

## 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.
- Svježem krumpiru dodajte ulja da bi rezultat bio hrskaviji. 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 1200 grama (Ladica 1 : 800g + Ladica 2 : 400g)
- 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, aluminijske i terakote.
- Uređaj možete rabiti i za podgrijavanje hrane. Da biste podgrijali hranu, temperaturu postavite na 160 °C na najviše 10 minuta.

HR

## 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

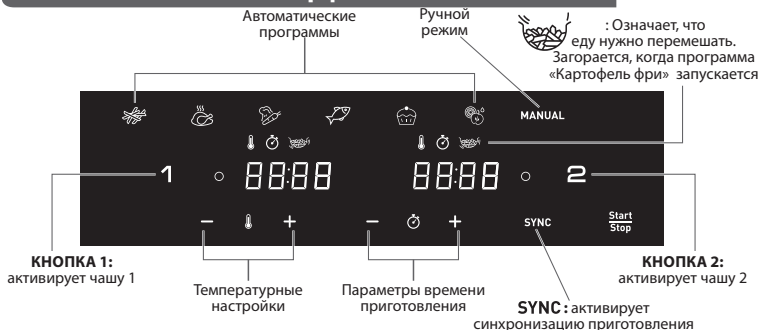
Ako dođe do problema s uređajem, posjetite web-stranicu robne marke (pogledajte naslovnicu ovog priručnika) i potražite popis najčešćih pitanja ili se obratite korisničkoj podršci u svojoj državi.

## ОПИСАНИЕ

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

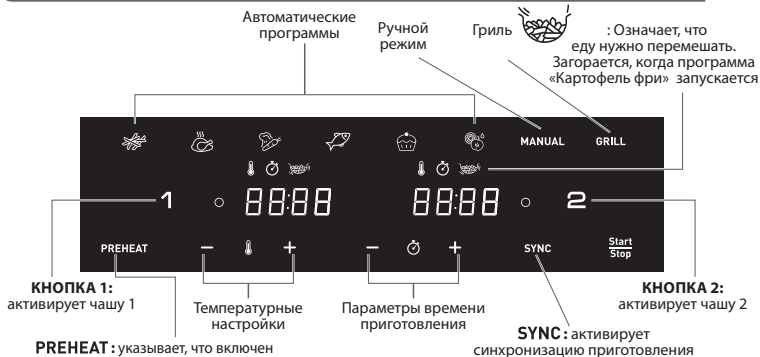
RU

### Пользовательский интерфейс DUAL EASY FRY



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

### Пользовательский интерфейс DUAL EASY FRY & GRILL\*



**PREHEAT:** указывает, что включен предварительный нагрев. Загорается сразу после запуска программы GRILL (ГРИЛЬ)

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

\*в зависимости от модели

## АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



Картофель фри



Курица



Овощи



Рыба



MANUAL

GRILL

Десерты

Сушка

Ручной режим

Гриль (в зависимости от модели)

RU

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Удалите с прибора все наклейки (например, наклейку на чаше), кроме наклейки с QR-кодом.
3. Тщательно очистите чашу и съемные решетки в горячей воде с помощью небольшого количества моющего средства и губки без абразивного покрытия.  
**Чаш 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 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 **Start Stop** (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.

\*в зависимости от модели

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.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ОБОИХ ЧАШ В РЕЖИМЕ СИНХРОНИЗАЦИИ С ПЛАСТИНОЙ ГРИЛЯ\*

**Функция «Гриль» подходит только для чаши 1.**

1. **Всегда устанавливайте пластину гриля в чашу 1.**
2. Нажмите кнопку  (СТАРТ/СТОП). Режим приготовления картофеля фри отображается по умолчанию для чаши 1, а на экране чаши 2 отображается «OFF» (ВЫКЛ.).
3. Нажмите **GRILL** (ГРИЛЬ) на экране, чтобы выбрать режим гриля, и при необходимости отрегулируйте время приготовления. Температура автоматически устанавливается на 200 °C.  
**Не кладите продукты в чашу 1, так как автоматически начнется фаза предварительного нагрева гриля.**
4. Нажмите «2», чтобы включить чашу 2, выберите нужный режим приготовления (например, картофель фри) и при необходимости отрегулируйте время и температуру.
5. Положите продукты в чашу 2. Задвиньте чашу обратно в прибор.
6. Нажмите **SYNC** (СИНХРОНИЗАЦИЯ).
7. Запустите процесс приготовления, нажав  (СТАРТ/СТОП). При этом будет запущен предварительный нагрев гриля (чаша 1). Загорится индикатор. **PREHEAT** (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ), и на экране появится надпись «Pre Heat» (Предварительный нагрев). Температура гриля автоматически устанавливается на 200 °C.
8. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, предварительный нагрев завершен. На экране отображается «Add» (Добавить).
9. Извлеките чашу 1 из прибора и установите на жаропрочную поверхность.  
**Внимание! Чаша и решетка гриля очень горячие. Поместите продукты на пластину гриля с помощью щипцов.**

\*в зависимости от модели

**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.

10. Положите продукты на пластину гриля и установите чашу в прибор.
11. Приготовление начнется автоматически. На экране отобразится оставшееся время приготовления.

**Примечание.** Куски мяса необходимо перевернуть в середине процесса приготовления.

Излишки масла собираются в нижней части чаши.

12. Когда прозвучал звуковой сигнал таймера, приготовление завершено. Извлеките чашу из прибора и установите на жаропрочную поверхность.
13. Извлеките продукты из чаши с помощью щипцов.

**Внимание!** Чаша, 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 отобразится сообщение «OFF» (ВЫКЛ.).

Вторая чаша продолжит работать, но программа «SYNC» (СИНХРОНИЗАЦИЯ) завершится.

## 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     | 600 - 1400 g        | 25 - 40 min  | 180°C       |    | x2         |                                              |
|                                            | Чаша 2     | 300 - 800 g         | 25 - 35 min  |             |                                                                                     | x2         |                                              |
| Домашний картофель фри (8 mm x 8 mm)       | Чаша 1     | 500 g               | 40 min       | 180°C       |    | x4         | Перед приготовлением оботрите его полотенцем |
|                                            | Чаша 2     | 200 g               | 35 min       |             |                                                                                     | x4         |                                              |
| Замороженные картофельные дольки           | Чаша 1     | 600 - 1400 g        | 25 - 40 min  | 180°C       |    | x2         |                                              |
|                                            | Чаша 2     | 300 - 800 g         | 25 - 40 min  |             |                                                                                     | x2         |                                              |
| Мясо и птица                               |            |                     |              |             |                                                                                     |            |                                              |
| Замороженный стейк                         | Чаша 1     | до 4 штук           | 10-18 min    | 200°C       | MANUAL                                                                              | x1         |                                              |
|                                            | Чаша 2     | до 2 штук           | 10-15 min    |             |                                                                                     |            |                                              |
| Филе куриной грудки (без костей)           | Чаша 1     | до 4 штук           | 10 min       | 200°C       |    | x1         |                                              |
|                                            | Чаша 2     | до 2 штук           | 10 min       | 200°C       |    |            |                                              |
| Курица (целая)                             | Чаша 1     | до 1300 g           | 50 min       | 160°C       |    |            | Только чаша 1                                |
| Закуски                                    |            |                     |              |             |                                                                                     |            |                                              |
| куриные наггетсы                           | Чаша 1     | до 1 kg             | 12 min       | 200°C       |  | x1         |                                              |
|                                            | Чаша 2     | до 400 g            | 12 min       | 200°C       |                                                                                     |            |                                              |
| Куриные крылья                             | Чаша 1     | до 1 kg - 8/9 штук  | 22 min       | 200°C       |  | x1         |                                              |
|                                            | Чаша 2     | до 400 g - 4/5 штук | 22 min       | 200°C       |                                                                                     |            |                                              |

|                     | Количество |                                 | Прибл.<br>время<br>(min) | Температура | Режим<br>приготовления                                                            | Перемешать | Доп.<br>информация |
|---------------------|------------|---------------------------------|--------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------------------|
| Закуски             |            |                                 |                          |             |                                                                                   |            |                    |
| Пицца               | Чаша 1     | до 3<br>ломтиков                | 5 min                    | 170°C       | MANUAL                                                                            |            |                    |
|                     | Чаша 2     | до 2<br>ломтиков                | 5 min                    | 170°C       | MANUAL                                                                            |            |                    |
| Овощи               | Чаша1      | до 1 kg                         | 22 min                   | 200°C       |  | x4         |                    |
|                     | Чаша 2     | 400 - 600 g                     | 22 min                   | 200°C       |                                                                                   | x4         |                    |
| Рыба                |            |                                 |                          |             |                                                                                   |            |                    |
| Филе семги          | Чаша1      | до 4 штук                       | 8-10 min                 | 200°C       |  |            |                    |
|                     | Чаша2      | до 2 штук                       | 8-10 min                 | 200°C       |                                                                                   |            |                    |
| Креветки            | Чаша 1     | 500 g - 1 kg                    | 8-10 min                 | 200°C       |                                                                                   | x1         |                    |
|                     | Чаша 2     | до 400 g                        | 8-10 min                 | 200°C       |                                                                                   | x1         |                    |
| Выпечка             |            |                                 |                          |             |                                                                                   |            |                    |
| Мафины              | Чаша 1     | до 6/8 штук                     | 16 min                   | 160°C       |  |            |                    |
|                     | Чаша 2     | до 4 штук                       | 16 min                   | 160°C       |                                                                                   |            |                    |
| Шоколадные<br>торты | Чаша 1     | 1 круглая<br>форма для<br>кекса | 30-35 min                | 160°C       |                                                                                   |            |                    |
| Сушка               |            |                                 |                          |             |                                                                                   |            |                    |
| Ломтики яблок       | Чаша 1     | 8 ломтиков                      | 8h                       | 40°C        |  |            |                    |
|                     | Чаша 2     | 4 ломтиков                      | 8h                       | 40°C        |                                                                                   |            |                    |

|              |        | Тип приготовления | Количество   | Прибл. время | Температура | Перемешать | Доп. информация                                                                                                                                    |
|--------------|--------|-------------------|--------------|--------------|-------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Гриль*       |        |                   |              |              |             |            |                                                                                                                                                    |
| Говядина     | Чаша 1 | С кровью          | до 4 штук    | 4 min        | 200°C       | x1         | <p>Только чаша 1</p> <p>Для усиления вкуса добавьте масло, ароматные травы и соль.</p> <p>В середине приготовления можно перевернуть продукты.</p> |
|              |        | Средняя прожарка  | до 4 штук    | 6 min        | 200°C       |            |                                                                                                                                                    |
|              |        | Полная прожарка   | до 4 штук    | 8 min        | 200°C       |            |                                                                                                                                                    |
| Свинина      | Чаша 1 | Сильная прожарка  | до 3 штук    | 12-16 min    | 200°C       | x1         |                                                                                                                                                    |
| Баранина     | Чаша 1 | Сильная прожарка  | до 4-6 штук  | 12-14 min    | 200°C       |            |                                                                                                                                                    |
| Куриное филе | Чаша 1 | Сильная прожарка  | до 4-6 штук  | 10 min       | 200°C       | x1         |                                                                                                                                                    |
| Сосиски      | Чаша 1 | Сильная прожарка  | до 8-10 штук | 16-20 min    | 200°C       | x3         |                                                                                                                                                    |
| Рыбное филе  | Чаша 1 | Сильная прожарка  | до 4-6 штук  | 8 min        | 200°C       |            |                                                                                                                                                    |

\*в зависимости от модели

## 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 приготовить свежий картофель с хрустящей корочкой, добавьте ложку растительного масла и обжарьте картофель в течение нескольких минут.
- Закуски, которые можно готовить в духовке, также подходят для приготовления в приборе.
- Оптимальное рекомендуемое количество картофеля фри составляет 1200 грамм (Чаша 1: 800g + Чаша 2: 400g)
- 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.

## 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

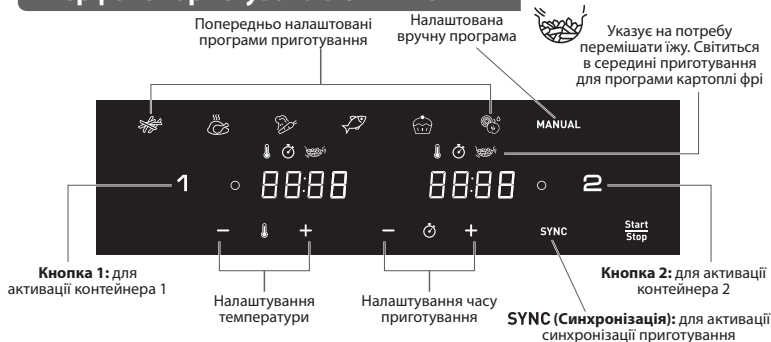
Если у вас возникнут проблемы с прибором, посетите веб-сайт бренда (см. титульную страницу в данном руководстве), чтобы посмотреть список часто задаваемых вопросов, или обратитесь в центр поддержки потребителей в вашей стране.

## ОПИС

- A. Контейнер 1 (велика чаша)
- B. Контейнер 2 (велика чаша)
- C. Ручки контейнерів
- D. Велика знімна лита під тиском решітка для гриля із силіконовими прокладками (залежно від моделі)
- E. Велика знімна решітка із силіконовими прокладками (залежно від моделі)
- F. Знімна решітка із силіконовими прокладками
- G. Цифрова сенсорна панель
- H. Дисплей відображення часу/температури

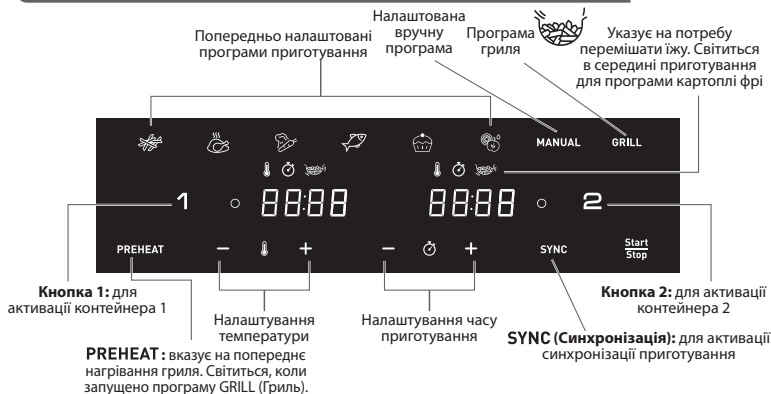
UK

### Інтерфейс користувача DUAL EASY FRY



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

### Інтерфейс користувача DUAL EASY FRY & GRILL\*



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

\*залежно від моделі

## АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ



Фрі  
Курка  
Овочі  
Рибa



MANUAL  
GRILL

Десерт  
Дегідратація  
Ручний режим  
Програма гриля

UK

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Повністю зніміть пакування приладу.
2. Зніміть із приладу всі наклейки (наклейку на контейнері тощо), окрім наклейки з QR-кодом.
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.**
3. Натисніть <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> (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 контейнері 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 <sup>Start</sup>/<sub>Stop</sub> (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 виконується 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 відтерміновує 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 відобразиться «OFF» (Вимк.). Приготування в іншому контейнері продовжиться, однак роботу програми «SYNC» (Синхронізація) буде завершено.

## ВИКОРИСТАННЯ ТІЛЬКИ ОДНОГО КОНТЕЙНЕРА ПРИЛАДУ

1. Натисніть **Start/stop** (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** (Ручну).
- 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.

- 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.**

- Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що час приготування завершився. Вийміть чашу з приладу й помістіть її на жаротривку поверхню.
- Перевірте готовність страви.**  
Якщо страва ще не готова, просто встановіть чашу назад у прилад та встановіть на таймері кілька додаткових хвилин.
- Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтеся щипцями.  
**Увага! За жодних умов не перевертайте контейнер із решіткою догори дном. Після приготування контейнери, решітки та їжа дуже гарячі.**
- Коли партію їжі приготовано, прилад одразу готовий до приготування наступної партії.

## ВИКОРИСТАННЯ ДВОХ КОНТЕЙНЕРІВ У РЕЖИМІ СИНХРОНІЗАЦІЇ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ ПЛАСТИНИ ГРИЛЬ\*

**Функція гриля доступна лише для контейнера 1.**

- Установлюйте пластину гриль виключно в контейнер 1 приладу.
- Натисніть кнопку **Start/Stop** (Запуск/зупинка). Режим «Фрі» відображається як стандартний для контейнера 1, поки на екрані відображається стан «OFF» (Вимк.) для контейнера 2.
- Натисніть **GRILL** (Гриль) на екрані, щоб вибрати режим гриля, й налаштуйте час приготування за потреби. Значення температури автоматично встановлюється на 200 °C. **Но поміщайте їжу в контейнер 1, адже автоматично запуститься етап попереднього нагрівання гриля.**
- Натисніть 2, щоб активувати чашу 2, виберіть потрібний режим приготування (як-от фрі) й за потреби налаштуйте параметри часу й температури.
- Помістіть їжу в контейнер 2. Встановіть контейнер назад у прилад.
- Натисніть **SYNC** (Синхронізація).
- Розпочніть приготування, натиснувши **Start/Stop** (Запуск/зупинка). Запуститься етап попереднього нагрівання гриля (для контейнера 1). Засвітиться індикатор **PREHEAT** і на екрані відобразиться **Pre Heat** (Попереднє нагрівання). Для параметра температури гриля автоматично встановлюється значення 200 °C.
- Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що етап попереднього нагрівання завершився. На екрані відобразиться «Add» (Додати).
- Вийміть контейнер 1 із приладу й помістіть його на жаротривку поверхню.  
**Увага! Чаша й решітка для гриля дуже гарячі. Щоб помістити їжу на пластину гриль, скористайтеся щипцями.**  
**Примітка. Якщо на екрані відображається «Add» (Додати) й протягом 10 хвилин не виконується жодних дій, програма зупиняється, а на екрані знову відображається «START/STOP» (Запуск/зупинка). У такому разі потрібно вибрати параметри повторно, щоб почати приготування спочатку.**
- Помістіть їжу на пластину гриль і вставте контейнер назад у прилад.
- Приготування розпочнеться автоматично. Час приготування, що залишився, відображається на екрані.

**Примітка. Під час приготування шматочків м'яса їх потрібно перевернути на середині приготування.**

Залишок олії чи жиру з їжі накопичується внизу чаші.

- Коли відтворюється звуковий сигнал таймера, це означає, що приготування завершилося. Вийміть контейнер із приладу й помістіть його на жаротривку поверхню.

\*залежно від моделі

13. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтесь щипцями.

**Увага!** Після смаження контейнер, решітка і їжа дуже гарячі.

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

UK

## РЕКОМЕНДАЦІЇ З ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ

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 | 600 - 1400 g      | 25 - 40 min          | 180°C       |    | x2          | Перед приготування дайте їй висохнути на рушнику |
|                                         | Контейнер 2 | 300 - 800 g       | 25 - 35 min          |             |                                                                                     | x2          |                                                  |
| Домашня картопля фрі (8 mm x 8 mm)      | Контейнер 1 | 500 g             | 40 min               | 180°C       |    | x4          |                                                  |
|                                         | Контейнер 2 | 200 g             | 35 min               |             |                                                                                     | x4          |                                                  |
| Частинки замороженої картоплі           | Контейнер 1 | 600 - 1400 g      | 25 - 40 min          | 180°C       |    | x2          |                                                  |
|                                         | Контейнер 2 | 300 - 800 g       | 25 - 40 min          |             |                                                                                     | x2          |                                                  |
| М'ясо та птиця                          |             |                   |                      |             |                                                                                     |             |                                                  |
| Заморожений стейк                       | Контейнер 1 | до 4 шт           | 10-18 min            | 200°C       | MANUAL                                                                              | x1          |                                                  |
|                                         | Контейнер 2 | до 2 шт           | 10-15 min            |             |                                                                                     |             |                                                  |
| Курячі філе (без кісток)                | Контейнер 1 | до 4 шт           | 10 min               | 200°C       |  | x1          |                                                  |
|                                         | Контейнер 2 | до 2 шт           | 10 min               | 200°C       |  |             |                                                  |
| Курка (ціла)                            | Контейнер 1 | до 1300 g         | 50 min               | 160°C       |  |             | Тільки чаша 1                                    |
| Закуски                                 |             |                   |                      |             |                                                                                     |             |                                                  |
| Заморожені курячі нагетси               | Контейнер 1 | до 1 kg           | 12 min               | 200°C       |  | x1          |                                                  |
|                                         | Контейнер 2 | до 400 g          | 12 min               | 200°C       |                                                                                     |             |                                                  |
| Курячі крильця                          | Контейнер 1 | до 1 kg - 8/9 шт  | 22 min               | 200°C       |  | x1          |                                                  |
|                                         | Контейнер 2 | до 400 g - 4/5 шт | 22 min               | 200°C       |                                                                                     |             |                                                  |

|                 | Кількість   |                          | Приблизний час (min) | Температура | Режим приготування                                                                | Струшування | Додаткова інформація |
|-----------------|-------------|--------------------------|----------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|
| Закуски         |             |                          |                      |             |                                                                                   |             |                      |
| Піца            | Контейнер 1 | до 3 скибочок            | 5 min                | 170°C       | MANUAL                                                                            |             |                      |
|                 | Контейнер 2 | до 2 скибочок            | 5 min                | 170°C       | MANUAL                                                                            |             |                      |
| Овочі           | Контейнер 1 | до 1 kg                  | 22 min               | 200°C       |  | x4          |                      |
|                 | Контейнер 2 | 400 - 600 g              | 22 min               | 200°C       |                                                                                   | x4          |                      |
| Риба            |             |                          |                      |             |                                                                                   |             |                      |
| Філе лосося     | Контейнер 1 | до 4 шт                  | 8-10 min             | 200°C       |  |             |                      |
|                 | Контейнер 2 | до 2 шт                  | 8-10 min             | 200°C       |                                                                                   |             |                      |
| Креветки        | Контейнер 1 | 500 g - 1 kg             | 8-10 min             | 200°C       |                                                                                   | x1          |                      |
|                 | Контейнер 2 | до 400 g                 | 8-10 min             | 200°C       |                                                                                   | x1          |                      |
| Випікання       |             |                          |                      |             |                                                                                   |             |                      |
| Мафіни          | Контейнер 1 | до 6/8 шт                | 16 min               | 160°C       |  |             |                      |
|                 | Контейнер 2 | до 4 шт                  | 16 min               | 160°C       |                                                                                   |             |                      |
| Шоколадний торт | Контейнер 1 | 1 кругла форма для торта | 30-35 min            | 160°C       |                                                                                   |             |                      |
| Дегідратація    |             |                          |                      |             |                                                                                   |             |                      |
| Скибочки яблук  | Контейнер 1 | 8 скибочок               | 8h                   | 40°C        |  |             |                      |
|                 | Контейнер 2 | 4 скибочок               | 8h                   | 40°C        |                                                                                   |             |                      |

|                 |             | Спосіб приготування |            | Кількість | Приблизний час | Температура | Струшування                                                                                                        | Додаткова інформація |
|-----------------|-------------|---------------------|------------|-----------|----------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| Програма гриля* |             |                     |            |           |                |             |                                                                                                                    |                      |
| Яловичина       | Контейнер 1 | 3 кров'ю            | до 4 шт    | 4 min     | 200°C          | x1          | Тільки чаша 1<br><br>Можна додати олію, спеції й сіль до смаку.<br>На середині приготування їжу можна перевернути. |                      |
|                 |             | Середнє             | до 4 шт    | 6 min     | 200°C          |             |                                                                                                                    |                      |
|                 |             | Повністю просмажене | до 4 шт    | 8 min     | 200°C          |             |                                                                                                                    |                      |
| Свинина         | Контейнер 1 | Просмажене          | до 3 шт    | 12-16 min | 200°C          | x1          |                                                                                                                    |                      |
| Ягнятина        | Контейнер 1 | Просмажене          | до 4-6 шт  | 12-14 min | 200°C          |             |                                                                                                                    |                      |
| Курячі філе     | Контейнер 1 | Просмажене          | до 4-6 шт  | 10 min    | 200°C          | x1          |                                                                                                                    |                      |
| Ковбаси         | Контейнер 1 | Просмажене          | до 8-10 шт | 16-20 min | 200°C          | x3          |                                                                                                                    |                      |
| Філе риби       | Контейнер 1 | Просмажене          | до 4-6 шт  | 8 min     | 200°C          |             |                                                                                                                    |                      |

\*залежно від моделі

## 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.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі для отримання хрусткої скоринки. Після додавання ложки олії обсмажуйте картоплю протягом кількох хвилин.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість картоплі для приготування картоплі фрі – 1200 грамів (Контейнер 1 : 800g + Контейнер 2 : 400g)
- 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.

## ОЧИЩЕННЯ

Виконуйте чистення 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 нежирюючий 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 відмочили. 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

1. Від'єднайте прилад від джерела живлення і дайте йому охолонути.
2. 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.