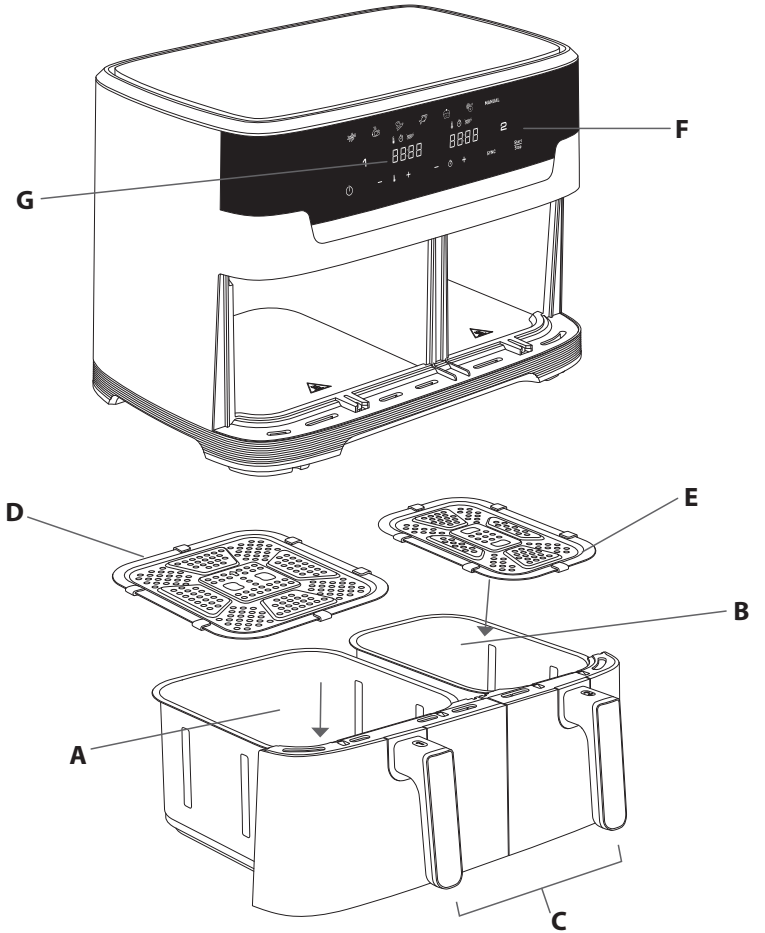


XXL DUAL EASY FRY

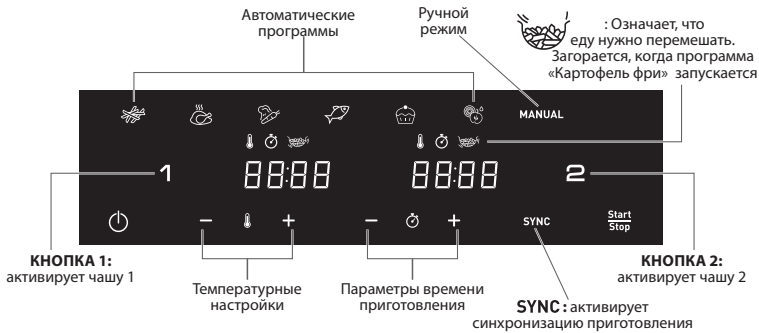

F
G
D
E
B
A
C

ОПИСАНИЕ

A. Чаша 1 (большая чаша)
B. Чаша 2 (обычная чаша)
C. Ручки чаши
D. Большая съемная решетка с силиконовыми накладками
E. Съемная решетка с силиконовыми накладками
F. Цифровая сенсорная панель
G. Отображение времени/температуры

ru

Пользовательский интерфейс DUAL EASY FRY



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

АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

- Картофель фри
- Курица
- Овощи
- Рыба
- Десерты
- Сушка
- **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.
   Чаши 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.

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.
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 чаши 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.

   a. 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.

   b. 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.

ru

	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	
	Чаша 2	до 3 штук	15 min				
Филе куриной грудки (без костей)	Чаша 1	до 5 штук	20 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 3 штук	20 min	200°C			
Курица (целая)	Чаша 1	до 1500 g	55 min	160°C			Только чаша 1
Закуски							
куриные наггетсы	Чаша 1	до 600 g	15 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 400 g	15 min	200°C			
Куриные крылья	Чаша 1	до 1.2 kg	16 min	200°C		x1	
	Чаша 2	до 600 g	16 min	200°C			

	Количество		Прибл. время (min)	Температура	Режим приготовления	Перемешать	Доп. информация
Закуски							
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							
Маффины	Чаша 1	до 8/9 штук	16 min	160°C			
	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			

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.