыда да пісіруге болады.
- Картоп пісіруге арналған оңтайлы ұсынылған мөлшер: 1600 грамм (1-тартпа : 1000 g + 2-тартпа : 600 g)
- Толтырылған жеңіл тағамдарды тез және оңай жасау үшін дайын қатпарлы және қытырлақ қамырды пайдаланыңыз.
- Торт немесе киш пісіргіңіз келсе немесе нәзік ингредиенттерді немесе салмасы бар ингредиенттерді қуырғыңыз келсе, пешке арналған ыдысты құрылғының ыдысына салыңыз. Сіз кремнийден, тот баспайтын болаттан, алюминийден, терракотадан жасалған пешке арналған ыдысты пайдалана аласыз.
- Құрылғыны тағамды қыздыру үшін де пайдалануға болады. Тағамды қыздыру үшін температураны 160°C-қа, уақытты 10 минутқа дейін орнатыңыз. Тағамды толығымен қыздыру үшін тағамның мөлшеріне байланысты пісіру уақытын реттеуге болады.

ТАЗАЛАУ

Құрылғыны қолданған сайын тазалап отырыңыз.

Ыдыс пен тордың жабыспайтын жабыны бар. Оларды тазалау үшін металл ас үй ыдыстарын немесе қыратын тазалағыш материалдарды пайдаланбаңыз, себебі бұл жабыспайтын жабынды зақымдауы мүмкін.

- 1 Ашаны розеткадан суырып, құрылғыны суытып алыңыз.

Ескертпе. Құрылғыны тезірек салқындату үшін ыдысты шығарып алыңыз.

- 2 Құрылғының сыртын дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 3 Ыдыс пен гриль науасын ыстық сумен, жуғыш сұйықтықпен және қырмайтын губкамен тазалаңыз.
Қалған ласты кетіру үшін май кетіретін сұйықтықты қолдануға болады.

Ескерту! Ыдыс пен торды ыдыс жуғышта жууға болады.

Кеңес. Ыдыс пен тордың түбіне кір тұрып қалса, оларды ыстық сумен және аздап жуғыш сұйықтықпен толтырыңыз. Ыдысты және торды шамамен 10 минутқа қалдырыңыз. Одан кейін тазалап жуып, құрғатыңыз.

- 4 Құрылғының ішін ыстық сумен және дымқыл шүберекпен сүртіңіз.
- 5 Кез келген тағам қалдықтарын кетіру үшін қыздырғыш элементті құрғақ тазалау щеткасымен тазалаңыз.
- 6 Құрылғыны суға немесе басқа сұйықтыққа салмаңыз.

САҚТАУ

- 1 Құрылғыны токтан ажыратып, суытып алыңыз.
- 2 Барлық бөлшектің таза әрі құрғақ екенін тексеріңіз.

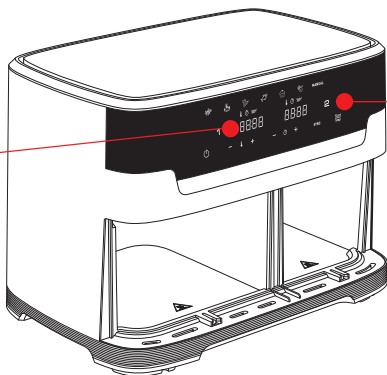
КЕПІЛДІК ЖӘНЕ ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Егер сізге қызмет немесе ақпарат қажет болса немесе мәселе туындаса, бренд веб-сайтына кіріңіз немесе еліңіздегі брендтің Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз. Телефон нөмірін әлемдік кепілдік кітапшасынан табуға болады. Егер еліңізде Тұтынушыларды қолдау орталығы болмаса, жергілікті бренд дилеріне барыңыз.

АҚАУЛЫҚТАРДЫ ЖОЮ

Құрылғыға қатысты мәселелер туындаса, жиі қойылатын сұрақтар тізімін алу үшін бренд веб-сайтына кіріңіз (осы нұсқаулықтағы мұқаба бетін қараңыз) немесе еліңіздегі Тұтынушыларды қолдау орталығына хабарласыңыз.

AJA-/TEMPERA-
TUURIEKRAAN



PUUTETUNDLIK
DIGIEKRAAN

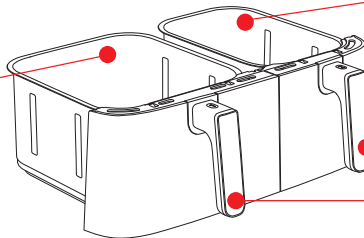
EEMALDATAV
SUUR REST KOOS
SILIKOONPATJADEGA



EEMALDATAV
REST KOOS SILI-
KOONPATJADEGA



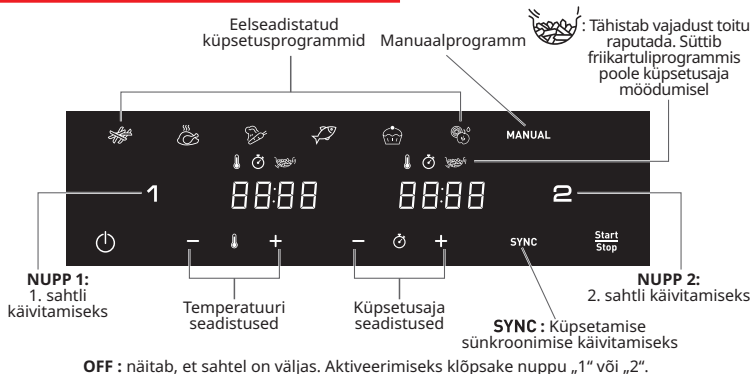
SAHTEL 1
(SUUR NÕU)



SAHTEL 2
(TAVALINE
NÕU)

SAHTLI
KÄEPIDEMED

DUAL EASY FRY kasutajaliides



OFF : näitab, et sahtel on väljas. Aktiveerimiseks klõpsake nuppu „1” või „2”.

AUTOMAATSED KÜPSETAMISREŽIIMID



Friikartulid



Kana



Köögililjad



Kala



Magustoit



Kuivatamine

MANUAL

Käsitsirežiim

ENNE ESIMEST KASUTAMIST

- 1 Eemaldage kogu pakkematerjal.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised (näiteks sahtlil asuv kleebis).
- 3 Puhastage sahtel ja eemaldatavad restid põhjalikult sooja vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrsiivse švammiga.
Sahtleid ja reste võib pesta nõudepesumasinas.
- 4 Pühkige seadet väljast ja seest niiske lapiga. Seade töötab kuuma õhu tekitamise teel. Ärge pange sahtlisse õli ega praerasva.

ETTEVALMISTUSED KASUTAMISEKS

- 1 Asetage seade lamedale, stabiilsele, kuumakindlale tööpinnale, eemale veepritsmetest.

- 2 Ärge pange sahtlisse õli ega teisi vedelikke.
Ärge asetage midagi seadme peale. See takistab õhu liikumist ja mõjutab kuuma õhu küpsetamise tulemuslikkust.

TÄHTIS: Ülekuumenemise vältimiseks ärge asetage seadet nurka ega seinakapi alla. Õhu liikumiseks tuleb seadme ümber jätta vähemalt 15 cm vahe.

- 3 Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „“.
- 4 Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
- 5 Kumbagi sahtlit saab aktiveerida, vajutades nuppu „1“ või „2“. (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1“ või „2“ uuesti. Sahtel lülitub VÄLJA ja valik tühistatakse).

Märkus. Ärge kunagi ületage tabelis esitatud maksimumkogust (vt jaotist „Toiduvalmistamisjuhised“), kuna see võib mõjutada lõpptulemuse kvaliteeti.

- 6 Optimaalsete küpsetustulemuste saavutamiseks asetage enne valmistamise algust sahtlisse alati sobivad restid.

KAHE SAHTLI KASUTAMINE SÜNKROONREŽIIMIS (TOPELTKÜPSETAMINE)

Kahe sahtli ja režiimi „SYNC“ abil on võimalik samaaegselt kahte erinevat toitu valmistada.

- 1 Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „“. Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
- 2 Vajutage küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppu „+“ ja „-“). Seadistused salvestatakse.
- 3 Asetage esimene toit 1. sahtlisse (vasakpoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.

Märkus: kui ekraanile ilmub kirje „Add“ (Lisa) ja 10 minuti jooksul ei järgne ühtegi toimingut, siis programm seiskub ja ekraanile kuvatakse uuesti kirje „START/STOP“. Küpsetamise alustamiseks tuleb valik uuesti teha.

- 4 2. sahtli aktiveerimiseks vajutage nuppu „2“.
- 5 Vajutage teisele soovitud küpsetusrežiimile ning valige aeg ja temperatuur, kui eelseadistatu ei sobi (vajutades nuppe „+“ ja „-“).
- 6 Asetage teine toit 2. sahtlisse (parempoolne sahtel). Lükake sahtel tagasi seadmesse.
- 7 Kahe toidu üheaegseks valmimiseks vajutage nuppu „SYNC“. Kui valitud kahel küpsetusrežiimil on erinevad valmistamisajad, ilmub lühima küpsetusrežiimi (toidule, mille valmistamiseks kulub vähem aega) ekraanile kirje „HOLD“ (Oota). See tähendab, et seade viivitab küpsetamise alustamisega, et kaks toitu saaksid üheaegselt valmis.

et

- 8 Toiduvalmistamise alustamiseks vajutage nuppu „“.
- 9 Kui toidud on valmis, kostuvad seadmest samaaegselt piiksud.
- 10 Kui toidud on valmis, võtke sahtel välja. Kasutage toidu sahtlist välja võtmiseks tange.

Ettevaatust! Pärast kuuma õhuga küpsetamist on toit väga kuum.

Märkus. Kui te tõmbate küpsetamise ajal ühe sahtlitest välja ja ei lükka seda 5 minuti jooksul tagasi, kuvatakse sahtli ekraanile kirje „OFF“ (Väljas). Teine sahtel jätkab töötamist, kuid programm „SYNC“ on läbi.

SEADME AINULT ÜHE SAHTLI KASUTAMINE

- 1 Vajutage seadme sisse lülitamiseks nuppu „“.
- 2 Vaikimisi on 1. sahtli puhul kuvatud friikartulirežiim, samas kui 2. sahtli puhul on kuvatud kirje „OFF“.
- 3 Mis tahes sahtlit saab käivitada, vajutades nuppu „1“ või „2“. Teine sahtel jääb välja lülitatuks (Valiku tühistamiseks vajutage nuppu „1“ või „2“ uuesti).
- 4 Küpsetamise alustamiseks saate valida eelseadistatud küpsetusrežiimi või manuaalseadete vahel.

a. Eelseadistatud küpsetusrežiimi valimisel tegutsege järgmiselt:

- Valige soovitud küpsetusrežiim, vajutades puutekraanil sellele vastavat ikooni (neid režiime on kirjeldatud täpsemalt **jaotises „Küpsetusjuhised“**).
- Kinnitage  küpsetusrežiim nupuvajutusega. Sellega käivitatakse küpsetusprotsess.
- Algab küpsetamine. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

b. Kui valite manuaalseaded, tegutsege järgmiselt:

- Vajutage režiimi „MANUAL“.
- Kohandage temperatuuri  digiekraani nuppudega „+“ ja „-“. Termostaadi vahemik on 40–200 °C.
- Seejärel valige nuppe „+“ ja „-“ vajutades soovitud valmistamisaeg. Taimer saab seada 0–60 minutile.
- Vajutage  nuppu, et alustada valitud temperatuuri- ja ajaseadistustega küpsetamist. Küpsetamine algab. Järelejäänud küpsetusaeg kuvatakse ekraanil.

- 5 Toidust tuleb liigne õli ja rasv koguneb sahtli põhja.
- 6 Mõnda toitu tuleb optimaalsete valmistulemuste saamiseks poole valmistamise pealt raputada (vt jaotist „Küpsetusjuhised“). Toidu raputamiseks tõmmake nõu käepidemest haarates seadmest välja ja raputage. Seejärel lükake nõu tagasi seadmesse ja küpsetamine algab automaatselt uuesti.



Friikartulirežiimis hakkab poole valmistamisaja möödumisel ekraanil vilkuma järgmine piktogramm. See näitab, et ühtlase valmistulemuse saavutamiseks tuleb friikartuleid raputada.

- 7 Kui kuulete taimeriheli, on küpsetamine lõpule jõudnud. Tõmmake nõu seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.
- 8 **Kontrollige, kas toit on valmis.**
Kui toit pole veel valmis, lükake nõu lihtsalt tagasi seadmesse ja seadistage taimer veel mõnele lisaminutile.
- 9 Kui toit on valmis, võtke nõu välja. Kasutage toidu nõust välja võtmiseks tange.

**Ettevaatust! Sahtlit ei tohi tagurpidi keerata, kui selles on rest.
Pärast küpsetamist on sahtlid, restid ja toit väga kuumad.**

- 10 Kui üks toidukogus on valmis saanud, on seade kohe valmis järgmist toidukogust küpsetama.

KÜPSETUSJUHISED

Allolev tabel aitab teil valida küpsetatava toidu jaoks põhiseadistused.

Märkus: allolevad küpsetusajad on umbkaudsed ning võivad olenevalt kartulite sordist ja partiist erineda. Muude toitude puhul võivad tulemusi mõjutada toidu kogus, kuju ja kaubamärk. Seega peate küpsetusaega võib-olla kohandama.

	Kogus		Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetus-režiim	Raputamine*	Lisateave
Kartulid ja friikartulid							
Sügavkülmutatud friikartulid (10 mm x 10 mm)	Sahtel 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Sahtel 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Kodused friikartulid (8 mm x 8 mm)	Sahtel 1	900 g	45 min	180°C		x4	Kuivatage enne valmistamist rätikuga
	Sahtel 2	500 g	35 min			x4	
Sügavkülmutatud kartulisektorid	Sahtel 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Sahtel 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Looma- ja linnuliha							
Sügavkülmutatud lihalõigud	Sahtel 1	kuni 5 tükki	15 min	200°C	MANUAL	x1	Küpsetamise keskel ümberpööramine
	Sahtel 2	kuni 3 tükki	15 min				
Kana rinnafileed (kondita)	Sahtel 1	kuni 5 tükki	20 min	200°C		x1	Küpsetamise keskel ümberpööramine
	Sahtel 2	kuni 3 tükki	20 min	200°C			
Terve kana	Sahtel 1	kuni 1500 g	55 min	160°C			Ainult 1. nõu
Suupisted							
Sügavkülmutatud kananagitsad	Sahtel 1	kuni 600 g	15 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 400 g	15 min	200°C			
Kanatiivad	Sahtel 1	kuni 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 600 g	16 min	200°C			

et

	Kogus		Ligikaudne aeg	Temperatuur	Küpsetusrežiim	Raputamine*	Lisateave
Suupisted							
Pitsa	Sahtel 1	kuni 5 viilu	8 min	200°C	MANUAL		
	Sahtel 2	kuni 3 viilu	8 min	200°C	MANUAL		
Suvikõrvits	Sahtel 1	kuni 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Sahtel 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Kala							
Lõhefilee	Sahtel 1	kuni 5 tükki	12 - 14 min	200°C			
	Sahtel 2	kuni 3 tükki	12 - 14 min	200°C			
Krevetid	Sahtel 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Sahtel 2	kuni 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Küpsetamine							
Muffinid	Sahtel 1	kuni 8/9 tükki	16 min	160°C			Kasutage küpsetusplaati/ahjunõud**
	Sahtel 2	kuni 4 tükki	16 min	160°C			
Šokolaadikoogid	Sahtel 1	1 ümmargune kook pann	50 - 55 min	160°C			
Kuivatamine							
Õunaviilud	Sahtel 1	1 tükk	4h	70°C			
	Sahtel 2	1/2 tükk	4h	70°C			

*Raputage poole küpsetamise pealt.

Nõuanded: toiduvalmistamise tulemuse parandamiseks ärge kõhelge toidu valmistamisel 2-3 korda raputamisest

**Asetage küpsetusplaat/ahjunõu korvi.

Kui kasutate kerkivaid segusid (nt kookide, pirukate või keeksikeste puhul), ei tohi ahjunõu olla täidetud üle poole koguse.

TÄHTIS! Seadme kahjustamise vältimiseks ärge kunagi ületage kasutusjuhendis ja retseptides olevate koostisainete ja vedelike maksimaalseid koguseid.

et

NÕUANDED

- Väiksema kogusega toidud vajavad tavaliselt veidi lühemat valmistamisaega kui suurema kogusega toidud.
- Väiksema kogusega toidu raputamine poole valmistamise peal parandab lõpptulemust ja aitab vältida ebaühtlast valmimist.
- Eriti krompsude kartulite valmistamiseks lisage enne kupsetamist vaike kogus oli ja raputage oli uhtlaseks jaotamiseks. Soovitame kasutada 14 ml oli. Pärast lusikataie õli lisamist frittige kartuleid mõne minuti jooksul.
- Suupisteid, mida küpsetatakse ahjus, saab valmistada ka seadmes.
- Friikartulite optimaalne kogus küpsetamiseks on 1600 grammi (Sahtel 1 : 1000 g + Sahtel 2 : 600 g)
- Kasutage täidisega suupistete kiireks ja mugavaks küpsetamiseks valmis leht- ja muretainast.
- Asetage ahjuvorm seadme anumasse, kui soovite küpsetada kooki või pirukat või kui tahate praadida õrnu või täidisega koostisosi. Kasutada võib silikoonist, roostevabast terasest, alumiiniumist või savist nõusid.
- Seadet võib kasutada ka toidu ülessoojendamiseks. Selleks valige kuni 10 minutiks temperatuur 160 °C. Toidu täielikuks ülessoojendamiseks soovitame küpsetusaega reguleerida vastavalt toidu kogusele.

PUHASTAMINE

Puhastage seade pärast iga kasutuskorda.

Anumal ja restil on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu või nende puhastamiseks abrasiivseid puhastusaineid, kuna see võib mittenakkuvat katet kahjustada.

- 1 Eemaldage elektripistik pistikupesast ja laske seadmel maha jahtuda.

Märkus. Eemaldage anum, et seade jahtuks kiiremini.

- 2 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.
- 3 Puhastage anumat ja resti kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse svammiga. Allesjäänud mustuse eemaldamiseks saate kasutada rasvaemaldusvahendit.

Tähelepanu! Anumat ja resti võib pesta nõudepesumasinas.

Nõuanne: kui mustus on anuma põhja ja resti külge kinni jäänud, täitke need kuuma vee ja mõne tilga nõudepesuvahendiga. Jätke anum ja rest umbes 10 minutiks ligunema. Seejärel loputage puhtaks ja kuivatage.

- 4 Pühkige seadme sisemust kuuma vette kastetud lapiga.
- 5 Puhastage kütteelementi kuiva puhastusharjaga, et eemaldada toidujäägid.
- 6 Ärge pange kunagi seadet vette või mõnda muusse vedelikku.

et

HOIUSTAMINE

- 1 Lahutage seade vooluvõrgust ja laske sel jahtuda.
- 2 Veenduge, et kõik osad on puhtad ja kuivad.

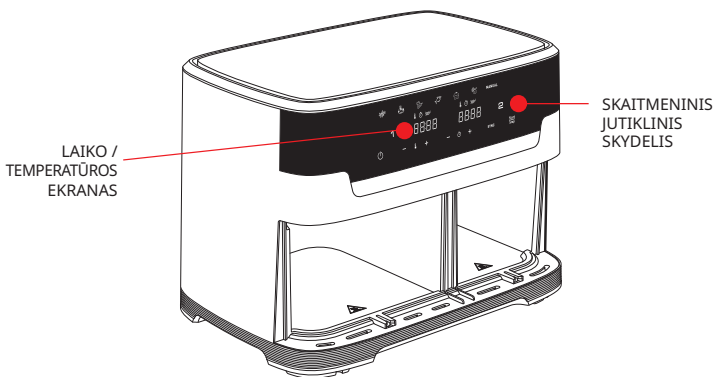
GARANTII JA HOOLDUS

Kui soovite hooldust või teavet või kui teil tekib probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti või võtke ühendust kaubamärgi klienditeeninduskeskusega teie riigis. Telefoninumbri leiate ülemaailmse garantii brošüürist. Kui teie riigis ei ole klienditeeninduskeskust, minge oma kohaliku edasimüüja juurde.

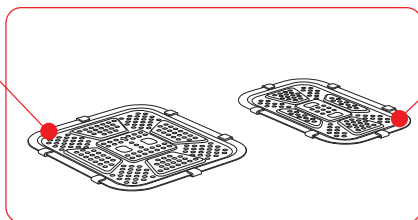
TÕRKEOTSING

Kui teie seadmel esineb probleem, külastage kaubamärgi veebisaiti (vt juhendi esilehte), kust leiate vastused korduma kippuvatele küsimustele, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

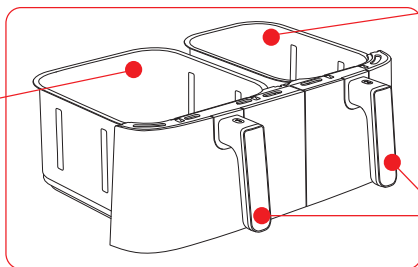
et



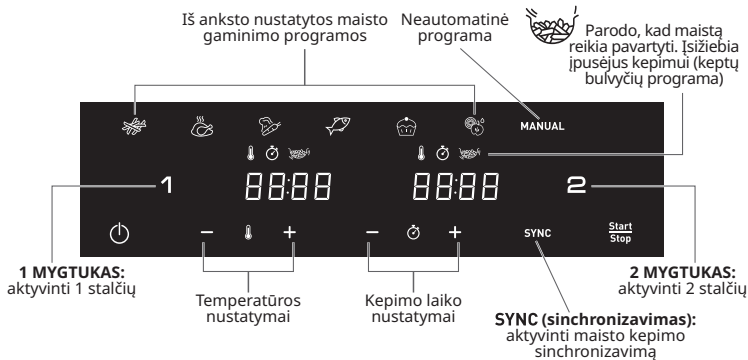
DIDELĖS
IŠIMAMOS
GROTELĖS SU
SILIKONINIAIS
PADELIAIS



1 STALČIUS
(DIDELIS
DUBUO)



„Dual Easy Fry“ naudotojo sąsaja



OFF (išjungta): nurodo, kad stalčius išjungtas. Norėdami aktyvinti spustelėkite 1 arba 2 mygtuką.

AUTOMATINIO KEPIMO REŽIMAI



MANUAL

Rankinis režimas

PRIŠ NAUDOJANT PIRMĄ KARTĄ

- 1 Nuimkite visą pakuotės medžiagą.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus (pvz., ant stalčiaus esantį lipduką).
- 3 Kruopščiai išplaukite stalčių ir nuimamas groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine.
Stalčius ir groteles galima plauti indaplovėje.
- 4 Nušluostykite prietaiso vidų ir išorę drėgna šluoste. Prietaisas veikia leisdamas karštą orą. Į stalčių nepilkite aliejaus ar riebalų.

PARENGIMAS NAUDOTI

- 1 Prietaisą padėkite ant lygaus, stabilaus, karščiui atsparaus darbo paviršiaus, atokiau nuo vandens pusrų.

2 Į stalčių nepilkite aliejaus ar kitų skysčių.

Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus. Tai sutrikdys oro srautą ir pakenks gruzdinimo karštu oru rezultatams.

SVARBU: Kad prietaisas neperkaistų, nedėkite jo į kampą ar po sienine spintele. Aplink prietaisą reikia palikti bent 15 cm tarpą, kad oras galėtų cirkuliuoti.

3 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite  (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.

4 Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).

5 Paspaudus 1 arba 2 mygtuką, galima pasirinkti bet kurį stalčių. (Norėdami atšaukti pasirinkimą dar kartą spustelėkite 1 arba 2 mygtuką, tada stalčius bus išjungtas, o jo pasirinkimas – atšauktas).

Pastaba. Niekada neviršykite didžiausio lentelėje nurodyto kiekio (žr. skyrių „Kepimo vadovas“), nes tai gali turėti įtakos galutinio maisto ruošimo rezultato kokybei.

6 Siekdami optimalių rezultatų į stalčius visada įdėkite tam tinkamas groteles.

ABIEJŲ STALČIŲ NAUDOJIMAS SINCHRONIZAVIMO REŽIMU (KEPIMAS DVIEJOSE VIETOSE)

Vienu metu paruoškite 2 skirtingus patiekalus naudodamiesi abiem stalčiais ir režimu SYNC (sinchronizavimas).

1 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite  (paleidimo / sustabdymo) mygtuką. Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).

2 Spustelėkite pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei ši skiriasi nuo parinktų nustatymų (spausdami + ir –). Nustatymai išsaugomi.

3 Pirmuosius maisto produktus sudėkite į 1 stalčių (kairėje). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.

Pastaba. Jei ekrane rodomas „Add“ (įdėti) ir per 10 minučių neatliekami jokie veiksmai, programa sustos ir ekrane bus rodomas START/STOP (paleidimas / sustabdymas). Norėdami kepti iš naujo, turėsite vėl pasirinkti programą.

4 Norėdami suaktyvinti 2 stalčių spustelėkite „2“.

5 Paspauskite antrą pageidaujamą kepimo režimą ir sureguliuokite laiką bei temperatūrą, jei nustatymai skiriasi nuo parinktų (spauskite + ir –).

6 Sudėkite likusius maisto produktus į 2 stalčių (dešinėje). Įstumkite stalčių atgal į prietaisą.

7 Paspauskite **SYNC** (sinchronizavimas), kad abu patiekalai būtų iškepti vienu metu. Jei pasirinktiems gaminimo režimams nustatytas skirtingas kepimo laikas, trumpesniojo režimo ekrane (maistas, kuriam iškepti reikia mažiau laiko) parodomas HOLD (laukti). Tai reiškia, kad prietaisas uždels gaminimo pradžią – taip abu patiekalai bus iškepti vienu metu.

- 8 Norėdami pradėti kepti spustelėkite  (paleidimas / sustabdymas).
- 9 Prietaisas supypsės, kai abu patiekalai bus iškepti.
- 10 Maistui iškepus, išimkite stalčių. Iš stalčiaus maistą išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Po gruzdinimo karštu oru, grotelės ir maistas būna labai karšti.

Pastaba. Jei kepdami išimsite vieną stalčių ir jo atgal nejdėsite per 5 minutes, šio stalčiaus ekrane matysite OFF (išjungta). Kitas stalčius ir toliau veiks, tačiau programa SYNC (synchronizavimas) bus nutraukta.

TIK VIENO PRIETAISO STALČIAUS NAUDOJIMAS

- 1 Norėdami įjungti prietaisą paspauskite  (paleidimo / sustabdymo) mygtuką.
- 2 Pasirinkus 1 stalčių, kaip numatytasis nustatymas ekrane rodomas keptų bulvyčių režimas, o 2 stalčių – OFF (išjungta).
- 3 Paspaudus 1 arba 2 mygtuką galima įjungti bet kurį stalčių. Kitas stalčius lieka išjungtas (norėdami atšaukti pasirinkimą vėl spustelėkite 1 arba 2 mygtuką).
- 4 Norėdami pradėti kepti, galite pasirinkti iš anksto nustatytą kepimo režimą arba rankinius nustatymus.

a. Jei renkatės iš anksto nustatytą kepimo režimą:

- Pasirinkite pageidaujamą kepimo režimą paspaudę atitinkamą piktogramą jutikliniame ekrane (šie režimai išsamiai aprašyti skyriuje „Kepimo vadovas“).
- Patvirtinkite kepimo režimą  mygtuku. Taip bus įjungtas kepimo procesas.
- Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.

b. Jei renkatės rankinius nustatymus:

- Paspauskite režimą MANUAL (rankinis).
- Reguliuokite  temperatūrą + ir – mygtukais skaitmeniniame ekrane. Termostatu nustatoma 40–200 °C.
- Tada mygtukais + ir – pasirinkite pageidaujamą kepimo laiką. Laikmačiu galima nustatyti nuo 0 iki 60 minučių.
- Paspauskite  mygtuką, kad pradėtumėte kepti esant pasirinktai temperatūrai ir laiko nustatymams. Pradedama kepti. Likęs kepimo laikas rodomas ekrane.

- 5 Maisto riebalų paviršius surenkamas stalčiaus apačioje.
- 6 Siekiant optimalių rezultatų, kai kurių rūšių maistą reikia pavartyti praėjus pusei kepimo laiko (žr. skyrių „Kepimo vadovas“). Norėdami pavartyti maistą, laikydami už rankenos išimkite dubenį iš prietaiso ir jį pakratykite. Tada įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir kepimas tęsis automatiškai.



Pasirinkus keptų bulvyčių režimą, piktogramą sumirksi įpusėjus kepimo laikui. Tai nurodo, kad bulvytes reikia pavartyti, jog tolygiai iškeptų.

- 7 Garsinis laikmačio signalas nurodo, kad gaminimo laikas baigėsi. Išimkite dubenį iš prietaiso ir padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus.
- 8 Patikrinkite, ar maistas yra paruoštas.

Jei maistas dar neparuoštas, tiesiog vėl įstumkite dubenį atgal į prietaisą ir nustatykite laikmačiu dar kelias minutes.

- 9 Maistui iškepus dubenį išimkite. Maistą iš dubens išimkite žnyplėmis.

Atsargiai. Stalčiaus su grotelėmis niekada negalima apversti.

Maistui iškepus, stalčiai, grotelės ir maistas yra labai įkaitę.

- 10 Iškepus vieną maisto partiją, galima iškart ruošti ir kitą.

KEPIMO VADOVAS

Toliau pateikiama lentelė skirta padėti renkantįs pagrindinius norimo paruošti maisto nustatymus.

Pastaba. Toliau nurodytas kepimo laikas yra tik orientacinis ir gali skirtis atsižvelgiant į naudojamų bulvių rūšį ir partiją. Kitoms maisto rūšims, jų dydis, forma ir prekės ženklas gali turėti įtakos rezultatui. Todėl gali reikėti šiek tiek koreguoti kepimo laiką.

		Kiekis	Numatomas laikas	Temperatūra	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Bulvės ir bulvių šiaudeliai							
Šaldytos bulvytės (10 mm x 10 mm)	Stalčius 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Stalčius 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Naminės keptos bulvytės (8 mm x 8 mm)	Stalčius 1	900 g	45 min	180°C		x4	Prieš kepdami nusausinkite rankšluosčiu
	Stalčius 2	500 g	35 min			x4	
Šaldytos bulvių skiltelės	Stalčius 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Stalčius 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Mėsa ir paukštiena							
Šaldytas kepsnys	Stalčius 1	iki 5 vnt	15 min	200°C	MANUAL	x1	Kepimo viduryje apverskite
	Stalčius 2	iki 3 vnt	15 min				
Vištienos krūtinėlės filė (be kaulo)	Stalčius 1	iki 5 vnt	20 min	200°C		x1	Kepimo viduryje apverskite
	Stalčius 2	iki 3 vnt	20 min	200°C			
Viščiukas (visas)	Stalčius 1	iki 1500 g	55 min	160°C			Tik 1 dubuo
Užkandžiai							
Vištienos gabaliukai	Stalčius 1	iki 600 g	15 min	200°C		x1	
	Stalčius 2	iki 400 g	15 min	200°C			
Viščiukų sparneliai	Stalčius 1	iki 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Stalčius 2	iki 600 g	16 min	200°C			

	Kiekis		Numatomas laikas	Temperatūra	Gaminimo režimas	Vartymas*	Papildoma informacija
Užkandžiai							
Pica	Stalčius 1	iki 5 skiltelių	8 min	200°C	MANUAL		
	Stalčius 2	iki 3 skiltelių	8 min	200°C	MANUAL		
Cukinių	Stalčius 1	iki 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Stalčius 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Žuvis							
Lašišos filė	Stalčius 1	iki 5 vnt	12 - 14 min	200°C			
	Stalčius 2	iki 3 vnt	12 - 14 min	200°C			
Krevetės	Stalčius 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Stalčius 2	iki 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Kepimas							
Keksiukai	Stalčius 1	iki 8/9 vnt	16 min	160°C			Naudokite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą**
	Stalčius 2	iki 4 vnt	16 min	160°C			
Šokoladiniai pyragaičiai	Stalčius 1	1 apvali torto forma	50-55 min	160°C			
Džiovinimas							
Obuolių griežinėliai	Stalčius 1	1 gabalėlis	4h	70°C			
	Stalčius 2	1/2 gabalėlis	4h	70°C			

* Apverskite įpusėjus kepimo laikui.

Patarimai: norėdami pagerinti gaminimo rezultatą, gamindami nedvejodami pakratykite 2-3 kartus.

**Įdėkite kepimo skardą / orkaitei skirtą indą į dubenį.

Pilant kildomus mišinius (pvz., pyrago, apkepo ar keksiuko), orkaitei skirtą indą pripildykite iki pusės.

SVARBU. Siekdami apsaugoti prietaisą nuo gedimų, joku būdu neviršykite instrukcijose ir receptuose nurodyto didžiausio ingredientų ir skysčių kiekio.

PATARIMAI

- Esant mažesniai maisto kiekiui reikia kepti šiek tiek trumpiau, nei didesnes maisto porcijas.
- Vartant mažesnę maisto kiekį praėjus pusei kepimo laiko, pasiekiamas geresnis galutinis rezultatas ir iškepama tolygiai.
- Jei norite, kad bulvės būtų itin traškos, prieš kepimą įpilkite nedidelį kiekį aliejaus ir pakratykite, kad tolygiai apsemtų. Rekomenduojame 14 ml aliejaus. Įpylę šaukštą aliejaus, pakepkite bulves kelias minutes.
- Orkaitėje kepamus užkandžius galima kepti ir prietaise.
- Optimalus rekomenduojamas kepamų bulvyčių kiekis – 1600 g (1 stalčius : 1000 g + 2 stalčius : 600 g)
- Naudokite paruoštą sluoksniuotą arba trapią tešlą norėdami greitai ir lengvai iškepti įdarytų užkandžių.
- Jei pageidaujate iškepti pyragą arba kišą arba kepti subtilius ar įdarytus ingredientus, į prietaiso dubenį įdėkite orkaitę skirtą kepimo indą. Galite naudoti silikoniinį, nerūdijančiojo plieno, aliuminiinį ar terakotinį kepimo indą.
- Be to, prietaise galite ir pašildyti maistą. Norėdami maistą pašildyti, nustatykite 160 °C temperatūrą iki 10 minučių. Kad maistas būtų visiškai pašildytas, kepimo laiką galima koreguoti atsižvelgiant į maisto kiekį.

VALYMAS

Išvalykite prietaisą po kiekvieno naudojimo.

Dubuo ir grotelės yra padengti nepridegančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvinių įrankių ar nevalykite braižančiomis medžiagomis, nes galite apgadinti šią dangą.

- 1 Atjunkite maitinimo kištuką nuo sieninio maitinimo lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.

Pastaba. Išimkite dubenį, kad prietaisas greičiau atvėstų.

- 2 Nušluostykite prietaiso išorę drėgna šluoste.
- 3 Plaukite dubenį ir groteles karštu vandeniu su šiek tiek plovimo skysčio ir nebraižančia kempine. Galite naudoti nuriebalinantį skystį, kad pašalintumėte likusius nešvarumus.

Įspėjimas: dubenį ir groteles galima plauti indaplovėje.

Patarimas. Jei dubens apačioje ir ant grotelių liko nešvarumų, pripilkite į dubenį karšto vandens ir įpilkite indų plovimo skysčio. Tegu dubuo ir grotelės pamirksa maždaug 10 minučių. Tada juos išskalaukite ir nusauskinkite.

- 4 Prietaiso vidų išvalykite karštu vandeniu ir drėgna šluoste.
- 5 Kaitinimo elementą valykite sausu valomuoju šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.
- 6 Nepanardinkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.

SANDĖLIAVIMAS

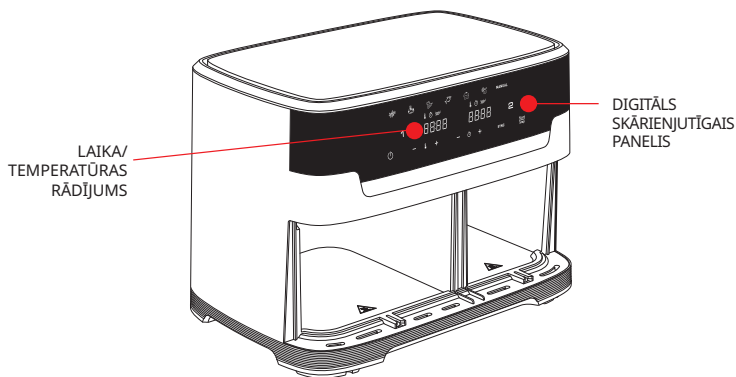
- 1 Atjunkite prietaiso kištuką ir palaukite, kol atvės.
- 2 Pasirūpinkite, kad visos dalys būtų švarios ir sausos.

GARANTIJA IR PRIEŽIŪRA

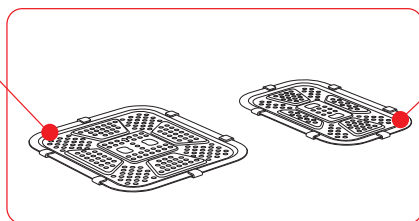
Jei reikia atlikti priežiūros darbus, reikalinga informacija ar susidūrėte su problema, apsilankykite prekių ženklo internetinėje svetainėje arba susisiekite su prekių ženklo klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje. Telefono numerį galite rasti lankstinuke apie pasaulinę garantiją. Jei jūsų šalyje klientų aptarnavimo centro nėra, kreipkitės į vietinį prekių ženklo atstovą.

GEDIMŲ ŠALINIMAS

Jei kilo problemų su prietaisu, apsilankykite prekių ženklo internetinėje svetainėje (žr. šio vadovo viršelį), kurioje rasite dažniausiai užduodamų klausimų sąrašą, arba susisiekite su prekių ženklo klientų aptarnavimo skyriumi savo šalyje.

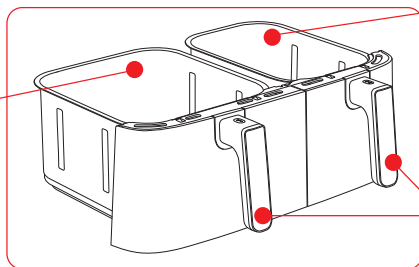


LIELA
IZŅEMAMA
RESTE AR
SILIKONA
PALIKTŅIEM



IZŅEMAMA
RESTE AR
SILIKONA
PALIKTŅIEM

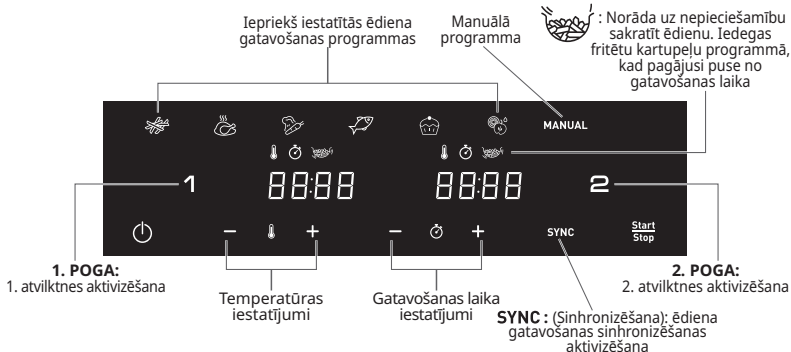
1. ATVILKTNE
(LIELAIS
TRAUKS)



2. ATVILKTNE
(PARASTAIS
TRAUKS)

ATVILKTŅU
ROKTURĪ

DUAL EASY FRY lietotāja saskarne



OFF : (Izslēgts): norāda, ka atvilktnē ir izslēgta. Lai aktivizētu, nospiediet pogu 1 vai 2.

AUTOMĀTISKIE GATAVOŠANAS REŽĪMI



PIRMS PIRMĀS LIETOŠANAS REIZES

1. Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
2. Noņemiet no ierīces visas uzlīmes (piemēram, uzlīmi uz atvilktnes).
3. Rūpīgi nomazgājiet atvilktni un izņemamās restes ar karstu ūdeni, nedaudz mazgājamā līdzekļa un mīkstu sūkli.
Atvilktnes un restes var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.
4. Noslaukiet ierīci no ārpuses un iekšpuses ar mitru drānu. Ierīce darbojas, ģenerējot karstu gaisu. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai fritēšanas taukvielām.

lv

SAGATAVOŠANA LIETOŠANAI

1. Novietojiet ierīci uz līdzenas, stabilas un karstumizturīgas darba virsmas, kur to nevar apšakstīt ar ūdeni.
2. Nepiepildiet atvilktni ar eļļu vai kādu citu šķidrumu.

Neko nelieciet uz ierīces. Tādējādi tiek traucēta gaisa plūsma un ietekmēts fritēšanas rezultāts ar karsto gaisu.

SVARĪGI: Lai novērstu ierīces pārkaršanu, nelieciet to stūrī vai zem sienas skapīša. Ap ierīci jāatstāj vismaz 15 cm brīvas vietas, lai gaiss varētu cirkulēt.

- 3 Nospiediet pogu "⏻" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
- 4 Pēc noklusējuma 1. atvilknei tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilknei — "OFF" (Izslēgts).
- 5 Var atlasīt jebkuru atvilktni, nospiežot pogu "1" vai "2". (Lai atceltu atlasi, vēlreiz nospiediet pogu "1" vai "2", un atvilktnē tiek izslēgta (tiek parādīts "OFF"), un izvēle atcelta.)

Piezīme. Nekad nepārsniedziet tabulā norādīto maksimālo daudzumu (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"), jo tas varētu ietekmēt gala rezultāta kvalitāti.

- 6 Vienmēr pirms gatavošanas ievietojiet atvilktnēs atbilstošās restes, lai gatavošana izdosies optimāli.

ABU ATVILKTŅU IZMANTOŠANA SINHRONIZĒŠANAS REŽIMĀ (DUBŪLTĀ GATAVOŠANA)

Izmantojot abas atvilktnes un režīmu "SYNC" (Sinhronizēšana), varat pagatavot 2 dažādus ēdienus, lai tie būtu gatavi vienlaikus.

- 1 Nospiediet pogu "⏻" (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci. 1. atvilktnē pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnē — "OFF" (Izslēgts).
- 2 Nospiediet vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no pašreizējiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-"). Iestatījumi tiek saglabāti.
- 3 Ievietojiet 1. atvilktnē (kreisajā pusē) pirmo ēdienu. Iebīdiet atvilktni ierīcē.

Piezīme. Kad ekrānā tiek parādīts "Add" (Pievienot) un 10 minūšu laikā netiek veikta nekāda darbība, programma apstājas un ekrānā tiek parādīts "START/STOP" (Iedarbināt/apturēt). Lai atsāktu gatavošanu, atkal jāveic atase.

- 4 Lai aktivizētu 2. atvilktni, nospiediet "2".
- 5 Nospiediet otru vajadzīgo gatavošanas režīmu, pielāgojiet laiku un temperatūru, ja tā atšķiras no esošajiem iestatījumiem (nospiežot "+" un "-").
- 6 Ievietojiet 2. atvilktnē (labajā pusē) otru ēdienu. Iebīdiet atvilktni ierīcē.
- 7 Nospiediet "SYNC" (Sinhronizēšana), lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus. Ja abiem izvēlētajiem gatavošanas režīmiem ir atšķirīgi gatavošanas laiki, īsākajam gatavošanas režīmam (ēdienam, kura pagatavošanai nepieciešams mazāk laika) ekrānā tiek parādīts "HOLD" (Aizturēšana). Tas nozīmē, ka ierīce sāk gatavošanu vēlāk, lai abi ēdieni būtu gatavi vienlaikus.

- 8 Nospiediet  (Iedarbināt/apturēt), lai sāktu gatavošanu.
- 9 Ierīce iepīkstēsies, kad abi ēdieni vienlaikus būs gatavi.
- 10 Kad ēdieni ir pagatavoti, izņemiet atvilktni. Ēdiena izņemšanai no atvilktnes izmantojiet ēdiena knaibles.

Uzmanību! Pēc fritēšanas ar karsto gaisu restes un ēdiens ir ļoti karsts.

Piezīme. Ja gatavošanas laikā viena atvilktnē tiek izņemta un netiek ievietota atpakaļ 5 minūšu laikā, šīs atvilktnes panelī tiek parādīts "OFF" (Izslēgts). Otra atvilktnē turpina strādāt, bet programma "SYNC" (Sinhronizēšana) tiek pabeigta.

TIKAI VIENAS ATVILKTNES IZMANTOŠANA IERĪCĒ

- 1 Nospiediet pogu  (Iedarbināt/apturēt), lai ieslēgtu ierīci.
- 2 1. atvilktnē pēc noklusējuma tiek rādīts kartupeļu fritēšanas režīms, bet 2. atvilktnē — "OFF" (Izslēgts).
- 3 Var aktivizēt jebkuru atvilktni, nospiežot pogu "1" vai "2". Otra atvilktnē paliek "OFF" (Izslēgta) (lai atceltu atlasī, vēlreiz nospiediet pogu "1" vai "2").
- 4 Lai sāktu ēdiena gatavošanu, varat izvēlēties iepriekš iestatīto gatavošanas režīmu vai manuālus iestatījumus.

a. Ja izvēlaties iepriekš iestatītu gatavošanas režīmu, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Atlasiet vajadzīgo gatavošanas režīmu, nospiežot atbilstošo ikonu skārienjutīgajā panelī (šie režīmi ir detalizēti aprakstīti sadaļā "Gatavošanas ceļvedis").
- Apstipriniet gatavošanas režīmu, nospiežot pogu. Sākas gatavošanas  process.
- Sākas ēdiena gatavošana. Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.

b. Ja izvēlaties manuālos iestatījumus, veiciet tālāk norādītās darbības.

- Nospiediet režīmu "MANUAL" (Manuālais).
- Pielāgojiet temperatūru,  izmantojot pogas "+" un "-" digitālajā ekrānā. Termostata rādījums mainās 40–200 °C diapazonā.
- Pēc tam iestatiet vēlamo gatavošanas laiku, nospiežot pogu "+" un "-". Taimeris var iestatīt diapazonā no 0 līdz 60 minūtēm.
- Nospiediet pogu,  lai sāktu gatavošanu ar izvēlētajiem temperatūras un laika iestatījumiem. Sākas ēdiena gatavošana. Ekrānā tiek rādīts atlikušais gatavošanas laiks.

- 5 Liekā eļļa no ēdiena sakrājas atvilktnes apakšā.
- 6 Daži ēdieni ir jāsakrata, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, lai gatavošana izdotos optimāli (skatiet sadaļu "Gatavošanas ceļvedis"). Lai sakratītu ēdiena, izvelciet trauku no ierīces aiz roktura un sakratiet. Pēc tam iebīdiet trauku atpakaļ ierīcē, un gatavošana automātiski atsākas.



Kartupeļu fritēšanas režīmā šī piktogramma mirgo, kad pagājusi puse no gatavošanas laika. Tā norāda, ka fritējamie kartupeļi ir jāsakrata, lai tiktu pagatavoti vienmērīgi.

- 7 Kad dzirdat taimera skaņu, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Izvelciet trauku no ierīces un novietojiet uz karstumizturīgas virsmas.

8 Pārbaudiet, vai ēdiens ir gatavs.

Ja ēdiens vēl nav gatavs, vienkārši ievietojiet trauku atpakaļ ierīcē un iestatiet taimerī vēl uz dažām minūtēm.

9 Kad ēdiens ir pagatavots, izņemiet trauku. Ēdiena izņemšanai no trauka izmantojiet ēdiena kņabli.

**Uzmanību! Ja atvilktnē ir restes, to nedrīkst apgriezt otrādi.
Pēc ēdiena pagatavošanas atvilktnes, restes un ēdiens ir ļoti karsts.**

10 Kad ēdiena porcija ir pagatavota, ierīce uzreiz ir gatava nākamās ēdiena porcijas pagatavošanai.

GATAVOŠANAS CEĻVEDIS

Tabulā tālāk ir informācija, kas palīdzēs izvēlēties pamata iestatījumus ēdienam, ko vēlaties pagatavot.

Piezīme. Tālāk norādītie gatavošanas laiki ir tikai vadlīnijas un var mainīties atkarībā no izmantoto kartupeļu šķirnes un veida. Citiem ēdieniem rezultātus var ietekmēt ēdiena gabalu lielums, forma un zīmols. Tādējādi iespējams, ka gatavošanas laiks būs nedaudz jāpielāgo.

	Daudzums		Apt. laiks	Temperatūra	Gata-vošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Kartupeļi un fritēti kartupeļi							
Saldēti fritēti kartupeļi (10 mm x 10 mm)	Atvilktnē 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Atvilktnē 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Mājās gatavoti fritēti kartupeļi (8 mm x 8 mm)	Atvilktnē 1	900 g	45 min	180°C		x4	Pirms gatavošanas nosusiniet ar dvieli
	Atvilktnē 2	500 g	35 min			x4	
Saldētas kartupeļu daiviņas	Atvilktnē 1	900 - 1500 g	30 - 50 min	180°C		x3	
	Atvilktnē 2	500 - 1000 g	35 - 50 min			x3	
Gaļa un māļputni							
Saldēts steiks	Atvilktnē 1	līdz 5 gab	15 min	200°C	MANUAL	x1	Apgriešana cepšanas vidū
	Atvilktnē 2	līdz 3 gab	15 min				
Vistas filejas (bez kaula)	Atvilktnē 1	līdz 5 gab	20 min	200°C		x1	Apgriešana cepšanas vidū
	Atvilktnē 2	līdz 3 gab	20 min	200°C			
Vista, nesadalīta	Atvilktnē 1	līdz 1500 g	55 min	160°C			Tikai 1. traukā
Uzkodas							
Saldēti vistas nageti	Atvilktnē 1	līdz 600 g	15 min	200°C		x1	
	Atvilktnē 2	līdz 400 g	15 min	200°C			
Cāļa spārniņi	Atvilktnē 1	līdz 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Atvilktnē 2	līdz 600 g	16 min	200°C			

	Daudzums		Apt. laiks	Temperatūra	Gatavošanas režīms	Sakratīt*	Papildinformācija
Uzkodas							
Pica	Atvilktnē 1	līdz 5 šķēlēm	8 min	200°C	MANUAL		
	Atvilktnē 2	līdz 3 šķēlēm	8 min	200°C	MANUAL		
Cukīni	Atvilktnē 1	līdz 1.2 kg	14 min	200°C		x4	
	Atvilktnē 2	600 g	14 min	200°C		x4	
Zivs							
Laša fileja	Atvilktnē 1	līdz 5 gab	12 - 14 min	200°C			
	Atvilktnē 2	līdz 3 gab	12 - 14 min	200°C			
Garneles	Atvilktnē 1	600 g	8 - 10 min	140°C		x1	
	Atvilktnē 2	līdz 450 g	8 - 10 min	140°C		x1	
Cepšana							
Kēksiņi	Atvilktnē 1	līdz 8/9 gab	16 min	160°C			Izmantojiet cepešpannu/ cepamtrauku**
	Atvilktnē 2	līdz 4 gab	16 min	160°C			
Šokolādes kēkss	Atvilktnē 1	1 apaļa kūkas forma	50-55 min	160°C			
Žāvēšana							
Āboli šķēlēs	Atvilktnē 1	1 gab	4h	70°C			
	Atvilktnē 2	1/2 gab	4h	70°C			

* Sakratiet pēc puses no gatavošanas laika.

Padomi: lai uzlabotu gatavošanas rezultātu, gatavojot nevilcinieties 2-3 reizes kratīt.

**ievietojiet cepešpannu/ceпамtrauku traukā.

Ja izmantojat maisījumus, kuri uzbriest (piem., kūkām, sāļajiem pīrāgiem vai kēksiņiem), cepamtrauku nedrīkst piepildīt vairāk kā līdz pusei.

SVARĪGI! Lai nesabojātu ierīci, nekādā gadījumā nepārsniedziet sastāvdaļu un šķidrumu maksimālo daudzumu, kas norādīts rokasgrāmatā un receptēs.

PADOMI

- Mazākiem ēdieniem parasti nepieciešams mazāks gatavošanas laiks nekā liela izmēra ēdieniem.
- Sakratot mazāka izmēra ēdienu, kad pagājusi puse no gatavošanas laika, uzlabojas gala rezultāts un ēdiens tiek pagatavots vienmērīgāk.
- Lai kartupeļi būtu īpaši kraukšķīgi, pirms cepšanas mēģiniet pievienot nedaudz eļļas un sakratiet tos, lai eļļa vienmērīgi nosegtu produktu. Mēs iesakām izmantot 14 ml eļļas. Pievienojiet karoti eļļas un tad dažu minūšu laikā cepiet kartupeļus.
- Uzkodas, ko var cept cepeškrāsnī, var pagatavot arī iekārtā.
- Optimālais ieteicamais daudzums frī kartupeļu pagatavošanai ir 1600 grammi (1. atvilktnē : 1000 g + 2. atvilktnē : 600 g)
- Lai ātri un viegli pagatavotu pildītas uzkodas, lietojiet gatavo kārtaino un smilšu mīklu.
- Ja vēlaties cept torti vai pīrāgu vai ja vēlaties cept smalkas sastāvdaļas vai pildītas sastāvdaļas, ielieciet ierīcē krāsns šķīvi. Jūs varat izmantot silikona, nerūsējošā tērauda, alumīnija vai terakotas krāsns šķīvi.
- Ierīci var izmantot arī pārtikas uzsildīšanai. Lai atkārtoti uzsildītu ēdienu, uzstādiert temperatūru uz 160 °C līdz 10 minūtēm. Cepšanas laiku var pielāgot atkarībā no ēdiena daudzuma, lai pilnībā to atkārtoti uzsildītu.

TĪRĪŠANA

Iztīriet ierīci pēc katras lietošanas.

Traukam un režģim ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet virtuves piederumus no metāla vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus to tīrīšanai, jo tādējādi var sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

- 1 Atvienojiet strāvas kontaktdakšu no kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.

Piezīme. Noņemiet trauku, lai ierīce atdzistu ātrāk.

- 2 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drānu.
- 3 Notīriet trauku un režģi ar karstu ūdeni, nelielu daudzumu mazgāšanas šķidruma un neabrazīvu sūkli. Atlikušo netīrumu notīrīšanai varat izmantot attaukošanas šķidrumu.

Uzmanību! Trauku un režģi var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Padoms: Ja netīrumi ir iestrēguši trauka un režģa apakšā, piepildiet to ar karstu ūdeni un nedaudz mazgāšanas šķidruma. Ļaujiet traukam un režģim pamirkt apmēram 10 minūtes. Pēc tam kārtīgi noskalojiet un noslaukiet.

- 4 Noslaukiet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un mitru drānu.
- 5 Notīriet sildelementu ar sausu, attīrošu birstīti, lai izņemtu jebkādas pārtikas atliekas.
- 6 Neiegremdējiet ierīci ūdenī vai citā šķidrumā.

GLABĀŠANA

- 1 Atvienojiet ierīces strāvas kontaktdakšu un ļaujiet ierīcei atdzist.
- 2 Pārliedziniet, ka visas detaļas ir tīras un sausas.

GARANTIJA UN SERVISS

Ja nepieciešama apkope vai informācija, vai arī, ja radusies problēma, skatiet zīmola tīmekļa vietni vai sazinieties ar zīmola klientu apkalpošanas centru savā valstī. Tālruņa numuru skatiet vispasaules garantijas informācijas lapā. Ja jūsu valstī nav klientu apkalpošanas centra, sazinieties ar vietējo zīmola izplatītāju.

PROBLĒMU NOVĒRŠANA

Ja rodas problēmas ar ierīci, apmeklējiet zīmola tīmekļa vietni (skatiet šīs rokasgrāmatas titullapu), lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

- 1 افصل الجهاز واتركه يبرد.
- 2 تأكد من تنظيف كل القطع وتجفيفها.

الضمان والصيانة

إذا كنت تحتاج إلى خدمة أو معلومات أو إذا كانت لديك أي مشكلة، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية أو الاتصال بمركز خدمة مستهلكي العلامة التجارية في بلدك. يمكنك العثور على رقم الهاتف في كتيب الضمان الدولي. في حال عدم وجود مركز خدمة مستهلك في بلدك، راجع وكيل العلامة التجارية المحلي لديك.

استكشاف المشكلات وحلها

إذا واجهتك مشكلات في الجهاز، فتفضل بزيارة موقع العلامة التجارية (راجع صفحة الغلاف على هذا الدليل) للحصول على قائمة بالأسئلة الشائعة أو اتصل بمركز خدمة المستهلك في بلدك.

- عادة ما تتطلب الأطعمة الأصغر حجمًا وقت طهي أقصر قليلًا من الأطعمة الأكبر حجمًا.
- يعمل رَجّ الأطعمة الأصغر حجمًا في منتصف وقت الطهي على تحسين النتيجة النهائية وقد يساعد على تجنب الطهي المتفاوت.
- لحمل البطاطا أكثر قرمشة، حاول إضافة كمية صغيرة من الزيت قبل الطهي وتحريكها لتغطيتها بالتساوي. نوصي باستخدام 14 مل من الزيت.
- في الجهاز، يمكن أيضًا طهي الوحبات الخفيفة التي تُطهى في الفرن.
- تعد الكمية المثالية الموصى بها لطهي البطاطس المقلية هي 1600 حرام.
- استخدم المعينات المنتفخة والهشة الجاهزة لإعداد وحبات خفيفة محشوة بسرعة وسهولة.
- ضع طبق فرن في وعاء الجهاز إذا كنت ترغب في خبز كعكة أو إعداد حلويات الكيشي أو إذا كنت ترغب في قلي المكونات الحساسة أو المكونات التي بها حشو. يمكنك استخدام طبق الفرن المصنوع من السيليكون، الفولاذ المقاوم للصدأ، الألومنيوم، التراكوتا.
- يمكنك أيضًا استخدام الجهاز لإعادة تسخين الطعام. لإعادة تسخين الطعام، اضبط درجة الحرارة على 160 درجة مئوية لمدة تصل إلى 10 دقائق. يمكن تعديل وقت الطهي اعتمادًا على كمية الطعام من أجل إعادة تسخين الطعام بالكامل.

التنظيف

نظّف الجهاز بعد كل استخدام.

يحتوي الوعاء والشبكة على طبقة طلاء غير لاصقة. لا تستخدم أواني المطبخ المعدنية أو مواد التنظيف الكاشطة لتنظيفها، حيث قد يؤدي هذا إلى إتلاف طبقة الطلاء غير اللاصقة.

① انزع قابس التيار الكهربائي من مقبس الحائط واترك الجهاز حتى يبرد.

ملاحظة: انزع الوعاء لتمكين تبريد الجهاز بسرعة أكبر.

② امسح السطح الخارجي للجهاز بقطعة قماش مبتلة.

③ نظّف الوعاء والشبكة بالماء الساخن، وبعض من سائل غسيل الأطباق وإسفنجة غير كاشطة. يمكنك استخدام سائل إزالة الدهون لإزالة أي أوساخ متبقية.

تحذير: الوعاء والشبكة آمنان للغسل في غسالة الصحون.

نصيحة: إذا كانت الأوساخ عالقة في الجزء السفلي من الوعاء والشبكة، فاملأه بالماء الساخن وبعض من سائل غسيل الأطباق. اترك الوعاء والشبكة منقوعين مدة 10 دقائق تقريبًا. ثم اشطفهما ونظفهما وجففهما.

④ امسح الجزء الداخلي من الجهاز بالماء الساخن وقطعة قماش مبتلة.

⑤ نظف عنصر التسخين بفرشاة تنظيف جافة لإزالة أي بقايا طعام.

⑥ لا تغمر الجهاز في الماء أو أي سائل آخر.

الكمية	الوقت تقريبًا	درجة الحرارة	وضع الطهي	*الهز	معلومات إضافية
الوجبات الخفيفة					
بيتزا	1 الوعاء	شرائح 5	8 min	200°C	MANUAL
	2 الوعاء	شرائح 3	8 min	200°C	MANUAL
الكوسا	1 الوعاء	1.2 kg	14 min	200°C	x4 
	2 الوعاء	600 g	14 min	200°C	x4
السّمك					
قطعة من فيليه سمك السلمون	1 الوعاء	قطع 5	12-14 min	200°C	
	2 الوعاء	قطع 3	12-14 min	200°C	
قريدس	1 الوعاء	600 g	8-10 min	140°C	x1
	2 الوعاء	450 g	8-10 min	140°C	x1
الخبز					
فطائر المافن	1 الوعاء	قطع 8/9	16 min	160°C	
	2 الوعاء	قطع 4	16 min	160°C	
كعك الشوكولاتة	1 الوعاء	1 قالب كيك دائري	50-55 min	160°C	ضعي صينية الكيك/طبق الفرن في الوعاء.**
التجفيف					
شرائح التفاح	1 الوعاء	1 قطعة	4h	70°C	
	2 الوعاء	1/2 قطعة	4h	70°C	

* حرّكه في منتصف عملية الطهي.

نصائح: لتحسين نتيجة الطهي، لا تتردد في رج المقلاة 2-3 مرات أثناء الطهي.

**ضع صينية الكعكة/طبق الفرن في الوعاء.

عند استخدام الخلطات التي يرتفع مستواها أثناء الطهي (مثل الكعكة أو الكيش أو فطائر المافن)، لا ينبغي ملء أكثر من نصف طبق الفرن.

ar

مهم: لتجنب إتلاف جهازك، لا تتجاوز أبدًا الحد الأقصى للكميات من المكونات والسوائل المشار إليها في دليل التعليمات وفي الوصفات.

يساعدك الجدول أدناه على تحديد الإعدادات الأساسية للطعام الذي تريد تحضيره.

ملحوظة: مدد الطهي أدناه إرشادية فقط وقد تختلف وفقًا لتنوع البطاطا المستخدمة وكميتها. وبالنسبة إلى الأطعمة الأخرى، قد يؤثر الحجم والشكل والعلامة التجارية في النتائج. لذلك، قد تحتاج إلى تعديل مدة الطهي قليلًا.

معلومات إضافية	*الوزن	وضع الطهي	درجة الحرارة	الوقت تقريبًا	الكمية		
البطاطا والبطاطا المقلية							
	x3		180°C	30 - 50 min	900 - 1500 g	الوعاء 1	البطاطا المقلية المجمدة (10 mm x 10 mm)
	x3			35 - 50 min	500 - 1000 g	الوعاء 2	
جففها بمنشفة قبل الطهي	x4		180°C	45 min	900 g	الوعاء 1	البطاطا المقلية المنزلية (8 mm x 8 mm)
	x4			35 min	500 g	الوعاء 2	
	x3		180°C	30 - 50 min	900 - 1500 g	الوعاء 1	بطاطس ودجز مجمدة
	x3			35 - 50 min	500 - 1000 g	الوعاء 2	
اللحوم والدواجن							
اقلبها في منتصف الطهي	x1	MANUAL	200°C	15 min	قطع 5	الوعاء 1	شرائح اللحم المجمدة
				15 min	قطع 3	الوعاء 2	
اقلبها في منتصف الطهي	x1		200°C	20 min	قطع 5	الوعاء 1	شرائح صدور الدجاج (من دون عظم)
			200°C	20 min	قطع 3	الوعاء 2	
			160°C	55 min	1500 g	الوعاء 1	
الوجبات الخفيفة							
	x1		200°C	15 min	600 g	الوعاء 1	ناجتس دجاج مجمدة
			200°C	15 min	400 g	الوعاء 2	
	x1		200°C	16 min	1.2 kg	الوعاء 1	أجنحة الدجاج
			200°C	16 min	600 g	الوعاء 2	

6 تتطلب بعض الأطعمة الاهتزاز في منتصف وقت الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي (انظر قسم "دليل الطهي"). لhez الطعام، أخرج الوعاء من الجهاز من خلال المقبض وهزّه. ثم أعد الوعاء داخل الجهاز مرة أخرى وستتم إعادة بدء الطهي تلقائيًا.

 **في أثناء وضع طهي البطاطا المقلية، يومض هذا الرسم التخطيطي في منتصف عملية الطهي. وهو يشير إلى الحاجة إلى هز البطاطا المقلية للطهي المتجانس.**

7 عندما تسمع صوت المؤقت، يعني ذلك انتهاء وقت الطهي المضبوط. أخرج الوعاء من الجهاز وضعه على سطح مقاوم للحرارة.

8 **تحقق مما إذا كان الطعام جاهزًا.**

إذا لم يكن الطعام جاهزًا بعد، فما عليك سوى إعادة الوعاء داخل الجهاز وتعيين المؤقت إلى بضع دقائق إضافية.

9 عند انتهاء طهي الطعام، أخرج الوعاء. لإزالة الطعام، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الطعام من الوعاء.

**تحذير: ينبغي عدم قلب الدرج أبدًا مع الشبكة.
بعد الطهي، تكون الأدراج والشبكات والطعام ساخنين للغاية.**

10 عندما تكون دفعة من الطعام جاهزة، يكون الجهاز جاهزًا على الفور لتحضير دفعة أخرى.

- 7 اضغط على SYNC SYNC للحصول على الطعامين جاهزين في الوقت نفسه. إذا كان وضع الطهي المحددان لهما وقت طهي مختلف، فسيظهر "HOLD" على الشاشة لأقصر وضع طهي (للطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل). وهذا يعني أن الجهاز يؤجل بدء الطهي للحصول على نوعي الطعام جاهزين في الوقت نفسه.
- 8 اضغط على START/STOP ^{Start}/_{Stop} لبدء الطهي.
- 9 يصدر الجهاز إشارة صوتية عندما يكون نوعا الطعام جاهزين في الوقت نفسه.
- 10 عند انتهاء طهي الأطعمة، أخرج الدرج. لإزالة الأطعمة، استخدم ممسكة مزدوجة لإخراج الأطعمة من الدرج.

تحذير: بعد القلي الساخن، تكون الشبكات والطعام ساخنين للغاية ملحوظة: في أثناء الطهي، إذا أزلت أحد الأدراج ولم تعيده إلى مكانه خلال 5 دقائق، فستعرض لوحة الدرج هذا "OFF". سيستمر الدرج الآخر في العمل، لكنه ينهي برنامج "SYNC".

استخدام درج واحد فقط من الجهاز

- 1 اضغط على Start/Stop لتشغيل الجهاز.
 - 2 يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
 - 3 يمكن تفعيل أي درج من خلال الضغط على الزر "1" أو "2". يبقى الدرج الآخر في وضع OFF (لإلغاء التحديد، اضغط مرة أخرى على الزر "1" أو "2").
 - 4 لبدء الطهي، يمكنك الاختيار بين وضع الطهي المعدّ سابقاً أو الإعدادات اليدوية.
- a. إذا اخترت وضع الطهي المعدّ سابقاً:
- حدد وضع الطهي المطلوب بالضغط على الأيقونة المقابلة له على لوحة شاشة اللمس (هذه الأوضاع موصوفة بالتفصيل في قسم "دليل الطهي").
 - ^{Start}/_{Stop} أكد وضع الطهي بالضغط على الزر. سيؤدي ذلك إلى بدء عملية الطهي يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة.
- b. إذا اخترت الإعدادات اليدوية
- اضغط على الوضع MANUAL.
 - اضبط درجة الحرارة باستخدام الزرين + و - على الشاشة الرقمية. يتراوح منظم الحرارة بين 40 و200 درجة مئوية.
 - ثم اضبط وقت الطهي المطلوب عن طريق الضغط على الزرين + و - يمكن ضبط المؤقت لوقت يتراوح بين 0 و60 دقيقة.
 - اضغط على ^{Start}/_{Stop} الزر لبدء الطهي بإعدادات درجة الحرارة والوقت المحددة. يبدأ الطهي. يتم عرض الوقت المتبقي من الطهي على الشاشة
- 5 يُجمع الزيت الزائد من الطعام في قاع الدرج.

تجهيزات الاستعمال

- 1 ضع الجهاز على سطح عمل مستو وثابت ومقاوم للحرارة بحيث يكون بعيدًا عن رذاذ الماء.
- 2 لا تملأ الدرج بالزيت أو أي سائل آخر.
- لا تضع أي شيء فوق الجهاز. فهذا يعوق تدفق الهواء ويؤثر في نتيجة القلي بالهواء الساخن.

هام: لتجنب ارتفاع درجة حرارة الجهاز، لا تضعه في زاوية أو أسفل خزانة حائطية. يجب ترك مسافة لا تقل عن 15 سم حول الجهاز للسماح بتدوير الهواء.

- 3 اضغط على (1) لتشغيل الجهاز.
 - 4 يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
 - 5 يمكن تفعيل أي درج للاختيار من خلال الضغط على الزر «1» أو «2». (إلغاء التحديد، اضغط مرة أخرى على الزر «1» أو «2»، وسيتم إيقاف تشغيل الدرج وإلغاؤه).
- ملاحظة: احذر أن تتجاوز الحد الأقصى للمقدار المشار إليه في الجدول (راجع قسم "دليل الطهي")، حيث قد يؤثر هذا في جودة النتيجة النهائية.

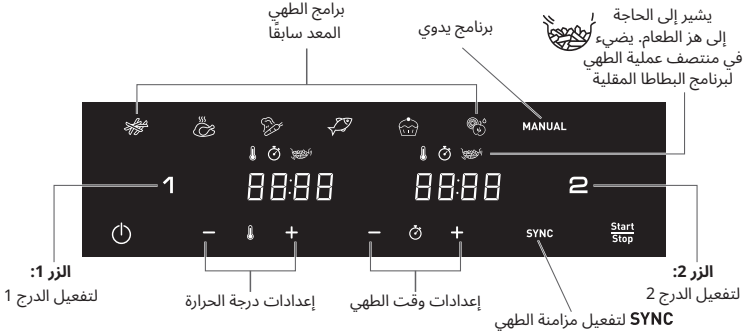
- 6 ضع دائمًا الشبكات المناسبة في الأدراج قبل الطهي للحصول على أفضل نتائج طهي.

استخدام كلا الدرجين في وضع المزامنة (الطهي المزدوج)

- يمكنك طهي نوعين مختلفين من الطعام وتجهيزهما في الوقت نفسه بفضل الدرجين ووضع SYNC.
- 1 اضغط على (1) لتشغيل الجهاز. يُعرض وضع البطاطا المقلية كوضع افتراضي للدرج 1 بينما يُعرض OFF على الشاشة للدرج 2.
 - 2 اضغط على وضع الطهي المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -). يتم حفظ الإعدادات.
 - 3 ضع الطعام الأول في الدرج 1 (الدرج الأيسر). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.
- ملحوظة: عندما تعرض الشاشة «Add» ولم يكن هناك أي إجراء مدة 10 دقائق، يتوقف البرنامج وتعود الشاشة إلى عرض «START/STOP». ستحتاج إلى إعادة التحديد لإعادة بدء الطهي.

- 4 لتفعيل الدرج 2، اضغط على "2".
- 5 اضغط على وضع الطهي الثاني المطلوب واضبط التوقيت ودرجة الحرارة إذا كانا مختلفين عن الإعدادات المضبوطة (عن طريق الضغط على + و -).
- 6 ضع الطعام الثاني في الدرج 2 (الدرج الأيمن). أعد الدرج داخل الجهاز مرة أخرى.

واجهة مستخدم DUAL EASY FRY



OFF : يشير إلى إيقاف تشغيل الدرج. للتفعيل، انقر فوق الزر 1 أو 2.

أوضاع الطهي التلقائي



السّمك



الخضراوات



الدجاج



البطاطا المقلية

MANUAL

الوضع اليدوي



التجفيف

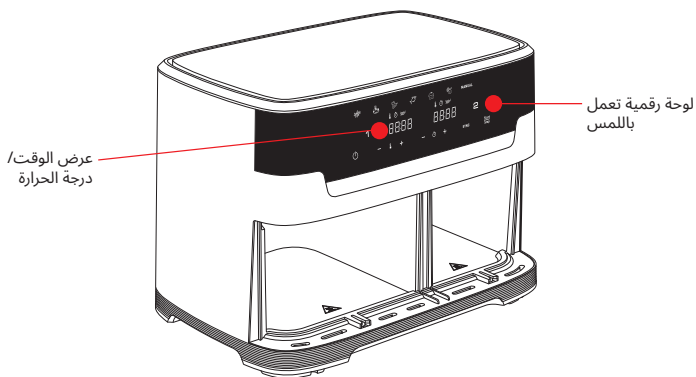


الحلويات

قبل الاستخدام للمرة الأولى

- 1 أزل جميع مواد التغليف.
- 2 أزل أي ملصقات من الجهاز (الملصق الموجود على الدرج على سبيل المثال)، ما عدا ملصق رمز الاستجابة السريعة.
- 3 نظف الدرج والشبكات القابلة للفصل بالكامل بالماء الساخن وبعض وسائل الغسيل وإسفنجة ناعمة. **الأدراج والشبكات آمنتان للغسيل في غسالة الأطباق.**
- 4 امسح داخل الجهاز وخارجه بقطعة قماش مبللة. يعمل الجهاز عن طريق إنتاج الهواء الساخن. لا تملأ الدرج بالزيت أو دهون القلي.

ar



شبكة كبيرة قابلة للفصل مع وسادات سيليكون



شبكة قابلة للفصل مع وسادات سيليكون

