



Jet Fryer - AF1

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



dronic.com



[dronic](https://www.youtube.com/channel/UCdronic)



[@dronicmedia](https://www.instagram.com/dronic)



[Dronic](https://www.facebook.com/dronic)



[@dronicmedia](https://www.twitter.com/dronic)

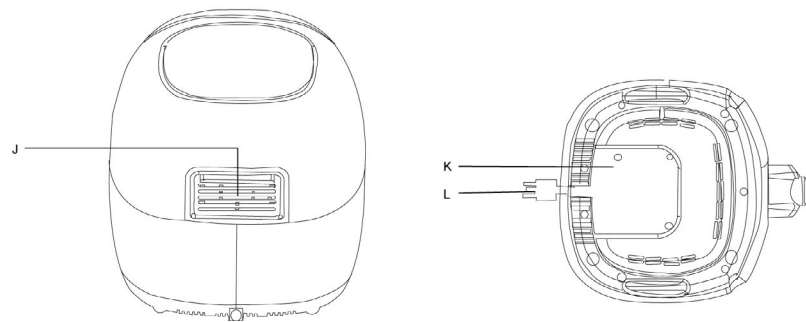
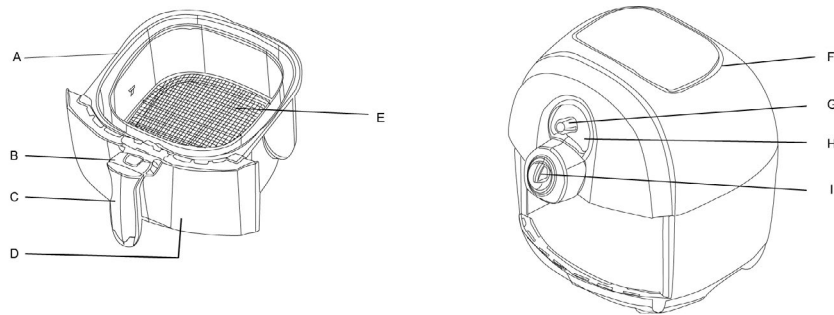
Contents

English Manual	5
Manuel d'utilisation en Français	21
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	35
Manual de Instrucciones en Español	51
Manuale D'istruzioni In Italiano	67
Instrukcja obsługi. Polski	82

English Manual

Introduction

Air Fryer uses air heating circulation (High-Speed Air) system and top grill to cook your ingredients in a fast, easy and healthy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. The additional baking plate, allows you easily to make some dishes like cakes, quiches and cook fragile food.



General Descriptions (Fig.1)

- A fry basket
- B fry basket release button
- C fry basket handle
- D frying pan
- E frying net
- F air inlet
- G temperature control knob
- H heating indicator
- I power on-knob / timer
- J air outlet
- K wire storage case
- L power cord

A heat resistant mat has been included for you to put the tray on when you take it out of the appliance.

Note:
**Please read the instructions carefully before using
 this appliance. Keep this instruction manual for
 future reference.**

Dangerous

- Never submerged in water or clean it under the tap because the appliance contains electronic components and heating elements
- Do not let the water or liquid enter into the appliance this will prevent electric shock.
- Always place the ingredients in the fry basket, to prevent any contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet or air outlet while the appliance is in operation.
- Do not fill the pan with oil that may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside while the appliance is operating.

Warning

- Please check the appliance voltage and your country power supply voltage are match before connecting the appliance.
 - Do not use the appliance if the power cord is damage.
 - If the power cord is damaged, you must have it replaced by a qualified electrician, in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children from 8 years old or above and by people with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they are supervised or guided by a person to ensure their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
 - Keep the appliance and the power cord out of reach of children when the appliance is switched on or is cooling down
 - Keep the power cord away from the surface of high temperature.
 - Do not insert the plug of the appliance or operate control panel with wet hands.

- Make sure the plug is inserted into the wall socket properly.
- Do not intend to operate the appliance by means of an external timer.
- Do not place the appliance on or nearby the flammable material, such as a tablecloth or curtain.
- Never place the appliance against the wall or others appliance. Keep a distance at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Never place any item on top of the appliance.
- Never use this appliance for any other purpose than described in this instruction manual.
- Appliance must be used in a sensible manner.
- Hot steam will be released through the air outlet during frying. Keep your hand and face from a safe distance. Also be careful of hot steam and high temperatures when removing the pan.
- The surface of the appliance may become very hot when in use. (figure 2)
- Immediately switched off the power or unplug the appliance if you see dark smoke coming out from the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the frying pan.

Note

- Place the appliance on a horizontal or a stable surface.
- Return the appliance to manufacturer or authorised service centre for repair or inspection. Do not repair the appliance yourself; otherwise the guarantee will become invalid.
- Be sure to unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you clean it.
- Ensure the ingredients presented in golden brown, not dark or brown.

Automatically Shut Off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has countdown to 0, the appliance will ring a bell and automatically shut off. If manually shut off, please turn the timer knob to 0.

Electromagnetic Fields (EMF)

This product conforms to the electronic magnetic field (EMF) related standards. If used correctly according to the instructions of the user manual, this product is safe.

Before First Use

- 1 Take away all the packaging material.
 - 2 Remove the sticker or label from the appliance.
 - 3 Use hot water, washing liquid and non-abrasive sponge to thoroughly clean the frying basket and pan.
- Note: You can also use the dishwasher to clean the components part.
- 4 Wipe the appliance inner part and outer part with a wet cloth.
- This is a no oil Air Fryer. Do not fill the frying pan with oil.

To Use

- 1 Place the appliance on a horizontal or a stable surface.
Do not put the appliance on non-heat resistance surface.
- 2 Properly place the fry basket in frying pan. (figure 3)
Pull the power cord out of the cord storage part in the bottom of the appliance.
Do not fill the frying pan with oil or other liquid.
Do not place any item on top of the appliance to cut off the airflow and influence the hot air heating.

The Use Of This Product

Air Fryer can be used for cooking many ingredients. The enclosed recipe book will help you understand the product and what is made with it. Please check image figures at the end of this manual to relate to the below points.

- 1 Insert the plug into the earthed wall socket
- 2 Carefully pull the frying pan from the appliance. (figure 4)
- 3 Put the ingredients in the fry basket. (figure 5)
Note: Do not put the ingredient exceeding the MAX indicator line or more than indicator table (refer to the chapter of the "Setting"), because this may affect the frying result.
- 4 Slide the frying pan back to the Air Fryer. (figure 6)
Never use the frying pan without the fry basket.
Note: Do not use or touch the frying pan, because it is very hot. Kindly hold the handle when removing the frying pan.
- 5 Adjust the temperature control knob to the required temperature. Please refer to the chapter of the "Setting" part to determine the right temperature. (figure 7)
- 6 Determine the time required for cooking ingredients (please refer to the chapter of the "Settings" part)
- 7 To switch on the appliance, please adjust to the necessary timer knob to cooking time. (figure 8)

If the appliance is cold, the cooking time should be increased by 3 minutes.

Note: You can also preheat the appliance before putting in the ingredients by adjusting the timer knob about 3 minutes, and wait for the heating indicator light goes out (about 3 minutes). Then put in the frying basket and adjust the timer knob to the cooking time.

- at this time, the power cord indicator and the heating indicator will light up. (figure 9)
- timer will countdown from set cooking time.
- Appliance process when heating indicator light up and goes out from times to times. This means that heating element in constant on and off, in order to maintain the temperature.
- Excess oil is collected on the bottom of frying pan.

8 Some ingredients in the cooking process need to shake halfway (refer to the chapter of the “Setting” part). Pull the frying pan from appliance and shake it, then slide back the pan into the appliance. (figure 10)

Note: Do not press the fry basket remove button during shaking the frying pan. (figure 11)

Tip: You can remove the fry basket from pan and shake only to reduce the weight. Pull the pan out of appliance and place it on a heat-resistance surface and press the fry basket remove button.

Tip: If you set the timer to half of the cooking time, listen to the timer bell when you want to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again for the remaining cooking times after shaking.

9 If you listen the timer bell, said the cooking times has elapsed. Pull the frying pan out of the appliance and place it on heat-resistance surface.

Note: You can also manually stop frying. Adjust the timer control knob to 0. (figure 12)

10 Check whether the ingredients are cooked.

If still need to cook, slide the frying pan back to the appliance and set the timer for a few minutes.

11 To pour out small ingredients (such as French fries), please press fry basket remove button (1) and then lift the fry basket out of frying pan. (2). (figure 13)

Do not turn the frying basket upside down with the pan still attach to it as it may cause excess oil that has collected at the bottom of the frying pan will leak onto the ingredients.

After frying, the pan and the ingredient are still hot. It is depending on the different ingredients; hot steam may escape from the frying pan.

12 Empty the ingredient from fry basket onto a plate or bowl. (figure 14)

Tip: To remove the large or fragile ingredients, can use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket. (figure 15)

13 The Air Fryer is instantly ready for cook the next batch of ingredients after a batch of ingredients is ready. (figure 16)

Settings

Below table will help you to choose the basic settings for the ingredients you want to cook.

Note: Please remember these Settings are only reference. We cannot guarantee the best setting for your ingredients because there is difference in source, size, shape and brand.

Because the high-speed air circulation technology instantly reheats the air inside the appliance, pull out the pan briefly from appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tip

-Slightly shorter the cooking time for smaller ingredients.

-Slightly longer the cooking time for larger amount of ingredients.

-Shake the smaller ingredients halfway of cooking time, this can optimise the end result and can prevent unevenly fried of the ingredients.

-Add small volume of oil to fresh potatoes for crispy and crunchy result and fry it within a few minutes after added oil.

-Do not cook some ingredient with extremely greasy, such as sausage.

-Snacks that can be cook in oven can be cook in this appliance as well.

-To cook crunchy French fries the best ingredients for that quantity is 500 grams.

-Use pre-made dough to cook filled snack in fast and convenient way.

Compared with homemade dough, the pre-made also need a shorter cook.

-Set the temperature to 150°C for up to 10 minutes to reheat ingredients.

Potatoes and French fries

Category	Min-Max Ingredients (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Frozen thin potato chips	300-700	12-16	200	Shake	
Frozen thick potato chips	300-700	12-20	200	Shake	
Homemade fries (8 * 8) mm	300-800	18-25	180	Shake	Add 1/2 TBSP oil
Homemade chips	300-800	18-22	180	Shake	Add 1/2 TBSP oil
Homemade chips	300-750	12-18	180	Shake	Add 1/2 TBSP oil
Potato	250	15-18	180		
Cream	500	18-22	180		

Meat and Poultry

Category	Min-Max Ingredients (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage,	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		

Snacks

Category	Min-Max Ingredients (g)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake	Additional information
Spring roll	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen bread crumbs cheese snacks	100-400	8-10	200		Use oven-ready
Stuffed vegetable	100-400	10	180		

Note: If the appliance is still cold, add another 3 minutes the cooking time.

Homemade French-fried

For best result, we suggest you to use pre-baked (such as frozen fries). If homemade French-fries, please follow the steps as below.

- 1 Peel the potatoes and cut them into small sticks.
 - 2 Soak the potatoes sticks in a bowl at least 30 minutes and then dry them with kitchen paper.
 - 3 Put ½ spoon of olive oil into a bowl and smear over the potatoes sticks.
 - 4 Take out the potatoes sticks from bowl by hand or a kitchen utensil so the excess oil left in the bowl. Put the potatoes sticks in the fry basket.
- Note: Do not put all potatoes sticks into fry basket in one go, to prevent excess oil on the bottom of frying pan.
- 5 Fry the potatoes sticks by following the instruction of chapter 5.

Meat and Poultry

Immediately clean the appliance after use. Give 30 minutes for everything to cool down.

The frying pan, baking tray, fry basket and inside of the appliance have a non-stick coating. If you use metal kitchen utensils or abrasive materials to clean them will damage the non-stick coating.

1 Unplug the power cord from socket and let the appliance cool down.

Note: Take out the frying pan from appliance to let the appliance cool down more quickly.

2 Clean the outer part of the appliance by wet cloth.

3 Use hot water, washing liquid and non-abrasive sponge thoroughly cleans the fry basket and frying pan and soaks for about 10 minutes.

4 Use hot water and non-abrasive sponge to clean the inner part of appliance.

5 Use cleaning brush to clean the food residues at the heating elements.

Storage

1 Unplug the power cord from socket and let the appliance cool down completely.

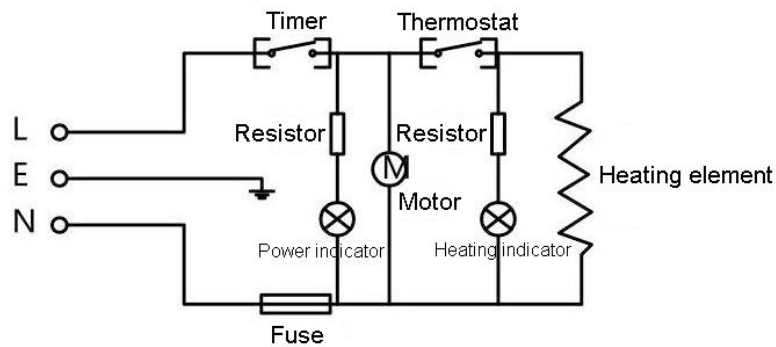
2 Ensure all parts have clean and dry.

3 Place the power cord into the cord storage compartment and fix it by insert into power cord fixing slot.

Troubleshooting

Question	Possible reasons	Solution
Air Fryer does not function	Appliance is not plugged in	1. Insert the plug into the earthed wall socket 2. Adjust the timer knob to the required cooking time.
Ingredients are not done after cooked with Air Fryer	1. Too much ingredients in fry basket Temperature is too low 2. Cooking time is too short	1. Divided ingredients into smaller batch to cook in fry basket. Smaller batch can be fried more evenly. 2. Adjust the temperature control knob to required temperature setting (refer to the "use of the appliance") chapter "Setting" part. Adjust the timer knob to the required cooking time (refer to the "use of the appliance") chapter "Setting" part.
Ingredients are not cook evenly	Some Ingredients need to be <u>shake</u> halfway during the cooking time.	Some ingredients that on top and fold over (such as French fries) need to be shake halfway during the cooking time (refer to the "use of the appliance") chapter "Setting" part.
Snacks are not crispy	Some snacks shall fry in traditional method.	Use oven snack, or brush some oil on the snack for crispy result.
Cannot slip the frying pan into the appliance	Too much of ingredients in fry basket	Do not put the ingredients more than the MAX indicator line.
White smoke come out from appliance	1. Cooking the greasy ingredient 2. Frying pan remains the greasy residues from previous use.	1. If fry greasy ingredients in Air Fryer, large amount of oil will leak into the frying pan. Oil will produces white smoke and the frying pan is heat up than normal. 2. White smoke is because greasy is heating up in the pan. Properly clean the pan after every use.
French fries are not cook evenly.	Did not soak the potatoes stick properly before fried by Air Fryer.	Make sure to use the fresh potatoes to fries.
French fries are not crispy.	Crispiness is depend on the oil water volume when fries.	1. Properly dry the potatoes stick before fry. 2. Cut the potatoes stick smaller for crisper result. 3. Add little volume of oil for crisper result.

Image Figures



Warranty and Service

1 Year Guarantee from Shine-Mart Ltd, Trademark owners of Duronic Products.
 NOTE: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

This product has been manufactured under the strictest of quality control procedures, and using the highest quality of materials, to ensure excellent performance and reliability. It will give very good and long lasting service, provided it is properly used and maintained.

The product is guaranteed for 1 years from the date of original purchase. If any defect arises due to a faulty materials or poor workmanship, the faulty product must be returned to the original place of purchase. Refund or replacement is at the discretion of that company.

Duronic Products are offered with a 1 year guarantee under the following conditions:

1. The product must be returned to the retailer with original proof of purchase.
2. The product must be installed and used in accordance with the instructions contained in this operating manual.
3. It must be used only for domestic purposes.
4. It does not cover wear and tear, malicious damage, misuse, neglect, inexpert repairs or consumable parts.
5. Shine-Mart Ltd has no responsibilities for accidental or consequential loss or damage.
6. Shine-Mart Ltd are not liable to carry out any type of servicing work, under the guarantee
7. Valid in the UK only



This product is fitted with BS:1363 plug and fuse
 Imported by Shine-Mart Ltd, RM3 8SB

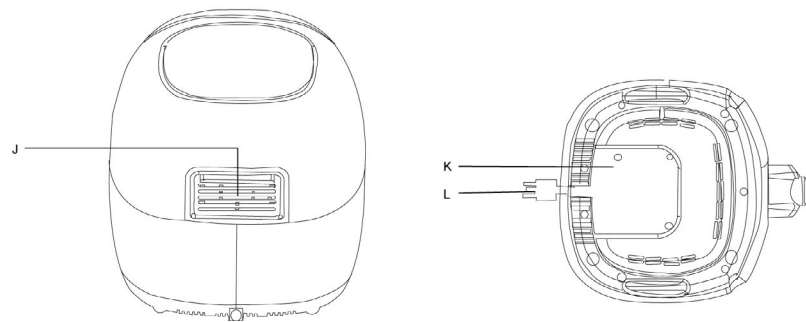
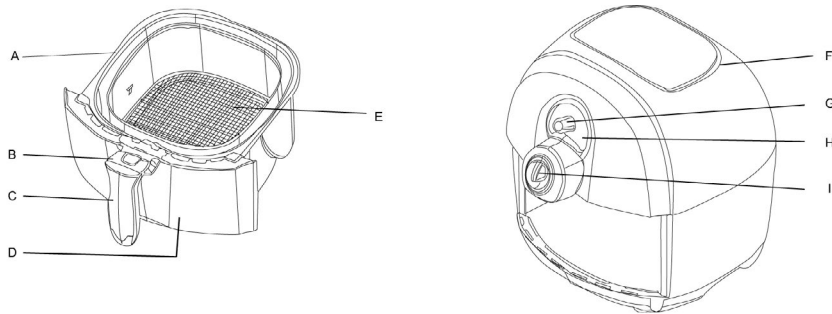


Information on waste Disposal for Consumers of Electrical & Electronic Equipment.
 This mark on a product and/or accompanying documents indicates that when it is to be disposed of, it must be treated as Waste Electrical & Electronic Equipment, (WEEE).
 Any WEEE marked products must not be mixed with general household waste, but kept separate for the treatment, recovery and recycling of the materials used.
 For proper treatment, recovery and recycling; please take all WEEE marked waste to your Local Authority Civic waste site, where it will be accepted free of charge.
 If customers dispose of Waste Electrical & Electronic Equipment correctly, they will be helping to save valuable resources and preventing any potential negative effects upon human health and the environment, of any hazardous materials that the waste may contain.

Manuel D'utilisation En Français

Introduction

La friteuse sans huile utilise un système de circulation d'air chaud à grande vitesse et une grille supérieure pour préparer vos ingrédients d'une manière rapide, facile et saine. Vos ingrédients sont chauffés de tous les côtés à la fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile à la plupart des recettes. La plaque de cuisson supplémentaire vous permet de préparer facilement des gâteaux, des quiches et autres repas « fragiles ».



Description Générale (Fig. 1)

- A panier à friture
- B bouton de déverrouillage du panier à friture
- C poignée du panier à friture
- D tiroir à friture
- E filet de friture
- F entrée d'air
- G bouton de commande de température
- H indicateur de chauffage
- I Bouton d'alimentation /minuteur
- J sortie d'air
- K boîtier de stockage de fil
- L cordon d'alimentation

Un tapis résistant à la chaleur a été inclus pour y déposer le plateau lorsque vous le sortez de l'appareil.

ATTENTION : Avant toute utilisation de l'appareil et de ces accessoires, lisez attentivement les instructions de sécurité qui suivent. Tout manquement aux instructions de sécurité pourrait vous exposer à un danger réel d'incendie, de choc électrique, de blessures corporelles et de dommages matériels. Gardez ce manuel pour consultation ultérieure.

Précautions D'utilisation - A Lire Attentivement

- N'immergez jamais l'appareil. Ne nettoyez jamais l'appareil en le mettant sous le robinet. Ne laissez pas de l'eau ou de liquides pénétrer l'appareil. L'appareil contient des composants électroniques et des éléments chauffants.
- Placez toujours les ingrédients dans le panier à friture, pour éviter tout contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas l'entrée d'air ou la sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Ne remplissez pas le tiroir d'huile qui pourrait provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de la friteuse lorsque l'appareil est en marche.
- Veuillez vérifier que la tension de l'appareil correspond à la tension d'alimentation de votre installation électrique avant de brancher l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil si son cordon d'alimentation est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, remplacez-le uniquement par un électricien qualifié pour éviter tout danger.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants lorsque l'appareil est en cours d'utilisation ou lorsque celui-ci refroidit.
- Gardez le cordon d'alimentation loin de la surface chaude de l'appareil et de toute autres sources de chaleur.
- Ne branchez pas l'appareil et n'utilisez pas l'appareil avec les mains mouillées.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement branché dans la prise de courant.
- Ne branchez jamais l'appareil sur une rallonge non-homologuée.
- Ne tentez jamais de faire fonctionner l'appareil à l'aide d'une minuterie externe.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, comme une nappe ou un rideau.
- Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Gardez une distance d'au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et un espace libre de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais un objet sur le dessus de l'appareil.

- N'utilisez jamais l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- De la vapeur chaude s'échappe à travers la sortie d'air pendant la cuisson. Gardez vos mains et votre visage hors de portée des émanations de vapeur. Faites également attention à la vapeur chaude et aux températures élevées en retirant le tiroir à friture.
- La surface de l'appareil peut devenir très chaude lors de son utilisation. (figure 2)
- Éteignez immédiatement l'alimentation ou débrancher l'appareil si vous voyez de la fumée noire sortant de l'appareil. Attendez l'arrêt d'émission de fumée avant de retirer le tiroir.
- Placez toujours l'appareil sur une surface horizontale ou stable.
- Si l'appareil ne fonctionne plus, retournez-le auprès du service réparation du vendeur. Ne réparez pas l'appareil vous-même, la garantie risquerait dans ce cas d'être annulée.
- Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil après l'avoir utilisé.
- Laissez refroidir l'appareil pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer.
- Assurez-vous de respecter les temps de cuisson.

Arrêt Automatique

Cet appareil est équipé d'une minuterie. Lorsque le décompte de la minuterie atteint "0", l'appareil sonne et s'éteint automatiquement. Pour l'éteindre manuellement, placer le bouton de la minuterie sur "0".

Avant La Première Utilisation

1. Retirez l'appareil de son emballage.
2. Retirez les autocollants et les étiquettes de l'appareil.
3. Utilisez de l'eau chaude, du liquide nettoyant et une éponge non abrasive pour nettoyer le panier et le tiroir à friture. Remarque : Vous pouvez également utiliser le lave-vaisselle pour nettoyer le panier et le tiroir à friture.
4. Nettoyez uniquement les parties internes et extérieures de l'appareil avec un chiffon humide.
5. Ce produit est un appareil à friture sans huile. Ne remplacez pas le tiroir à friture avec de l'huile.

Installation De L'appareil

1. Placez l'appareil sur une surface stable ou horizontale. Ne placez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.
2. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité de matières inflammables, comme une nappe ou un rideau.
3. Ne placez pas l'appareil contre le mur ou d'autres appareils. Gardez une distance d'au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et un espace libre de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais un objet sur le dessus de l'appareil.
4. Placez correctement le panier à friture dans le tiroir (figure 3)
5. Retirez le cordon d'alimentation de son compartiment de rangement situé dans la partie inférieure de l'appareil. Ne remplissez jamais le tiroir à friture avec de l'huile ou tout autre liquide inflammable.
6. Ne placez jamais un objet sur le dessus de l'appareil qui pourrait interrompre le flux d'air et affecter son bon fonctionnement.

Utilisation De L'appareil

La friteuse peut être utilisée pour la cuisson de nombreux ingrédients. Nous vous conseillons de lire attentivement le livre de recette joint avec la notice.

1. Branchez l'appareil à une prise de courant murale.
2. Retirez soigneusement le tiroir à friture de l'appareil. (figure 4)
3. Placez les ingrédients dans le panier à friture. (figure 5)
Remarque : Les ingrédients ne doivent pas dépasser le repère MAX ou la quantité indiqué dans le tableau correspondant (se reporter au chapitre « Réglages »), car cela peut affecter la cuisson des aliments.
4. Faites glisser le tiroir à friture pour le réinsérer dans la friteuse. (figure 6)
N'utilisez jamais le tiroir sans son panier à friture.
Remarque : Pendant la cuisson, ne touchez pas le tiroir à friture, car il est très chaud. Retirez doucement le tiroir à l'aide de la poignée.
5. Déterminez le temps nécessaire pour cuire les ingrédients (veuillez vous référer au chapitre « Réglages »)
6. Ajustez le bouton de commande de température (figure 7) à la température requise. Veuillez vous référer au chapitre « Réglages » pour déterminer la bonne température. (figure 7)

7. Pour allumer l'appareil, veuillez ajuster le bouton de la minuterie au temps de cuisson nécessaire. (figure 8). L'indicateur de cuisson s'allume. (figure 9) Si l'appareil est froid, le temps de cuisson devrait être augmenté de 3 minutes. Remarque : Vous pouvez également préchauffer l'appareil avant d'y mettre les ingrédients en réglant le bouton de la minuterie sur 3 minutes. Attendez ensuite que le voyant de chauffage s'éteigne (environ 3 minutes). Placez ensuite vos aliments dans le panier à friture et réglez la température et le temps de cuisson désiré.
8. Lorsque l'appareil a atteint la température programmée, il interrompt alors la montée en température du panier. L'indicateur de cuisson s'éteint alors pour vous signaler l'arrêt de la montée en température. Lorsque la température présente à l'intérieur de la friteuse diminue, celle-ci se rallumera ensuite pour maintenir la température désirée.
Remarque : Pendant la cuisson des aliments, l'excédent d'huile est recueilli sur le fond du tiroir à friture.
Remarque : Lors du processus de cuisson ; certains ingrédients doivent être secoués à mi-cuisson (se reporter au chapitre « Réglages »). Sortez le tiroir de l'appareil et secouez-le pour retourner les aliments à l'intérieur de l'appareil, puis replacez le tiroir dans l'appareil. (figure 10)
Remarque : N'appuyez pas sur le bouton de retrait du panier à friture pendant que vous secouez le tiroir (figure 11) .
9. Lorsque vous entendez la sonnerie de la minuterie, le temps de cuisson est écoulé. Sortez le tiroir de l'appareil et placez-le sur une surface résistante à la chaleur.
Remarque : Vous pouvez également arrêter la cuisson manuellement. Positionnez le bouton de réglage de la minuterie sur 0. (figure 12)
10. Vérifiez si les ingrédients sont cuits.
11. Si vous souhaitez prolonger la cuisson, remettez le tiroir dans l'appareil et réglez la minuterie sur quelques minutes supplémentaires.
12. Pour verser de petits ingrédients pendant la cuisson (tels que les pommes frites), appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier à friture (1), puis soulevez le panier à friture pour le sortir du tiroir. (2). (figure 13)
Attention ! Ne retournez pas le panier à friture lorsqu'il est encore à l'intérieur du tiroir, ce qui risquerait de faire couler l'excès d'huile recueilli au fond du tiroir sur les ingrédients.
Après la friture, le tiroir et les ingrédients sont encore chauds. En fonction des différents ingrédients, de la vapeur chaude peut s'échapper du tiroir à friture.
13. Videz les ingrédients du panier à friture dans une assiette ou un bol. (figure 14)
Conseil : Vous pouvez utiliser des pinces pour enlever les ingrédients grands ou fragiles du panier. (figure 15)
14. La friteuse est de nouveau prête à cuire vos aliments. (figure 16)

Conseils

- Réduisez légèrement le temps de cuisson pour les petits ingrédients.
- Augmentez légèrement le temps de cuisson pour une plus grande quantité d'ingrédients.
- Secouez les petits ingrédients à mi-chemin de la durée de cuisson, afin d'optimiser le résultat final et empêcher une friture inégale des ingrédients.
- Ajoutez une cuillère d'huile sur vos pommes de terre fraîches pour obtenir un résultat croustillant et croquant et lancez la friture quelques minutes après avoir ajouté l'huile.
- N'utilisez pas la friteuse pour cuire les ingrédients extrêmement gras comme des saucisses.
- Les en-cas qui peuvent être préparés au four peuvent être cuits dans cet appareil.
- Pour faire cuire des pommes frites, vous pouvez remplir la friteuse de 500 grammes maximum de pommes frites.
- Pour cuire vos tartes, vos pizzas ou vos gâteaux, utilisez de préférence une pâte de cuisson pré-préparée. Contrairement à la pâte maison, la pâte de cuisson préparée a besoin d'un temps de cuisson plus court.
- Pour réchauffer vos ingrédients, réglez la température à 150°C et réglez le minuteur sur 10 minutes.

Tableau Récapitulatif Des Temps/Températures De Cuisson

Le tableau ci-dessous vous aidera à choisir les réglages de base pour les ingrédients que vous voulez faire cuire.

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont indiqués uniquement pour référence. Nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour chaque ingrédient, à cause des différences d'origine, de taille, de forme et de marque des ingrédients.

Remarque : Si la friteuse est froide, ajouter encore 3 minutes au temps de cuisson.

Ingrédients	Quantité ingrédients	Temps (minutes)	Température (°C)	Secouer pendant la cuisson	Informations complémentaire
	Mini-Maxi (g)				
Frites surgelées	300-700	12-16	200	Oui	
Frites épaisses congelés	300-700	12-20	200	Oui	
Pommes frites maison	300-800	18-25	180	Oui	Ajouter 1/2 cuillères à soupe d'huile
Pommes de terre	250	15-18	180		
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Saucisse	100-500	13-15	200		
Pilons	100-500	18-22	180		
Poitrine de poulet	100-500	10-15	180		
Rouleau de printemps	100-400	8-10	200	Oui	Utiliser prêt à cuire
Pilons de poulets congelés	100-500	6-10	200	Oui	Utiliser prêt à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser prêt à cuire
Friand au fromage congelé	100-400	8-10	200		Utiliser prêt à cuire
Légumes farcis	100-400	10	180		

Cuisson Des Frites Maison (De 300 À 800Gr)

Pour un meilleur résultat, nous vous suggérons d'utiliser des frites surgelées.

Pour des frites maison, veuillez suivre les étapes ci-dessous.

- Pelez les pommes de terre et coupez-les en petits bâtonnets.
- Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans de l'eau pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec du papier absorbant.
- Rajoutez 1/2 cuillère d'huile d'olive dans un bol et en badigeonnez les bâtonnets de pommes de terre à l'aide d'un pinceau en silicone de préférence (non-fournis).
- Mettez les bâtonnets de pommes de terre dans le panier à friture.
- Remarque : rajoutez les pommes de terre par petite quantité dans le panier à friture afin d'éviter de mettre de l'huile dans le fond du tiroir de cuisson.
- Faites frire les frites maison pendant 18 à 23 minutes à 180°C. Secouez le bac à friture toutes les 5 minutes.

Nettoyage

- Débranchez le cordon d'alimentation et laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes.
- Remarque : Sortez le tiroir de l'appareil pour le laisser refroidir plus rapidement.
- Nettoyez la partie extérieure de l'appareil avec un tissu humide.
- Utilisez de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive pour nettoyer le panier et le tiroir à friture et laissez tremper pendant 10 minutes.
- Utilisez de l'eau chaude et une éponge non abrasive pour nettoyer la partie intérieure de l'appareil.
- Utilisez une brosse pour nettoyer les résidus d'aliments sur les éléments chauffants.

Remarque : Le tiroir à friture, le panier à friture et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. Si vous utilisez des ustensiles de cuisine en métal ou des matériaux abrasifs pour nettoyer le tiroir et le bac à friture vous pouvez endommager le revêtement antiadhésif.

Stockage

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise et laissez l'appareil refroidir.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.
- Placez le cordon d'alimentation dans son compartiment de rangement et fixez son extrémité en l'insérant dans la fente prévue à cet usage.

Garantie Et Service Après-Vente

1 an de garantie de la part de Shine-Mart Ltd, propriétaire de la marque Duronic.

Note : Ces déclarations n'affectent en rien votre droit statutaire en tant que consommateur

Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originale d'achat. Si ce produit était endommagé en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé au vendeur sous conditions :

- Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
- Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
- Le produit doit être réservé à un usage privé.
- La garantie ne protège pas contre les dommages dus à l'usure normale, l'utilisation malveillante, la mauvaise utilisation, la négligence, les réparations conduites par des non-experts ainsi que les pièces consommables.
- Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
- Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
- Valide dans toute l'Union Européenne.



Ce produit est fourni avec une prise européenne et un fusible de 3 ampères.

Importé par Shine-Mart Ltd, RM3 8SB.



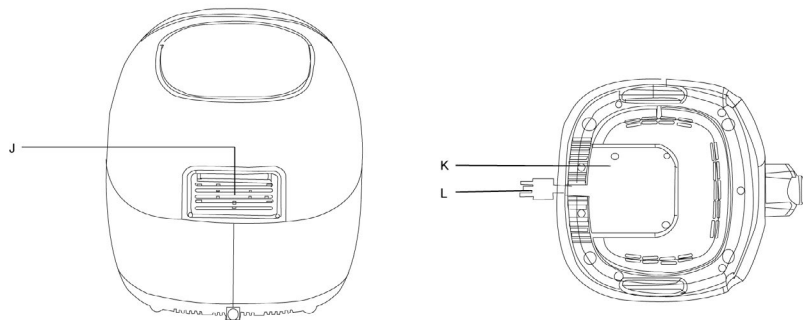
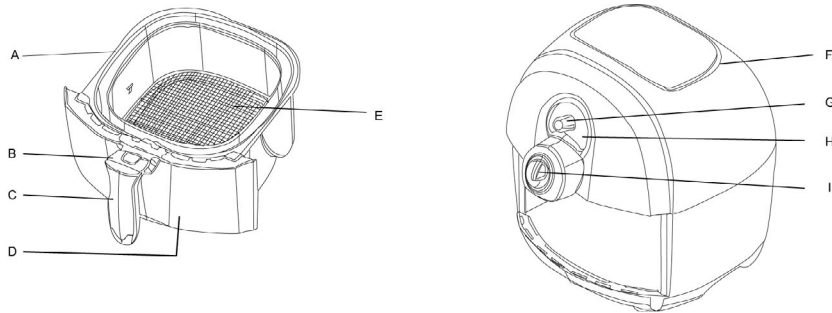
Informations sur la destruction des produits et équipements électriques et électroniques.

Ce symbole apparaît sur le produit et/ou les documents accompagnant ce produit pour indiquer que pour procéder à la destruction de ce produit, celui-ci doit être traité comme un déchet électrique et électronique (WEEE). Les produits marqués WEEE ne doivent être mélangés avec les déchets ménagers et doivent être séparés pour traitement et recyclage des composants. Afin de traiter et recycler ce produit, veuillez prendre tous les composants marqués WEEE au site de recyclage le plus proche où ce produit sera repris gratuitement. Si les clients jettent les déchets électriques et électroniques WEEE correctement, ce geste aidera la préservation des ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Einführung

Die Durodic Fritteuse verwendet Umlufttechnik (High-Speed Luft) um Ihre Zutaten schnell, einfach und gesund zu kochen. Das Essen wird von allen Seiten umluftet und Sie brauchen dabei kein Öl, oder sehr wenig, zu benutzen. Es gibt ein extra Backkorb für Speise wie Kuchen und Quiche.



Bauteile

- A Frittierkorb
- B Auslöseknopf für den Korb
- C Handgriff
- D Pfanne
- E Netzkorb
- F Lufteinlass
- G Temperaturregler
- H Temperaturanzeige
- I Einschalten / Timer
- J Luftausfuhr
- K Kabelablage
- L Netzkabel

Eine hitzebeständige Matte wird mitgeliefert, damit Sie das fertige Gericht auf der Polsterung platzieren können.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanleitung vor dem Gebrauch sorgfältig durch und bewahren Sie dies für die Zukunft auf.

Vorsicht

- Nicht ins Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.
- Vermeiden Sie, dass Wasser oder andere Flüssigkeiten in die Fritteuse eindringen. -Die Fritteuse nicht ohne den Korb benutzen.
- Die Luftein- und ausfuhr während des Betriebes nicht bedecken.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl. Dies könnte Feuer auslösen
- Berühren Sie während dem Vorgang nicht die Innenteile der Fritteuse.

- Nicht mit nassen Hände benutzen.
- Das Gerät nicht in der Nähe von brennbaren Gegenständen platzieren, wie zum Beispiel Tischdecken oder Vorhänge.
- Das Gerät nicht an der Wand oder direkt neben andere Gegenständen stellen. Halten Sie bitte mindestens 10 cm Abstand. Nichts auf das Gerät stellen.
- Verwenden Sie die Fritteuse nur für den zugelassenen Einsatzzweck.
- Heißdampf wird während des Betriebs durch die Luftauslaufstelle freigegeben werden. Seien Sie vorsichtig! Ebenfalls sorgfältiger Umgang mit dem Korb, nach der Benutzung. Die Außenfläche des Gerätes kann heiß werden.
- Schalten Sie die Fritteuse sofort aus und trennen Sie vom Strom, sobald Sie Rauch sehen.

Warnung

- Beachten Sie vor der Benutzung die Kompatibilität der Spannung mit Ihrem Stecker.
- Keine Verwendung der Geräte mit einem geschädigten Kabel.
- Bei geschädigter Kabel kontaktieren Sie den Hersteller, den Verkäufer oder eine zuständige Person. Dieser muss das Gerät neu ersetzen.
- Das Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrungen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes aufgeklärt wurden und die Gefahren verstanden wurden.
- Kinder beaufsichtigen und nicht mit dem Produkt spielen lassen.
- Das Kabel von Hitzequellen fernhalten.

Hinweis

- Das Gerät auf eine horizontale und stabile Oberfläche stellen.
- Senden Sie das Produkt zurück an den Hersteller, wenn ein Schaden vorhanden ist. Versuchen Sie den Fehler nicht selbst zu beheben. Dabei kann die Garantie verfallen. -Trennen Sie nach der Benutzung die Fritteuse vom Strom.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie die Reinigung vornehmen.

Automatische Ausschaltfunktion

Eine eingebaute Zeituhr ist vorhanden. Sobald der Timer 0 erreicht, wird ein Signal ertönen und die Fritteuse wird sich automatisch ausschalten. Ebenfalls können Sie den Timer manuell zurücksetzen, indem Sie den Knopf langsam auf Null drehen.

Elektromagnetische Felder (EMF)

Dieses Gerät kann elektromagnetische Felder generieren. Erfolgt die Benutzung jedoch richtig und nach dieser Anleitung, besteht keine gesundheitlichen Gefahren.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie die Verpackung
2. Entfernen Sie die Aufkleber und Folien.
3. Reinigen Sie das Gerät mit lauwarmen Wasser und Spülmittel.
Hinweis: Die Komponenten (außer das Hauptgerät) sind Spülmaschinenfest.
4. Wischen Sie das innen der Gehäuse mit einem feuchten Tuch ab.

Sie brauchen beim frittieren kein Öl zu benutzen.

Anweisungen

- 1 Das Gerät auf eine horizontale und stabile Oberfläche stellen. Die Oberfläche kann sehr heiß werden. Vermeiden Sie deshalb Oberflächen, die nicht hitzebeständig sind.
- 2 Setzen Sie den Korb immer richtig ein.(Abb.3)
- 3 Kabel von der Kabelablage abwickeln und das Gerät einstecken. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl.

Bedienung

1. Schließen Sie den Stecker an Strom.
2. Ziehen Sie vorsichtig den Korb heraus (Abb.4) und geben Sie Ihre Zutaten hinzu (Abb.5) und setzen Sie den Korb wieder ein (Abb.6).
Hinweis: Legen Sie nicht mehr Zutaten als die MAX-Anzeige in den Korb.Die falsche Menge wird das Ergebnis beeinflussen. Sehen Sie sich dazu die Tabelle unter dem Abschnitt "Einstellungen" an. Zu beachten: Die Pfanne kann sehr heiß werden. Vorsicht!
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein. Dafür ist auf den folgenden Seiten eine Tabelle aufgelistet.
4. Stellen Sie den Timer ein. Je nachdem wie lange das Gericht benötigt. Sobald Sie den Timer einstellen, wird die Fritteuse angehen. Sollte das Gerät kalt sein, wird die Kochzeit um 3 Minuten verlängert.
Hinweis: Heizen Sie die Fritteuse 3 Minuten vor, bevor Sie mit dem Kochen beginnen. Warten Sie bis die Beleuchtung ausgeht (nach 3 Minuten) und setzen Sie den vollen Korb ein.
-Die Beleuchtung wird zwischendurch ausgehen. Das bedeutet, dass die Temperatur konstant ist und die richtige Temperatur hat.
-Das überflüssige Öl wird heruntertropfen und wird im Korb aufgesammelt.
5. Einige Gerichte, müssen zwischendurch durchgeschüttelt werden. Nehmen Sie den Korb heraus, schütteln Sie und setzen Sie den Korb wieder ein.
Hinweis: Drücken Sie nicht während dem Schütteln den Auslöseknopf für den Korb (Abb.11).
Tipp: Wenn Sie zuerst die Hälfte der Zeit einstellen und nach dem Klingeln die Zutaten durchschütteln, kann Ihnen nichts anbrennen. Danach stellen Sie den Timer nochmals mit den verbleibenden Minuten ein.
6. Nachdem der Timer geklingelt hat, wissen Sie dass Ihr Gericht zum Verzehr fertig ist. Stellen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche.
Hinweis: Sie können den Vorgang auch manuell beenden. Setzen Sie einfach den Timer auf 0 zurück (Abb.12).
7. Stellen Sie sicher, dass Ihre Zutaten durchgekocht sind. Falls dies Ihnen nicht genug ist, können Sie den Timer wieder auf weitere Minuten einstellen.
8. Wenn Sie kleine Gerichte aus dem Korb entfernen möchten, lösen Sie die Pfanne vom Korb, indem Sie den Auslöse-Knopf drücken (Abb.13). Drehen Sie nicht den Korb um, da das überflüssige Öl vom Korb auslaufen könnte.
9. Leeren Sie den Inhalt aus dem Frittierkorb auf einen Teller oder in eine Schüssel (Abb.14).
Tipp: Um große oder zerbrechliche Bestandteile zu entfernen, können Sie eine Zange verwenden (Abb.15).
10. Die Fritteuse ist sofort für den nächsten Vorgang bereit (Abb.16).

Tipp

- Wahrscheinlich kürzere Kochzeiten für kleine Bestandteile.
- Wahrscheinlich längere Kochzeiten für größere und dickere Bestandteile. - Schütteln Sie bei Halbzeit die Zutaten, um sicher zu stellen, dass keine rohen Kartoffeln verbleiben.
- Fügen Sie kleine Mengen an Öl zu frischen Kartoffeln, damit sie schön knusprig werden.
- Snacks, die Sie im Ofen backen, können Sie auch mit der Fritteuse vorbereiten.
- Um knusprige Pommes zu bekommen, ist die beste Menge 500g.

Einstellungen:

Die folgenden Tabellen werden Ihnen behilflich sein, einfache standard Gerichte zu frittieren. Hinweis: Diese Angaben sind nur Vorschläge. Wir können für Ihre Zutaten nicht die besten Angaben garantieren. Alle Zutaten haben verschiedene Größe, Form und Marke.

Kartoffeln und Pommes Frites

Kategorie	Min-Max an Zutaten (g)	Zeit (In Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Information
Tiefkühl dünne Pommes	300-700	12-16	200	X	
Tiefkühl dicke Pommes	300-700	12-20	200	X	
Hausgemachte Pommes (8 * 8) mm	300-800	18-25	180	X	1/2 Esslöffel Öl
Hausgemachte Pommes	300-750	12-18	180	X	1/2 Esslöffel Öl
Kartoffeln	250	15-18	180		

Fleisch und Geflügel

Kategorie	Min-Max an Zutaten (g)	Zeit (In Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Information
Steak	100-500	8-12	180		
Schweinekotelett	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Wurst	100-500	13-15	200		
Hähnchenbrust	100-500	10-15	180		

Snacks

Kategorie	Min-Max an Zutaten (g)	Zeit (In Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Information
Frühlingsrolle	100-400	8-10	200	X	Bratfertig
Tiefkühl Chicken nuggets	100-500	6-10	200	X	Bratfertig
Fischstäbchen	100-400	6-10	200		Bratfertig
Gefülltes Gemüse	100-400	10	180		

Hausgemachte Pommes Frites

1. Schälen Sie die Kartoffeln und schneiden Sie diese in kleine Stücke.
2. Lassen Sie die Kartoffelstücke für ca.30 Minuten in Wasser ruhen. Trocknen Sie danach die Kartoffeln mit Küchenpapier ab.
3. Fügen Sie einen halben Löffel Öl zu den Kartoffeln und vermischen Sie diese.
4. Geben Sie nun die Zutaten in die Pfanne.
5. Sie können nach den vorgaben in der Tabelle die Kartoffeln frittieren.

Lagerung und Reinigung

Reinigung sollte nach jeder Benutzung folgen. Warten Sie ca. 30 Minuten, damit das Gerät abkühlen kann.

1. Trennen Sie die Fritteuse vom Strom und lassen Sie das Gerät abkühlen. Sie können um den Vorgang zu beschleunigen den Korb herausnehmen.
2. Für das außen Gehäuse verwenden Sie ein feuchtes Tuch.
3. Für den Korb und Pfannen könne Sie heißes Wasser, Spülmittel und Schwamm benutzen. 4 Weiterhin kann eine Reinigungsbürste benutzt werden.

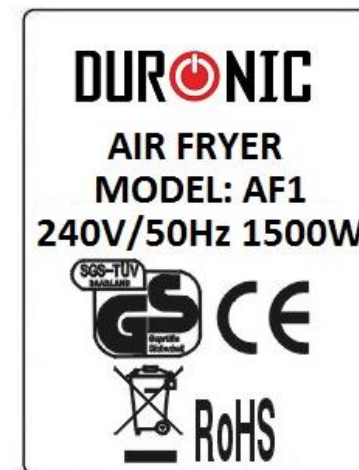
Lagerung

1. Nachdem alles abgekühlt und gereinigt ist, rollen Sie den Kabel auf und lagern Sie diese in der Ablage.
2. Sicherstellen, dass alle Teile trocken sind.

Fehlersuche

Bilder

Frage	Mögliche Gründe	Antwort
Fritteuse geht nicht an.	Das Gerät ist nicht an Strom angeschlossen.	1. Schließen Sie den Kabel an Strom. 2. Stellen Sie den Timer auf die gewünschte Zeit.
Die Zutaten sind noch ungebacken nach Ablauf der Zeit.	1. Die Menge ist zuviel oder die Temperatur ist zu niedrig. 2. Die Backzeit war zu kurz.	1. Halbieren Sie die Menge an Zutaten. 2. Passen Sie die gewünschte Temperatur an. Verwenden Sie dazu die vorgegebene Tabelle.
Zutaten werden nicht gleichmäßig gekocht.	Einige Gerichte müssen bei Halbzeit durchgeschüttelt werden.	Einige Zutaten, wie z.B. Pommes, müssen geschüttelt werden, sodass sie gleichmäßig frittiert werden.
Snacks sind nicht knusprig.	Einige Gerichte sollten auf traditionelle Weise frittiert werden.	Streichen Sie ein wenig Öl auf die Zutaten.
Der Frittierkorb passt nicht in die Fritteuse.	Zu viele Zutaten befinden sich im Korb.	Die Zutaten sollten die Max. Markierung nicht überschreiten.
Weißer Rauch ist sichtbar	1. Fettige Zutaten befinden sich in der Fritteuse. 2. In der Pfanne befinden sich fettige Reste von der vorherigen Benutzung.	1. Bei fettigen Gerichten kann Öl in die Pfanne tropfen. Dies wird den Rauch verursachen und die Pfanne wird sich schneller aufheizen als vorgesehen.
Pommes Frites wird nicht gleichmäßig frittiert.	Die Kartoffeln wurden vorher nicht richtig eingeweicht.	Benutzen Sie frische Kartoffeln dafür.
Pommes Frites sind nicht knusprig genug.	Dies ist abhängig von der Wasser- und Ölvolumen.	1. Trocknen Sie die Kartoffeln richtig ab. 2. Schneiden Sie die Kartoffeln in kleinere Stücke. 3. Geben Sie eine kleine Menge öl hinzu.



Gewährleistung

1 Jahr Gewährleistung von Shine-Mart Ltd, der Markeninhaber von Duronic Produkte.

ZUR BEACHTUNG : DIESE BEDINGUNGEN HABEN KEINE BEEINFLUSSUNG AUF IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER

Dieses Produkt wurde unter strengen Qualitätskontrollen hergestellt, und wurde aus hochwertigen Werkstoffen produziert, um ausgezeichnete Leistung und Zuverlässigkeit zu gewährleisten. Sofern das Produkt korrekt benutzt und gewartet wird, wird eine langlebige Lebensdauer garantiert.


Das Produkt ist für 1 Jahr, ab dem Kaufdatum, gewährleistet. Beim Auftreten eines Schadens, durch schlechten Werkstoffe oder Verarbeitung, sollte das fehlerhafte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Eine Rückerstattung oder einen Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.


Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen :

Duronic Produkte kommt mit 1 Jahr Gewährleistung unter den folgenden Bedingungen :

1. Das Produkt sollte mit dem ursprünglichen Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt sollte unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Die Produkte sind nur für den Hausgebrauch geeignet.
4. Natürliche Abnutzung oder Schäden, böswillige Beschädigung, Missbrauch, unsachgemäße Reparaturen von Verschleißteile sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd hat keine Verantwortung für indirekte Verluste oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gultig in der EU

Dieses Produkt ist mit einem EU Stecker und Sicherung
ausgestattet, die
von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert sind

 Information über Abfalllagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten. Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass wenn eine Beseitigung erfolgt, diese an Elektro-Altgeräte (WEEE)- Stellen beseitigt werden muss. Für weitere Behandlungen und Weiterverarbeitung der Werkstoffe, dürfen diese WEEE- markierte Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.

 Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung bitte alle WEEE - markierten Produkte zu Ihren kommunalen Abfallbeseitigungsanlage nehmen. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.

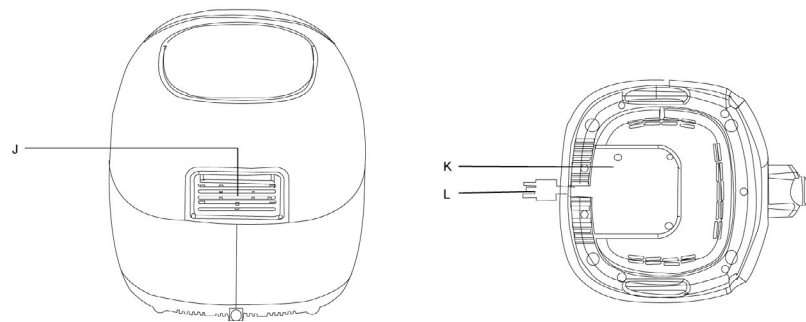
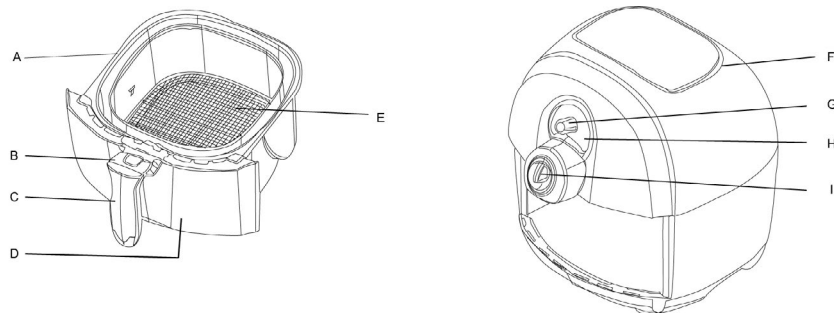
Wenn die Beseitigung von Elektro-und Elektronik-Altgeräten richtig beseitigt wird, werden Sie helfen, wertvolle Ressourcen zu gewinnen und mögliche negative Auswirkungen auf Gesundheit und der Umwelt zu vermeiden.

Follow Us

Manual De Instrucciones En Español

Introducción

La freidora de aire utiliza un sistema de circulación de calefacción (aire de alta velocidad) con una parrilla superior para cocinar los ingredientes en una manera rápida, fácil y saludable. Sus ingredientes son calentados por todos lados a la vez y no hay necesidad de agregar aceite a la mayoría de los ingredientes. La placa para hornear adicional, permite fácilmente hacer algunos platos como las tortas, quiches y cocinar alimentos frágiles.



Descripción General (Figura 1)

- A Cesta de freír
- B Botón de liberación de la cesta de freír
- C Mango de la cesta de freír
- D Sartén
- E Malla
- F Entrada de aire
- G Perilla de control de temperatura
- H Indicador de calefactor
- I Perilla de encender / temporizador
- J Salida de aire
- K Almacenamiento para el cable
- L Cable de alimentación

Una alfombrilla resistente es incluida para que usted ponga la bandeja cuando saque de su freidora de aire

Nota:
Por favor lea cuidadosamente las instrucciones antes de utilizar este aparato. Conserve este manual de instrucciones para futura referencia

Peligro

- Nunca sumerja en agua o limpie bajo el grifo ya que el aparato contiene componentes eléctricos y elementos de calefacción.
- No permita ningún contacto con agua o cosas líquidas ya que esto evitara el riesgo de descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes en la cesta de freír, evitara cualquier contacto con los elementos de calefacción.
- No cubra la entrada o salida de aire mientras su freidora de aire esté en funcionamiento.
- No llene el sartén con aceites que puedan causar riesgos de incendio.
- No toque el interior mientras su freidora de aire esté en funcionamiento.

Advertencia

- Por favor compruebe que el voltaje de su aparato con el voltaje de alimentación sean compatibles en el país que usted se encuentre antes de conectar.
- No utilicé el aparato si el cable de alimentación esta defectuoso.
- Si el cable de alimentación esta defectuoso, debe ser reemplazado con un electricista calificado, con el fin de evitar cualquier riesgo.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años de edad en adelante, por personas discapacitadas o personas con falta de experiencia y conocimientos con una persona que los supervise o sean guiados para garantizar su seguridad.
- Niños deben ser supervisados para evitar que jueguen con el aparato.
- Mantenga el aparato junto con el cable de alimentación fuera del alcance de los niños cuando esté en funcionamiento o enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación lejos de superficies calientes.
- No inserte el enchufe del aparato u opere el panel de control con las manos mojadas.
- Asegúrese de que el enchufe este insertado correctamente en el tomacorriente.

- No intente de operar el aparato con un temporizador externo.
- No coloque el aparato cerca de materiales inflamables como un mantel o una Cortina.
- Nunca coloque el aparato contra la pared u otros aparatos. Mantenga una distancia libre de 10cm entre la parte trasera y a los lados y 10cm por encima del aparato y nunca coloque ningún elemento en la parte superior del aparato.
- Nunca utilicé este aparato para otro propósito al menos de que estén descritos en este manual de instrucciones.
- Este aparato debe ser utilizado de una manera sensata.
- Vapor caliente será liberado a través de la salida de aire durante este en operación, Mantenga las manos y cara a una distancia segura. Tenga cuidado con el vapor caliente y temperaturas altas al momento de extraer la cesta.
- La superficie del aparato puede calentarse a una temperatura alta cuando este en uso. (Figura 2)
- Inmediatamente apague u desenchufe el aparato si ve que humo oscuro sale del aparato. Espere a que la emisión de humo pare antes de sacar la cesta de freír.

Nota

- Coloque el aparato en una superficie estable o posición horizontal.
- Devuelva el aparato al fabricante o ah un centro de servicio autorizado para una reparación o inspección. No intente reparar por su cuenta; de lo contrario la garantía será anulada.
- Asegúrese de desenchufar después de usar el aparato.
- Deje enfriar el aparato durante 30 minutos antes de proceder a limpiarlo.
- Asegúrese que los ingredientes tengan un color dorado, no oscuro o marrón.

Apague Automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llegue a 0, el aparato timbrara un timbre y automáticamente se apagara. Si apaga manualmente, por favor asegúrese de poner la perilla del temporizador a 0.

Campos Electrodomésticos (EMF)

Este producto se conforma con los estándares relacionados del campo magnético electrónico (EMF). Si se utiliza correctamente según las instrucciones del manual del usuario, este producto es seguro.

Antes Del Primer Uso

- 1 Quitar todo el material de embalaje.
 - 2 Retire el adhesivo o etiqueta del aparato.
 - 3 Use agua caliente, detergente con esponja no abrasiva para limpiar la cesta de freír y el sartén.
- Nota: También puede utilizar el lavavajillas para lavar los componentes.
- 4 Limpie la parte interior/exterior del aparato con un paño húmedo. Esta freidora de aire no es para uso con aceites. No llene el sartén con aceite.

Para Utilizar

- 1 Coloque el aparato en posición horizontal o en una superficie estable. No coloque el aparato en superficies que no sean resistentes al calor.
 - 2 Coloque correctamente la cesta de freír en el sartén. (figura 3)
- Tire el cable de alimentación de la parte inferior del aparato.
No llene el sartén con aceite u otros líquidos.
Asegúrese de no bloquear el flujo de aire en la parte superior del aparato para prevenir recalentamiento.

El Uso De Este Producto

- La freidora de aire puede ser útil para cocinar muchos ingredientes. El libro de recetas incluido le ayudara a entender el producto y lo que se puede hacer con él.
- Consulte las figuras de imagines al final de este manual para referirse a los siguientes puntos.
- 1 Conecte el cable de alimentación en el tomacorriente en la pared.
 - 2 Saque con cuidado el sartén del aparato (figura 4)
 - 3 Coloque los ingredientes en la cesta de freír. (figura 5)
- Nota: La cantidad de los ingredientes no debe exceder la línea que indica (MAX) puede referirse al sección de 'Ajustes', esto pueda que afecte el resultado final.
- 4 Deslice el sartén asía la freidora de aire (figure 6)
- Nunca utilice el sartén sin la cesta de freír.
- Nota: No utilice ni toque el sartén, porque estaría muy caliente. Cuidadosamente sostenga del mango cuando saque el sartén de la freidora de aire.
- 5 Ajuste la perilla de control de temperatura para obtener la temperatura deseada. Por favor refiérase a la sección de 'Ajustes' para determinar la temperatura correcta. (figura 7)
 - 6 Determine el tiempo adecuado para cocinar los productos (por favor refiérase al sección de 'Ajustes')
 - 7 Para encender el aparato, ajuste de la perilla del temporizador el tiempo de cocción. (Figura 8)
- Si el aparato esta frio, el tiempo de cocción debe ser aumentado a 3 minutos.
- Nota: También puede recalentar el aparato antes de poner los ingredientes, tan solo ajuste el temporizador a más o menos 3 minutos, y espere a que la luz del indicador de calentamiento apague (3 minutos). Luego coloque la cesta de freír y ajuste el tiempo de temporizador de cocción.
- En este momento, el indicador de luz que esta encendido y de calentamiento se prendera. (figura 9)
 - El temporizador empezará a dar cuenta atrás del tiempo de cocción.
 - El proceso del aparato indica la luz de calentamiento que se prenda y apague de vez en cuando para mantener la temperatura.
 - El exceso de aceite se recoge en el sartén de la freidora de aire.

8 Algunos de los ingredientes necesitan ser sacudidos en la mitad del proceso para que se pueda cocinar uniformemente (consulte con el sección de 'Ajustes'). Tire la cesta de freír del aparato para sacudir los ingredientes, regrese la cesta en posición para seguir cocinando. (figura 10)

Nota: No presione el botón de (remover) de la cesta de freír mientras sacuda los ingredientes. (figura 11)

Sugerencia: Se puede remover la cesta de freír de la cazuela y sacudir para reducir el peso. Saque el sartén del aparato y coloque en una superficie que resista al calor y pulse el botón para sacar la cesta de freír.

Sugerencia: Si establece el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, escuche el timbre y sacuda los ingredientes. Sin embargo, esto significa que debería ajustar el temporizador para completar de cocinar sus ingredientes.

9 Si escucha el timbre del temporizador, esto indica que el tiempo ha terminado. Tire el sartén fuera del aparato y coloque en una superficie resistente.

Nota: También puede manualmente parar la cocción, posicione la perilla del temporizador a 0. (figura 12)

10 Asegúrese de que los ingredientes estén cocinados.

Si aún necesitan ser cocinados, coloque la cesta de freír nuevamente en el aparato y ajuste el tiempo necesario

11 Para servir pequeños ingredientes como (patatas fritas) por favor presione el botón para remover la cesta de freír (1) luego levante la cesta de freír del sartén (2). (figura 13)

No gire la cesta boca abajo si aún está atada al sartén, esto puede causar que el aceite aculado se riegue en los ingredientes.

Después de freír, el sartén junto con los ingredientes estarán sumamente calientes, todo depende del tipo de los diferentes ingredientes; vapor caliente pueda que salga del sartén.

12 Vacíe los ingredientes de la cesta de freír en un plato o un recipiente. (figura 14)

Sugerencia: Para vaciar los ingredientes grandes o frágiles, puede utilizar un par de pinzas. (figura 15)

13 La freidora de aire siempre está listo para cocinar el siguiente lote de ingredientes después de que el primer lote esté listo. (figura 16)

Ajustes

La siguiente tabla le ayudara a decidir los ajustes básicos para los ingredientes que desee cocinar.

Nota: Por favor recuerde que estos ajustes son solamente referencias. No podemos garantizar los mejores ajustes para los ingredientes ya que vienen en diferente tipo como fuente, tamaño, forma y marca.

Ya que la tecnología del aire de circulación de alta velocidad recalienta al instante por el interior. Sacar el sartén cuidadosamente de la freidora mientras que el aire caliente apenas perturbara el proceso de cocción.

Sugerencia

- El tiempo de cocción es ligeramente menos para los ingredientes pequeños.
- El tiempo de cocción es un copo más largo para los ingredientes más grandes.
- Sacuda los ingredientes pequeños en la mitad del proceso de cocción, esto puede optimizar el resultado final y puede prevenir un cocido irregular entre los ingredientes.
- Agregue un poco de aceite en patatas para un resultado crujiente y crocante y fríalos dentro de unos minutos.
- No cocine ingredientes muy grasientos, como salchichas.
- Bocadillos adecuados para cocinar en el horno pueden ser cocinados con esta freidora de aire.
- Para cocinar patatas fritas crujientes la cantidad recomendable es de 500 gramos.
- Utilice masa/pasta prehecha para cocinar en una manera rápida y conveniente. En comparación con pasta/masa casera, el tiempo de cocción es más corto.
- Ajuste el temporizador a 150°C durante 10 minutos para recalentar los ingredientes.

Patatas y Patatas Fritas

Categoría	Min-Max Ingredientes (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacuda	Información Adicional
Patatas fritas delgada congeladas	300-700	12-16	200	Sacuda	
Patatas fritas gruesas congeladas	300-700	12-20	200	Sacuda	
Patatas fritas caseras (8 * 8) mm	300-800	18-25	180	Sacuda	Agregue ½ cucharada de aceite
Patatas fritas caseras	300-800	18-22	180	Sacuda	Agregue ½ cucharada de aceite
Patatas fritas caseras	300-750	12-18	180	Sacuda	Agregue ½ cucharada de aceite
Patatas	250	15-18	180		
Crema	500	18-22	180		

Carnes

Categoría	Min-Max Ingredientes (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacuda	Información Adicional
Filete	100-500	8-12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10-14	180		
Hamburguesas	100-500	7-14	180		
Salchichas	100-500	13-15	200		
Muslo de pollo	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10-15	180		

Bocadillos

Categoría	Min-Max Ingredientes (g)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacuda	Información adicional
Rollitos de primavera	100-400	8-10	200	Sacuda	Listo para hornear
Nuggets de pollo congeladas	100-500	6-10	200	Sacuda	Listo para hornear
Palitos de pescado congeladas	100-400	6-10	200		Listo para hornear
Migas de pan congelado aperitivo de queso	100-400	8-10	200		Listo para hornear
Vegetales rellenos	100-400	10	180		

Nota: Si el aparato sigue frío, añada 3 minutos adicionales al tiempo del temporizador

Patatas fritas caseras

Para mejores resultados, le sugerimos que utilice pre cocido como (Patatas fritas congeladas). Si utiliza patatas fritas caseras, por favor siga los siguientes pasos.

- 1 Pele las patatas y córtelos en pequeños trozos.
- 2 Remoje las patatas en un recipiente durante 30 minutos y luego séquelas con papel de cocina.
- 3 Agregue ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente y mezcle.
- 4 Saque las patatas del recipiente con las manos o con algún utensilio de cocina para que el exceso de aceite mantenga en el recipiente y luego coloque las patatas en la cesta de la freidora.

Nota: No ponga todas las patatas en la cesta de freír en una sola vez, esto evitara el exceso de aceite en la parte inferior del sartén.

- 5 Fría las patatas siguiendo las instrucciones en la sección 5.

Limpeza

Inmediatamente limpie la freidora después de haber utilizado. Deje 30 minutos para que se enfríe.

El sartén, bandeja de hornear, cesta de freír y la parte interior de su freidora tiene una capa antiadherente. Si utiliza utensilios de cocina de metal o materiales agresivos para limpiar entonces podría dañar la capa antiadherente.

1 Desenchufe el cable de alimentación de tomacorriente y deje enfriar.

Nota: Saque el sartén del aparato para que se enfríe rápidamente.

2 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

3 Utilice agua caliente, líquido detergente y una esponja no agresiva para limpiar la cesta de la freidora, el sartén y remójelos por unos 10 minutos.

4 Utilice agua caliente, esponja no agresiva para limpiar la parte interior del aparato.

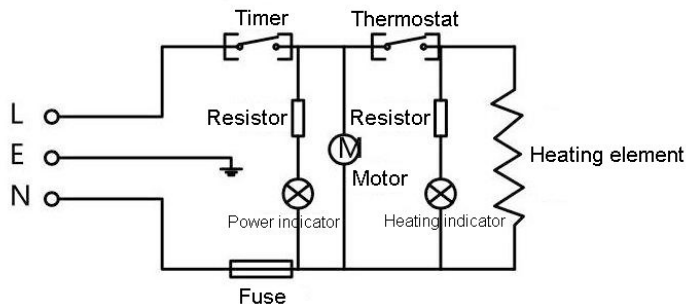
5 Utilice un cepillo de limpieza para limpiar los residuos en los elementos de calefacción.

Almacenamiento

1 Desconecte el cable de alimentación del tomacorriente y deje que enfríe completamente.

2 Asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

3 Coloque el cable de alimentación en el compartimiento de almacenaje y acomode bien en la ranura.



Solución de problemas

Preguntas	Posible razones	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está conectado	1. Conecte el cable de alimentación en el tomacorriente. 2. Ajuste la perilla del temporizador adecuadamente.
Los ingredientes no están cocidos después de haber freído en la freidora de aire	1. Muchos ingredientes en la cesta de freír, temperatura muy baja 2. Tiempo de cocción es muy corto	1. Divida los ingredientes en lotes pequeños, esto le dará un resultado uniforme. 2. Ajuste la perrilla de control de temperatura requerida (consulte 'El uso de este producto') sección 'Ajustes'
Ingredientes no están cocidos uniformemente	Algunos de los ingredientes necesitan ser sacudidos en la mitad del proceso de cocción	Alguno de los ingredientes en la parte superior (como patatas fritas) necesitan ser sacudidos durante la cocción (consulte 'El uso de este producto') sección 'Ajustes'
Bocadillos no están crocantes	Algunos bocadillos necesitaran ser freídos en el método tradicional	Utilice un horno tradicional Puede añadir un poco de aceite para un resultado crujiente cuando utilice la freidora de aire.
No consigue meter el sartén en el aparato	Demasiados ingredientes en la cesta de freír	No sobrepase los ingredientes de la marca indicada (MAX) en la freidora de aire
Humo blanco sale del aparato	1. Cuando este cocinando ingredientes grasientos 2. Los residuos grasos en el sartén del anterior uso	1. Si está friendo ingredientes grasos, abra una gran cantidad de aceite en el sartén. El aceite producirá humo blanco y el sartén se sobrecalentara de lo normal. 2. Humo blanco es porque la grasa se está sobrecalentando en el sartén. Sugerimos limpiar el sartén después de cada uso.
Patatas fritas no están cocinadas uniformemente	No remojo correctamente los trozos de patatas antes de freír en la freidora de aire	Asegúrese de usar patatas frescas para freír
Patatas fritas no están crocantes	Depende mucho del volumen de aceite o agua al freír.	1. Asegúrese de secar las patatas antes de freír. 2. Corte los trozos en trozos más pequeños. 3. Agregue un poco de aceite para un resultado crocante.

Figuras de imaginas



Garantía y servicio

1 Año de garantía de Shine-Mart Ltd, titulares de marca de productos Duroc.

NOTA: THESE STATEMENTS DO NOT AFFECT YOUR STATUTORY RIGHTS AS A CONSUMER

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas o control de calidad de procedimientos y utilizando la más alta calidad de materiales, para garantizar confiabilidad y un excelente rendimiento. Dará servicio muy bueno y duradero, siempre y cuando se utilice correctamente y manteniéndolo.

El producto está garantizado por 1 año desde la fecha de compra original. Si surge cualquier defecto debido a un defecto material o mano de obra, el producto defectuoso debe ser devuelto al lugar original de compra. Reembolso o reemplazo es a discreción de la compañía.

Los productos de Duroc se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con el comprobante de compra original.
2. El producto debe ser instalado y utilizado de acuerdo con las instrucciones contenidas en este manual.
3. Debe utilizarse únicamente para propósitos domésticos.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no tiene ninguna responsabilidad por pérdida o daño accidental o consecuencial.
6. Shine-Mart Ltd no son responsables de llevar a cabo cualquier tipo de reparación, en virtud de la garantía.



Este producto está equipado con enchufe Europeo y un fusible importado por Shine-Mart Ltd, RM38SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos/electrónico. Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como residuos eléctricos/electrónico (WEEE). Cualquier producto marcado WEEE no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados.

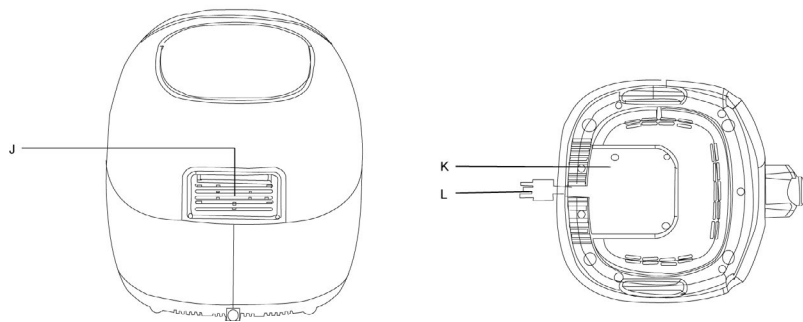
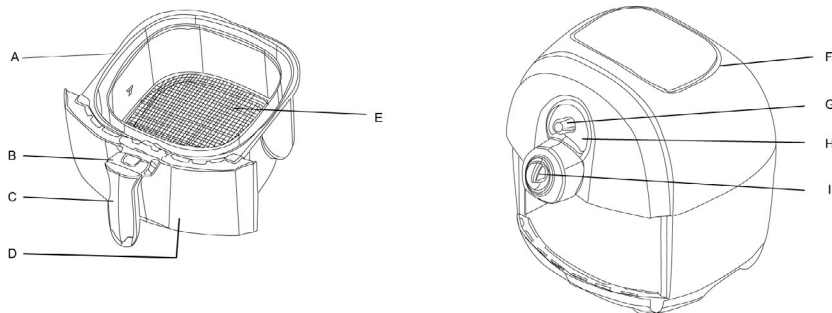
Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos WEEE y llévelo a su sitio de desechos Local autoridad cívica, donde será aceptado de forma gratuita

Si los clientes disponen de residuos eléctricos/electrónico correctamente, ayudaran a ahorrar valiosos recursos y prevenir los potenciales efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos.

Manuale D'istruzioni In Italiano

Introduzione

La friggitrice ad aria usa la tecnologia di circolazione dell'aria (Aria ad alta velocità) e la migliore griglia per cucinare i vostri ingredienti in modo veloce, semplice e salutare. I vostri ingredienti vengono cotti da tutte le parti contemporaneamente e non è necessario aggiungere olio per la maggior parte degli ingredienti. Il piano di cottura da forno aggiuntiva, vi permetterà di fare facilmente alcuni piatti come torte, crostate o cucinare cibi delicati.



Descrizione Generale (Figura 1)

- A cestino
- B tasto di rilascio del cestino
- C manico del cestino
- D piano di frittura
- E griglia di frittura
- F presa d'aria in entrata
- G manopola della temperatura
- H indicatore di riscaldamento
- I manopola di accensione / timer
- J presa d'aria in uscita
- K contenitore di conservazione del cavo
- L presa elettrica

E' incluso un tappetino resistente al calore per metterci sopra il cestello, quando lo si toglie dall'apparecchio.

Note:

Vi preghiamo di leggere attentamente le istruzioni prima dell'utilizzo. Conservate il manuale d'istruzioni per consultazioni future.

Pericoli

- Mai immergere in acqua o pulire sotto il rubinetto, poichè l'apparecchio contiene componenti elettronici e infiammabili.
- Non fare entrare acqua o liquidi all'interno dell'apparecchio, onde evitare corto circuiti.
- Mettere gli ingredienti sempre nel cestino di frittura, onde evitare contatti con gli elementi infiammabili.
- Mai coprire la presa d'aria in entrata e uscita mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire d'olio il cestello, poichè potrebbe causare un pericolo di fuoco.
- Non toccare l'interno mentre l'apparecchio è in funzione.

Avvertenze

- Prima di collegare l'apparecchio, si prega di verificare il voltaggio della friggitrice in modo che combaci con il voltaggio dell'alimentazione elettrica del Vostro paese.
- Non utilizzare l'apparecchio se il cavo elettrico è danneggiato. Se il cavo elettrico è danneggiato, dovete sostituirlo da un elettricista qualificato, in modo da evitare un pericolo di fuoco.
- Questo apparecchio può essere utilizzato dai bambini dagli 8 anni in su e da persone con capacità fisiche, sensoriali e mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza, purchè siano supervisionati o guidati da una persona che assicuri la loro incolumità. I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Tenere l'apparecchio e il cavo elettrico fuori dalla portata dei bambini mentre l'apparecchio è in funzione o si sta raffreddando. Tenere il cavo elettrico lontano dalle superfici con alte temperature.
- Non inserire la spina dell'apparecchio o utilizzare il pannello di controllo con le mani bagnate. Assicuratevi che la spina sia opportunamente inserita nella

presa della corrente.

- Non provate a utilizzare l'applicazione mediante un timer esterno.
- Non posizionare l'apparecchio vicino a materiali infiammabili, come una tovaglia o una tenda.
- Mai posizionare l'apparecchio contro il muro o altri apparecchi. Tenere una distanza di almeno 10cm di spazio libero dietro e nei lati e 10cm di spazio libero sopra l'apparecchio. Mai posizionare qualche oggetto sopra l'apparecchio.
- Mai utilizzare questo apparecchio per qualsiasi altro proposito diverso da quelli descritti nel manuale d'istruzioni.
- Il vapore caldo sarà rilasciato dalla presa dell'aria in uscita durante la frittura. Tieni le mani e il viso a distanza di sicurezza. Fare inoltre attenzione al vapore caldo e alle temperature alte quando si rimuove il cestello.
- La superficie potrebbe diventare molto calda durante l'utilizzo. (figura 2)
- Spegni immediatamente o toglì la spina dall'apparecchio se vedi fumo scuro venire fuori dall'apparecchio. Attendi che la fuoriuscita di fumo finisca prima di rimuovere il cestello.

Note

- Posizione l'apparecchio in una superficie orizzontale o stabile.
- Restituisci l'apparecchio alla fabbrica o a un centro di riparazioni autorizzato. Non riparare l'apparecchio da solo; altrimenti la garanzia diventerà invalida.
- Assicurati di togliere la spina dall'apparecchio dopo l'utilizzo. Fare raffreddare per circa 30 minuti prima di pulire. Assicurati che gli ingredienti si presentino di un colore dorato, non scuro.

Spegnimento Automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer raggiunge lo 0, l'apparecchio suonerà e si spegnerà automaticamente. Per spegnerla manualmente, portate il timer a 0.

Campi Elettromagnetici

Questo prodotto è conforme agli standard relativi al campo magnetico. Se usato correttamente seguendo il manuale d'istruzioni, il prodotto è sicuro.

Prima dell'utilizzo

- 1 Mettere a distanza tutto il materiale nell'imballaggio.
 - 2 Rimuovere gli adesivi dall'apparecchio.
 - 3 Usare acqua calda, lavapiatti e una spugna non abrasiva per pulire bene il cestino ed il contenitore.
 - Nota: Si può anche usare la lavastoviglie per pulire questi componenti.
 - 4 Pulire le parti interne e le altre parti con un panno umido.
- Questa non è una friggitrice ad olio. Non riempire il contenitore con olio.

Come utilizzare

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale o stabile.
Non posizionare l'apparecchio su una superficie non resistente ad alta temperatura.
- 2 Posizionare opportunamente il cestino dentro il contenitore. (figura 3)
Togliere il cavo elettrico dal contenitore di conservazione del cavo sul fondo all'apparecchio.
Non riempire il contenitore con olio o altri liquidi.
Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio per bloccare il flusso d'aria ed alterare il riscaldamento dell'aria calda.

L'utilizzo di questo prodotto

La friggitrice può essere utilizzata per moltissimi ingredienti. Il libro di ricette incluso vi aiuterà a capire il prodotto e cosa si può fare con esso. Guardate anche le figure alla fine del manuale in relazione ai punti seguenti.

- 1 Inserire la spina nella presa della corrente.
- 2 Rimuovere accuratamente il contenitore dall'apparecchio. (figura 4)
- 3 Mettere gli ingredienti nel cestino della frittura. (figura 5)
Nota: Non inserire un numero di ingredienti superiore alla voce "massimi" nella tabella guida (in riferimento al capitolo "Settaggi"), poichè potrebbe alterare il risultato di frittura.
- 4 Inserire nuovamente il contenitore dentro la friggitrice. (figura 6)
Mai utilizzare il contenitore senza il cestino.
Nota: Non usare o toccare il contenitore, poichè è bollente. Tenere delicatamente il manico quando si rimuove il contenitore.
- 5 Girare la manopola alla temperatura desiderata. Fate riferimento al capitolo dei "Settaggi" per determinare la giusta temperatura. (figura 7)
- 6 Impostare il tempo richiesto per la cottura degli ingredienti (fate riferimento al capitolo dei "Settaggi").
7 Per accendere l'apparecchio, portare il timer al tempo necessario di cottura. (figura 8)
Se l'apparecchio è freddo, il tempo di cottura deve essere aumentato di 3 minuti.
Nota: E' possibile anche riscaldare l'apparecchio prima di inserire gli ingredienti all'interno, portando il timer a 3 minuti, e aspettare che la spia che indica il raggiungimento della temperatura si spenga (dopo circa 3 minuti).
Fatto ciò, inserire il cestino e portare il timer al tempo di cottura adeguato.
 - a questo punto, l'indicatore di accensione e la spia che indica il riscaldamento si accenderanno. (figura 9)
 - il timer farà il conto alla rovescia a partire dal tempo di cottura selezionato.
 - Quando l'apparecchio è in funzione, la spia che indica il riscaldamento può accendersi e spegnersi di volta in volta. Ciò significa che i componenti si accendono e spengono costantemente per mantenere la temperatura.
 - L'olio in eccesso viene raccolto in fondo al cestino.
- 8 Alcuni ingredienti durante il processo di cottura necessitano di essere mescolati (vedi il capitolo sui "Settaggi"). Rimuovere il cestino dall'apparecchio, mescolare e rimettere il cestino all'interno. (figura 10)

Nota: Non premere il tasto di rimozione del cestino mentre lo si mescola. (figura 11)

Suggerimento: Se si desidera rimuovere il cestino dal contenitore per ridurre il peso e mescolare, rimuovere il contenitore dall'apparecchio, appoggiarlo su una superficie resistente al calore e premere il tasto di rimozione.

Suggerimento: Se si setta il timer a metà del tempo di cottura, si potrà sentire il campanello del timer suonare in modo da avvisare quando mescolare.

Tuttavia, ciò significa che si dovrà nuovamente settare il timer per la seconda parte del tempo di cottura rimanente.

9 Quando la campanella del timer suonerà, significa che il tempo di cottura è trascorso. Rimuovere il contenitore e appoggiarlo su una superficie resistente al calore.

Nota: E' possibile anche fermare manualmente la cottura portando il timer a 0. (figura 12)

10 Controllare che gli ingredienti siano cotti. Se necessitano ancora di cuocersi, rimettere il contenitore all'interno dell'apparecchio e settare il timer per qualche altro minuto.

11 Per versare piccoli ingredienti (come patatine fritte), premere il tasto di rimozione del cestino (1) e sollevare il cestino dal contenitore. (2). (figura 13). Non capovolgere il cestino con il contenitore ancora attaccato, poichè potrebbe far colare un eccesso di olio che è stato raccolto nel fondo del contenitore. Dopo la frittura, il contenitore e gli ingredienti sono ancora bollenti, a seconda degli ingredienti; dal contenitore potrebbe fuoriuscire vapore.

12 Svuotare gli ingredienti dal cestino in un piatto o una ciotola. (figura 14)

Suggerimento: Per rimuovere ingredienti più grandi e fragili, si possono utilizzare delle pinze per raccogliere gli ingredienti dal cestino. (figura 15)

13 La friggitrice è subito pronta per cucinare la prossima quantità di ingredienti. (figura 16)

Settaggi

La tabella sottostante vi aiuterà a scegliere i settaggi per gli ingredienti che volete cucinare.

Nota: Ricorda che questi Settaggi sono solo riferimenti. Non possiamo garantire il miglior settaggio per i vostri ingredienti poichè c'è differenza di provenienza, misura, forma e marca.

Poichè la tecnologia di circolazione dell'aria riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, la rimozione repentina del contenitore dall'apparecchio durante il riscaldamento dell'aria potrebbe disturbare il processo.

Tip

-Diminuire leggermente il tempo di cottura per gli ingredienti più piccoli.

-Aumentare leggermente il tempo di cottura per quantità maggiori di ingredienti.

-Mescolare gli ingredienti più piccoli a metà cottura può ottimizzare il risultato finale e può impedire cotture non uniformi.

-Aggiungere una piccola quantità di olio per le patate fresche in modo da renderle croccanti e friggerle per qualche minuto dopo aver aggiunto l'olio.

-Non cuocere alcuni ingredienti estremamente grassosi, come la salsiccia.

-Snack che possono essere cotti in forno, possono essere cotti anche nell'apparecchio.

-Per cuocere in modo croccante le patatine fritte, la miglior quantità consigliata è 500 grammi.

-E' possibile usare la pasta sfoglia già pronta per cuocerla ripiena in modo facile e veloce. A differenza della pasta sfoglia fatta in casa, quella già pronta necessita di una cottura più breve.

-Per riscaldare gli ingredienti settare la temperatura a 150 gradi per 10 minuti.

Patate E Patatine Fritte

Categoria	Minimi-Massimi Ingredienti (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte sottili surgelate	300-700	12-16	200	Mescolare	
Patatine fritte spesse surgelate	300-700	12-20	200	Mescolare	
Fritture fatte in casa (8 * 8) mm	300-800	18-25	180	Mescolare	Mezzo cucchiaino di olio
Patatine fatte in casa	300-800	18-22	180	Mescolare	Mezzo cucchiaino di olio
Patatine fatte in casa	300-750	12-18	180	Mescolare	Mezzo cucchiaino di olio
Patate	250	15-18	180		
Crema di patate	500	18-22	180		

Carne e Pollo

Categoria	Minimi-Massimi Ingredienti (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Bistecca	100-500	8-12	180		
Braciola di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		

Snacks

Categoria	Minimi-Massimi Ingredienti (g)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Mescolare	Informazioni aggiuntive
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Mescolare	Già pronti
Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Mescolare	Già pronti
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Già pronti
Snack di formaggio surgelati	100-400	8-10	200		Già pronti
Verdure ripiene	100-400	10	180		

Nota: Se l'apparecchio è ancora freddo, aggiungere 3 minuti di cottura.

· Patatine fritte fatte in casa

Per il miglior risultato, suggeriamo di utilizzarle precotte (come le patatine surgelate). Per le patatine fritte fatte in casa, seguire i seguenti passi.

1 Pelare le patate e tagliarle in piccoli bastoncini.

2 Immergere in acqua i bastoncini di patate in una ciotola per almeno 30 minuti e asciugarle con carta da cucina.

3 Mettere mezzo cucchiaino di olio d'oliva dentro una ciotola e mescolarci all'interno i bastoncini di patate.

4 Togliere i bastoncini dalla ciotola con le mani o con un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettere i bastoncini dentro il cestino.

Nota: Non mettere tutti i bastoncini di patate in una volta sola, in modo da evitare che si accumuli troppo olio in fondo al contenitore.

5 Friggere le patatine seguendo le istruzioni del capitolo 5.

Pulizia

Pulire immediatamente l'apparecchio dopo l'utilizzo. Dare 30 minuti per raffreddarsi.

Il contenitore, teglia, cestino e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Se si utilizzano utensili da cucina di metallo o materiali abrasivi per pulire, ciò danneggerà il rivestimento.

1 Scollegare il cavo di alimentazione e lasciare raffreddare l'apparecchio.

Nota: Rimuovere il contenitore dall'apparecchio per farlo raffreddare più velocemente.

2 Pulire il resto dell'apparecchio con un panno umido.

3 Usare acqua calda, lavapiatti e una spugna non abrasiva per pulire a fondo il cestino e immergerlo per circa 10 minuti.

4 Usare acqua calda e una spugna non abrasiva per pulire l'interno dell'apparecchio.

5 Usare una spazzola per pulire i residui di cibo.

Conservazione

1 Scollegare la presa della corrente e lasciare raffreddare completamente.

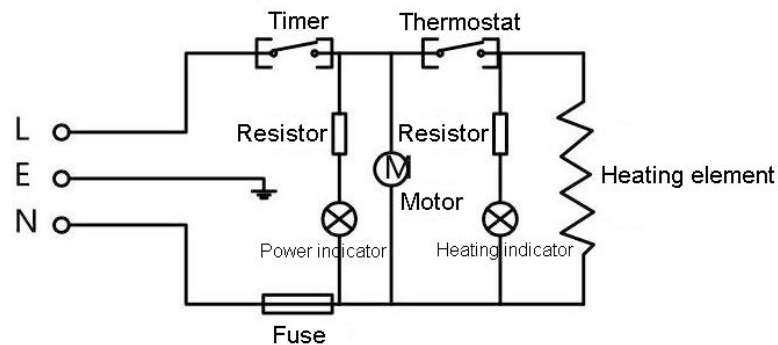
2 Assicurarsi che tutte le parti siano lavate e asciutte.

3 Posizionare il cavo dell'alimentazione nel contenitore di conservazione del cavo e sistemarlo inserendo il cavo nello slot di fissaggio.

Risoluzione dei problemi

Domanda	Possibili ragioni	Soluzione
La friggitrice non funziona	L'apparecchio non è collegato	1. Inserire la spina nella presa della corrente. 2. Settare il timer al tempo di cottura desiderato.
Gli ingredienti non sono ancora cotti dopo la cottura nella friggitrice	1. Troppi ingredienti nel cestino. Temperatura troppo bassa. 2. Il tempo di cottura è troppo breve.	1. Dividere gli ingredienti in piccole quantità da cucinare nel cestino. Quantità inferiori possono cuocersi più omogeneamente. 2. Sistemare la manopola della temperatura in modo appropriato al tempo di cottura (vedi il capitolo "uso dell'apparecchio" nella sezione "Settaggi").
Gli ingredienti non sono cotti in modo omogeneo	Alcuni ingredienti devono essere mescolati a metà cottura.	Alcuni ingredienti (come le patatine fritte) devono essere mescolate a metà cottura (vedi il capitolo "uso dell'apparecchio" nella sezione "Settaggi").
Gli snack non sono croccanti	Alcuni snack vanno fritti nel metodo tradizionale.	Utilizzare snack da forno, o spennellare di olio lo snack per renderlo più croccante.
Non riesco a togliere il contenitore dall'apparecchio	Troppi ingredienti nel cestino.	Non aggiungere ingredienti al di sopra dell'indicatore MAX.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco	1. Cottura di ingredienti grassi 2. Residui di grasso rimasti sul contenitore dall'uso precedente.	1. Se si friggono ingredienti grassi nella friggitrice, grandi quantità di olio coleranno nel contenitore. L'olio creerà del fumo bianco e il contenitore si surriscalerà. 2. Il fumo bianco è dovuto al grasso nel contenitore che si surriscalda. Pulire il contenitore in modo appropriato dopo ogni uso.
Le patatine fritte non sono cotte in modo omogeneo	Le patatine a bastoncini non-sono state immerse in acqua in modo appropriato prima di essere inserite nella friggitrice.	Assicurarsi di utilizzare patate fresche da friggere.
Le patatine fritte non sono croccanti	La croccantezza dipende dalla quantità di olio.	1. Asciugare bene le patate prima di friggerle. 2. Tagliare le patatine più piccolo per un risultato più croccante. 3. Aggiungere una piccola quantità di olio per un risultato più croccante.

Image Figures



Garanzia e servizi

Questo prodotto è garantito per una durata determinata con il distributore a partire dalla data di acquisto contro ogni difetto derivante da difetti di fabbricazione o dei materiali. Questa garanzia non copre difetti o danni derivanti da installazione impropria, uso improprio o usura anomala del prodotto. L'apparecchio deve essere restituito nella sua confezione originale e accompagnato dalla ricevuta e deve essere stato utilizzato in modo corretto. È importante rispettare le istruzioni per l'uso e le precauzioni di sicurezza indicate di seguito. Inoltre, non possiamo garantire l'apparecchio se è stato modificato o riparato dall'acquirente o da terzi.

1 anno di garanzia da Shine-Mart Ltd, proprietari del marchio commerciale Durodic.

NOTA: QUESTE DICHIARAZIONI NON INFLUISCONO SUI DIRITTI LEGALI DEL CONSUMATORE. Questo prodotto è stato realizzato con le rigorose procedure del controllo qualità, e utilizzando materiali di altissima qualità, per garantire affidabilità e prestazioni eccellenti. Vi regalerà un servizio ottimo e a lungo termine, purchè venga opportunamente usata e mantenuta.

Il prodotto è garantito per 1 anno dalla data di acquisto. Se sorge qualche difetto a causa di materiali difettosi o scarsa manodopera, il prodotto difettoso dovrà essere restituito al luogo originale di acquisto. Il rimborso o la sostituzione sono a discrezione dell'azienda.

I prodotti Durodic offrono 1 anno di garanzia alle seguenti condizioni:

1. Il prodotto deve essere restituito al rivenditore con la prova d'acquisto originale
2. Il prodotto deve essere installato e usato seguendo le istruzioni contenute nel manuale.
3. Il prodotto va utilizzato solo per scopi domestici. Non è da utilizzarsi per uso commerciale.
4. La garanzia non copre usura, danni volontari, abuso, negligenza, riparazioni inesperte o consumo dei materiali.
5. Shine-Mart Ltd non è responsabile per Danni accidentali o consequenziali.
6. Shine-Mart Ltd non è tenuta a eseguire qualsiasi tipo di riparazione, ai sensi della garanzia.
7. Termini validi in tutta l'unione europea

*Ci riserviamo il diritto di modificare le sopracitate condizioni
Per parti di ricambio si prega di consultare il sito www.duronic.com
Corretto smaltimento del prodotto



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata BS importata da Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Questo segno su un prodotto o su documenti indica che quando deve essere smaltito, deve essere trattato come i rifiuti elettrici ed elettronici (WEEE). Tutti i prodotti marcati WEEE non devono essere buttati nei rifiuti domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati.

Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

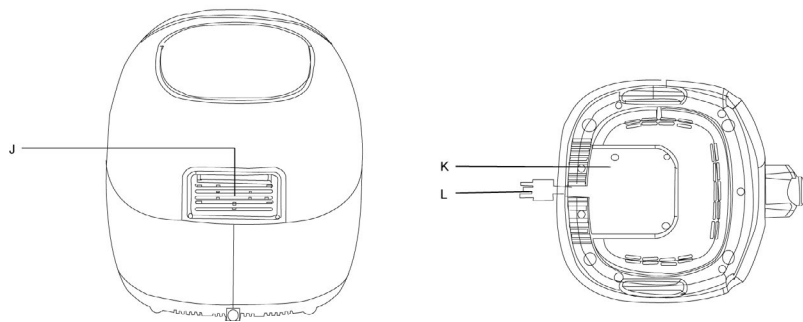
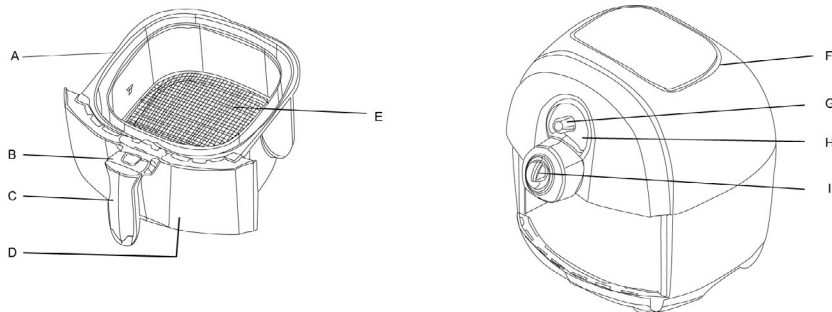
Se i consumatori sono propensi allo smaltimento corretto di rifiuti elettrici ed elettronici, aiuteranno a salvare risorse importanti e a prevenire i potenziali effetti negativi sulla salute umana e sull'ambiente di tutti i materiali pericolosi che i rifiuti possono contenere.

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI
QUESTO PRODOTTO E' SOLO PER USO DOMESTICO!

Instrukcja Obsługi. Polski

Wprowadzenie

Frytownica wykorzystuje cyrkulację nagrzanego powietrza oraz górną płytę grzejącą do przygotowania posiłków w szybki, prosty, a przede wszystkim - zdrowy sposób. Potrawy są podgrzewane jednocześnie z każdej strony. Nie zachodzi potrzeba dodawania oleju do większości składników. Dodatkowa podstawka do pieczenia sprawia, że możesz swobodnie przygotowywać ciasta, opieką kurczaki i kruche potrawy.



Elementy urządzenia (Rys.1)

- A Kosz do smażenia
- B Przycisk zwalniający kosz
- C Uchwyt kosza do smażenia
- D Misa do smażenia
- E Siatko
- F Wlot powietrza
- G Pokrętko kontroli temperatury
- H Czujnik temperatury
- I Pokrętko włącznika / czasomierz
- J Wylot powietrza
- K Przechowywanie kabla Przewód zasilający
- L

Żaroodporna mata została dołączona do urządzenia w celu zabezpieczenia kosza podczas wyciągania z urządzenia.

Uwaga:
Przed użyciem uważnie zapoznaj się z instrukcją obsługi. Zachowaj ten dokument do wglądu.

Zagrożenia

- Nigdy nie zanurzać urządzenia w wodzie lub nie czyścić pod bieżącą wodą. Produkt zawiera elektroniczne i grzewcze elementy
- Aby zapobiec porażeniu prądem nie pozwól wodzie lub innym płynom dostać się do urządzenia.
- Zawsze umieszczaj składniki w koszu do smażenia, aby zapobiec kontaktowi z nagrzewającymi się elementami.
- Nie zakrywaj wylotu powietrza podczas pracy urządzenia.
- Nie wypełniaj miski do smażenia olejem. Może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nie dotykaj wnętrza urządzenia, w czasie jego pracy.

Ostrzeżenia

- Przed podłączeniem urządzenia sprawdź napięcie urządzenia i napięcie zasilania w Twoim kraju.
- Nie używaj urządzenia, gdy przewód zasilający jest uszkodzony
- Jeżeli przewód jest uszkodzony musi zostać wymieniony przez wykwalifikowanego elektryka, aby uniknąć ryzyka porażenia prądem.
- Urządzenie może być użytkowane przez dzieci powyżej 8 roku życia oraz osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub braku doświadczenia i wiedzy, o ile otrzymali oni nadzór lub instrukcję dotyczące użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie oraz przewód zasilający powinien znajdować się poza zasięgiem dzieci podczas pracy lub schładzania urządzenia.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od gorących powierzchni oraz wysokiej temperatury.
- Nie operuj wtyczką oraz panelem kontrolnym mokrymi rękami.

- Upewnij się, czy wtyczka jest prawidłowo zamontowana do gniazdka elektrycznego.
- Nie operuj urządzenia przy pomocy zewnętrznego timera.
- Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu łatwopalnych materiałów jak zasłony, obrusy, ścierki.
- nigdy nie umieszczaj urządzenia naprzeciwko ściany lub innych urządzeń. Zachowaj przynajmniej 10 cm wolnej przestrzeni z każdej strony. Nigdy nie umieszczaj żadnego przedmiotu na górze urządzenia.
- Nigdy nie używaj urządzenia w innym celu niż jest to zaznaczone w instrukcji.
- Urządzenie może musi być użytkowane z rozsądkiem.
- Para gorącego powietrza będzie emitowana poprzez wentylatory podczas pracy urządzenia. Zachowaj bezpieczny dystans i szczególną ostrożność podczas wydobywania się gorącej pary i podczas wyjmowania kosza.
- Powierzchnia urządzenia mocno się nagrzewa podczas pracy. (Rys. 2) - Natychmiast wyłącz lub odłącz urządzenie od zasilania, jeżeli pojawia się dym. Przed przystąpieniem do usuwania miski do smażenia odczekaj, aż dym przestanie się ulatniać.

Uwagi

- Umieść urządzenie horyzontalnie, na stabilnej powierzchni.
- Jeżeli urządzenie ulegnie uszkodzeniu nie naprawiaj go na własną rękę. Należy je zwrócić lub oddać do autoryzowanego serwisu. Nie przestrzeganie tej zasady może skutkować utratą gwarancji.
- Odłącz urządzenie od zasilania, gdy go nie używasz.
- Pozwól urządzeniu schłodzić się przez ok. 30 min przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Przestrzegaj czasów gotowania.

Autowylączenie

Urządzenie jest wyposażone w programator. Jeżeli czas osiągnie poziom 0, wtedy urządzenie emituje sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłącza się. Jeżeli wyłączasz urządzenie automatycznie upewnij się, że pokrętko czasomierza jest ustawione na 0.

Pole elektromagnetyczne (EMF)

Produkt jest zgodny ze standardami pola magnetycznego (EMF).
W przypadku użytkowania zgodnie z instrukcją obsługi jest całkowicie bezpieczny.

Przed pierwszym użyciem

- 1 Usuń całość opakowania.
 - 2 Usuń naklejki ochronne oraz metki z opakowania.
 - 3 Przy pomocy gorącej wody, płynu do naczyń oraz gąbki umyj, kosz do smażenia oraz misę.
 - Uwaga: Możesz użyć zmywarki do czyszczenia tych komponentów.
 - 4 Przetrzyj urządzenie oraz wewnętrzne elementy przy pomocy wilgotnej ściereczki.
- Jest to beztłuszczowa frytownica. Nie wypełniaj kosza do smażenia olejem.

Instrukcja użytkowania

- 1 Umieść urządzenie na płaskiej, stabilnej powierzchni.
Umieszczaj urządzenie na żaroodpornej powierzchni.
- 2 Prawdłowo umieść kosz do smażenia w misie. (Rys. 3) Wyciągnij przewód zasilający z pojemnika do przechowywania kabla, znajdującego się na spodzie urządzenia.
- Nie wypełniaj kosza do smażenia olejem lub innym płynem.
- Nie umieszczaj żadnego przedmiotu na górze urządzenia, aby nie zablokować przebiegu gorącego powietrza.

Instrukcja użytkowania

Frytownica może służyć do przygotowywania kilku składników jednocześnie. Załączone przepisy pomogą w zrozumieniu zasady działania produktu i jego przeznaczenia. Zapoznaj się z z rysunkiem prezentującym elementy urządzenia, aby lepiej zrozumieć instrukcję.

- 1 Umieść wtyczkę urządzenia w kontakcie.
- 2 Ostrożnie wyciągnij misę do smażenia z urządzenia. (rys. 4)
- 3 Umieść składniki w koszu do smażenia. (Rys. 5)
- Uwaga: Nie umieszczaj składników powyżej linii MAX lub powyżej zalecanej ilości zaznaczonej w tabeli (rozdział: Ustawienia), ponieważ może to mieć wpływ na rezultat gotowania.
- 4 Wsuń kosz do smażenia do frytownicy. (Rys. 6)
- Nigdy nie używaj urządzenia bez kosza do smażenia.
- Uwaga: Nie dotykaj urządzenia podczas pracy, ponieważ jest bardzo gorące. Użyj uchwytów do operowania urządzeniem.
- 5 Określ czas potrzebny do przygotowania składników. W tym celu zapoznaj się z rozdziałem "Ustawienia", aby zastosować właściwe parametry.
- 6 Zapoznaj się z właściwym czasem przygotowania potrawy. (rozdział Ustawienia) (rys. 7)
- 7 Przy pomocy pokrętki ustaw właściwy czas pracy. (rys. 8)

Jeżeli urządzenie jest zimne, czas gotowania powinien być wydłużony o 3 min.

Uwaga: Możesz także wstępnie podgrzać urządzenie przed umieszczeniem składników, poprzez ustawienie czasomierza na 3 min. Po upływie czasu podgrzewania umieść składniki w koszu i ustaw właściwy czas i temperaturę gotowania.

- W tym czasie wskaźnik pracy urządzenia oraz nagrzewania będzie włączony. (rys.9).
- pokrętko czasomierza będzie się zmniejszać zgodnie z upływającym czasem.
- Urządzenie jest aktywne, a wskaźnik temperatury włącza się i wyłącza w czasie pracy. Związane jest to z nagrzewaniem lub ochładzaniem się urządzenia w celu utrzymania właściwej temperatury.
- Nadmiar oleju jest gromadzony na dole miski do smażenia.

8 Niektóre składniki wymagają w czasie procesu gotowania/ smażenia przemieszania składników (patrz rozdział: Ustawienia). Wyciągnij kosz do smażenia i energicznie nim wstrząśnij, a następnie włóż spowrotem do frytownicy. (rys.10)

Uwaga: Nie naciskaj przycisku zwalniającego kosz to smażenia (rys. 11) podczas wstrząsania składnikami na sitku.

Rada: Możesz usunąć kosz do smażenia z misy oraz wstrząsnąć sitkiem, aby zredukować wagę. Wyciągnij misę do smażenia i umieść na żaroodpornej powierzchni, a następnie wciśnij przycisk zwolnienia kosza.

Rada: Możesz ustawić czasomierz na połowę wymaganego czasu gotowania i przemieszać składniki po jego upływie. Ponownie umieść misę w urządzeniu i nastaw na pozostały czas wymagany do ugotowania składników.

9 Sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas gotowania dobiegł końca. Wyciągnij misę z przygotowaną potrawą i umieść na żaroodpornej powierzchni.

Uwaga: Możesz także manualnie wyłączyć urządzenie, przekręcając pokrętkę czasomierza do pozycji 0 (rys. 12).

10 Sprawdź, czy składniki są właściwie ugotowane.

Jeżeli w dalszym ciągu potrzebują ugotowania, ponownie włóż misę do smażenia i ustaw temperaturę i czasomierz na kilka minut.

11 W celu wyciągnięcia małych składników (jak np. frytki) wciśnij przycisk zwolnienia kosza do smażenia (1) i odłącz od misy (2). rys. 13.

Nie próbuj odwracać kosza do smażenia razem z misą. Może to spowodować wyciek tłuszczu, jaki został zgromadzony w misie i wylanie go na potrawę.

Po zakończeniu smażenia, kosz i gotowane produkty pozostają gorące. W zależności od zastosowanych składników, gorące powietrze może się uwalniać z misy do smażenia.

12 Opróżnij kosz do smażenia z gotowych produktów (rys.14). Rada:

W celu usunięcia dużych lub kruchych produktów możesz użyć szpatułki. (rys.15)

13 Frytownicę możesz użyć od razu do przygotowania kolejnej potrawy lub porcji produktu. (rys.16)

Ustawienia

Poniższa tabela będzie pomocna przy dobieraniu podstawowych ustawień dla poszczególnych składników.

Uwaga: Pamiętaj, że poniższe ustawienia są szacunkowe. Nie gwarantujemy, że poniższe ustawienia będą najlepsze dla Twoich składników. Produkty mogą różnić się źródłem, rozmiarem, kształtem oraz marką.

Ponieważ wysokoobrotowa cyrkulacja powietrza cały czas podgrzewa powietrze wewnątrz urządzenia, wyciąganie misy do smażenia podczas jego pracy, praktycznie nie ma wpływu na proces gotowania.

Porady

- Minimalnie skróć czas gotowania w przypadku mniejszych składników.
- Minimalnie wydłuż czas gotowania dla większych składników.
- Wstrząśnij mniejszymi składnikami mniej więcej w połowie wymaganego czasu gotowania. Zoptymalizuje to rezultat gotowania oraz zapewni właściwy rezultat.
- Dodaj małą ilość oleju do smażenia świeżych ziemniaków na frytki lub chipsy i smaż przez kilka minut.
- Nie gotuj składników o wysokiej zawartości tłuszczu jak np. kiełbasa. - Przekąski przeznaczone do przygotowania w piekarniku mogą być przygotowane we frytownicy.
- Aby przygotować chrupiące frytki, gotuj do 500 g tego produktu.
- Użyj gotowego ciasta, aby szybko i wygodnie przygotować przekąski. W porównaniu z domowym ciastem, gotowe wymaga krótszego gotowania.
- Ustaw temperaturę do 150 ° C na maksymalnie 10 minut, aby podgrzać składniki.

Ziemniaki i Frytki

Kategoria	Min. – maks. składników [g]	Czas [min.]	Temperatura [°C]	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Zamrożone, grube frytki	300 - 700	12 - 16	200	Tak	
Zamrożone, cienkie frytki	300 - 700	12 – 20	200	Tak	
Domowe, cienkie frytki	300 - 800	18 – 25	180	Tak	Dodać ½ łyżeczki oleju
Domowe, grube frytki	300 - 750	18 - 22	180	Tak	Dodać ½ łyżeczki oleju
Ziemniaki	250	15 - 18	180		

Przekąski

Kategoria	Min. – maks. Składników [g]	Czas [min.]	Temperatura [°C]	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Sajgonki	100 - 400	8 - 10	200	Tak	Użyj funkcji piekarnika
Zamrożone naggetsy	100 - 500	6 - 10	200	Tak	Użyj funkcji piekarnika
Zamrożone paluszki rybne	100 - 400	6 - 10	200		Użyj funkcji piekarnika
Zamrożone bułeczki serowe	100 - 400	8 - 10	200		Użyj funkcji piekarnika
Nadziewane warzywa	100 - 400	10	180		

Uwaga: Jeżeli urządzenie jest zimne, podgrzej je przez 3 min.

Domowe frytki:

Dla lepszego rezultatu sugerujemy, aby zastosować wstępne smażenie (tak w przypadku zamrożonych frytek). Zastosuj poniższą instrukcję:

1. Obierz ziemniaki i pokrój na frytki.
 2. Zamocz przygotowane ziemniaki w wodzie na 30 min., a następnie osusz ręcznikiem.
 - 3 Wymieszaj ziemniaki z ½ łyżeczki oliwy z oliwek.
 - 4 Przenieś frytki na kosz do smażenia przy pomocy rąk lub kuchennego cedzaka, tak aby nadmiar oleju pozostał w misie.
- Uwaga: Nie umieszczaj wszystkich frytek za jednym razem, aby uniknąć nagromadzenia się nadmiaru oleju w misie do smażenia.
- 5 Smażyć przez 18 do 23 minut w 180° C. Potrząśnij koszem do smażenia co 5 minut.

Mięso i podroby

Kategoria	Min. – maks. Składników [g]	Czas [min.]	Temperatura [°C]	Wstrząsnąć	Dodatkowe informacje
Stek	100 - 500	8 - 12	180		
kotlety wieprzowe	100 - 500	10 - 14	180		
Hamburgery	100 - 500	7 - 14	180		
Kiełbaski	100 - 500	13 - 15	200		
Szaszłyki	100 – 500	18 - 22	180		
Pierś z kurczaka	100 – 500	10 - 15	180		

Mięso i podroby

Wyczyść urządzenie zaraz po użyciu. Odstaw do ochłodzenia na ok. 30 min. Kosz do smażenia, misa, tacka oraz wnętrze urządzenia wyłożone są powierzchnią nieprzywierającą. Używanie metalowych akcesoriów kuchennych lub druciarek do czyszczenia może uszkodzić nieprzywierającą powierzchnię.

1 Odłącz urządzenie z kontaktu i pozostaw do ochłodzenia. Rada: wyjmij kosz do smażenia, aby szybciej schłodzić urządzenie.

2 Wyczyść zewnętrzne części urządzenia przy pomocy mokrej ściereczki.

3 Użyj gorącej wody, płynu do naczyń i gąbki, aby wyczyścić kosz i misę do smażenia i odstaw do osuszenia.

4 Użyj gorącej wody i gąbki, aby wyczyścić wewnętrzne części urządzenia.

5 Użyj szczotki do mycia, aby oczyścić elementy grzejne z resztek jedzenia.

Przechowywanie

1 Odłącz urządzenie od zasilania i pozostaw do całkowitego ochłodzenia.

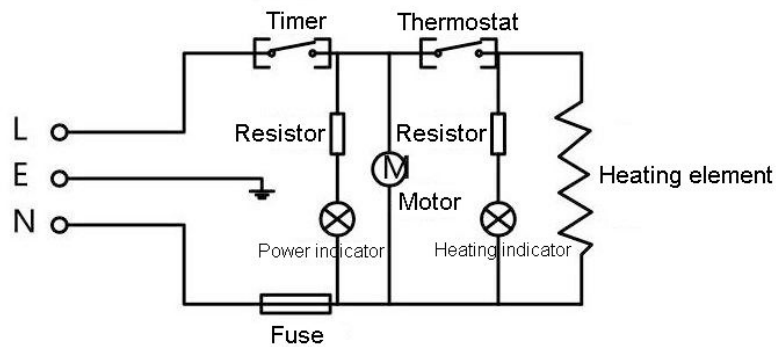
2 Upewnij się, że wszystkie elementy są czyste i osuszone.

3 Umieść przewód zasilający w pojemniku do przechowywania kabla. Zablokuj je, umieszczając wtyczkę w odpowiednim otworze.

Rozwiązywanie problemów

Pytania i Problemy	Możliwe powody	Rozwiązanie
Frytownica nie działa.	Urządzenie nie jest podłączone.	1. Umieść wtyczkę do uzziemionego gniazdka zasilającego. 2. Dostosuj pokrętkę czasomierza do wymaganego czasu gotowania.
Składniki nie są gotowe po zastosowaniu frytownicy.	1. Zbyt duża ilość składników w koszu do smażenia 2. Za niska temperatura 3. Zbyt krótki czas gotowania	1. Podziel składniki na mniejsze porcje. Wtedy będą gotowe znacznie szybciej. 2. Dostosuj pokrętkę temperatury zgodnie z wytycznymi w dziale Ustawienia. 3. Dostosuj pokrętkę czasu zgodnie z wytycznymi w dziale Ustawienia.
Składniki nie są równomiernie ugotowane.	Niektóre składniki muszą być przemieszane w czasie gotowania.	Niektóre składniki wymagają przewrócenia w czasie gotowania (jak np. frytki), dlatego wymagają przemieszania w czasie gotowania. (dział Ustawienia i Użytkowanie)
Przekąski nie są chrupiące	Niektóre przekąski muszą być przygotowywane w tradycyjny sposób.	Używaj przekąsek do piekarnika lub obtocz je w oleju dla uzyskania bardziej chrupkiego rezultatu.
Nie można wsunąć misy do smażenia do urządzenia	Zbyt duża ilość produktu w koszu do smażenia.	Nie dodawaj składników powyżej oznaczenia MAX.
Biały dym wydobywa się z urządzenia	1. Gotowanie tłustych potraw. 2. Na misie do smażenia pozostał tłuszcz z poprzedniego użycia.	1. W czasie gotowania bardzo tłustych potraw, duża ilość oleju wycieka do misy do smażenia. Olej wywołuje biały dym, a misa do smażenia nagrzewa się mocniej niż normalnie. 2. Biały dym pochodzi z podgrzewającego się oleju. Po każdym użyciu dokładnie umyj misę.
Frytki nie są równomiernie wysmażone	Brak właściwego odcedzenia ziemniaków przygotowanych na frytki.	Upewnij się, że używasz świeżych ziemniaków na frytki.
Frytki nie są chrupiące	Chrupkość zależy od ilości wody i oleju w czasie smażenia	1. Dokładnie osusz ziemniaki przed smażeniem. 2. Pokrój ziemniaki drobniej dla lepszego rezultatu. 3. Dodaj odrobinę oleju dla bardziej chrupkiego rezultatu

Zdjęcia i Rysunki



Warunki Gwarancji

1 Rok Gwarancji firmy Shine-Mart LTD, marki handlowej Duronic Products.
 UWAGA: ten dokument nie wpływa na twoje ustawowe prawo jako konsumenta.

Ten produkt został wykonany zgodnie z restrykcyjnymi normami kontroli i wykorzystuje najwyższej jakości materiały dla uzyskania doskonałej wydajności i niezawodności. Długotrwałość produktu zostaje osiągnięta przez właściwe użytkowanie i konserwację. Gwarancja obejmuje 1 rok od daty zamówienia. Jeżeli jakkolwiek defekt powstanie ze względu na wadliwość materiału lub niewłaściwe wykonanie to uszkodzony produkt musi zostać dostarczony do miejsca, z którego został zamówiony. Zwrot pieniędzy lub wymiana produktu jest w gestii firmy. Duronic Products oferuje jeden rok gwarancji na podstawie poniższych warunków:

1. Produkt musi zostać zwrócony do sprzedawcy z oryginalnym dowodem zakupu.
2. Produkt był instalowany i użytkowany zgodnie z instrukcją obsługi.
3. Produkt użytkowany był wyłącznie w celach domowych.
4. Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia się produktu, celowego uszkodzenia, niewłaściwego użycia, zaniedbania, niewłaściwych napraw lub części eksploatacyjnych.
5. Shine-Mart Ltd. nie ponosi odpowiedzialności za przypadkowe albo celowe zabicie produktu lub jego uszkodzenie.
6. Firma Shine-Mart Ltd nie jest zobowiązana do przeprowadzania jakichkolwiek prac serwisowych w ramach gwarancji.
7. Obowiązuje na obszarze Unii Europejskiej.



Ten produkt jest wyposażony we wbudowaną wtyczkę typu Euro-Plug / BS z certyfikatem CE importowaną przez Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Informacja o odpadach i utylizacja dla użytkowników sprzętu elektrycznego i elektronicznego.

Usuwanie wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych i elektronicznych (dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z wydzielonymi systemami zbierania odpadów). Ten symbol na produkcie lub jego opakowaniu oznacza, że produkt nie powinien być zaliczany do odpadów domowych. Należy go przekazać do odpowiedniego punktu, który zajmuje się zbieraniem i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowe usunięcie produktu zapobiegnie potencjalnym negatywnym konsekwencjom dla środowiska naturalnego i zdrowia ludzkiego, których przyczyną mogłoby być niewłaściwe usuwanie produktu. Recykling materiałów pomaga w zachowaniu surowców naturalnych.

Śledź Nas



duronic.com



[duronic](https://www.youtube.com/duronic)



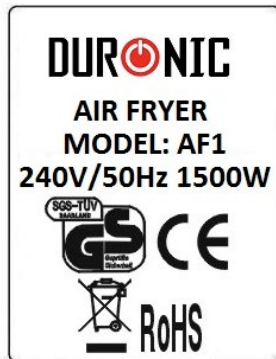
[@duronicmedia](https://www.instagram.com/duronicmedia)



[Duronic](https://www.facebook.com/Duronic)



[@duronicmedia](https://www.twitter.com/duronicmedia)



DURONIC