



DUAL EASY FRY™ DUAL EASY FRY™ & GRILL

EN

FR

DE

NL

ES

PT

IT

EL

TR

HU

SR

BS

BG

SL

PL

CS

SK

HR

RU

UK

RO

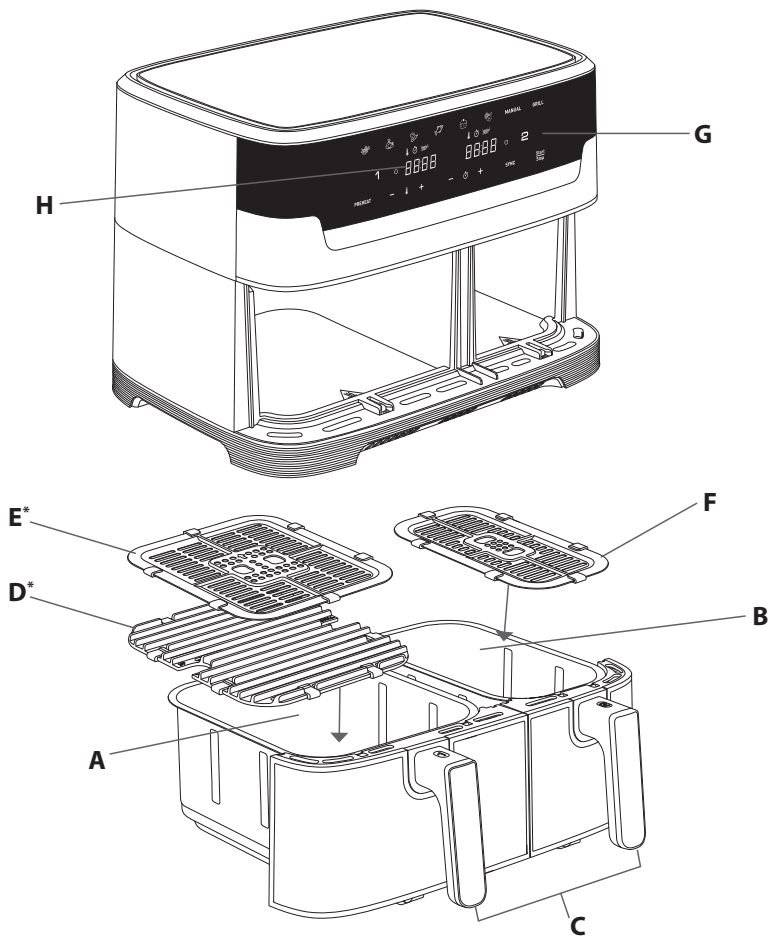
AR

ET

KK

LT

LV



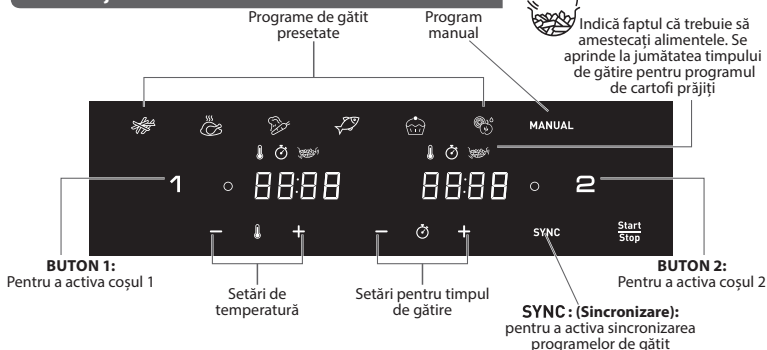
*depending on model

DESCRIERE

- A. Coș 1 (bol mare)
- B. Coș 2 (bol standard)
- C. Mânerele coșului
- D. Plită pentru grătar turnată, mare, detașabilă, cu porțiuni de garnitură din silikon (în funcție de model)
- E. Plită turnată, mare, detașabilă, cu porțiuni de garnitură din silikon (în funcție de model)
- F. Plită detașabilă cu porțiuni de garnitură din silikon
- G. Panou digital tactil
- H. Afișaj timp/temperatură

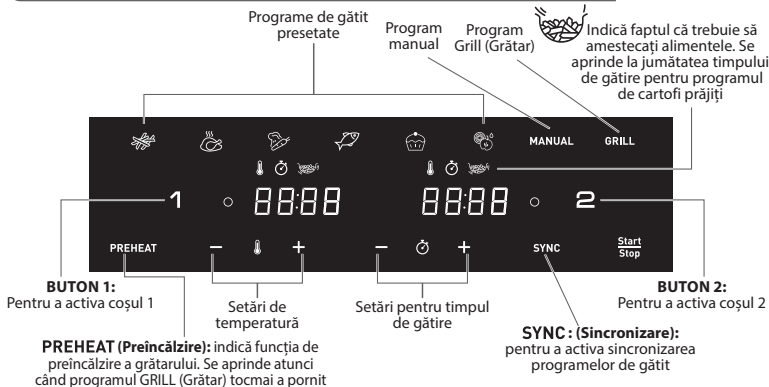
RO

Interfața cu utilizatorul DUAL EASY FRY



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

Interfața cu utilizatorul DUAL EASY FRY & GRILL*



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

*în funcție de model

MODURI AUTOMATE DE GĂTIRE



Cartofi prăjiți



Pui



Legume



Pește



MANUAL

GRILL

Desert

Deshidratare

Mod Manual


Program Grill (Grătar) în funcție de model

RO

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE


1. Îndepărtați tot ambalajul.
2. Îndepărtați toate autocolantele de pe aparat (de exemplu, autocolantul de pe coș), cu excepția autocolantului cu cod QR.
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.
3. Apăsăți  pentru a porni aparatul.
4. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprît) 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. Apăsăți  pentru a porni aparatul. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprît) este afișat pe ecranul coșului 2.
2. Apăsăți 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.
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 **Start/Stop** pentru a începe gătitul.
9. Aparatul emite un semnal sonor când alimentele sunt gata, în același timp.
10. Când alimentele sunt gătite, 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 **Start/Stop** 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 gătire presetat sau setările manuale.
 - a. alegeți modul de gătire presetat:

- Selectați modul de gătire dorit apăsând pictograma corespunzătoare de pe panoul tactil (aceste moduri sunt descrise detaliat în **secțiunea „Ghid de gătit”**).
- Confirmați modul de gătit apăsând **Start/Stop** 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 **Start/Stop** 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 gătit, unele alimente trebuie amestecate puțin la jumătatea timpului de gătit (consultați secțiunea „Ghid de gătit”). 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 gătit Fries (Cartofi prăjiți), această pictogramă luminează intermitent la jumătatea timpului de gătit. Indică necesitatea de a amesteca cartofii prăjiți pentru a asigura o gătit uniformă.

- Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că timpul de gătire setat s-a încheiat. Scoateți bolul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- Verificați dacă alimentele sunt gata.**
Dacă alimentele nu sunt gata, puneți la loc bolul în aparat și setați cronometrul pentru câteva minute suplimentare de gătire.
- Când alimentele sunt găsite, 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.**
- Când un set de alimente este gata, aparatul este imediat gata pentru gătitul unui alt set de alimente.

UTILIZAREA AMBELOR COȘURI ÎN MODUL SYNC (SINCRONIZARE) CU PLITA PENTRU GRĂTAR*

Funcția de grătar este potrivită numai pentru coșul 1.

- Așezați întotdeauna plita pentru grătar în coșul 1 al aparatului.**
- Apăsăți **Start/Stop**. Modul Fries (Cartofi prăjiți) este afișat drept implicit pentru coșul 1, iar modul OFF (Oprit) este afișat pe ecranul coșului 2.
- Apăsăți **GRILL** (Grătar) pe ecran pentru a selecta modul Grill (Grătar) și reglați timpul de gătire, dacă este necesar. Temperatura este setată automat la 200°C. **Nu puneți alimentele în coșul 1, întrucât va începe automat preîncălzirea grătarului.**
- Apăsăți „2” pentru a activa coșul 2 și selectați modul de gătire dorit (de exemplu, Fries (Cartofi prăjiți)) și reglați timpul și temperatura, dacă este necesar.
- Adăugați alimentele în coșul 2. Împingeți coșul înapoi în aparat.
- Apăsăți **SYNC**. (Sincronizare).
- Începeți să gătiți apăsând **Start/Stop**. Astfel va porni preîncălzirea pentru grătar (coșul 1). Se aprinde **PREHEAT** (Preîncălzire) și ecranul afișează „Pre Heat” (Preîncălzire). Temperatura pentru gătitul pe grătar este setată automat la 200°C.
- Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că preîncălzirea s-a încheiat. Pe ecran se afișează „Add” (Adăugare).
- Scoateți coșul 1 din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
Atenție: bolul și plita pentru grătar sunt foarte fierbinți. Utilizați clești pentru a pune alimentele pe plita de grătar.
**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 gătitul.**
- Așezați alimentele pe plita pentru grătar și puneți coșul înapoi în aparat.
- Gătirea pornește automat. Timpul de gătire rămas este afișat pe ecran.
Notă: Bucățile de carne trebuie să fie întoarse la jumătatea timpului de gătit.
Excesul de ulei din alimente este colectat în partea inferioară a bolului.
- Când auziți un semnal sonor de la cronometru, înseamnă că procesul de gătit s-a încheiat. Scoateți coșul din aparat și așezați-l pe o suprafață termorezistentă.
- Utilizați clești pentru a scoate alimentele din bol.
Atenție: După gătitul la aer cald, coșul, plitele și alimentele sunt foarte fierbinți.
Notă: În timpul gătitului, dacă scoateți unul din coșuri și nu îl împingeți înapoi în 5 minute, panoul acestui coș va afișa „OFF” (Oprit). Celălalt bol va funcționa în continuare, însă se încheie programul „SYNC” (Sincronizare).








*în funcție de model





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.

RO

	Cantitate	Durață aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare	Informații suplimentare
Cartofi și cartofi prăjiți						
Cartofi congelați (10 mm x 10 mm)	Coș 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2
	Coș 2	300 - 800 g	25 - 35 min			x2
Cartofi prăjiți pregătiți în casă (8 mm x 8 mm)	Coș 1	500 g	40 min	180°C		x4
	Coș 2	200 g	35 min			x4
Cartofi wedges congelați	Coș 1	600 - 1400 g	25 - 40 min	180°C		x2
	Coș 2	300 - 800 g	25 - 40 min			x2
Carne și pui						
Friptură congelață	Coș 1	până la 4 bucati	10-18 min	200°C	MANUAL	x1
	Coș 2	până la 2 bucati	10-15 min			
Fileuri din piept de pui (fără os)	Coș 1	până la 4 bucati	10 min	200°C		x1
	Coș 2	până la 2 bucati	10 min	200°C		
Pui întreg	Coș 1	până la 1300 g	50 min	160°C		Numai coșul 1
Gustări						
Nuggets de pui congelați	Coș 1	până la 1 kg	12 min	200°C		x1
	Coș 2	până la 400 g	12 min	200°C		
Aripioare de pui	Coș 1	până la 1 kg - 8/9 bucati	22 min	200°C		x1
	Coș 2	până la 400 g - 4/5 bucati	22 min	200°C		

	Cantitate		Durată aprox. (min)	Temperatură	Mod de gătire	Amestecare	Informații suplimentare
Gustări							
Pizza	Coș 1	până la 3 felii	5 min	170°C	MANUAL		
	Coș 2	până la 2 felii	5 min	170°C	MANUAL		
Legume	Coș 1	până la 1 kg	22 min	200°C		x4	
	Coș 2	400 - 600 g	22 min	200°C		x4	
Pește							
File de somon	Coș 1	până la 4 bucati	8-10 min	200°C			
	Coș 2	până la 2 bucati	8-10 min	200°C			
Creveți	Coș 1	500 g - 1 kg	8-10 min	200°C		x1	
	Coș 2	până la 400 g	8-10 min	200°C		x1	
Coacere							
Brioșe	Coș 1	până la 6/8 bucati	16 min	160°C			
	Coș 2	până la 4 bucati	16 min	160°C			
Prăjituri de ciocolată	Coș 1	1 tava rotunda de tort	30-35 min	160°C			
Deshidratare							
Mere tăiate felii	Coș 1	8 felii	8h	40°C			
	Coș 2	4 felii	8h	40°C			

	Tip de gătire	Cantitate	Durată aprox.	Temperatura	Amestecare	Informații suplimentare	
PROGRAM GRILL (GRĂȚAR)*							
Vită	Coș 1	puțin făcut	până la 4 bucati	4 min	200°C	x1	<p>Numai coșul 1</p> <p>Puteți adăuga ulei, ierburi aromatice și sare pentru a îmbunătăți gustul.</p> <p>La jumătatea timpului de gătire, puteți întoarce alimentul.</p>
		mediu făcut	până la 4 bucati	6 min	200°C		
		foarte bine făcut	până la 4 bucati	8 min	200°C		
Porc	Coș 1	bine făcut	până la 3 bucati	12-16 min	200°C	x1	
Miel	Coș 1	bine făcut	până la 4-6 bucati	12-14 min	200°C		
Fileuri de pui	Coș 1	bine făcut	până la 4-6 bucati	10 min	200°C	x1	
Cârnați	Coș 1	bine făcut	până la 8-10 bucati	16-20 min	200°C	x3	
File de pește	Coș 1	bine făcut	până la 4-6 bucati	8 min	200°C		

*în funcție de model

RO

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.
- Adăugați puțin ulei la cartofii proaspeți pentru un rezultat crocant. 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 cartofii prăjiți este de 1200 de grame (Coș 1 : 800g + Coș 2 : 400g)
- Folosiți foitaj 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 silicon, inox, aluminiu sau teracotă.
- Puteți folosi aparatul și pentru a reîncălzi alimente. Pentru reîncălzirea alimentelor, setați temperatura la 160 °C și timpul la maximum 10 minute.

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.
Avertizare: 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.

