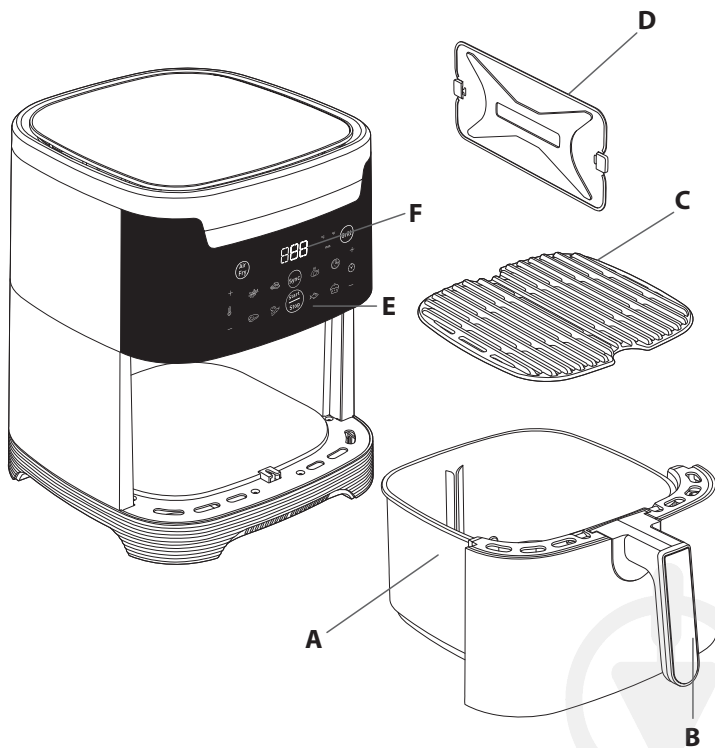
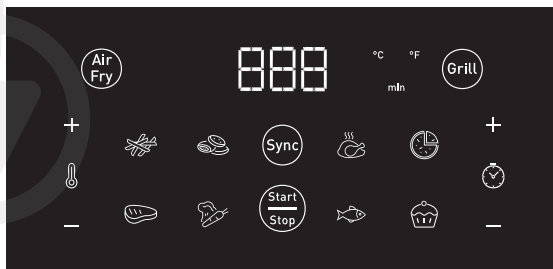




Easy Fry & Grill XXL

Мультипіч





ОПИС

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| A. Чаша | D. Знімний розділювач |
| B. Ручка чаші | E. Цифрова сенсорна панель |
| C. Знімна лита решітка для гриля | F. Дисплей часу/температури |

АВТОМАТИЧНІ РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

- | | |
|-------------------|-----------|
| 1. Картопля фрі | 5. М'ясо |
| 2. Нагетси | 6. Риба |
| 3. Запечена курка | 7. Овочі |
| 4. Піца | 8. Десерт |

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

1. Видаліть увесь пакувальний матеріал.
2. Видаліть з приладу всі наклейки або етикетки, за винятком наклейки з QR-кодом.
3. Ретельно очистьте чашу та знімну решітку для гриля та розділювач гарячою водою, невеликою кількістю миючого засобу і неабразивною губкою.
Чашу, решітку і розділювач можна мити в посудомийній машині.
4. Протріть прилад зсередини і зовні вологою ганчіркою. Під час роботи прилад утворює гаряче повітря. Не наповнюйте чашу (A) олією або жиром для смаження.

ПІДГОТОВКА ДО ВИКОРИСТАННЯ

1. Встановіть прилад на рівній, стійкій, термостійкій робочій поверхні, подалі від бризок води.
2. **Не наливайте у чашу олію або будь-яку іншу рідину.**
Не ставте нічого зверху на прилад. Це порушує потік повітря і впливає на результат смаження на гарячому повітрі.

ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ

За допомогою Easy Fry можна приготувати велику кількість рецептів. Час приготування основних страв вказано в розділі «Рекомендації щодо приготування».

1. Підключіть шнур живлення до електричної розетки.
2. За бажанням почніть фазу попереднього нагрівання. Для цього натисніть кнопку «Пуск» , яка починає блимати, як тільки прилад підключено до мережі.
Температура, що відображається під час першого використання, встановлена на 180°C.
 - Відрегулюйте температуру до бажаної за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані.
 - Натисніть кнопку «Пуск» ще раз, щоб почати попереднє нагрівання.
 - При досягненні заданої температури прилад подасть звуковий сигнал.
 - Етап попереднього нагрівання завершено.
3. Покладіть їжу в чашу.

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

4. Вставте чашу назад в прилад.

Увага: Не торкайтеся чаші під час використання і протягом деякого часу після використання, оскільки вона сильно нагрівається. Тримайте чашу тільки за ручку.

5. Щоб розпочати приготування, ви можете вибрати між автоматичним режимом приготування та ручними налаштуваннями.

a. У випадку вибору ручних налаштувань:

- Відрегулюйте температуру  за допомогою кнопок  та  на цифровому екрані. Температура термостата варіюється в діапазоні 40-220°C.
- Потім встановіть бажаний час приготування, натиснувши на кнопку  та . Таймер можна встановити на час від 0 до 60 хвилин.
- Натисніть кнопку «Пуск», щоб почати приготування з обраними параметрами температури і часу. Починається приготування їжі. На дисплеї по чергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.

b. У випадку вибору автоматичного режиму приготування:

- Виберіть бажаний режим приготування, натиснувши на відповідну іконку на сенсорній панелі (ці режими докладно описані в розділі «Рекомендації щодо приготування»).
- Підтвердьте режим приготування, натиснувши кнопку . Це запустить процес приготування.
- Починається приготування їжі. На дисплеї по чергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.

6. Надлишок олії з їжі збирається на дні чаші.
7. Деякі страви потрібно перемішувати в середині приготування (див. розділ «Рекомендації щодо приготування»). Щоб перемішати страву, вийміть чашу з приладу за ручку і потрусіть її. Потім вставте чашу назад в прилад і знову натисніть кнопку «Пуск» , щоб відновити процес приготування.
8. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що встановлений час приготування закінчився. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
9. **Перевірте, чи готова страва.**
Якщо страва ще не готова, просто поставте чашу назад у прилад і встановіть таймер на кілька додаткових хвилин.
10. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтесь шпичками.

Увага: Чашу в жодному разі не можна перевертати догори дном з решіткою. Після обсмажування на гарячому повітрі чаша, решітка і продукти стають дуже гарячими. Залежно від типу їжі, що готується в приладі, будьте обережні, оскільки з чаші може виходити пара.

11. Коли одна порція їжі готова, прилад миттєво готовий до приготування наступної порції.

ВИКОРИСТАННЯ ПЛАСТИНИ ГРИЛЬ

1. Розташуйте решітку для гриля у чаші приладу. Слідкуйте за тим, щоб правильно розмістити її так, щоб маркування «ТОР» було зверху (на піднятій частині).
 2. Натисніть , потім натисніть  на екрані для вибору режиму «Гриль».
 3. Запустіть режим «Гриль», натиснувши . Це запустить фазу попереднього нагрівання (час: 15 хвилин, температура гриля автоматично встановлюється на 220°C).
 4. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що фаза попереднього нагрівання закінчилась. На екрані відобразиться «Додати».
 5. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
Обережно: чаша і решітка для гриля дуже гарячі. За допомогою щипців викладіть їжу на пластину гриль.
 6. Викладіть їжу на решітку для гриля і вставте чашу назад в прилад.
 7. Виберіть необхідний час приготування, натиснувши кнопки  та  (див. розділ «Рекомендації щодо приготування»).
 8. Натисніть кнопку «Пуск» , щоб почати приготування. На дисплеї по чергово відображатиметься температура та час, що залишився до завершення приготування.
Примітка: шматочки м'яса можна перевертати в середині приготування. Надлишок олії з їжі збирається на дні чаші.
 9. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що приготування закінчилось. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
 10. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб виїняти їжу з чаші, скористайтесь щипцями.
- Увага: Після гарячого обсмажування решітка і продукти стануть дуже гарячими.**

РЕЖИМ СИНХРОНІЗАЦІЇ (ПОДВІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ)

Готуйте 2 різні продукти одночасно за допомогою режиму «SYNC».

1. Вставте решітку для гриля в чашу, а потім встановіть розділювач посередині.
 2. Натисніть , а потім натисніть кнопку .
 3. Виберіть свій продукт P1. Усі програми доступні для відбору.
 4. Виберіть свій продукт P2. Усі програми доступні для вибору, за винятком щойно вибраної P1.
 5. Спочатку блимає іконка продукту, який додається, а потім на екрані відображається «Додати».
- Примітка: Ці 2 інгредієнти не додаються одночасно, для них передбачено різний час приготування (температура приготування автоматично встановлюється на рівні 180°C. Прилад автоматично розраховує кількість продукту, що додається в першу чергу.**
6. Покладіть перший продукт в ліву частину чаші. Вставте чашу назад в прилад.
 7. Натисніть , щоб розпочати приготування.
 8. Прилад подає звуковий сигнал, коли потрібно додати 2-ий продукт.
- Примітка: прилад виконує автоматичний розрахунок, щоб забезпе-**

чити одночасне приготування 2 продуктів.

9. Покладіть другий продукт в праву частину чаші.
10. Одночасно з цим прилад подає звуковий сигнал, коли продукт готовий.
Примітка: Деякі інгредієнти потрібно готувати протягом однакового часу. У цьому випадку додайте 2 інгредієнти одночасно.
11. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтесь щипцями.

СУШІННЯ

1. Розташуйте решітку у чаші приладу.
2. Натисніть , виберіть режим «Аерофритюр», а потім відрегулюйте температуру , натиснувши $\oplus$ та $\ominus$ до 40°C на цифровому екрані.
3. Потім встановіть бажаний час приготування, натиснувши на кнопку $\oplus$ та $\ominus$. Ви можете встановити час від 1 години до 10 годин.
4. Натисніть кнопку «Пуск» , щоб запустити процес сушіння. На дисплеї по чергово відображатиметься вибрана температура та час, що залишився до завершення приготування.
5. Коли лунає звуковий сигнал таймера, це означає, що приготування закінчилось. Вийміть чашу з приладу і поставте її на жаростійку поверхню.
6. Перевірте, чи готова страва. Якщо страва ще не готова, поставте її назад на прилад і встановіть таймер ще на кілька хвилин.
7. Коли їжа буде готова, вийміть чашу. Щоб вийняти їжу з чаші, скористайтесь щипцями.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ПРИГОТУВАННЯ

Наведена нижче таблиця допоможе вам вибрати базові налаштування для страв, які ви хочете приготувати.

Примітка: Наведений нижче час приготування є лише орієнтовним і може варіюватися в залежності від сорту і партії використовуваної картоплі. Для інших продуктів розмір, форма та марка можуть вплинути на результати. Тому вам, можливо, доведеться трохи скорегувати час приготування.

	Кількість	Прибл. час (хв)	Температура (°C)	Режим приготування		Перемішування*	Додаткова інформація
КАРТОПЛЯ ТА ФРІ							
Заморожена картопля фрі (стандартна товщина 10 x 10 мм)	1000 г	35-40 хв	180°C			x2	
	1200 г	40-45 хв					
Картопля фрі по-домашньому (8 x 8 мм)	1000 г	35-40 хв	180°C			x2	Додайте 1 столову ложку олії
	1200 г	40-45 хв					
Скибочки замороженої картоплі	1000 г	20-25 хв	200°C			x3	Додайте 1 столову ложку олії
	1200 г	25-30 хв					

М'ЯСО ТА ПТИЦЯ							
Заморожений стейк	5 шт	12 хв	180°C				
Філе курячої грудки (без кісток)	100-500 г	12-19 хв	180°C				
Курка (ціла)	1600 г	60 хв	200°C				Використовуйте чашу без решітки
РИБА							
Філе лосося	4 шт	14-17 хв	140°C				
Креветки	20 шт	5 хв	170°C				
ЗАКУСКИ							
Заморожені курячі нагетси	2000 г	45 хв	200°C			Так	
Заморожені курячі крильця	1500 г	30-35 хв	200°C			Так	
Заморожені кільця цибулі	500 г	9-11 хв	200°C			Так	
Піца	400 г	7-10 хв	190°C				
Овочі	300-700 г	16-20 хв	200°C				
ВИПІЧКА							
Мафіни	8 шт	15-18 хв	180°C				Використовуйте деко/форму для запікання**
Шоколадні тістечка	8 шт	9-11 хв	160°C				
СУШІННЯ							
Яблука скибочками	4 шт	10 год	640°C				

	Кількість	Прибл. час (хв)	Режим приготування	Перемішування*	Додаткова інформація
Grill Гриль – 220 °C					
 +  15 хв - 220°C					
М'ясо	250 г	Попереднє нагрівання: 15 хв Приготування: 6-8 хв	Grill		Для поліпшення смаку можна додати рослинну олію, ароматні трави і сіль. В середині приготування ви можете повернути страву на місце.
Ковбаси	400 г	Попереднє нагрівання: 15 хв Приготування: 10-12 хв	Grill		Для поліпшення смаку можна додати рослинну олію, ароматні трави і сіль. В середині приготування ви можете повернути страву на місце.
Овочі	300 г	Попереднє нагрівання: 15 хв Приготування: 10 хв	Grill		
Філе риби	200 г	Попереднє нагрівання: 15 хв Приготування: 3-5 хв	Grill		
Sync Синх. Режим - 180°C					
Заморожена картопля фри 10 мм	600 г	Попередньо налаштовано		x2	
Скибочки замороженої картоплі	600 г	Попередньо налаштовано		x2	
Овочі	500 г	Попередньо налаштовано			
Овочі брокколі	600 г	Попередньо налаштовано			
Курячі гомілки	600 г	Попередньо налаштовано			
Курячі нагетси	1000 г	Попередньо налаштовано			
Антрекот на грилі	1 шт.	Попередньо налаштовано			
Філе лосося	1 шт.	Попередньо налаштовано			
Піца	1 скибочка	Попередньо налаштовано			
Прості міні-тис-течка	4 шт.	Попередньо налаштовано			

* Перемішати в середині приготування.

ВАЖЛИВО: Щоб уникнути пошкодження приладу, ніколи не перевищуйте максимальну кількість інгредієнтів та рідин, що зазначено в інструкції з використання та в рецептах.

** поставте деко/форму для запікання в чашу.

Коли ви використовуєте суміші, які ростуть (наприклад, торт, кіш або кекси), форму для запікання не слід заповнювати більше, ніж наполовину.

ПОРАДИ

- Дрібна їжа зазвичай вимагає трохи меншого часу приготування, ніж їжа більшого розміру.
- Для приготування більшої кількості їжі потрібно лише трохи більше часу, а для приготування меншої кількості продуктів - трохи менше часу.
- Перемішування їжі меншого розміру в середині приготування покращує кінцевий результат і може допомогти запобігти нерівномірному приготуванню.
- Додайте трохи олії до свіжої картоплі, щоб вона стала хрусткою. Додавши ложку олії, обсмажуйте картоплю протягом декількох хвилин.
- Не готуйте в приладі дуже жирні страви.
- Закуси, які можна приготувати в духовці, також можна приготувати в цьому приладі.
- Оптимальна рекомендована кількість для приготування картоплі фрі - 1000 грам.
- Використовуйте готове листкове і пісочне тісто, щоб швидко і легко приготувати закуски з начинкою.
- Поставте форму для запікання в чашу приладу, якщо ви хочете спекти пиріг або кіш, а також якщо ви хочете обсмажити крихкі інгредієнти або начинку. Ви можете використовувати форму для запікання з силікону, нержавіючої сталі, алюмінію, теракоти.
- Ви також можете використовувати прилад для розігріву їжі. Щоб розігріти їжу, встановіть температуру на 160°C до 10 хвилин.

ПРИГОТУВАННЯ ДОМАШНЬОЇ КАРТОПЛІ ФРІ

Для досягнення найкращих результатів ми радимо використовувати заморожену картоплю фрі. Якщо ви хочете приготувати домашню картоплю фрі, виконайте наведені нижче дії.

1. Виберіть сорт картоплі, рекомендований для приготування картоплі фрі. Почистьте картоплю та наріжте її соломкою однакової товщини.
2. Замочіть картоплю фрі в мисці з холодною водою мінімум на 30 хвилин, а потім обсушіть їх чистим кухонним рушником, який добре вбирає вологу. Потім промокніть паперовим кухонним рушником. Перед приготуванням картоплю фрі слід ретельно висушити.
3. Налийте в суху миску 1 столову ложку олії (рослинної, соняшникової або оливкової), викладіть зверху картоплю фрі та перемішуйте, поки вона не покриється олією.
4. Вийміть картоплю фрі з миски пальцями або кухонним приладдям, щоб зайва олія залишилася в мисці. Покладіть картоплю фрі в чашу. Примітка: Не перекидайте ємність з картоплею фрі, покритою олією, відразу в чашу, інакше надлишки олії залишаться на дні чаші.
5. Обсмажте картоплю фрі відповідно до інструкцій, наведених у розділі «Рекомендації щодо приготування».

ОЧИЩЕННЯ

Очищайте прилад після кожного використання.

Чаша, решітка і розділювач мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки це може пошкодити антипригарне покриття.

1. Вийміть вилку з розетки і дайте приладу охолонути.
Примітка: Вийміть чашу, щоб дати приладу швидше охолонути.
2. Протріть зовнішню поверхню приладу вологою ганчіркою.
3. Очистьте чашу, решітку та розділювач гарячою водою, невеликою кількістю миючого засобу та неабразивною губкою.
Ви можете використовувати знежирюючу рідину для видалення залишків бруду. Чашу, решітку і розділювач можна мити в посудомийній машині.
Порада: Якщо на дні чаші та решітки прилип бруд, залийте їх гарячою водою з додаванням засобу для миття посуду. Залиште чашу та решітку відмокати приблизно на 10 хвилин. Потім ретельно промийте і висушіть.
4. Промийте внутрішню частину приладу гарячою водою та протріть її вологою ганчіркою.
5. Очистьте нагрівальний елемент сухою щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.
6. Не занурюйте прилад у воду або будь-яку іншу рідину.

ЗБЕРІГАННЯ

1. Відключіть прилад від мережі і дайте йому охолонути.
2. Переконайтеся, що всі деталі чисті та сухі.

УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо у вас виникли проблеми з приладом, зверніться до Центру споживачів у вашій країні.

ГАРАНТІЯ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Якщо вам потрібні послуги або інформація, або якщо у вас виникли проблеми, зверніться до Центру обслуговування споживачів у вашій країні. Якщо у вашій країні немає Центру обслуговування споживачів, зверніться до місцевого дилера OBH Nordica. Телефон гарячої лінії – 0 800 308 083.

Захист навколишнього середовища понад усе!



① Ваш прилад містить цінні матеріали, які можна відновити або переробити.

➔ Залиште його в місцевому громадському пункті збору відходів.

ТЕХНІЧНІ ДАНІ

OBH Nordica ТИП AG801DS0, AG8018S0 220-240В ~, 50 Гц
1830 Вт

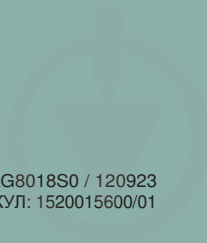


Ця інструкція може бути змінена або доповнена.





Designing Good Life



SE / ASA / AG801DS0, AG8018S0 / 120923
АРТИКУЛ: 1520015600/01