

DURONIC

Creative Consumer Products



AF24 Air Fryer

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duronic.com



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



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



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



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

AF24

QUICK START GUIDE | KURZANLEITUNG | GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
 GUÍA RÁPIDA DE INICIO | GUIDA RAPIDA | SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI

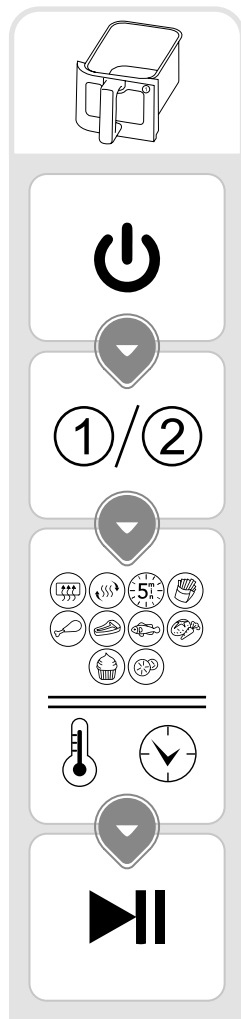


Diagram of the AF24 control panel. It features a top compartment with a single drawer icon. Below it are seven rows of controls: a power button, a downward arrow, a '1/2' button, a downward arrow, a menu of food icons (including a 5-minute timer), a temperature gauge and clock icon, a downward arrow, and a play/pause button.

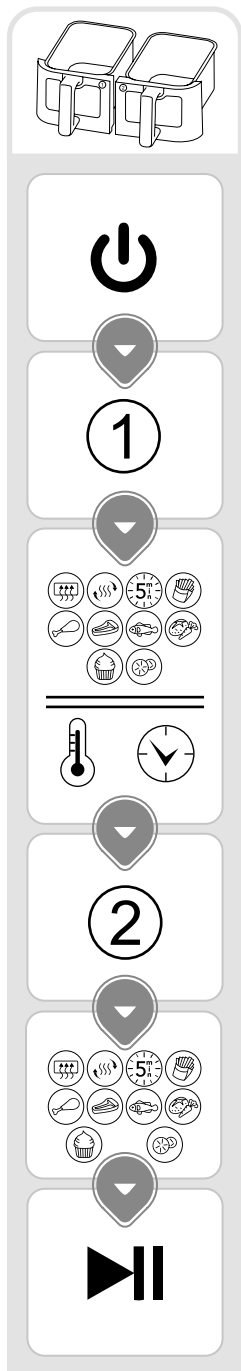


Diagram of the AF24 control panel. It features a top compartment with two drawers icon. Below it are seven rows of controls: a power button, a downward arrow, a '1' button, a downward arrow, a menu of food icons (including a 5-minute timer), a temperature gauge and clock icon, a downward arrow, a '2' button, a downward arrow, a menu of food icons (including a 5-minute timer), a downward arrow, and a play/pause button.

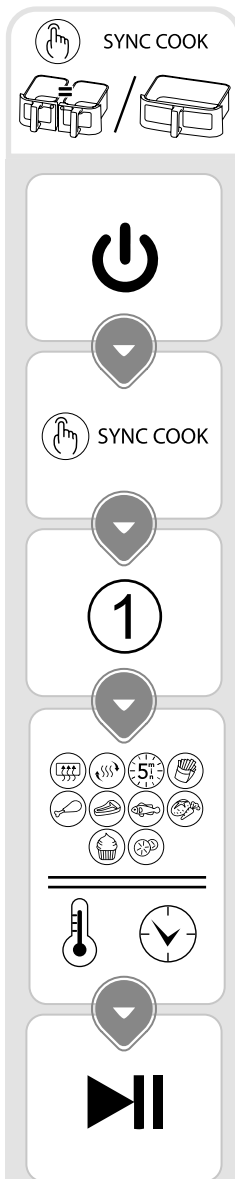


Diagram of the AF24 control panel. It features a top compartment with a hand icon and 'SYNC COOK' text, and two drawers icon. Below it are seven rows of controls: a power button, a downward arrow, a hand icon and 'SYNC COOK' text, a downward arrow, a '1' button, a downward arrow, a menu of food icons (including a 5-minute timer), a temperature gauge and clock icon, a downward arrow, a play/pause button, a downward arrow, and a play/pause button.

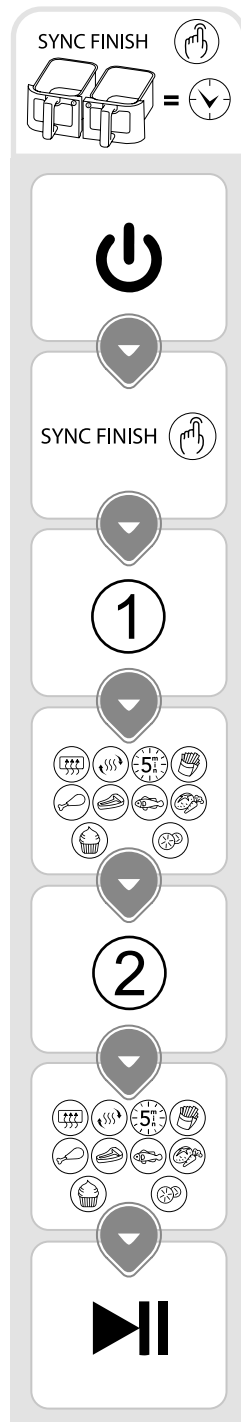


Diagram of the AF24 control panel. It features a top compartment with 'SYNC FINISH' text, a hand icon, and two drawers icon. Below it are seven rows of controls: a power button, a downward arrow, a hand icon and 'SYNC FINISH' text, a downward arrow, a '1' button, a downward arrow, a menu of food icons (including a 5-minute timer), a temperature gauge and clock icon, a downward arrow, a '2' button, a downward arrow, a menu of food icons (including a 5-minute timer), a downward arrow, and a play/pause button.

AFD1



Sold separately
 Separat erhältlich
 Vendu séparément
 Vendido por separado
 Venduto separatamente
 Sprzedawany osobno

Contents

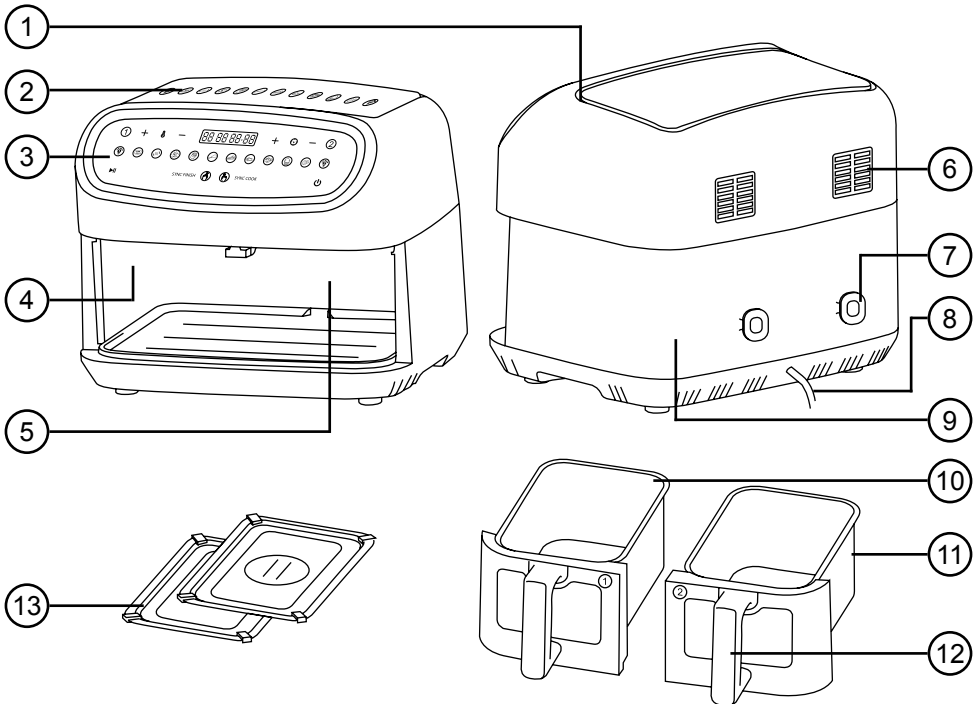
English Manual	3
Manuel d'utilisation en français	26
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	49
Manual de Instrucciones en Español	72
Manuale D'istruzioni In Italiano	95
Instrukcja obsługi. Polski	118
Türkçe Kullanım Kılavuzu	141

English Manual

Features and Specifications

Model Number	Capacity	Dimensions	Power	Voltage
AF24 Dual Air Fryer	9L (2 x 4.5L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz
AFD1 Large Drawer (sold separately)	1x 10L	32x38.8x14cm 12.6x15.3x5.5in	N/A	N/A

Components

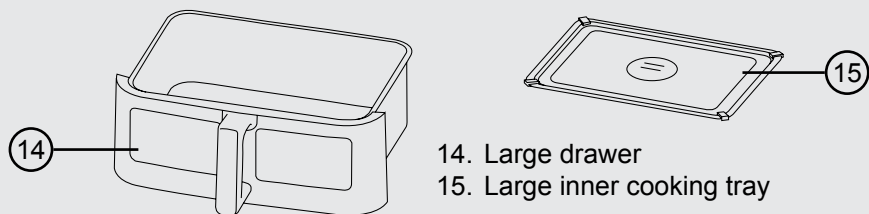


- 1. Air inlet
- 2. Cooking mode guide
- 3. Control panel
- 4. Cooking zone 1
- 5. Cooking zone 2
- 6. Air outlet vents
- 7. Cable storage

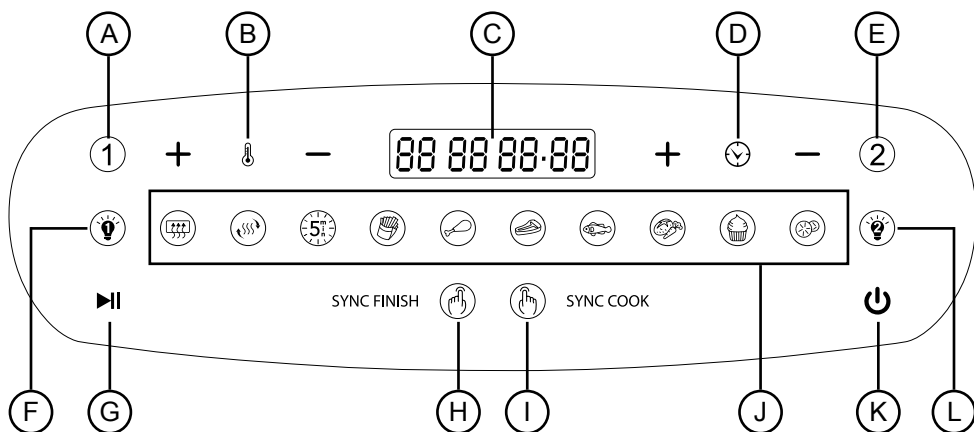
- 8. Power cable
- 9. Main unit
- 10. Drawer 1 (left)
- 11. Drawer 2 (right)
- 12. Drawer handle
- 13. Inner cooking trays x2

Components (Continued)

AFD1 - Large Drawer (sold separately)



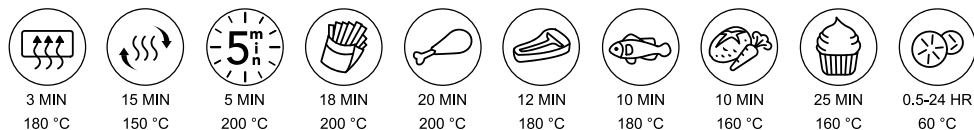
Control Panel Buttons



- A. Zone 1
- B. Temperature plus/minus
- C. Digital display
- D. Timer plus/minus
- E. Zone 2
- F. Lamp 1

- G. Start/Pause
- H. Sync Finish
- I. Sync Cook
- J. Pre-set Modes
- K. Power button
- L. Lamp 2

Pre-set Modes



Safety Information

PLEASE READ THIS MANUAL CAREFULLY AND RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

- This appliance is for indoor/household use only. Do not use outdoors.
- This appliance is not designed for commercial or industrial use; it is for household use only.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge unless they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be closely supervised at all times to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance out of the reach of children because it gets very hot and will contain hot food.
- Do not operate this appliance if the power cable or plug is damaged. If either is damaged, return it to Duronic for service or repair by a professional technician.
- Never try to replace the parts and repair the unit by yourself. Do not modify the appliance in any way that is not described in the instructions for use. The appliance contains live parts. Repairs may only be carried out by Duronic, using original spare parts and accessories.
- If an extension lead/cable is needed to reach the appliance to a mains power socket that is too far away out of reach of the appliance's accompanying cable, please ensure that:
 - the marked electrical rating of the extension lead is at least as great as the electrical rating of the appliance.
 - the extension lead is of the grounded type.
 - no other appliance is plugged into the same extension lead.
 - the extension cable is safely positioned to avoid it being pulled on by children or animals or being tripped over.

Safety Information (Continued)

- Always operate the appliance on a dry, smooth, even and stable surface. Do not place the air fryer on or next to a hot surface.
- Position the appliance and its power cable to the rear of the work surface, well out of reach of children.
- Do not cover the air inlet or the air outlet vent openings while the appliance is operating.
- Leave at least 10cm free space at the back and sides and 10cm free space above the appliance; do not place anything on top of the appliance.
- Disconnect the mains plug from the power socket if you are going to be absent for long periods.
- Never disconnect the plug by pulling on the power cable.
- Unplug from the mains plug outlet when not in use and before cleaning.
- This appliance is not intended to be operated using an external timer or separate remote-control system.
- Do not let the power cable hang over the edge of the table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not use the appliance for anything other than cooking or warming up food.
- Do not operate the air fryer with wet hands.
- To clean, wipe the main unit with a well-wrung wet cloth. Do not submerge it in water or other liquids. Wash drawers with warm water and soap. Dry properly before placing the drawers back into the unit. The inner cooking trays can be cleaned by hand with warm water and soap, or alternatively, cleaned in the dishwasher.
- Do not fill the drawer or tray with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not touch the inside of the appliance while it is operating or straight after use. If you need to touch somewhere inside the cooking zones, wait until the area is completely cool.

Safety Information (Continued)

- Before inserting the drawers into the main unit, ensure both the inside of the unit and drawers are clean and dry by wiping them with a soft cloth.
- Ensure the drawers are closed completely before operating the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and the air outlet openings.
- Be careful of hot steam and hot air when you remove the drawers from the appliance.
- The surface below the appliance may become hot during use. Always use this appliance on a heatproof surface.
- The drawers and inner trays become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact with them while removing the drawer or plate from the appliance. Always use the drawer handles.
- After removing the drawers from the main unit, place them on a heat-resistant surface.
- If you see dark smoke coming out of the appliance unplug it immediately and wait for the smoke emission to stop before you remove the drawers from the appliance.
- Let the appliance cool down for about 30 minutes before you handle or clean it.
- After cooking, ensure that any burnt remnants are removed and the inner trays and inside the drawers are cleaned.
- Do not clean any part of this appliance with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating the risk of electric shock. It can also scratch the surface of the appliance or drawers and cause damage.

Introduction

The AF24 is a dual zone large capacity 9L air fryer that can cook quick, healthy and delicious homemade meals. Harnessing improved hot air circulation technology this family-sized air fryer will cook food quickly and evenly to produce a tasty and healthy meal every time.

This model comes with two dual drawers that allow you to cook in two different ways at the same time, as well as together on the same modes. A larger drawer, the AFD1, is a 10L drawer that can be used to cook a larger amount of food in the same single drawer. *The AFD1 is sold separately.*

Before First Use

1. Remove all of the packaging materials. Check that there are no parts missing. Some stickers, such as the mode guide, are to be permanently kept on the unit.
2. Clean the outside of the main unit by wiping it with a wet well-wrung sponge or cloth.
3. Clean the drawers and inner trays with warm water and dishwashing liquid. Dry thoroughly, place the inner trays inside the drawers, then slide the drawers into the unit.
4. Position the main unit on a dry level heatproof surface away from other sources of heat.
5. Plug in the power cable into the nearest wall socket. DO NOT let the cable hang over the edges of worktops or touch hot surfaces.
6. Do not put anything on top of the appliance or covering the air outlets or inlets; this will disrupt the airflow and can affect the air-frying result.

How to Use

1 2 Cooking Zones

Cooking Zones 1 and 2 can work individually or together at the same time. Using the different settings, you can also choose to cook both Zones on the same settings (Sync Cook) or to have them on different temperatures and programmed to finish cooking at the same time as each other (Sync Finish).

Cooking in One Zone

1. Place the food you wish to cook inside the Drawer (10/11) and close the drawer.
2. Press the Power Button(K) to switch on the air fryer. The Control Panel(3) will illuminate for a second and you will hear a beep sound.
3. Select which Zone(A/E) you wish to cook in.
4. Select a mode from the pre-set menu on the control panel.
5. Press the Start/Pause button(G) to start cooking.
6. If you want to check on the food whilst it is cooking simply press the Lamp button(F/L) for the corresponding Zone and you can view the food through the glass window.
7. Depending on the type of food you are cooking, you may need to flip, turn, or shake the contents of the drawer to ensure the food is cooked evenly. Remove the drawer from the unit to do this.
8. When the timer ends the air fryer will make a bleep sound and switch itself off automatically.

Pausing Cooking in One Zone

If you wish to pause cooking, simply press the Start/Pause button once and the cooking will stop. To un-pause, press the Start/Pause button again and cooking will recommence.

How to Use (Continued)

Cooking in Both Zones

1. Place the food you wish to cook inside the Drawers and close the drawers.
2. Press the Power Button to switch on the air fryer. The Control Panel will illuminate for a second and you will hear a brief bleep sound.
3. Press the Zone 1 button.
4. Select a mode from the pre-set menu on the control panel.
5. Press the Zone 2 button.
6. Select a mode from the pre-set menu on the control panel.
7. Press the Start/Pause button to start cooking.
8. If you want to check on the food whilst it is cooking simply press the Lamp button for the corresponding Zone and you can view the food through the glass window.
9. Depending on the type of food you are cooking, you may need to flip, turn, or shake the contents of the drawer to ensure the food is cooked evenly. Remove the drawer from the unit to do this.
10. When the timer ends the air fryer will make a bleep sound and switch itself off automatically.

Pausing Cooking in One Zone

If you wish to pause cooking in just one independent Zone and not the other, simply press the required Zone button and then press the Start/Pause button. The cooking will stop just in that specific Zone. To un-pause, press the Start/Pause button again and cooking will recommence.

Pausing Cooking in Both Zones Together

If you wish to pause cooking in both Zones together, simply press the Start/Pause button once and the cooking will stop in both Zones at the same time. To un-pause, press the Start/Pause button again and cooking will recommence.

How to Use (Continued)

**CAUTION:**

- *Do not use the drawer(s) without the inner trays.*
- *Do not fill the drawers or trays with oil.*
- *When filling the drawers with food, ensure that you do not overfill the inner tray and leave some clearance space above the food so that the hot air can circulate properly. In addition to this, overfilling may cause personal injury, property damage or affect the safe use of the appliance.*
- *Always ensure the drawer(s) are closed properly before operating.*
- *The drawers and inner plates become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the drawer or plate from the appliance.*
- *Always use the handle to remove drawers from the appliance. Do not touch the drawer body or inner tray during cooking. Leave to cool down for 30 minutes before attempting to touch or clean these parts.*
- *ALWAYS place drawer on a heat-resistant surface after removing it from the unit.*
- *Use utensils to touch or move the hot food. Ensure to use silicone or wooden utensils that will not scratch the drawer or inner tray.*

How to Use (Continued)

SYNC FINISH

**Sync Finish***(Zone 1 and Zone 2 Finishing at the Same Time)*

The Sync Finish mode allows you to cook different foods in each Zone compartment which may require different time or temperature to each other and to finish cooking at the same time as each other. For instance, you may wish to dehydrate fruit in one drawer and cook some fries in the other. With the Sync Finish mode, you are able to achieve this so that you can use both foods at the same time.

To activate Sync Finish mode:

1. Press the Power button.
2. Press the Sync Finish button
3. Press the Zone 1 button.
4. Select a pre-set cooking mode (ie fish, meat etc) -even if you do not want to use it, you will need to select one of them in order to then set your own custom time/temperature.
5. Adjust the temperature and time using Temperature +/- buttons and Time +/- buttons according to what you require.
6. Press the Zone 2 button
7. Select a pre-set cooking mode (ie fish, meat etc) -even if you do not want to use it, you will need to select one of them in order to then set your own custom time/temperature.
8. Adjust the temperature and time using Temperature +/- buttons and Time +/- buttons according to what you require.
9. Press the Start/Pause button.
10. The Zone with the longest time will begin to heat up and cook the food inside. When the cooking time comes to an end, it will make a beeping noise, both Zones will stop cooking and the unit will switch itself off.

How to Use (Continued)



SYNC COOK **Sync Cook**

(Zone 1 and Zone 2 Working at the Same Time / Dual Zone Cooking)

Sync Cook mode uses both cooking Zones to either cook both drawers of food on the same temperature and time, or allows you to use the larger AFD1 drawer to cook food in.

1. Press the Power Button.
2. Press the Sync Cook button.
3. Press the Zone 1 button.
4. Select a pre-set cooking mode (ie fish, meat etc) -even if you do not want to use it, you will need to select one of them in order to then set your own custom time/temperature.
5. Adjust the temperature and time using Temperature +/- buttons and Time +/- buttons according to what you require.
6. Press the Start/Pause button.
7. Both cooking zones will begin to heat up and start cooking the food inside. When the cooking time comes to an end, it will make a beeping noise, both Zones will stop cooking and the unit will switch itself off.



Using the Lamps

To check on the progress of your food at any time, press the button for Lamp 1 or Lamp 2. The light will stay on for a few seconds before switching off again.



Adjusting the Temperature

The temperature range is 50-200°C. Each time you press the +/- buttons the temperature will increase or decrease in 10°C increments. If you are on 200°C and press the + button it will loop back around and adjust to 50°C. Whilst setting the temperature, the digits will flash on and off. Once you have set the temperature you like and have stopped pressing the +/- buttons, the digits will flash 3 times and then stay on continuously – this means the temperature has been set successfully.

How to Use (Continued)













Adjusting the Time

The time range is 1-60 minutes. Each time you press the +/- buttons the time will increase or decrease in 1-minute increments. If you are on 1 minute and press the - button it will loop back around and adjust to 60 minutes. Whilst setting the time, the digits will flash on and off. Once you have set the time you like and have stopped pressing the +/- buttons, the digits will flash 3 times and then stay on continuously – this means the time has been set successfully.

Note: on Dehydration mode the timer can be set up to 16.5 hours.

Pre-Set Modes

Icon	Setting	Time	Temperature
	Pre-heat	3 minutes	180°C
	Re-heat	15 minutes	150°C
	Quick cook	5 minutes	200°C
	Fries	18 minutes	200°C
	Chicken	20 minutes	200°C
	Meat	12 minutes	180°C
	Fish	10 minutes	180°C
	Vegetables	10 minutes	160°C
	Baking	25 minutes	160°C
	Dehydrate	8 hours (can be adjusted up to 16.5 hours)	60°C

Helpful Tips

For best results we recommend to:

- preheat the Zone you intend to use for 3 minutes before starting to cook. This helps to achieve the best crisping result.
- use the inner tray to get the best crispiness outcome.
- pat dry any food with marinades before cooking.
- make cakes, hand-pies, or any foods with a filling or batter in heat-proof container or dish on top of the inner tray.
- check on the progress of your food throughout cooking. If the food is not cooking as quickly as you hoped, adjust the timer to add some extra minutes onto the cooking time.
- remove food immediately to prevent it from overcooking once the cooking has finished.

DID YOU KNOW?

You can convert recipes that require a conventional oven simply by reducing the temperature of the air fryer by 10°C. The air fryer will cook food quicker than an oven, so check food frequently to avoid overcooking it.

Cleaning and Maintenance

Clean the appliance after every use.

The inner trays, drawers and the inside of the unit have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1. Unplug the appliance from the wall socket and let the appliance cool down. Remove the drawers to let the air fryer cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Then wipe again with a dry cloth.

Cleaning and Maintenance (Continued)

3. Clean the drawers and inner trays with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Alternatively, the drawer and the inner tray are both dishwasher-safe.

If there is stubborn dirt stuck to the drawer or on the inner tray, fill the drawer with hot water and with some washing up liquid. Put the inner tray into the drawer and leave them to soak for approximately 10 minutes.

**CAUTION:**

DO NOT immerse the main unit in water or any other liquid. Do not clean the main unit in a dishwasher. The main unit is to be wiped clean only according to the above instructions.

4. If needed, clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.
5. Ensure that every part is dried completely before re-assembling and using the air fryer.

Cooking Charts

Note: these settings are a general guide. Ingredients differ in size, shape and brand, so you may need to adjust cooking times and temperatures accordingly. Always check food is cooked through thoroughly before consuming.

FROZEN FOODS				
Ingredient	Quantity	Oil	Temperature	Time (mins)
Breaded chicken steaks	3 steaks	None	200°C	18-21
Chicken nuggets	340g	None	200°C	10-13
Breaded fish fillets	6 fillets	None	200°C	14-16
Fish fingers	6-8 fish fingers	None	200°C	10-13
French fries	450g	None	200°C	18-22
Gyoza dumplings	300g	1 tbsp	200°C	12-14
Hash browns	450g	None	180°C	8-10
Mozzarella sticks	300g	None	190°C	8-10
Mini pizzas	2 pizzas	None	200°C	12-15
Scampi	390-450g	None	200°C	9-11
Sweet potato fries	450g	None	200°C	20-22
Croquet potatoes	450g	None	190°C	18-22
Onion Rings	285g	None	190°C	13-16

VEGETABLES					
Ingredient	Quantity	Preparation	Oil	Temperature	Time (mins)
Asparagus	1 bunch	Whole, stems trimmed	2 tsp	200°C	8-12
Beets	6-7 small	Whole	None	200°C	30-35
Bell peppers	3 small or 2 large	Whole	None	200°C	10-15
Broccoli	1 head	Cut in 1-inch florets	1 tbsp	200°C	8-10
Brussels sprouts	450g	Cut in half, stem removed	1 tbsp	200°C	15-20
Butternut squash	680g	Cut in 1-2-inch pieces	1 tbsp	200°C	20-25
Carrots	450g	Peeled, cut in 1/2-inch pieces	1 tbsp	200°C	13-16
Cauliflower	1 head	Cut in 1-inch florets	2 tbsp	200°C	17-20
Corn on the cob	2 ears, cut in half	Husks removed	1 tbsp	200°C	12-15
Green beans	1 bag (12oz)	Trimmed	1 tbsp	200°C	8-10
Kale (for chips)	680g	Torn in pieces, stem removed	None	200°C	7-9
Mushrooms	225g	Cut in quarters	1 tbsp	200°C	7-9

VEGETABLES					
Ingredient	Quantity	Preparation	Oil	Temperature	Time (mins)
White Potatoes	680g	Cut in 1-inch wedges	1 tbsp	200°C	20-22
	450g	Hand-cut fries*, thin			20-24
	450g	Hand-cut chips*, thick			19-24
	3 whole (170-225g)	Pierced with fork 3 times			30-35
Sweet Potatoes	680g	Cut in 1-inch chunks	1 tbsp	200°C	15-20
	3 whole (170-225g)	Pierced with fork 3 times	None		36-42
Courgette	450g	Cut in 1-inch chunks	1 tbsp	200°C	15-18

FISH AND SEAFOOD					
Ingredient	Quantity	Preparation	Oil	Temperature	Time (mins)
Crab cakes	2 cakes (170-225g each)	None	Brushed with oil	200°C	5-10
Lobster tails	4 tails (85-115g each)	Whole	None	200°C	5-8
Salmon fillets	3 fillets (115g each)	None	Brushed with oil	200°C	7-12
Prawns	450g	Whole, peeled, tails on	1 tbsp	200°C	7-10

PORK					
Ingredient	Quantity	Preparation	Oil	Temperature	Time (mins)
Pork chops	2 chops (280-340g each)	Bone in or boneless	None	170°C	7-10
Pork tenderloins	450g	None	Brushed with oil	200°C	15-17
Sausages	6 sausages	None	Brushed with oil	190°C	15-20

POULTRY					
Ingredient	Quantity	Preparation	Oil	Temperature	Time (mins)
Chicken breasts	2 breasts	Bone in	Brushed with oil	200°C	25-30
	4 breasts	Boneless			22-24
Chicken thighs	2 thighs	Bone in	Brushed with oil	200°C	22-28
	4 thighs	Boneless			18-22
Chicken wings/ drumsticks	900g	None	1 tbsp	200°C	18-22

BEEF					
Ingredient	Quantity	Preparation	Oil	Temperature	Time (mins)
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1/2 inch thick	Brushed with oil	200°C	8-10
Steaks	2 steaks (225g each)	Whole	Brushed with oil	200°C	8-10

Dehydration Charts

FRUIT AND VEGETABLES			
Ingredient	Preparation	Temperature	Time (hours)
Apples	Cored, cut in 1/8-inch slices, rinsed in lemon water, patted dry	60°C	7-8
Asparagus	Cut in 1-inch pieces, blanched	60°C	6-8
Aubergine	Peeled, cut in 1/4-inch slices, blanched	60°C	6-8
Bananas	Peeled, cut in 3/8-inch slices	60°C	8-10
Beetroot	Peeled, cut in 1/8-inch slices	60°C	6-8
Fresh herbs	Rinsed, patted dry, stems removed	60°C	4
Ginger root	Peeled, cut in 3/8-inch slices	60°C	6
Mangoes	Peeled, cut in 3/8-inch slices, pit removed	60°C	6-8
Mushrooms	Cleaned with soft brush (do not wash)	60°C	6-8
Pineapple	Peeled, cut in 3/8-1/2-inch slices	60°C	6-8
Strawberries	Cut in half or in 1/2-inch slices	60°C	6-8
Tomatoes	Cut in 3/8-inch slices or grated; steam if planning to rehydrate	60°C	6-8

MEAT, POULTRY			
Ingredient	Preparation	Temperature	Time (hours)
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	70°C	5-7
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	70°C	5-7
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	70°C	5-7

Troubleshooting

Problem	Probable Cause	Solution
The air fryer does not work	The appliance is not plugged into the mains.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Press the Timer button and the +/- buttons to the required preparation time, then press the Start/Pause button to switch on the appliance.
Food is not fully cooked	The amount of the ingredients in the Inner Tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the Inner Tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the Temperature button and the +/- buttons to adjust the temperature.
	The preparation/cooking time is too short.	Press the Timer button and the +/- buttons to adjust the length of cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of food needs to be shaken or turned halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on the top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time. Other foods such as sausages may require turning or flipping.
Fried foods are not crispy when they come out of the air fryer	You use a type of food meant to be prepared in a traditional deep fryer, for example chips, chicken wings, nuggets etc.	Use oven-ready foods or lightly brush some oil onto the freshly prepared food for a crispier result.

Problem	Probable Cause	Solution
Cannot slide the drawers into the appliance properly	There is too much food in the drawers.	Do not fill the drawers beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients ensure that you do not cook on temperatures over 180°C.
	The pan still contains greasy residues from the previous use.	White smoke can be caused by grease heating up in the inner tray and drawer. Make sure you clean the tray and drawer properly after each use.
Fresh potato fries are fried unevenly in the air fryer.	You did not soak the potato fries properly before you fried them.	Soak the fries in a bowl of water for at least 30 minutes; take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes to ensure that the fries stay firm during frying.
Fresh potato fries are not crispy when they come out of the air fryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you toss them in a light coat of oil.
		Cut the potato into thinner sticks for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
Why do some ingredients move or blow around when air frying?	Occasionally, the fan from the air fryer will blow lightweight foods around.	Use toothpicks to secure loose lightweight food, like the top slice on a sandwich.

Warranty

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 or 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 CE: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.

Follow Us



duronic.com



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



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



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



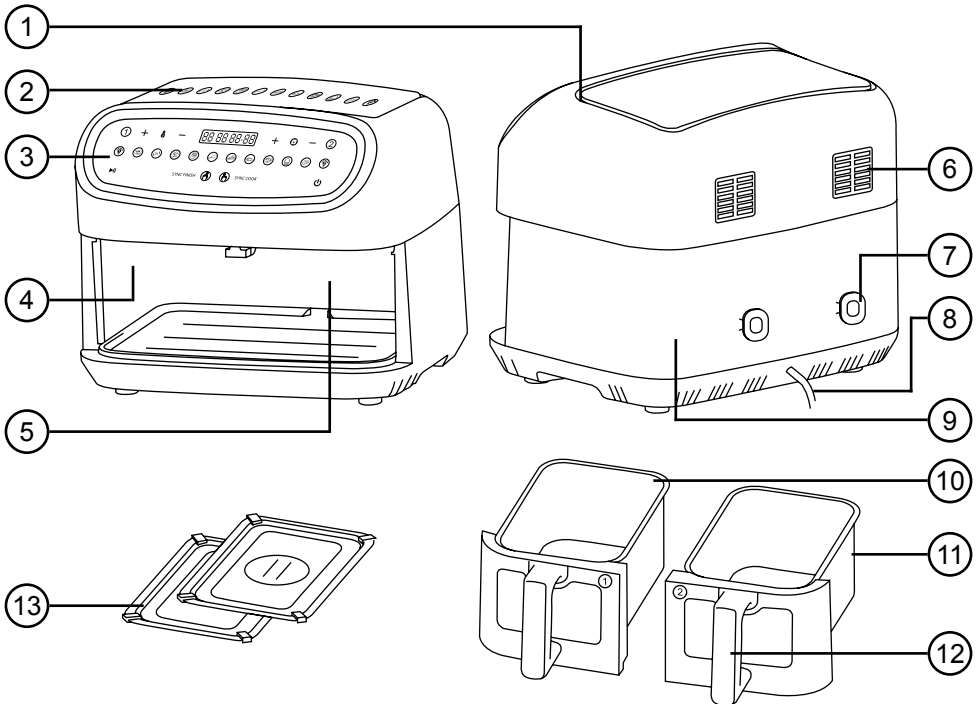
[@duronicmedia](https://twitter.com/duronicmedia)

Manuel d'utilisation en français

Caractéristiques et Spécifications

Modèle	Capacité	Dimensions	Puissance	Tension d'entrée
AF24 Friteuse à air double	9L (2 x 4.5L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz
AFD1 Grand tiroir (vendu séparément)	1x 10L	32x38.8x14cm 12.6x15.3x5.5in	N/A	N/A

Composants

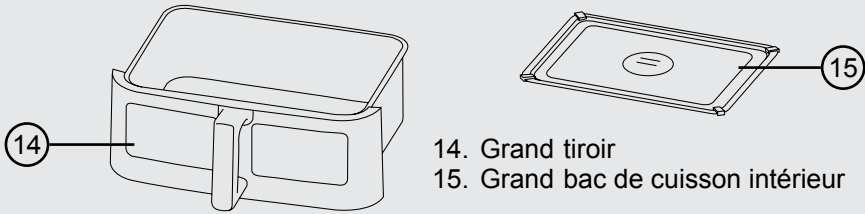


1. Entrée d'air
2. Guide des modes de cuisson
3. Panneau de contrôle
4. Zone de cuisson 1
5. Zone de cuisson 2
6. Sortie d'air
7. Rangement du câble

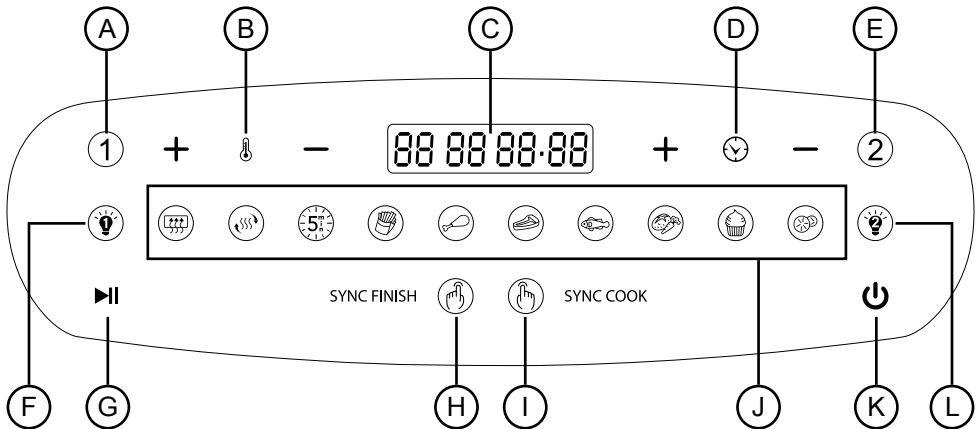
8. Câble d'alimentation
9. Unité principale
10. Tiroir 1 (gauche)
11. Tiroir 2 (droite)
12. Poignée de tiroir
13. Plateaux de cuisson intérieurs x2

Composants (Suite)

AFD1 - Grand tiroir (vendu séparément)

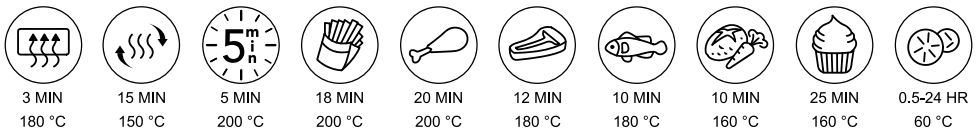


Touches du panneau de contrôle



- A. Zone 1
- B. Température plus/moins
- C. Affichage numérique
- D. Minuteur plus/moins
- E. Zone 2
- F. Lampe 1
- G. Interrupteur Start/Pause
- H. Sync Finish
- I. Sync Cook
- J. Modes pré-définis
- K. Interrupteur d'alimentation
- L. Lampe 2

Modes pré-définis



Instructions de sécurité

*VEUILLEZ LIRE CE MANUEL ATTENTIVEMENT ET LE CONSERVER
COMME REFERENCE FUTURE*

- Cet appareil est conçu pour un usage intérieur. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
- N'utilisez pas cet appareil pour un usage industriel ou commercial; il est destiné à un usage domestique seulement.
- Ce produit n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes, y compris des enfants, dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont limitées ou qui manquent de savoir et d'expérience, à moins qu'elles ne soient supervisées ou qu'elles aient reçu les instructions nécessaires à l'utilisation de cet appareil par la personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être placés sous surveillance afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- N'utilisez l'appareil que hors de portée des enfants car il devient très chaud et contient des aliments chauds.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble ou la prise sont endommagés et/ou ne fonctionnent pas correctement. Si l'un des deux est abîmé, contactez Duronic ou faites réparer l'appareil par un professionnel.
- N'essayez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil par vous-même. Ne modifiez pas l'appareil d'une manière qui n'est pas décrite dans les instructions d'utilisation. L'appareil contient des pièces sous tension. Les réparations ne peuvent être effectuées que par Duronic, en utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Si une rallonge/un câble est nécessaire pour relier l'appareil à une prise de courant trop éloignée et hors de portée du câble fourni avec la machine, veuillez vous assurer que:
 - les caractéristiques électriques de la rallonge sont au moins aussi élevées que les caractéristiques électriques de l'appareil.
 - la rallonge a une mise à la terre.
 - aucun autre appareil n'est branché sur cette même rallonge.
 - la rallonge est positionnée de façon sécurisée afin d'éviter qu'un enfant ou un animal ne puisse tirer dessus ou qu'elle se décroche.

Instructions de sécurité (Suite)

- Utilisez toujours l'appareil sur une surface plate, stable et sèche. Ne placez pas la friteuse à air sur ou à côté d'une surface chaude.
- Placez l'appareil et son câble d'alimentation à l'arrière du plan de travail, hors de portée des enfants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'entrée ou de sortie d'air lorsque l'appareil est en marche.
- Laissez au moins 10 cm d'espace libre à l'arrière et sur les côtés et 10 cm d'espace libre au-dessus de l'appareil ; ne placez rien sur le dessus de l'appareil.
- Débranchez l'appareil de la prise si vous êtes absent pendant une longue période.
- Ne débranchez jamais la prise en tirant sur le câble d'alimentation.
- Débranchez l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé ou avant de le nettoyer.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle à distance.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre de l'extrémité d'une surface ou toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil pour autre chose que la cuisson ou le réchauffage d'aliments.
- N'utilisez pas la friteuse à air en ayant les mains mouillées.
- Pour nettoyer l'appareil, essuyez l'unité principale avec un chiffon humide bien essoré. Ne le plongez pas dans l'eau ou tout autre liquide. Lavez les tiroirs avec de l'eau tiède et du savon. Séchez correctement avant de replacer les tiroirs dans l'unité. Les plateaux de cuisson intérieurs peuvent être nettoyés à la main avec de l'eau tiède et du savon, ou alternativement, nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne remplissez pas le tiroir ou le plateau d'huile car cela pourrait provoquer un incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant son fonctionnement ou juste après son utilisation. Si vous devez toucher l'intérieur des zones de cuisson, attendez que la zone soit complètement refroidie.

Instructions de sécurité (Suite)

- Avant d'insérer les tiroirs dans l'unité principale, assurez-vous que l'intérieur de l'unité et les tiroirs sont propres et secs en les essuyant avec un chiffon doux.
- Assurez-vous que les tiroirs sont complètement fermés avant d'utiliser l'appareil.
- Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les ouvertures de sortie d'air. Maintenez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des ouvertures de sortie d'air.
- Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez les tiroirs de l'appareil.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours cet appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Les tiroirs et les plateaux intérieurs deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Évitez tout contact physique avec eux lors du retrait du tiroir ou de la plaque de l'appareil. Utilisez toujours les poignées des tiroirs.
- Après avoir retiré les tiroirs de l'unité principale, placez-les sur une surface résistante à la chaleur.
- Si vous voyez de la fumée noire sortir de l'appareil, débranchez-le immédiatement et attendez que l'émission de fumée s'arrête avant de retirer les tiroirs de l'appareil.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Après la cuisson, assurez-vous que tous les restes brûlés sont enlevés et que les plateaux intérieurs et l'intérieur des tiroirs sont nettoyés.
- Ne nettoyez aucune partie de cet appareil avec des tampons ou brosses à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des pièces électriques, créant un risque de choc électrique. Il peut également rayer la surface de l'appareil ou des tiroirs et causer des dommages.

Introduction

L'AF24 est une friteuse à double zone de grande capacité de 9 litres qui peut cuisiner des repas maison rapides, sains et délicieux. Exploitant la technologie améliorée de circulation d'air chaud, cette friteuse à air de taille familiale fera cuire les aliments rapidement et uniformément pour produire un repas savoureux et sain à chaque fois.

Ce modèle est livré avec deux tiroirs doubles qui vous permettent de cuisiner de deux manières différentes en même temps, ainsi qu'ensemble sur les mêmes modes. Un tiroir plus grand, l'AFD1, est un tiroir de 10 litres qui peut être utilisé pour cuire une plus grande quantité d'aliments dans le même tiroir. L'AFD1 est vendu séparément.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez qu'il ne manque aucune pièce. Certains autocollants, comme le mode guide, doivent être conservés en permanence sur l'appareil.
2. Nettoyez l'extérieur de l'unité principale en l'essuyant avec une éponge ou un chiffon humide bien essoré.
3. Nettoyez les tiroirs et les plateaux intérieurs avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement, placez les plateaux intérieurs à l'intérieur des tiroirs, puis faites glisser les tiroirs dans l'unité.
4. Placez l'unité principale sur une surface sèche et résistante à la chaleur, à l'écart d'autres sources de chaleur.
5. Branchez le câble d'alimentation dans la prise murale la plus proche. NE laissez PAS le câble pendre sur les bords des plans de travail ou toucher des surfaces chaudes.
6. Ne placez rien sur le dessus de l'appareil ou sur les sorties ou les entrées d'air ; cela perturbera le flux d'air et peut affecter le résultat de la friture à l'air.

Mode d'emploi

1 2 Cooking Zones

Les zones de cuisson 1 et 2 peuvent fonctionner individuellement ou ensemble en même temps. En utilisant les différents paramètres, vous pouvez également choisir de cuire les deux zones sur les mêmes paramètres (Sync Cook) ou de les avoir sur des températures différentes et programmées pour terminer la cuisson en même temps (Sync Finish).

Cuisson dans une zone

1. Placez les aliments que vous souhaitez cuire dans le tiroir (10/11) et fermez le tiroir.
2. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation (K) pour allumer la friteuse à air. Le panneau de commande (3) s'allumera pendant une seconde et vous entendrez un bip sonore.
3. Sélectionnez la zone (A/E) dans laquelle vous souhaitez cuisiner.
4. Sélectionnez un mode dans le menu prédéfini du panneau de commande.
5. Appuyez sur l'interrupteur Start/Pause (G) pour démarrer la cuisson.
6. Si vous souhaitez vérifier les aliments pendant la cuisson, appuyez simplement sur le bouton de la lampe (F/L) pour la zone correspondante et vous pourrez voir les aliments à travers la vitre.
7. Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous devrez peut-être retourner, tourner ou secouer le contenu du tiroir pour vous assurer que les aliments sont cuits uniformément. Retirez le tiroir de l'unité pour ce faire.
8. Lorsque la minuterie se termine, la friteuse à air émettra un bip sonore et s'éteindra automatiquement.

Pausing de la cuisson dans une zone

Si vous souhaitez interrompre la cuisson, appuyez simplement une fois sur l'interrupteur Start/Pause et la cuisson s'arrêtera. Pour annuler la pause, appuyez à nouveau sur l'interrupteur Start/Pause et la cuisson reprendra.

Mode d'emploi (Suite)

Cuisson dans les deux zones

1. Placez les aliments que vous souhaitez cuire dans les tiroirs et fermez les tiroirs.
2. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation pour allumer la friteuse à air. Le panneau de commande s'allumera pendant une seconde et vous entendrez un bref bip sonore.
3. Appuyez sur le bouton Zone 1.
4. Sélectionnez un mode dans le menu prédéfini du panneau de commande.
5. Appuyez sur le bouton Zone 2.
6. Sélectionnez un mode dans le menu prédéfini du panneau de commande.
7. Appuyez sur le bouton Start/Pause pour démarrer la cuisson.
8. Si vous souhaitez vérifier les aliments pendant la cuisson, appuyez simplement sur le bouton Lampe de la zone correspondante et vous pourrez voir les aliments à travers la vitre.
9. Selon le type d'aliments que vous cuisinez, vous devrez peut-être retourner, tourner ou secouer le contenu du tiroir pour vous assurer que les aliments sont cuits uniformément. Retirez le tiroir de l'unité pour ce faire.
10. Lorsque la minuterie se termine, la friteuse à air émettra un bip sonore et s'éteindra automatiquement.

Pause de la cuisson dans une zone

Si vous souhaitez interrompre la cuisson dans une seule zone indépendante et pas dans l'autre, appuyez simplement sur le bouton Zone requis, puis appuyez sur l'interrupteur Start/Pause. La cuisson s'arrêtera uniquement dans cette zone spécifique. Pour annuler la pause, appuyez à nouveau sur l'interrupteur Start/Pause et la cuisson reprendra.

Pause de la cuisson dans les deux zones

Si vous souhaitez interrompre la cuisson dans les deux zones ensemble, appuyez simplement une fois sur le bouton Start/Pause et la cuisson s'arrêtera dans les deux zones en même temps. Pour annuler la pause, appuyez à nouveau sur le bouton Start/Pause et la cuisson reprendra.

Mode d'emploi (Suite)



AVERTISSEMENT:

- *Ne pas utiliser le(s) tiroir(s) sans les plateaux intérieurs.*
- *Ne remplissez pas les tiroirs ou plateaux d'huile.*
- *Lorsque vous remplissez les tiroirs avec des aliments, assurez-vous de ne pas trop remplir le bac intérieur et laissez un espace libre au-dessus des aliments afin que l'air chaud puisse circuler correctement. De plus, un remplissage excessif peut entraîner des blessures corporelles, des dommages matériels ou affecter l'utilisation en toute sécurité de l'appareil.*
- *Assurez-vous toujours que le(s) tiroir(s) sont bien fermés avant d'utiliser l'appareil.*
- *Les tiroirs et les plaques intérieures deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Évitez tout contact physique lors du retrait du tiroir ou de la plaque de l'appareil.*
- *Utilisez toujours la poignée pour retirer les tiroirs de l'appareil. Ne touchez pas le corps du tiroir ou le plateau intérieur pendant la cuisson. Laissez refroidir pendant 30 minutes avant d'essayer de toucher ou de nettoyer ces pièces.*
- *Placez TOUJOURS le tiroir sur une surface résistante à la chaleur après l'avoir retiré de l'appareil.*
- *Utilisez des ustensiles pour toucher ou déplacer les aliments chauds. Assurez-vous d'utiliser des ustensiles en silicone ou en bois qui ne rayeront pas le tiroir ou le plateau intérieur.*

Mode d'emploi (Suite)

SYNC FINISH

**Sync Finish***(Fin de cuisson des Zone 1 et Zone 2 en même temps)*

Le mode Sync Finish vous permet de cuire différents aliments dans chaque compartiment qui peuvent nécessiter des temps ou des températures différents les uns des autres et de terminer la cuisson en même temps les uns que les autres. Par exemple, vous pouvez déshydrater des fruits dans un tiroir et faire cuire des frites dans l'autre. Avec le mode Sync Finish, vous pouvez y parvenir afin de pouvoir utiliser les deux aliments en même temps.

Pour activer le mode Sync Finish:

1. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.
2. Appuyez sur la touche Sync Finish.
3. Appuyez sur la touche Zone 1.
4. Sélectionnez soit un mode de cuisson prédéfini (par exemple poisson, viande, etc) ou sélectionnez votre propre température et durée à l'aide des touches.
5. Ajustez la température et l'heure à l'aide des touches Température +/- et des touches Temps +/- selon vos besoins.
6. Appuyez sur la touche Zone 2.
7. Sélectionnez soit un mode de cuisson prédéfini (par exemple poisson, viande, etc) ou sélectionnez votre propre température et durée à l'aide des touches.
8. Ajustez la température et l'heure à l'aide des touches Température +/- et des touches Temps +/- selon vos besoins.
9. Appuyez sur la touche Start/Pause.
10. La zone avec le temps le plus long commencer à chauffer et à cuire les aliments. A la fin du temps de cuisson, un bip retentira, les deux zones s'arrêteront de cuire et l'appareil s'éteindra.

Mode d'emploi (Suite)



SYNC COOK **Sync Cook**

(Zone 1 et Zone 2 fonctionnant en même temps / Cuisson des deux zones)

Le mode Sync Cook utilise les deux zones de cuisson pour cuire les deux tiroirs d'aliments à la même température et à la même durée, ou vous permet d'utiliser le plus grand tiroir AFD1 pour cuire les aliments.

1. Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.
2. Appuyez sur la touche Sync Cook.
3. Appuyez sur la touche Zone 1.
4. Sélectionnez soit un mode de cuisson prédéfini (par exemple poisson, viande, etc) ou sélectionnez votre propre température et durée à l'aide des touches.
5. Ajustez la température et l'heure à l'aide des touches Température +/- et des touches Temps +/- selon vos besoins.
6. Appuyez sur la touche Start/Pause.
7. Les deux zones de cuisson commenceront à chauffer et commenceront à cuire les aliments à l'intérieur. À la fin du temps de cuisson, un bip retentira, les deux zones s'arrêteront de cuire et l'appareil s'éteindra.



Utilisation des lampes

Pour vérifier à tout moment la progression de vos aliments, appuyez sur l'interrupteur de la lampe 1 ou de la lampe 2. La lumière restera allumée pendant quelques secondes avant de s'éteindre à nouveau.



Ajuster la Température

La plage de température est de 50 à 200°C. Chaque fois que vous appuyez sur les touches +/-, la température augmente ou diminue par incréments de 10°C. Si vous êtes sur 200°C et que vous appuyez sur la touche +, il reviendra en boucle et s'ajustera à 50°C. Lors du réglage de la température, les chiffres clignotent. Une fois que vous avez réglé la température souhaitée et que vous avez cessé d'appuyer sur les touches +/-, les chiffres clignotent 3 fois puis restent allumés en continu –cela signifie que la température a été réglée avec succès.

Mode d'emploi (Suite)



Ajuster la durée

La plage de temps est de 1 à 60 minutes. Chaque fois que vous appuyez sur les touches +/-, le temps augmente ou diminue par incréments de 1 minute. Si vous êtes sur 1 minute et que vous appuyez sur le touche -, il reviendra en boucle et s'ajustera à 60 minutes. Pendant le réglage de l'heure, les chiffres clignotent. Une fois que vous avez réglé l'heure que vous souhaitez et que vous avez cessé d'appuyer sur les touches +/-, les chiffres clignotent 3 fois puis restent allumés en continu –cela signifie que l'heure a été réglée avec succès.

Remarque : en mode Déshydratation, la minuterie peut être réglée jusqu'à 16,5 heures.

Modes pré-définis

Icône	Réglage	Temps	Température
	Préchauffer	3 minutes	180°C
	Réchauffer	15 minutes	150°C
	Cuisson rapide	5 minutes	200°C
	Frites	18 minutes	200°C
	Poulet	20 minutes	200°C
	Viande	12 minutes	180°C
	Poisson	10 minutes	180°C
	Légumes	10 minutes	160°C
	Pâtisserie	25 minutes	160°C
	Déshydrater	8 heures (réglable jusqu'à 16.5 heures)	60°C

Conseils utiles

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de :

- Préchauffez la zone que vous comptez utiliser pendant 3 minutes avant de commencer la cuisson. Cela aide à obtenir le meilleur résultat de cuisson.
- Utilisez le plateau intérieur pour obtenir le meilleur résultat de cuisson.
- Epongez tous les aliments avec des marinades avant de les cuire.
- Faites des gâteaux, des tartes ou tout autre aliment avec une garniture ou une pâte à frire dans un récipient ou un plat résistant à la chaleur au-dessus du plateau intérieur.
- Vérifiez l'évolution de vos aliments tout au long de la cuisson. Si les aliments ne cuisent pas aussi rapidement que vous l'espérez, réglez la minuterie pour ajouter quelques minutes supplémentaires au temps de cuisson.
- Retirez immédiatement les aliments pour éviter qu'ils ne cuisent trop une fois la cuisson terminée.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Vous pouvez convertir des recettes qui nécessitent un four conventionnel simplement en réduisant la température de la friteuse à air de 10°C. La friteuse à air cuit les aliments plus rapidement qu'un four, alors vérifiez fréquemment les aliments pour éviter de trop les cuire.

Nettoyage et Maintenance

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Les plateaux intérieurs, les tiroirs et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de produits de nettoyage abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez l'appareil refroidir. Retirez les tiroirs pour laisser la friteuse refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Puis essuyez à nouveau avec un chiffon sec.

Nettoyage et Maintenance (Suite)

3. Nettoyez les tiroirs et les plateaux intérieurs avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Alternativement, le tiroir et le plateau intérieur vont tous les deux au lave-vaisselle.

S'il y a des résidus tenaces collés au tiroir ou au bac intérieur, remplissez le tiroir d'eau chaude et d'un peu de liquide vaisselle. Mettez le plateau intérieur dans le tiroir et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.

**ATTENTION :**

NE PAS immerger l'unité principale dans l'eau ou tout autre liquide. Ne nettoyez pas l'unité principale dans un lave-vaisselle. L'unité principale doit être essuyée uniquement selon les instructions ci-dessus.

4. Si nécessaire, nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires.
5. Assurez-vous que chaque pièce est complètement sèche avant de réassembler et d'utiliser la friteuse à air.

Tableaux de cuisson

Remarque : ces paramètres sont un guide général. Les ingrédients diffèrent par la taille, la forme et la marque, vous devrez donc peut-être ajuster les temps de cuisson et les températures en conséquence. Vérifiez toujours que les aliments sont bien cuits avant de les consommer.

ALIMENTS SURGELES				
Ingrédient	Quantité	Huile	Température	Temps (mins)
Steaks de poulets panés	3 steaks	Non	200°C	18-21
Nuggets de poulet	340g	Non	200°C	10-13
Filets de poissons panés	6 filets	Non	200°C	14-16
Bâtonnets de poisson	6-8 bâtonnets	Non	200°C	10-13
Frites	450g	Non	200°C	18-22
Gyoza dumplings	300g	1 cuillère à soupe	200°C	12-14
Pommes de terre rissolées	450g	Non	180°C	8-10
Mozzarella sticks	300g	Non	190°C	8-10
Mini pizzas	2 pizzas	Non	200°C	12-15
Langoustines	390-450g	Non	200°C	9-11
Frites de patates douces	450g	Non	200°C	20-22
Croquettes de pommes de terre	450g	Non	190°C	18-22
Onion rings	285g	Non	190°C	13-16

LEGUMES					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Asperges	1 tas	Entières, tiges taillées	2 cuillères à café	200°C	8-12
Betteraves	6-7 petites	Entières	Non	200°C	30-35
Poivrons	3 petits or 2 grands	Entiers	Non	200°C	10-15
Broccoli	1 tête	Coupé en bouquet	1 cuillère à soupe	200°C	8-10
Choux de Bruxelles	450g	Coupés en deux, tige retirée	1 cuillère à soupe	200°C	15-20
Courge butternut	680g	Couper en morceaux de 2 à 5 cm	1 cuillère à soupe	200°C	20-25
Carottes	450g	Pelées coupées en morceaux de 2 à 5 cm	1 cuillère à soupe	200°C	13-16
Choufleur	1 tête	Coupé en bouquet de 5 cm	2 cuillères à soupe	200°C	17-20
Epis de maïs	2 épis, coupés en deux	Coques enlevées	1 cuillère à soupe	200°C	12-15
Haricots verts	340g	Epluchés	1 cuillère à soupe	200°C	8-10
Chou frisé (pour des chips)	680g	Coupé en morceaux, tige enlevée	Non	200°C	7-9
Champignons	225g	Coupés en quartiers	1 cuillère à soupe	200°C	7-9

LEGUMES					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Pommes de terre	680g	Coupées en quartiers de 2 cm	1 cuillère à soupe	200°C	20-22
	450g	Frites coupées à la main*, fines			20-24
	450g	Morceaux coupés à la main*, épais			19-24
	3 pdt entières (170-225g)	Piquées à la fourchette 3 fois			30-35
Patates douces	680g	Coupées en morceaux de 2 cm	1 cuillère à soupe	200°C	15-20
	3 pdt entières (170-225g)	Piquées à la fourchette 3 fois	Non		36-42
Courgette	450g	Coupées en morceaux de 2 cm	1 cuillère à soupe	200°C	15-18

POISSONS ET FRUITS DE MER					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Beignets de crabe	2 beignets (170-225g chacun)	Non	Badigeonnés d'huile	200°C	5-10
Queues de homard	4 queues (85-115g chacune)	Whole	Non	200°C	5-8
Filets de saumon	3 filets (115g chacun)	Non	Badigeonnés d'huile	200°C	7-12
Crevettes	450g	Entières, épluchées, sans queue	1 cuillère à soupe	200°C	7-10

PORC					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Côtes de porc	2 côtelettes (280-340g chacune)	Avec ou sans l'os	Non	170°C	7-10
Filets de porc	450g	Non	Badigeonnés d'huile	200°C	15-17
Saucisses	6 saucisses	Non	Badigeonnées d'huile	190°C	15-20

VOLAILLE					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Filets de poulet	2 filets	Avec l'os	Badigeonnés d'huile	200°C	25-30
	4 filets	Sans os			22-24
Cuisses de poulet	2 cuisses	Avec l'os	Badigeonnées d'huile	200°C	22-28
	4 cuisses	Sans os			18-22
Ailes / pilons de poulet	900g	Non	1 cuillère à soupe	200°C	18-22

BOEUF					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Temperature	Temps (mins)
Burgers	225g de viande	1-2 cm d'épaisseur	Badigeonnés d'huile	200°C	8-10
Steaks	2 steaks (225g chacun)	Entiers	Badigeonnés d'huile	200°C	8-10

Tableaux de déshydratation

FRUITS ET LEGUMES			
Ingrédient	Préparation	Température	Temps (heures)
Pommes	Évidées, coupées en tranches, rincées à l'eau citronnée, épongées	60°C	7-8
Asperges	Coupées en morceaux de 2 cm, blanchies	60°C	6-8
Aubergine	Pelées, coupées en tranches de 0.5 cm, blanchies	60°C	6-8
Bananes	Pelées, coupées en tranches	60°C	8-10
Betteraves	Pelées, coupées en tranches	60°C	6-8
Herbes fraîches	Rincées, essuyées, tiges enlevées	60°C	4
Racines de gingembre	Pelées, coupées en tranches	60°C	6
Mangues	Pelées, coupées en tranches, dénoyautées	60°C	6-8
Champignons	Nettoyés avec une brosse (ne pas laver)	60°C	6-8
Ananas	Pelés, coupés en tranches	60°C	6-8
Fraises	Coupées en deux ou en tranches de 1-2 cm	60°C	6-8
Tomates	Coupées en tranches ou râpées; cuire à la vapeur si vous prévoyez de réhydrater	60°C	6-8

VIANDE, VOLAILLE			
Ingrédient	Préparation	Température	Temps (heures)
Boeuf séché	Coupé en tranches, mariné pendant la nuit	70°C	5-7
Poulet séché	Coupé en tranches, mariné pendant la nuit	70°C	5-7
Dinde séchée	Coupée en tranches, marinée pendant la nuit	70°C	5-7

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur secteur.	Insérez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé la minuterie.	Appuyez sur la touche Minuterie et les touches +/- jusqu'au temps de préparation souhaité, puis appuyez sur l'interrupteur Start/Pause pour allumer l'appareil.
La nourriture n'est pas complètement cuite.	La quantité d'ingrédients dans le plateau intérieur est trop importante.	Mettez de plus petits lots d'ingrédients dans le plateau intérieur. Les petits lots sont frits plus uniformément.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur la touche Température et les touches +/- pour régler la température.
	Le temps de préparation/cuisson est trop court.	Appuyez sur la touche Minuterie et les touches +/- pour régler la durée de cuisson.
Les ingrédients sont frits de manière inégale dans la friteuse à air.	Certains types d'aliments doivent être secoués ou retournés à mi-cuisson.	Les ingrédients qui sont les uns sur les autres (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. D'autres aliments tels que les saucisses peuvent nécessiter d'être retournés ou retournés.
Les aliments frits ne sont pas croustillants lorsqu'ils sortent de la friteuse à air.	Vous utilisez un type d'aliment destiné à être préparé dans une friteuse traditionnelle, par exemple des frites, des ailes de poulet, etc.	Utilisez des aliments prêts à cuire ou badigeonnez légèrement d'huile les aliments fraîchement préparés pour un résultat plus croustillant.

Problème	Cause possible	Solution
Impossible de glisser correctement les tiroirs dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans les tiroirs.	Ne remplissez pas les tiroirs au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Lorsque vous faites frire des ingrédients gras, assurez-vous de ne pas cuisiner à des températures supérieures à 180°C.
	La poêle contient encore des résidus graisseux de l'utilisation précédente.	De la fumée blanche peut être causée par le réchauffement de la graisse dans le bac intérieur et le tiroir. Assurez-vous de bien nettoyer le plateau et le tiroir après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas fait tremper les frites correctement avant de les faire frire.	Faire tremper les frites dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; les sortir et les sécher les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches pour vous assurer que les frites restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes quand ils sortent de la friteuse à air.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile et d'eau dans les frites.	Assurez-vous de bien sécher les bâtonnets de pommes de terre avant de les jeter dans de l'huile.
		Couper la pomme de terre en fins bâtonnets pour un résultat plus croustillant.
		Ajouter un peu plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Pourquoi certains ingrédients bougent lors de la friture ?	Parfois, le ventilateur de la friteuse à air souffle aliments légers autour.	Utilisez des cure-dents pour fixer les aliments légers en vrac, comme la tranche supérieure d'un sandwich.

Garantie

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'AFECTENT EN RIEN VOTRE DROIT STATUTAIRE EN TANT QUE CONSOMMATEUR

Ce produit a été produit en suivant les procédures de contrôle de qualité les plus strictes en utilisant des matériaux de qualité pour assurer une excellente durabilité et performance. Cette centrifugeuse vous offrira de longues années de service tant que vous utilisez correctement cette machine et suivez les instructions de maintenance contenues dans ce manuel. Ce produit est garanti pour 1 an à partir de la date originelle d'achat. Si ce produit était endommagée en raison d'un problème électrique ou d'une fabrication imparfaite, le produit défectueux peut être remplacé au vendeur à la discrétion de la marque sous conditions:

1. Le produit doit être retourné avec la preuve originale d'achat.
2. Le produit doit être installé et utilisé en accord avec les instructions contenues dans ce manuel d'utilisation.
3. Le produit doit être réservé à un usage privé.
4. 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.
5. Shine-Mart Ltd ne porte pas de responsabilité pour tout dommage ou perte accidentel ou conséquent causé par ce produit.
6. Shine-Mart Ltd se dégage de toute responsabilité en matière de réparation durant la période de garantie.
7. 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.



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 déposer 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 de ressources précieuses et prévient les potentiels effets négatifs que ces composants ou tout autre composant dangereux ont sur la santé humaine et l'environnement.

suivez nous



www.duronic.com



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



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



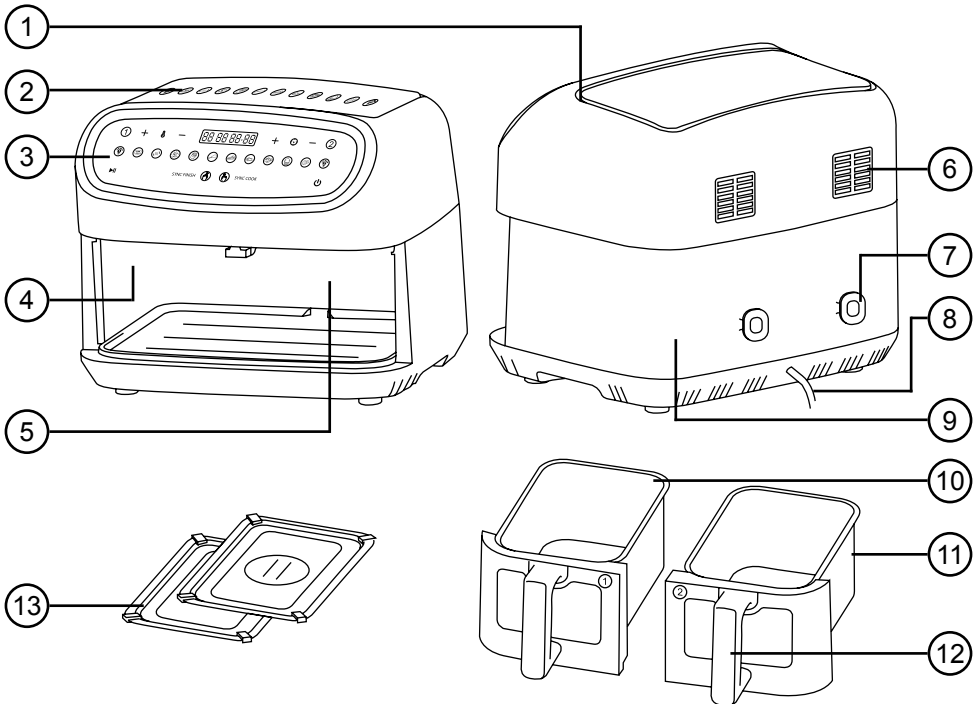
[@Duronic_France](https://www.twitter.com/Duronic_France)

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Eigenschaften und Spezifikationen

Modellnummer	Kapazität	Maße (cm)	Leistung	Spannung
AF24 Doppelfritteuse	9 L (2 x 4.5 L)	39 x 37,7 x 32,5	2400 W	220 - 240 V 50 - 60 Hz
AFD1 Großer Frittierkorb (separat erhältlich)	1 x 10 L	32 x 38,8 x 14	N/A	N/A

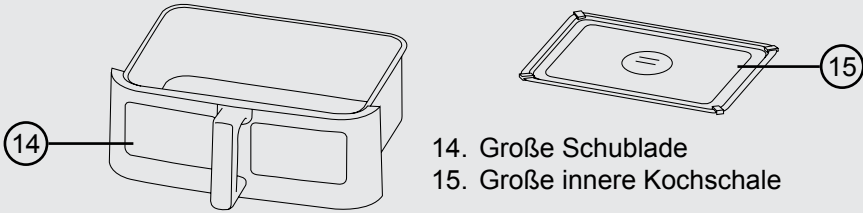
Komponenten



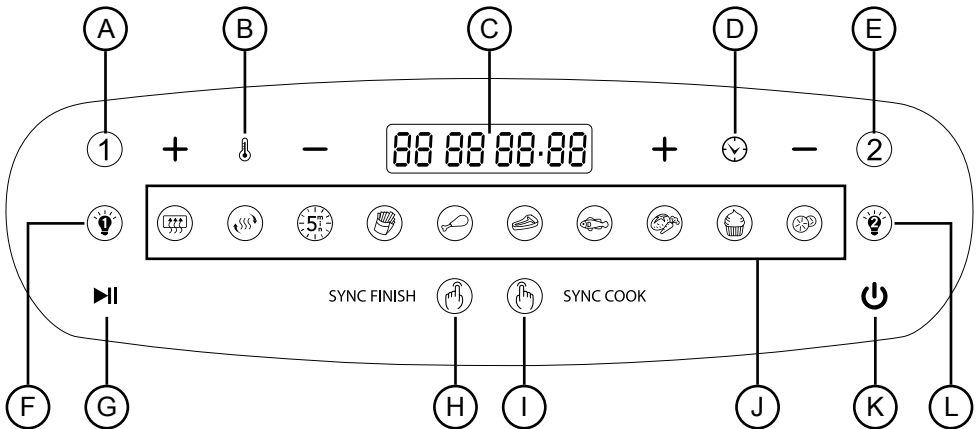
- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Lufteinlass | 8. Netzkabel |
| 2. Kochmodi | 9. Hauptgerät |
| 3. Bedienfeld | 10. Schublade 1 (links) |
| 4. Kochzone 1 | 11. Schublade 2 (rechts) |
| 5. Kochzone 2 | 12. Schubladengriff |
| 6. Luftaustrittsöffnungen | 13. Innere Kochschalen x2 |
| 7. Kabelaufbewahrung | |

Komponenten (fortlaufend)

AFD1 - Großer Frittierkorb (separat erhältlich)

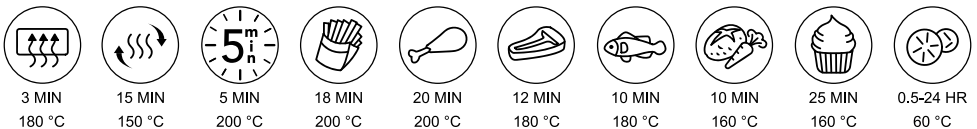


Bedienfeldtasten



- | | |
|--------------------------|-------------------------|
| A. Zone 1 | G. Start/Pause |
| B. Temperatur plus/minus | H. Sync Finish |
| C. Digitales Display | I. Sync Cook |
| D. Timer plus/minus | J. Voreingestellte Modi |
| E. Zone 2 | K. Ein/Aus-Taste |
| F. Lampe 1 | L. Lampe 2 |

Voreingestellte Modi



Sicherheitshinweise

BITTE LESEN SIE DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN AUF

- Dieses Gerät ist nur für den Innen-/Haushaltsgebrauch bestimmt. Nicht im Freien verwenden.
- Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch bestimmt; Es ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die Verwendung des Geräts eingewiesen.
- Kinder sollten jederzeit genau beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur außerhalb der Reichweite von Kindern, da es sehr heiß wird und heiße Speisen enthält.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt sind. Wenn eines beschädigt ist, senden Sie es zur Wartung oder Reparatur durch einen professionellen Techniker an Duronic zurück.
- Versuchen Sie niemals die Teile auszutauschen und das Gerät selbst zu reparieren. Verändern Sie das Gerät nicht auf eine Weise, die nicht in der Gebrauchsanweisung beschrieben ist. Das Gerät enthält spannungsführende Teile. Reparaturen dürfen nur von Duronic unter Verwendung von Original-Ersatzteilen und -Zubehör durchgeführt werden.
- Wenn ein Verlängerungskabel/ein Verlängerungskabel benötigt wird, um das Gerät mit einer Netzsteckdose zu verbinden, die zu weit außerhalb der Reichweite des mitgelieferten Kabels des Geräts liegt, stellen Sie bitte Folgendes sicher:
 - die gekennzeichnete elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels mindestens so groß ist wie die elektrische Nennleistung des Gerätes.
 - das Verlängerungskabel geerdet ist.
 - kein anderes Gerät an dasselbe Verlängerungskabel angeschlossen ist.
 - das Verlängerungskabel sicher positioniert ist, damit Kinder oder Tiere nicht daran ziehen oder darüber stolpern können.

Sicherheitshinweise (fortlaufend)

- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer trockenen, glatten, ebenen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie die Heißluftfritteuse nicht auf oder neben eine heiße Oberfläche.
- Positionieren Sie das Gerät und sein Netzkabel hinter der Arbeitsfläche, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie die Lufteinlass- oder Luftauslassöffnungen nicht ab, während das Gerät in Betrieb ist.
- Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und an den Seiten und 10 cm Freiraum über dem Gerät; Stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Ziehen Sie bei längerer Abwesenheit den Netzstecker aus der Steckdose.
- Trennen Sie niemals den Stecker, indem Sie am Netzkabel ziehen.
- Bei Nichtgebrauch und vor der Reinigung den Netzstecker ziehen.
- Dieses Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernbedienungssystem betrieben zu werden.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über Tisch- oder Tresenkanten hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen oder Aufwärmen von Speisen.
- Bedienen Sie die Heißluftfritteuse nicht mit nassen Händen.
- Wischen Sie das Hauptgerät zum Reinigen mit einem gut ausgewringenen, feuchten Tuch ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Schubladen mit warmem Wasser und Seife waschen. Trocknen Sie sie gut ab, bevor Sie die Schubladen wieder in das Gerät einsetzen. Die inneren Garbehälter können von Hand mit warmem Wasser und Seife oder alternativ in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Füllen Sie die Schublade oder das Tablett nicht mit Öl, da dies zu Brandgefahr führen kann.
- Berühren Sie nicht das Innere des Geräts, während es in Betrieb ist oder direkt nach dem Gebrauch. Wenn Sie etwas irgendwo innerhalb der Kochzonen berühren müssen, warten Sie, bis der Bereich vollständig abgekühlt ist.

Sicherheitshinweise (fortlaufend)

- Stellen Sie vor dem Einsetzen der Schubladen in das Hauptgerät sicher, dass sowohl das Innere des Geräts als auch die Schubladen sauber und trocken sind, indem Sie sie mit einem weichen Tuch abwischen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Schubladen vollständig geschlossen sind, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Beim Heißluftfrittieren entweicht heißer Dampf durch die Luftaustrittsöffnungen. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand von den Dampf- und Luftaustrittsöffnungen.
- Achten Sie auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Schubladen aus dem Gerät nehmen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie dieses Gerät immer auf einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Die Schubladen und Innenbleche werden während des Garvorgangs sehr heiß. Vermeiden Sie physischen Kontakt mit ihnen, während Sie die Schublade oder Platte aus dem Gerät entfernen. Verwenden Sie immer die Schubladengriffe.
- Nachdem Sie die Schubladen vom Hauptgerät entfernt haben, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Wenn Sie sehen, dass dunkler Rauch aus dem Gerät austritt, ziehen Sie sofort den Netzstecker und warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Schubladen aus dem Gerät entfernen.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie nach dem Garen sicher, dass alle angebrannten Rückstände entfernt und die Innenbleche und das Innere der Schubladen gereinigt werden.
- Reinigen Sie keine Teile dieses Geräts mit Scheuerschwämmen aus Metall. Teile können vom Pad abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines Stromschlags besteht. Es kann auch die Oberfläche des Geräts oder der Schubladen zerkratzen und Schäden verursachen.

Einführung

Die AF24 ist eine 9 Liter Heißluftfritteuse mit zwei Zonen und großem Fassungsvermögen, die schnelle, gesunde und köstliche hausgemachte Mahlzeiten zubereiten kann. Diese Heißluftfritteuse in Familiengröße nutzt eine verbesserte Heißluftzirkulationstechnologie und kocht Speisen schnell und gleichmäßig, um jedes Mal eine schmackhafte und gesunde Mahlzeit zuzubereiten.

Dieses Modell ist mit zwei Doppelschubladen ausgestattet, die es Ihnen ermöglichen, auf zwei verschiedene Arten gleichzeitig sowie zusammen in denselben Modi zu kochen. Eine größere Schublade, die AFD1, ist eine Schublade mit 10 Litern, die verwendet werden kann, um eine größere Menge an Speisen in derselben einzelnen Schublade zu kochen. *Der AFD1 ist separat erhältlich.*

Vor dem ersten Gebrauch

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Vergewissern Sie sich, dass keine Teile fehlen. Einige Aufkleber, wie z. B. die Modusanleitung, müssen dauerhaft am Gerät verbleiben.
2. Reinigen Sie das Äußere des Hauptgeräts, indem Sie es mit einem feuchten, gut ausgewrungenen Schwamm oder Tuch abwischen.
3. Reinigen Sie die Schubladen und Inneneinsätze mit warmem Wasser und Spülmittel. Gründlich trocknen, die Innenschalen in die Schubladen einsetzen und die Schubladen dann in das Gerät schieben.
4. Stellen Sie das Hauptgerät auf einer trockenen, ebenen, hitzebeständigen Oberfläche abseits von anderen Wärmequellen auf.
5. Stecken Sie das Netzkabel in die nächste Steckdose. Lassen Sie das Kabel NICHT über den hängen Kanten von Arbeitsplatten oder heiße Oberflächen berühren.
6. Stellen Sie nichts auf das Gerät und verdecken Sie nicht die Luftauslässe oder -einlässe. Dies stört den Luftstrom und kann das Ergebnis beeinträchtigen.

Bedienung

1 2 Kochzonen

Die Kochzonen 1 und 2 können einzeln oder zusammen, gleichzeitig arbeiten. Mit den unterschiedlichen Einstellungen können Sie auch wählen, ob beide Zonen mit den gleichen Einstellungen (Sync Cook) oder mit unterschiedlichen Temperaturen gegart und so programmiert werden, dass der Garvorgang gleichzeitig beendet wird (Sync Finish).

Zubereitung in einer Zone

1. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie frittieren möchten, in die Schublade (10/11) und schließen Sie die Schublade.
2. Drücken Sie die Power-Taste (G), um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Das Bedienfeld (3) leuchtet für eine Sekunde auf und Sie hören einen Piepton.
3. Wählen Sie aus, in welcher Zone (A/E) Sie kochen möchten.
4. Wählen Sie einen Modus aus dem voreingestellten Menü auf dem Bedienfeld aus.
5. Drücken Sie die Start/Pause-Taste (U), um mit dem Kochen zu beginnen.
6. Wenn Sie das Essen während des Garens überprüfen möchten, drücken Sie einfach die Lampentaste (F/T) für die entsprechende Zone und Sie können das Essen durch das Glasfenster sehen.
7. Abhängig von der Art der Speisen, die Sie zubereiten, müssen Sie möglicherweise den Inhalt der Schublade wenden oder schütteln, um sicherzustellen, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden. Entfernen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät.
8. Wenn der Timer abgelaufen ist, gibt die Heißluftfritteuse einen Piepton von sich und schaltet sich automatisch aus.

Kochen pausieren in einer Zone

Wenn Sie den Kochvorgang unterbrechen möchten, drücken Sie einfach einmal die Start/Pause-Taste und der Kochvorgang stoppt. Um die Pause wieder aufzuheben, drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Bedienung (fortlaufend)

Zubereitung in beiden Zonen

1. Legen Sie die Lebensmittel, die Sie zubereiten möchten, in die Schubladen und schließen Sie die Schubladen.
2. Drücken Sie die Power-Taste, um die Heißluftfritteuse einzuschalten. Das Bedienfeld leuchtet für eine Sekunde auf und Sie hören einen kurzen Piepton.
3. Drücken Sie die Zone 1-Taste.
4. Wählen Sie einen Modus aus dem voreingestellten Menü auf dem Bedienfeld.
5. Drücken Sie die Zone 2-Taste.
6. Wählen Sie einen Modus aus dem voreingestellten Menü auf dem Bedienfeld.
7. Drücken Sie die Start/Pause-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen.
8. Wenn Sie das Essen während des Garens überprüfen möchten, drücken Sie einfach die Lampentaste für die entsprechende Zone und Sie können das Essen durch das Glasfenster sehen.
9. Abhängig von der Art der Speisen, die Sie zubereiten, müssen Sie möglicherweise den Inhalt der Schublade wenden, wenden oder schütteln, um sicherzustellen, dass die Speisen gleichmäßig gegart werden. Entfernen Sie dazu die Schublade aus dem Gerät.
10. Wenn der Timer abgelaufen ist, gibt die Heißluftfritteuse einen Piepton von sich und schaltet sich automatisch aus.

Kochen pausieren in einer Zone

Wenn Sie den Kochvorgang nur in einer unabhängigen Zone und nicht in der anderen unterbrechen möchten, drücken Sie einfach die gewünschte Zonentaste und dann die Start/Pause-Taste. Das Garen stoppt nur in dieser bestimmten Zone. Um die Pause wieder aufzuheben, drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Kochen pausieren in beiden Zonen

Wenn Sie den Kochvorgang in beiden Zonen zusammen unterbrechen möchten, drücken Sie einfach einmal die Start/Pause-Taste und der Kochvorgang wird in beiden Zonen gleichzeitig beendet. Um die Pause wieder aufzuheben, drücken Sie die Start/Pause-Taste erneut und der Garvorgang wird fortgesetzt.

Bedienung (fortlaufend)



ACHTUNG:

- *Verwenden Sie die Schublade(n) nicht ohne die Frittierkörbe.*
- *Füllen Sie die Schubladen oder Tablett nicht mit Öl.*
- *Achten Sie beim Befüllen der Schubladen mit Lebensmitteln darauf, dass Sie die Innenschale nicht überfüllen und lassen Sie etwas Freiraum über den Lebensmitteln, damit die heiße Luft richtig zirkulieren kann. Darüber hinaus kann eine Überfüllung zu Personen- und Sachschäden führen oder die sichere Verwendung des Geräts beeinträchtigen.*
- *Stellen Sie vor dem Betrieb immer sicher, dass die Schublade(n) richtig geschlossen sind.*
- *Die Schubladen und Innenplatten werden während des Garvorgangs sehr heiß. Vermeiden Sie Körperkontakt, während Sie die Schublade oder Platte aus dem Gerät entfernen.*
- *Benutzen Sie immer den Griff, um Schubladen aus dem Gerät zu entfernen. Berühren Sie während des Garens nicht den Schubladenkörper oder das innere Tablett. Lassen Sie es 30 Minuten lang abkühlen, bevor Sie versuchen, diese Teile zu berühren oder zu reinigen.*
- *Stellen Sie die Schublade **IMMER** auf eine hitzebeständige Oberfläche, nachdem Sie sie aus dem Gerät genommen haben.*
- *Verwenden Sie Utensilien, um die heißen Speisen zu berühren oder zu bewegen. Stellen Sie sicher, dass Sie Silikon- oder Holzutensilien verwenden, die die Schublade oder das Innenfach nicht zerkratzen.*

Bedienung (fortlaufend)

SYNC FINISH



Sync Finish

(Zone 1 und Zone 2 werden gleichzeitig fertig)

Der Sync Finish-Modus ermöglicht es Ihnen, verschiedene Lebensmittel in jedem Zonenfach zu garen, die möglicherweise unterschiedliche Zeiten oder Temperaturen erfordern, und das Garen gleichzeitig zu beenden. Zum Beispiel möchten Sie vielleicht Obst in einer Schublade dehydrieren und Pommes in der anderen zubereiten. Mit dem Sync Finish-Modus können beide Lebensmittel gleichzeitig fertig werden.

So aktivieren Sie den Synchronisierungsabschluss-Modus:

1. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste.
2. Drücken Sie die Schaltfläche Synchronisierung beenden.
3. Drücken Sie die Zone 1-Taste.
4. Wählen Sie einen voreingestellten Kochmodus (z. B. Fisch, Fleisch usw.) aus. Auch wenn Sie ihn nicht verwenden möchten, müssen Sie einen davon auswählen, um dann Ihre eigene benutzerdefinierte Temperatur/Zeit einzustellen.
5. Stellen Sie die Temperatur und Zeit mit den Tasten Temperatur +/- und Zeit +/- nach Bedarf ein.
6. Drücken Sie die Zone 2-Taste.
7. Wählen Sie einen voreingestellten Kochmodus (z. B. Fisch, Fleisch usw.) aus. Auch wenn Sie ihn nicht verwenden möchten, müssen Sie einen davon auswählen, um dann Ihre eigene benutzerdefinierte Temperatur/Zeit einzustellen.
8. Stellen Sie die Temperatur und Zeit mit den Tasten Temperatur +/- und Zeit +/- nach Bedarf ein.
9. Drücken Sie die Start/Pause-Taste.
10. Die Zone mit der längeren Zeit beginnt mit dem Aufheizen und Garen der Speisen. Wenn die Kochzeit zu Ende geht, ertönt ein Piepton, beide Zonen hören auf zu kochen und das Gerät schaltet sich aus.

Bedienung (fortlaufend)



SYNC COOK **Sync Cook**

(Zone 1 und Zone 2 bereiten zur gleichen Zeit Speisen zu)

Der Sync-Cook-Modus verwendet beide Kochzonen, um entweder beide Schubladen mit Speisen bei derselben Temperatur und Zeit zu garen, oder ermöglicht Ihnen, die größere AFD1-Schublade zum Garen von Speisen zu verwenden.

1. Drücken Sie die Power-Taste.
2. Drücken Sie die Sync Cook-Taste.
3. Drücken Sie die Zone 1-Taste.
4. Wählen Sie einen voreingestellten Kochmodus (z. B. Fisch, Fleisch usw.) aus. Auch wenn Sie ihn nicht verwenden möchten, müssen Sie einen davon auswählen, um dann Ihre eigene benutzerdefinierte Temperatur/Zeit einzustellen.
5. Stellen Sie die Temperatur und Zeit mit den Tasten Temperatur +/- und Zeit +/- nach Bedarf ein.
6. Drücken Sie die Start/Pause-Taste.
7. Beide Kochzonen beginnen sich aufzuheizen und beginnen mit dem Garen der Speisen. Wenn die Kochzeit zu Ende geht, ertönt ein Piepton, beide Zonen hören auf zu kochen und das Gerät schaltet sich aus.



Verwendung der Lampen

Um den Fortschritt Ihrer Speisen jederzeit zu überprüfen, drücken Sie die Taste für Lampe 1 oder Lampe 2. Das Licht bleibt einige Sekunden lang an, bevor es sich wieder ausschaltet.



Einstellen der Temperatur

Der Temperaturbereich beträgt 50-200°C. Jedes Mal, wenn Sie die +/- Tasten drücken, wird die Temperatur in 10°C-Schritten erhöht oder verringert. Wenn Sie auf 200 °C eingestellt sind und die +/--Taste drücken, kehrt die Temperatur zurück und stellt sich auf 50 °C ein. Während der Temperatureinstellung, blinken die Ziffern. Sobald Sie die gewünschte Temperatur eingestellt haben und aufhören, die +/- Tasten zu drücken, blinken die Ziffern 3 Mal und leuchten dann kontinuierlich. Dies bedeutet, dass die Temperatur erfolgreich eingestellt wurde.

Bedienung (fortlaufend)



Einstellen der Zeit

Der Zeitbereich beträgt 1-60 Minuten. Jedes Mal, wenn Sie die +/- Tasten drücken, wird die Zeit in 1-Minuten-Schritten erhöht oder verringert. Wenn Sie auf 1 Minute sind und die Taste - drücken, wird eine Schleife zurückgespult und auf 60 Minuten eingestellt. Während Sie die Uhrzeit einstellen, blinken die Ziffern ein und aus. Sobald Sie die gewünschte Zeit eingestellt haben und aufhören, die +/- Tasten zu drücken, blinken die Ziffern 3 Mal und leuchten dann kontinuierlich – dies bedeutet, dass die Zeit erfolgreich eingestellt wurde.

Hinweis: Im Dörrmodus kann der Timer auf bis zu 16,5 Stunden eingestellt werden.

Voreingestellte Modi

Symbol	Einstellung	Zeit	Temperatur
	Vorheizen	3 Minuten	180°C
	Aufwärmen	15 Minuten	150°C
	Schnellkochen	5 Minuten	200°C
	Pommes	18 Minuten	200°C
	Hähnchen	20 Minuten	200°C
	Fleisch	12 Minuten	180°C
	Fisch	10 Minuten	180°C
	Gemüse	10 Minuten	160°C
	Backen	25 Minuten	160°C
	Dörrmodus	8 Stunden (kann bis auf 16,5 Stunden eingestellt werden)	60°C

Hilfreiche Tipps

Für beste Ergebnisse empfehlen wir:

- Heizen Sie die Zone, die Sie verwenden möchten, 3 Minuten lang vor, bevor Sie mit dem Garen beginnen. Dies trägt dazu bei, das beste Knusperergebnis zu erzielen.
- Verwenden Sie die Innenschale, um das beste Ergebnis zu erzielen.
- Marinierte Lebensmittel vor dem Kochen trocken tupfen.
- Backen Sie Kuchen, Handpasteten oder andere Lebensmittel mit einer Füllung oder einem Teig in einem hitzebeständigen Behälter oder einer Schüssel auf dem inneren Tablett.
- Überprüfen Sie den Fortschritt Ihrer Speisen während des Garvorgangs. Wenn das Essen nicht so schnell gart, wie Sie es sich erhofft haben, stellen Sie den Timer so ein, dass die Garzeit um einige Minuten verlängert wird.
- Lebensmittel sofort herausnehmen, um ein Schwarz werden nach Beendigung des Garvorgangs zu vermeiden.

HABEN SIE GEWUSST?

Sie können Rezepte für herkömmliche Öfen einfach in der Heißluftfritteuse zubereiten, indem Sie die Temperatur um 10 °C reduzieren. Die Heißluftfritteuse kocht Lebensmittel schneller als ein Ofen, also überprüfen Sie die Lebensmittel regelmäßig, um ein Schwarz werden zu vermeiden.

Reinigung und Instandhaltung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Innenschalen, Schubladen und das Innere des Geräts sind mit einer Antihafbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen. Entfernen Sie die Schubladen, um die Heißluftfritteuse schneller abkühlen zu lassen.
2. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachwischen.

Reinigung und Instandhaltung (fortlaufend)

3. Reinigen Sie die Schubladen und Inneneinsätze mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Alternativ sind sowohl die Schubladen als auch die Innenschalen spülmaschinengeeignet.

Wenn hartnäckiger Schmutz an der Schublade oder auf der Innenschale haftet, füllen Sie die Schublade mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Innenschale in die Schublade und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen.

**ACHTUNG:**

Tauchen Sie das Hauptgerät NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Reinigen Sie das Hauptgerät nicht in der Spülmaschine. Das Hauptgerät darf nur gemäß den obigen Anweisungen sauber gewischt werden.

4. Reinigen Sie das Heizelement bei Bedarf mit einer Reinigungsbürste, um Speisereste zu entfernen.
5. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie die Heißluftfritteuse wieder zusammenbauen und verwenden.

Zubereitungstabellen

Hinweis: Diese Einstellungen sind eine allgemeine Richtlinie. Die Zutaten unterscheiden sich in Größe, Form und Marke, daher müssen Sie möglicherweise die Garzeiten und -temperaturen entsprechend anpassen. Überprüfen Sie vor dem Verzehr immer, ob die Speisen durchgegart sind.

Gefrorene Speisen				
Zutat	Menge	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Hähnchensteaks	3 Steaks	Kein	200°C	18-21
Chicken Nuggets	340g	Kein	200°C	10-13
Panierte Fischfilets	6 Filets	Kein	200°C	14-16
Fischstäbchen	6 - 8 Stück	Kein	200°C	10-13
Pommes	450g	Kein	200°C	18-22
Gyoza	300g	1 Essl	200°C	12-14
Röstis	450g	Kein	180°C	8-10
Mozzarellasticks	300g	Kein	190°C	8-10
Mini-Pizzen	2 Stück	Kein	200°C	12-15
Scampi	390 - 450g	Kein	200°C	9-11
Süßkartoffelpommes	450g	Kein	200°C	20-22
Kroketten	450g	Kein	190°C	18-22
Zwiebelringe	285g	Kein	190°C	13-16

Gemüse					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Spargel	1 Bündel	Ganz, ohne Stängel	2 Teel	200°C	8-12
Rüben	6-7 Kleine	Ganz	Kein	200°C	30-35
Paprika	3 Kleine / 2 Große	Ganz	Kein	200°C	10-15
Brokkoli	1 Kopf	In 3 cm Röschen schneiden	1 Essl	200°C	8-10
Rosenkohl	450g	Halbieren, Strunk entfernen	1 Essl	200°C	15-20
Butternut-Kürbis	680g	In 5 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	20-25
Möhren	450g	Geschält, in 1 cm Stücke geschnitten	1 Essl	200°C	13-16
Blumenkohl	1 Kopf	In 3 cm Röschen schneiden	1 Essl	200°C	17-20
Maiskolben	2 ears, cut in half	Schalen entfernt	1 Essl	200°C	12-15
Grüne Bohnen	1 bag (12oz)	Beschnitten	1 Essl	200°C	8-10
Grünkohl (für Pommes)	680g	In Stücke gerissen, Stiel entfernt	Kein	200°C	7-9
Pilze	225g	In Viertel schneiden	1 Essl	200°C	7-9

Gemüse					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Kartoffeln	680g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	20-22
	450g	Handgeschnittene Pommes, dünn			20-24
	450g	Handgeschnittene Pommes, dick			19-24
	3 Ganze (170-225g)	3 mal mit der Gabel durchstoßen			30-35
Süßkartoffeln	680g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	15-20
	3 Ganze (170-225g)	3 mal mit der Gabel durchstoßen	Kein		36-42
Zucchini	450g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	15-18

Fisch und Meeresfrüchte					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Krabbenkuchen	2 Kuchen (170-225g jeweils)	Kein	Mit Öl bestrichen	200°C	5-10
Hummerschwänze	4 Stück (85-115g jeweils)	Ganz	Kein	200°C	5-8
Lachsfilets	3 Filets (115g jeweils)	Kein	Mit Öl bestrichen	200°C	7-12
Garnelen	450g	Ganz, geschält, mit Schwanz	1 Essl	200°C	7-10

Schwein					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Schweinekoteletts	2 Stück (280-340g jeweils)	Mit oder ohne Knochen	Kein	170°C	7-10
Schweinefilet	450g	Kein	Mit Öl bestrichen	200°C	15-17
Würste	6 Würste	Kein	Mit Öl bestrichen	190°C	15-20

Geflügel					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Hühnerbrust	2 Stück	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	200°C	25-30
	4 Stück	Ohne Knochen			22-24
Hühnerschenkel	2 Stück	Mit Knochen	Mit Öl bestrichen	200°C	22-28
	4 Stück	Ohne Knochen			18-22
Chicken Wings/ Drumsticks	900g	Kein	1 Essl	200°C	18-22

Rind					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Burgers	2 Burger- patties 80% mager	1 cm dick	Mit Öl bestrichen	200°C	8-10
Steaks	2 Steaks (225g jeweils)	Ganz	Mit Öl bestrichen	200°C	8-10

Dörrtabellen

Früchte und Gemüse			
Zutat	Zubereitung	Temperatur	Zeit (Std)
Äpfel	Entkernt, in 3 mm Scheiben geschnitten, in Zitronenwasser gespült, trocken getupft	60°C	7-8
Spargel	In 2 cm Stücke schneiden, blanchieren	60°C	6-8
Aubergine	Geschält, in 6 mm Scheiben geschnitten, blanchiert	60°C	6-8
Bananen	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten	60°C	8-10
Rote Beete	Geschält, in 3 mm Scheiben geschnitten	60°C	6-8
Frische Kräuter	Gespült, trocken getupft, Stiele entfernt	60°C	4
Ingwerwurzel	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten	60°C	6
Mangos	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten, entkernt	60°C	6-8
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60°C	6-8
Ananas	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten	60°C	6-8
Erdbeeren	Halbieren oder in 1 cm Scheiben schneiden	60°C	6-8
Tomaten	In 1 cm Scheiben schneiden oder gerieben; Dampf, wenn Sie eine Rehydrierung planen	60°C	6-8

Fleisch und Geflügel			
Zutat	Zubereitung	Temperatur	Zeit (Std)
Beef jerky	In 6 mm Scheiben schneiden, über Nacht marinieren	70°C	5-7
Chicken jerky	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren	70°C	5-7
Turkey jerky	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren	70°C	5-7

Problemlösung

Problem	Ursache	Lösung
Die Heißluftfritteuse funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drücken Sie die Timer-Taste und die +/- Tasten auf die gewünschte Zubereitungszeit, drücken Sie dann die Start/Pause-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Essen nicht vollständig gekocht	Die Menge der Zutaten in der Innenschale ist zu hoch.	Legen Sie kleinere Portionen Zutaten in das Innenfach. Kleinere Chargen werden gleichmäßiger gebraten.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Temperaturtaste und die +/- Tasten, um die Temperatur einzustellen.
	Die Zubereitungs-/Kochzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Timer-Taste und die +/- Tasten, um die Garzeit einzustellen.
Die Zutaten werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Speisen müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden.	Auf- oder übereinander liegende Zutaten (z. B. Pommes) müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. Andere Lebensmittel wie Würstchen müssen möglicherweise gewendet oder gewendet werden.
Frittierte Speisen sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen	Sie verwenden ein Lebensmittel, das in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden soll, z. B. Pommes, Hähnchenflügel, Nuggets usw.	Verwenden Sie ofenfertige Speisen oder streichen Sie die frisch zubereiteten Speisen leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

Problem	Ursache	Lösung
Die Schubladen lassen sich nicht richtig in das Gerät schieben	Es sind zu viele Lebensmittel in den Schubladen.	Füllen Sie die Schubladen nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinaus.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Achten Sie beim Braten von fettigen Zutaten darauf, dass Sie nicht bei Temperaturen über 180°C garen.
	Die Pfanne enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch kann durch Erhitzen von Fett in der Innenschale und Schublade verursacht werden. Stellen Sie sicher, dass Sie das Fach und die Schublade nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß reinigen.
Frische Kartoffelpommes werden in der Heißluftfritteuse ungleichmäßig frittiert.	Sie haben die Kartoffelpommes vor dem Frittieren nicht richtig eingeweicht.	Pommes mindestens 30 Minuten in einer Schüssel mit Wasser einweichen; herausnehmen und mit Küchenpapier trocknen.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, damit die Pommes beim Frittieren fest bleiben.
Frische Kartoffelpommes sind nicht knusprig, wenn sie aus der Heißluftfritteuse kommen.	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Achte darauf, dass du die Kartoffelstäbchen richtig trocknest, bevor du sie in eine leichte Schicht Öl wirfst.
		Schneiden Sie die Kartoffel für ein knusprigeres Ergebnis in dünnere Stifte.
		Fügen Sie für ein knusprigeres Ergebnis etwas mehr Öl hinzu.
Warum bewegen oder blasen sich einige Zutaten beim Luftbraten?	Gelegentlich bläst der Ventilator der Heißluftfritteuse leichte Lebensmittel herum.	Verwenden Sie Zahnstocher, um lockere, leichte Lebensmittel wie die oberste Scheibe eines Sandwichs zu befestigen.

Gewährleistung

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

HINWEIS: DIESE BEDINGUNGEN BEEINFLUSSEN IHRE GESETZLICHE RECHTE ALS VERBRAUCHER NICHT

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

Das Produkt hat eine Gewährleistung von einem Jahr ab Kaufdatum. Beim Auftreten eines Schadens, der von fehlerhaften Materialien oder Verarbeitung verursacht wurde, sollte das defekte Produkt an den ursprünglichen Verkäufer zurückgegeben werden. Die Erstattung oder Umtausch erfolgt nach Vorschriften des Unternehmens.

Duronic Produkte haben 1 Jahr Gewährleistung unter folgenden Bedingungen:

1. Das Produkt muss mit dem Kaufnachweis zurückgegeben werden.
2. Das Produkt muss unter den Anweisungen und Anleitungen installiert und benutzt worden sein.
3. Es muss ausschließlich für den Hausgebrauch genutzt worden sein.
4. Natürliche Abnutzung oder Verschleiß, böswillige Beschädigung, Missbrauch, Vernachlässigung und unsachgemäße Reparaturen sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.
5. Shine-Mart Ltd übernimmt keine Verantwortung für zufällige oder Folgeschäden.
6. Shine-Mart Ltd ist nicht für Wartungsarbeiten zuständig. Diese fallen nicht unter die Gewährleistung.
7. Gültig in der EU



Dieses Produkt ist mit fitted CE geprüfte Typ-F
Euro Stecker/BS Stecker ausgestattet
Von Shine-Mart Ltd, RM3 8SB importiert



Information über Abfallagerung für Verbraucher von elektronischen Geräten.
Dieses Zeichen auf dem Produkt und/oder auf mitgelieferte Dokumenten zeigt, dass, wenn eine Entsorgung erfolgt, das Gerät an einer Elektro- und Elektronikgeräte-Abfall-Sammelstelle (WEEE) abgegeben werden muss. Um eine weitere Behandlung und Weiterverarbeitung der Materialien zu gewährleisten dürfen diese WEEE-markierten Produkte nicht mit dem Hausmüll vermischt werden.
Für die korrekte Behandlung, Aufbereitung und Wiederverwendung geben Sie alle WEEE-markierten Produkte zur kommunalen Abfallbeseitigungsanlage. Dort können Sie diese kostenlos abgeben.
Wenn die Beseitigung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten korrekt durchgeführt wird, tragen Sie zur Gewinnung von wertvollen Ressourcen bei, sowie einer möglichen Vermeidung von negativen Auswirkungen auf Gesundheit und Umwelt.

Folgen Sie Uns



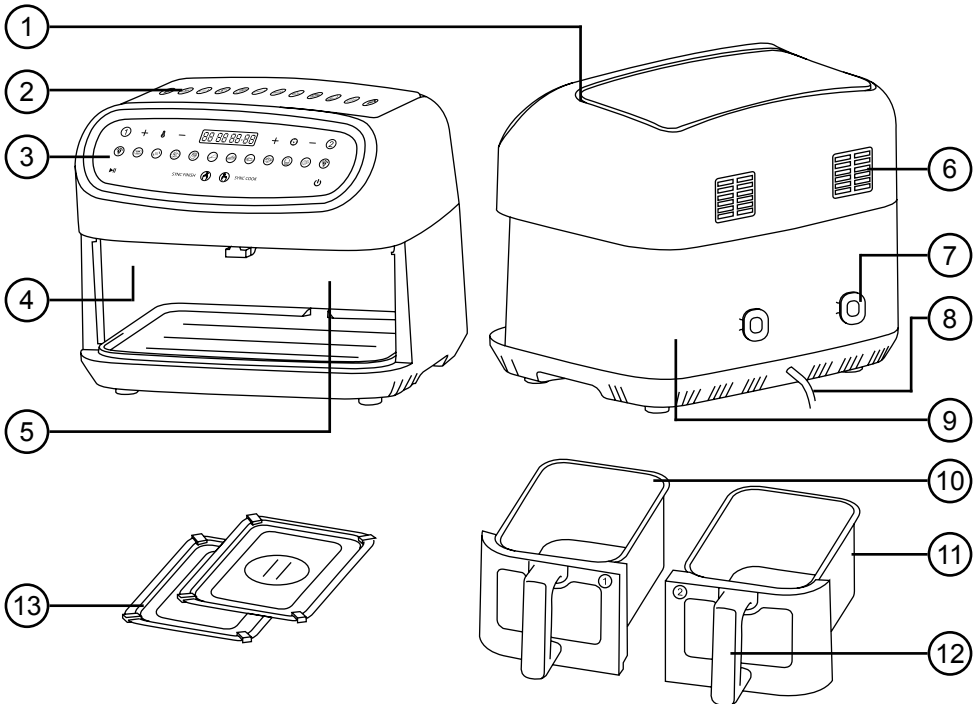
duronic.com

Manual De Instrucciones En Español

Características y especificaciones

Modelo	Capacidad	Dimensiones	Potencia	Voltaje
AF24 Dual Air Fryer	9L (2 x 4.5L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz
AFD1 Recipiente de gran tamaño (vendido por separado)	1x 10L	32x38.8x14cm 12.6x15.3x5.5in	N/A	N/A

Componentes



1. Entrada de aire
2. Guía de modo de cocción
3. Panel de control
4. Zona de cocción 1
5. Zona de cocción 2
6. Rejillas de salida de aire
7. Almacenaje de cable

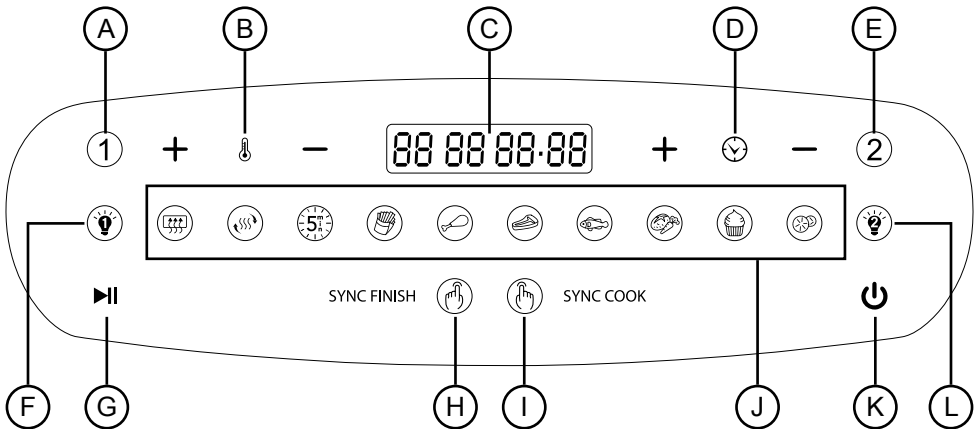
8. Cable de alimentación
9. Unidad principal
10. Cajón 1 (izquierda)
11. Cajón 2 (derecha)
12. Asa del cajón
13. Bandejas interiores de cocción x2

Componentes (Continúa)

AFD1 - Cajón de gran tamaño (vendido por separado)

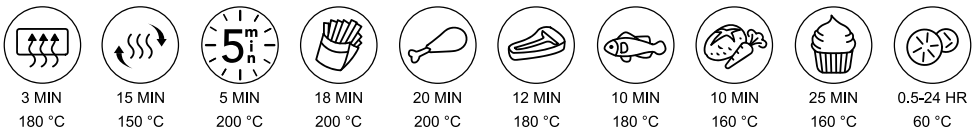


Botones del panel de control



- A. Zona 1
- B. Temperatura más/menos
- C. Pantalla digital
- D. Temporizador más/menos
- E. Zona 2
- F. Lámpara 1
- G. Inicio/Pausa
- H. Sincronizar acabado
- I. Sincronizar modo cocción
- J. Modos preestablecidos
- K. Botón de encendido
- L. Lámpara 2

Modos preestablecidos



Información de seguridad

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS

- Este aparato es sólo para uso en interiores/domésticos. No lo utilice al aire libre.
- Este aparato no está diseñado para uso comercial o industrial; es para uso doméstico únicamente.
- Este aparato no está destinado a ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos en este tipo de aparatos, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
- Los niños deben ser vigilados de cerca en todo momento para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice el aparato sólo fuera del alcance de los niños, ya que el propio aparato, así como los alimentos en su interior alcanzan altas temperaturas.
- No utilice este aparato si el cable de alimentación o el enchufe están dañados. Si alguno de ellos está dañado, devuélvalo a Duronic para que nuestro servicio técnico lo repare.
- No intente nunca sustituir las piezas ni reparar el aparato por sí mismo. No modifique el aparato de ninguna manera que no esté descrita en las instrucciones de uso. El aparato contiene piezas con tensión. Las reparaciones sólo pueden ser llevadas a cabo por Duronic, utilizando repuestos y accesorios originales.
- Si se necesita un cable alargador para llevar el aparato a una toma de corriente que esté demasiado lejos del alcance del cable que acompaña al aparato, asegúrese de que:
 - la potencia eléctrica marcada del cable alargador sea al menos igual a la potencia eléctrica del aparato.
 - el cable alargador sea del tipo con toma de tierra.
 - no haya ningún otro aparato conectado al mismo cable alargador.
 - el cable alargador esté colocado de forma segura para evitar que los niños o los animales tiren de él o que se tropiece con él.

Información de seguridad (Continúa)

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, lisa, uniforme y estable. No coloque la freidora de aire sobre o junto a una superficie caliente.
- Coloque el aparato y su cable de alimentación en la parte posterior de la superficie de trabajo, fuera del alcance de los niños.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre en la parte trasera, lateral y superior del aparato; no coloque nada encima del aparato.
- Desconecte el enchufe de la toma de corriente si va a estar ausente durante mucho tiempo.
- Nunca desconecte el enchufe tirando del cable de alimentación
- Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Este aparato no está destinado a funcionar con un temporizador externo o un sistema de control remoto independiente.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o de la encimera, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato para otra cosa que no sea cocinar o calentar alimentos.
- No utilice la freidora de aire con las manos mojadas
- Para limpiarla, limpie la unidad principal con un paño húmedo bien escurrido. No la sumerja en agua u otros líquidos. Lave los cajones con agua tibia y jabón. Seque bien antes de volver a colocar los cajones en la unidad. Las bandejas de cocción interiores pueden limpiarse a mano con agua tibia y jabón, o bien en el lavavajillas.
- No llene el cajón o la bandeja con aceite, ya que puede provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento o inmediatamente después de su uso. Si necesita tocar algún lugar dentro de las zonas de cocción, espere a que la zona esté completamente fría.

Información de seguridad (Continúa)

- Antes de introducir los cajones en la unidad principal, asegúrese de que tanto el interior de la unidad como los cajones están limpios y secos, limpiándolos con un paño suave.
- Asegúrese de que los cajones estén completamente cerrados antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire .
- Tenga cuidado con el vapor y el aire caliente cuando retire los cajones del aparato.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante su uso. Utilice siempre este aparato sobre una superficie resistente al calor.
- Los cajones y las bandejas interiores se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico con ellos al retirar el cajón o la placa del aparato. Utilice siempre los tiradores de los cajones.
- Después de retirar los cajones de la unidad principal, colóquelos sobre una superficie resistente al calor.
- Si ve que sale humo oscuro del aparato, desenchúfelo inmediatamente y espere a que deje de salir humo antes de retirar los cajones del aparato.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Después de la cocción, asegúrese de eliminar los restos quemados y de limpiar las bandejas interiores y el interior de los cajones.
- No limpie ninguna parte de este aparato con estropajos metálicos. Los trozos pueden desprenderse del estropajo y tocar las partes eléctricas, habiendo un riesgo de descarga eléctrica. También puede rayar la superficie del aparato o de los cajones y causar daños en los mismos..

Introducción

La AF24 es una freidora de aire de doble zona y gran capacidad de 9L que puede cocinar comidas caseras rápidas, saludables y deliciosas. Aprovechando la tecnología mejorada de circulación de aire caliente, esta freidora de tamaño familiar cocinará los alimentos de forma rápida y uniforme para producir una comida sabrosa y saludable en todo momento.

Este modelo viene con dos cajones dobles que le permiten cocinar de dos maneras diferentes al mismo tiempo, así como juntos en los mismos modos. Un cajón más grande, el AFD1, es un cajón de 10L que se puede utilizar para cocinar una mayor cantidad de alimentos en el mismo cajón. El AFD1 se vende por separado.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje. Compruebe que no falte ninguna pieza. Algunas pegatinas, como la guía de modos, deben conservarse permanentemente en la unidad.
2. Limpie el exterior de la unidad principal pasando una esponja o paño húmedo bien escurrido.
3. Limpie los cajones y las bandejas interiores con agua tibia y líquido lavavajillas. Seque bien, coloque las bandejas interiores dentro de los cajones y luego deslice los cajones dentro de la unidad.
4. Coloque la unidad principal en una superficie seca y nivelada a prueba de calor, lejos de otras fuentes de calor.
5. Conecte el cable de alimentación a la toma de corriente más cercana. NO deje que el cable cuelgue sobre los bordes de las encimeras o toque superficies calientes.
6. No ponga nada encima del aparato ni cubra las salidas o entradas de aire; esto interrumpirá el flujo de aire y puede afectar al resultado de la cocción por aire.

Modo de empleo

1 2 Zonas de cocción

Las Zonas de Cocción 1 y 2 pueden trabajar individualmente o juntas al mismo tiempo. Utilizando los diferentes ajustes, también puede elegir cocinar en ambas Zonas en los mismos ajustes (Sync Cook) o tenerlas en diferentes programas y programadas para que terminen de cocinar al mismo tiempo (Sync Finish)

Cocción en una zona

1. Coloque los alimentos que desea cocinar dentro del cajón (10/11) y cierre el cajón.
2. Pulse el botón de encendido (G) para encender la freidora de aire. El Panel de Control (3) se iluminará durante un segundo y escuchará un pitido.
3. Seleccione la zona(A/E) en la que desea cocinar .
4. Seleccione un modo del menú preestablecido en el panel de control.
5. Pulse el botón de Inicio/Pausa (U) para iniciar la cocción
6. Si quiere comprobar la comida mientras se está cocinando simplemente pulse el botón de la lámpara (F/T) de la zona correspondiente y podrá ver la comida a través de la ventana de cristal.
7. Dependiendo del tipo de alimento que esté cocinando, es posible que tenga que voltear, girar o agitar el contenido del cajón para asegurarse de que los alimentos se cocinan de manera uniforme. Retire el cajón de la unidad para hacerlo.
8. Cuando el temporizador termine, la freidora emitirá un pitido y se apagará automáticamente .

Pausar el cocinado en una zona

Si desea pausar la cocción, simplemente pulse el botón de Inicio/Pausa una vez y la cocción se detendrá. Para desbloquearla, pulse de nuevo el botón de Inicio/Pausa y la cocción se reanudará .

Modo de empleo (Continúa)

Cocinar en ambas zonas

1. Coloque los alimentos que desea cocinar dentro de los cajones y cierrelos.
2. Pulse el botón de encendido para encender la freidora. El panel de control se iluminará durante un segundo y escuchará un breve pitido.
3. Pulse el botón de la Zona 1.
4. Seleccione un modo del menú preestablecido en el panel de control.
5. Pulse el botón de la zona 2.
6. Seleccione un modo en el menú preestablecido en el panel de control.
7. Pulse el botón de Inicio/Pausa para iniciar la cocción
8. Si quiere comprobar la comida mientras se está cocinando simplemente pulse el botón de la Lámpara de la Zona correspondiente y podrá ver la comida a través de la ventana de cristal.
9. Dependiendo del tipo de alimento que esté cocinando, puede que tenga que voltear, girar o agitar el contenido del cajón para asegurarse de que los alimentos se cocinan de manera uniforme. Retire el cajón de la unidad para hacerlo.
10. Cuando el temporizador termine, la freidora emitirá un pitido y se apagará automáticamente

Pausando cocción en una zona

Si desea detener la cocción sólo en una Zona independiente y no en las demás, simplemente pulse el botón de la Zona deseada y luego pulse el botón de Inicio/Pausa. La cocción se detendrá sólo en esa Zona específica. Para desbloquear la pausa, pulse de nuevo el botón de Inicio/Pausa y la cocción se reanudará.

Pausando cocción en ambas zonas a la vez

Si desea pausar la cocción en ambas zonas a la vez, sólo tiene que pulsar el botón de Inicio/Pausa una vez y la cocción se detendrá en ambas zonas al mismo tiempo. Para desbloquear la pausa, pulse de nuevo el botón de Inicio/Pausa y la cocción se reanudará.

Modo de empleo (Continúa)



PRECAUCIÓN:

- *No utilice el o los cajones sin las bandejas interiores.*
- *No llene los cajones ni las bandejas con aceite*
- *Cuando llene los cajones con alimentos, asegúrese de no llenar demasiado la bandeja interior y deje un espacio libre por encima de los alimentos para que el aire caliente pueda circular correctamente. Además, el llenado excesivo puede causar lesiones personales, daños materiales o afectar al uso seguro del aparato.*
- *Asegúrese siempre de que los cajones estén bien cerrados antes de ponerlos en funcionamiento.*
- *Los cajones y las placas interiores se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico al retirar el cajón o la placa del aparato.*
- *Utilice siempre el asa para retirar los cajones del aparato. No toque el cuerpo del cajón ni la bandeja interior durante la cocción. Deje que se enfríen durante 30 minutos antes de intentar tocar o limpiar estas partes.*
- *Coloque SIEMPRE el cajón sobre una superficie resistente al calor después de retirarlo del aparato.*
- *Utilice utensilios para tocar o mover los alimentos calientes. Asegúrese de utilizar utensilios de silicona o de madera que no rayen el cajón o la bandeja interior.*

Modo de empleo (Continúa)

SYNC FINISH

**Sync Finish***(Las zona 1 y 2 terminan al mismo tiempo)*

El modo Sync Finish le permite cocinar diferentes alimentos en cada compartimento de la zona que pueden requerir un tiempo o una temperatura diferentes entre sí y terminar la cocción al mismo tiempo que los demás. Por ejemplo, es posible que desee deshidratar fruta en un cajón y cocinar unas patatas fritas en el otro. Con el modo Sync Finish, podrá conseguirlo para poder utilizar ambos alimentos al mismo tiempo

Para activar en modo Sync Finish:

1. Pulse el botón de encendido.
2. Pulse el botón de sincronización.
3. Pulse el botón de Zona 1.
4. Seleccione un modo de cocción preestablecido (p. ej. pescado, carne, etc.), aunque no desee utilizarlo, deberá seleccionar uno de ellos para poder ajustar su propio tiempo/temperatura
5. Ajuste la temperatura y el tiempo con los botones Temperatura +/- y Tiempo +/- según sus necesidades.
6. Pulse el botón de la Zona 2
7. Seleccione un modo de cocción preestablecido (p. ej. pescado, carne, etc.), aunque no desee utilizarlo, deberá seleccionar uno de ellos para poder ajustar su propio tiempo/temperatura
8. Ajuste la temperatura y el tiempo con los botones Temperatura +/- y Tiempo +/- según sus necesidades.
9. Pulse el botón de Inicio/Pausa.
10. La zona con mayor tiempo comenzará a calentarse y a cocinar los alimentos en su interior. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, emitirá un pitido, ambas Zonas dejarán de cocinar y el aparato se apagará.

Modo de empleo (Continúa)



SYNC COOK **Sync Cook**

(Zona 1 y Zona 2 trabajando al mismo tiempo / Cocina de doble zona)

El modo Sync Cook utiliza ambas zonas de cocción para cocinar los alimentos en ambos cajones a la misma temperatura y tiempo, o le permite utilizar el cajón AFD1 más grande para cocinar los alimentos. La función Sync asegura que, independientemente de los diferentes ajustes de cocción, ambas zonas terminarán listas para servir al mismo tiempo.

1. Pulse el botón de encendido.
2. Pulse el botón de sincronización.
3. Pulse el botón de Zona 1.
4. Seleccione un modo de cocción preestablecido (p. ej. pescado, carne, etc.), aunque no desee utilizarlo, deberá seleccionar uno de ellos para poder ajustar su propio tiempo/temperatura
5. Ajuste la temperatura y el tiempo con los botones Temperatura +/- y Tiempo +/- según sus necesidades.
6. Pulse el botón de Inicio/Pausa.
7. Ambas zonas de cocción comenzarán a calentarse y a cocinar los alimentos en su interior. Cuando el tiempo de cocción llegue a su fin, emitirá un pitido, ambas Zonas dejarán de cocinar y el aparato se apagará.



Uso de las lámparas

Para comprobar el progreso de su comida en cualquier momento, pulse el botón de la Lámpara 1 o de la Lámpara 2. La luz permanecerá encendida durante unos segundos antes de volver a apagarse.



Ajuste de la temperatura

El rango de temperatura es de 50-200°C. Cada vez que pulse los botones +/- la temperatura aumentará o disminuirá en incrementos de 10°C. Si está en 200°C y pulsa el botón +, volverá a ajustarse a 50°C. Mientras se ajusta la temperatura, los dígitos parpadean. Una vez que haya ajustado la temperatura que desee y haya dejado de pulsar los botones +/-, los dígitos parpadearán 3 veces y luego permanecerán encendidos de forma continua, lo que significa que la temperatura se ha ajustado correctamente.

Modo de empleo (Continúa)



Ajuste del tiempo

El rango de tiempo es de 1 a 60 minutos. Cada vez que pulse los botones +/- el tiempo aumentará o disminuirá en incrementos de 1 minuto. Si está en 1 minuto y pulsa el botón -, el tiempo volverá a ajustarse a 60 minutos. Mientras se ajusta la hora, los dígitos parpadean. Una vez que haya ajustado la hora que desee y haya dejado de pulsar los botones +/-, los dígitos parpadearán 3 veces y luego permanecerán encendidos de forma continua, lo que significa que la hora se ha ajustado correctamente

Nota: en el modo de deshidratación el temporizador puede establecerse en hasta 16.5 hours.

Modos preestablecidos

Icono	Modo	Tiempo	Temperatura
	Precaentar	3 minutos	180°C
	Recalentar	15 minutos	150°C
	Cocción rápida	5 minutos	200°C
	Patatas fritas	18 minutos	200°C
	Pollo	20 minutos	200°C
	Carne	12 minutos	180°C
	Pescado	10 minutos	180°C
	Vegetales	10 minutos	160°C
	Horneado	25 minutos	160°C
	Deshidratar	8 horas (ajustable hasta 16.5 horas)	60°C

Consejos útiles

Para obtener los mejores resultados se recomienda:

- Precaliente la zona que vaya a utilizar durante 3 minutos antes de empezar a cocinar. Esto ayuda a conseguir el mejor resultado de crujido.
- Utilice la bandeja interior para conseguir el mejor resultado de crujido.
- Seque con palmaditas cualquier alimento con adobos antes de cocinarlo.
- Haga pasteles, tartas de mano o cualquier alimento con relleno o rebozado en un recipiente o plato a prueba de calor sobre la bandeja interior.
- Compruebe el progreso de los alimentos durante la cocción. Si los alimentos no se cocinan tan rápido como esperaba, ajuste el temporizador para añadir algunos minutos más al tiempo de cocción.
- Retire los alimentos inmediatamente para evitar que se cocinen en exceso una vez finalizada la cocción.

¿SABÍA QUE?

Puede convertir recetas que requieren un horno convencional simplemente reduciendo la temperatura de la freidora de aire en 10°C. La freidora de aire cocinará los alimentos más rápido que un horno, así que compruebe los alimentos con frecuencia para evitar que se cocinen demasiado.

Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

Las bandejas interiores, los cajones y el interior del aparato tienen un revestimiento antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que podrían dañar el revestimiento antiadherente.

1. Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe. Retire los cajones para que la freidora de aire se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. A continuación, limpie de nuevo con un paño seco.

Limpieza y mantenimiento (Continúa)

3. Limpie los cajones y las bandejas interiores con agua caliente, detergente y una esponja no abrasiva. El cajón y la bandeja interior se pueden lavar en el lavavajillas.

Si hay suciedad persistente pegada al cajón o a la bandeja interior, llene el cajón con agua caliente y con un poco de detergente. Coloque la bandeja interior en el cajón y déjela en remojo durante unos 10 minutos .



PRECAUCIÓN:

NO sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. No limpie la unidad principal en un lavavajillas. La unidad principal debe limpiarse únicamente de acuerdo con las instrucciones anteriores.

4. Si es necesario, limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar los restos de comida.
5. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a montar y utilizar la freidora de aire .

Tabla de cocción

Note: estos ajustes son una guía general. Los ingredientes difieren en tamaño, forma y marca, por lo que puede ser necesario ajustar los tiempos de cocción y las temperaturas en consecuencia. Compruebe siempre que los alimentos estén bien cocinados antes de consumirlos. .

COMIDA CONGELADA				
Ingrediente	Cantidad	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Filetes de pollo empanados	3 filetes	No	200°C	18-21
Nuggets de pollo	340g	No	200°C	10-13
Filetes de pescado empanados	6 filetes	No	200°C	14-16
Palitos de pescado	6-8 palitos	No	200°C	10-13
Patatas fritas	450g	No	200°C	18-22
Albóndigas de gyoza	300g	1 cucharada	200°C	12-14
Torta de patata	450g	No	180°C	8-10
Palitos de Mozzarella	300g	No	190°C	8-10
Mini pizzas	2 pizzas	No	200°C	12-15
Langostinos	390-450g	No	200°C	9-11
Boniato	450g	No	200°C	20-22
Croquetas de patata	450g	No	190°C	18-22
Aros de cebolla	285g	No	190°C	13-16

VEGETABLES					
Ingrediente	Cantidad	Preparación	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Espárragos	1 manojo	Entero, con los tallos recortados	2 cucharadas	200°C	8-12
Remolacha	6-7 pequeñas	Entera	No	200°C	30-35
Pimientos	3 pequeños o 2 grandes	Enteros	No	200°C	10-15
Brócoli	1 cabeza	Cortadas en ramilletes de 2-3 cm	1 cucharada	200°C	8-10
Coles de bruselas	450g	Cortados por la mitad, sin el tallo	1 cucharada	200°C	15-20
Calabaza	680g	Cortadas en trozos de 2-3 cm	1 cucharada	200°C	20-25
Zanahorias	450g	Pelados, cortados en trozos de 1/2 cm	1 cucharada	200°C	13-16
Coliflor	1 cabeza	Cortadas en ramilletes de 2-3 cm	2 cucharadas	200°C	17-20
Mazorca de maíz	2 mazorcas cortadas por la mitad	Sin hojas	1 cucharada	200°C	12-15
Judías verde	1 bolsa (350g)	Cortadas	1 cucharada	200°C	8-10
Col rizada (para las patatas fritas)	680g	Cortadas en trozos, sin el tallo	No	200°C	7-9
Champiñones	225g	Cortados en cuadrados	1 cucharada	200°C	7-9

VEGETALES					
Ingrediente	Cantidad	Preparación	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Patatas blancas	680g	Cortar en rodajas de 2-3 cm	1 cucharada	200°C	20-22
	450g	Hand-cut fries*, thin			20-24
	450g	Patatas fritas cortadas a mano*, gruesas			19-24
	3 enteras (170-225g)	Pinchadas con el tenedor 3 veces			30-35
Patatas dulces	680g	Cortar en trozos de 2-3 cm.	1 cucharada	200°C	15-20
	3 enteras (170-225g)	Pinchadas con el tenedor 3 veces	No		36-42
Calabacín	450g	Cortar en trozos de 2-3 cm.	1 cucharada	200°C	15-18

PESCADOS Y MARISCOS					
Ingrediente	Cantidad	Preparación	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Tortas de cangrejo	2 pasteles (170-225g/ud)	No	Cepillado con aceite	200°C	5-10
Colas de langosta	4 colas (85-115g/ud)	Entero	No	200°C	5-8
Filetes de salmon	3 filetes (115g/ud)	No	Cepillado con aceite	200°C	7-12
Langostinos	450g	Enteros pelados y con cola	1 cucharada	200°C	7-10

CERDO					
Ingrediente	Cantidad	Preparación	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Chuletas de cerdo	2 chuletas (280-340g/ud)	Con o sin hueso	No	170°C	7-10
Solomillos de cerdo	450g	No	Cepillado con aceite	200°C	15-17
Salchichas	6 salchichas	No	Cepillado con aceite	190°C	15-20

AVES DE CORRAL					
Ingrediente	Cantidad	Preparación	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Pechugas de pollo	2 pechugas	Con hueso	Cepillado con aceite	200°C	25-30
	4 pechugas	Sin hueso			22-24
Muslos de pollo	2 muslos	Con hueso	Cepillado con aceite	200°C	22-28
	4 muslos	Sin hueso			18-22
Alitas de pollo	900g	No	1 cucharada	200°C	18-22

CARNE DE VACUNO					
Ingrediente	Cantidad	Preparación	Aceite	Temperatura	Tiempo (mins)
Hamburguesa	2 hamburguesas de 120g, 80% magro	1-1,5cm de espesor	Cepillado con aceite	200°C	8-10
Bistecs	2 steaks (225g/ud)	Enteros	Cepillado con aceite	200°C	8-10

Tablas de deshidratación

FRUTA Y VEGETALES			
Ingrediente	Preparación	Temperatura	Tiempo (horas)
Manzanas	Descorazonados, cortados en rodajas de 0.3mm, enjuagadas en agua con limón, y secados con palmaditas	60°C	7-8
Espárragos	Cortados en trozos de 2-3 cm blanqueados	60°C	6-8
Berenjena	Pelados, cortados en rodajas de 5mm, escaldados	60°C	6-8
Plátano	Pelado, cortado en rodajas de 1 cm	60°C	8-10
Remolacha	Pelado, cortado en rodajas de 3 mm	60°C	6-8
Hierbas frescas	Enjuagadas, secadas con palmaditas, sin tallos	60°C	4
Raíz de jengibre	Pelado, cortado en rodajas de 1cm	60°C	6
Mangos	Pelado, cortado en rodajas de 1 cm, sin hueso	60°C	6-8
Champiñones	Se limpia con un cepillo suave (no lavar)	60°C	6-8
Piña	Pelado, cortado en rodajas de 1-1,2 cm	60°C	6-8
Fresas	Cortar por la mitad o en rodajas de 1-1,5 cm	60°C	6-8
Tomates	Cortado en rodajas de 1cm o rallado; al vapor si se piensa rehidratar	60°C	6-8

CARNE, AVES DE CORRAL			
Ingrediente	Preparación	Temperatura	Tiempo (horas)
Cecina de vaca	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche t	70°C	5-7
Cecina de pollo	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7
Cecina de pavo	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7

Solicitud de problemas

Problema	Posible causa	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está conectado a la red eléctrica.	Coloque el enchufe en una toma de corriente con toma de tierra.
	No has puesto el temporizador.	Pulse el botón del temporizador y los botones +/- hasta el tiempo de preparación deseado, luego pulse el botón Inicio/Pausa para encender el aparato.
Los alimentos no se cocinan completamente	La cantidad de los ingredientes en la bandeja interior es demasiado.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la bandeja interior. Los lotes más pequeños se frien de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Pulse el botón de temperatura y los botones +/- para ajustar la temperatura.
	El tiempo de preparación/cocción es demasiado corto.	Pulse el botón del temporizador y los botones +/- para ajustar el tiempo de cocción.
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Ciertos tipos de alimentos necesitan ser agitados o girados a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que se colocan encima o cruzados (por ejemplo, las patatas fritas) deben agitarse a mitad del tiempo de cocción. Otros alimentos, como las salchichas, pueden requerir que se les dé la vuelta o se les voltee
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Utiliza un tipo de alimento destinado a ser preparado en una freidora tradicional, por ejemplo, patatas fritas, alitas de pollo, nuggets, etc..	Utilice alimentos listos para el horno o aplique un poco de aceite a los alimentos recién preparados para obtener un resultado más crujiente .

Problema	Posible causa	Solución
No se pueden deslizar los cajones en el aparato correctamente	Hay demasiada comida en los cajones.	No llene los cajones más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasos	Al freír ingredientes grasos, asegúrese de no cocinar a temperaturas superiores a 180°C. .
	La sartén todavía contiene residuos grasos del uso anterior.	El humo blanco puede ser causado por el calentamiento de la grasa en la bandeja interior y el cajón. Asegúrese de limpiar bien la bandeja y el cajón después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se fríen de forma desigual en la freidora de aire.	No has remojado bien las patatas fritas antes de freírlas	Poner las patatas fritas en remojo en un bol con agua durante al menos 30 minutos; sacarlas y secarlas con papel de cocina.
	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas para que las patatas fritas se mantengan firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire .	El grado de crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua que contengan.	Asegúrate de secar bien los palitos de patata antes de echarles una ligera capa de aceite .
		Cortar la patata en bastones más finos para un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.
¿Por qué algunos ingredientes se mueven o soplan cuando se fríen por aire?	Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire soplará los alimentos ligeros .	Utiliza palillos para asegurar los alimentos ligeros y sueltos, como la rebanada superior de un sándwich .

Garantía

NOTA: ESTAS DECLARACIONES NO AFECTAN SUS DERECHOS LEGALES COMO CONSUMIDOR

Este producto ha sido fabricado bajo las más estrictas control de calidad y utilizando materiales de alta calidad para asegurar confiabilidad y excelente funcionamiento. Le dará buen servicio y una larga duración, siempre y cuando se utilice correctamente y sea bien mantenido.

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

Productos Duronic se ofrecen con una garantía de 1 año bajo las siguientes condiciones:

1. El producto debe ser devuelto al vendedor con comprobante de compra original.
2. El producto debe instalarse y usarse según las instrucciones contenidas en este manual.
3. Este aparato es únicamente de uso doméstico.
4. No cubre desgaste, daños maliciosos, uso indebido, negligencia, reparaciones inexpertas o partes consumibles.
5. Shine-Mart Ltd no será responsable por cualquier daño consecuente, accidentes o pérdidas.
6. Shine-Mart Ltd no es responsable de llevar a cabo cualquier tipo de servicio, bajo la garantía.
7. Valido solamente dentro de la (EU).



Este producto está equipado con enchufe/fusible Europeo
Importado por Shine-Mart Ltd, RM3 8SB



Información sobre la eliminación de residuos para los consumidores de equipos eléctricos y electrónicos:

Esta marca en un producto y/o documentos adjuntos indica que cuando se va a desechar, se debe tratar como equipos residuos eléctricos y electrónicos (RAEE)

Cualquier producto marcado (RAEE) 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 (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, ayudan a ahorrar valiosos recursos y prevenir los efectos negativos sobre la salud humana y el medio ambiente, de materiales peligrosos que pueden contener los residuos

Síguenos



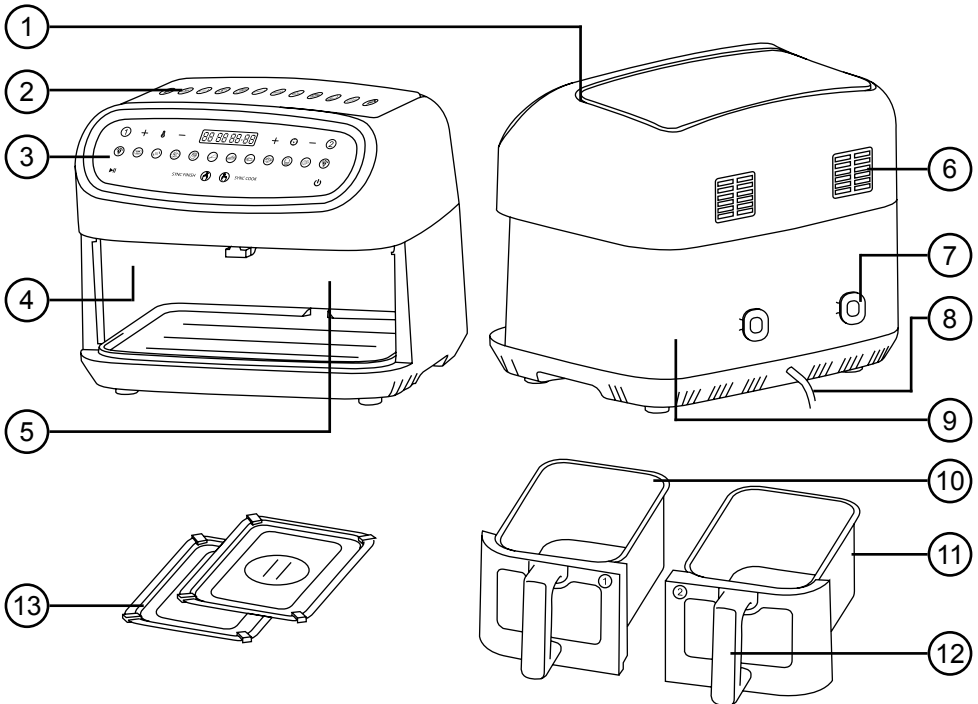
duronic.com

Manuale D'istruzioni In Italiano

Caratteristiche e specifiche

Modello	Capacità	Dimensioni	Potenza	Voltaggio
AF24 Friggitrice ad aria con due cassette	9L (2 x 4.5L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz
AFD1 Cassetto grande (venduto separatamente)	1x 10L	32x38.8x14cm 12.6x15.3x5.5in	N/A	N/A

Componenti



1. Ingresso dell'aria
2. Guida funzioni cottura
3. Pannello di controllo
4. Zona di cottura 1
5. Zona di cottura 2
6. Prese d'aria
7. Gestione cavo

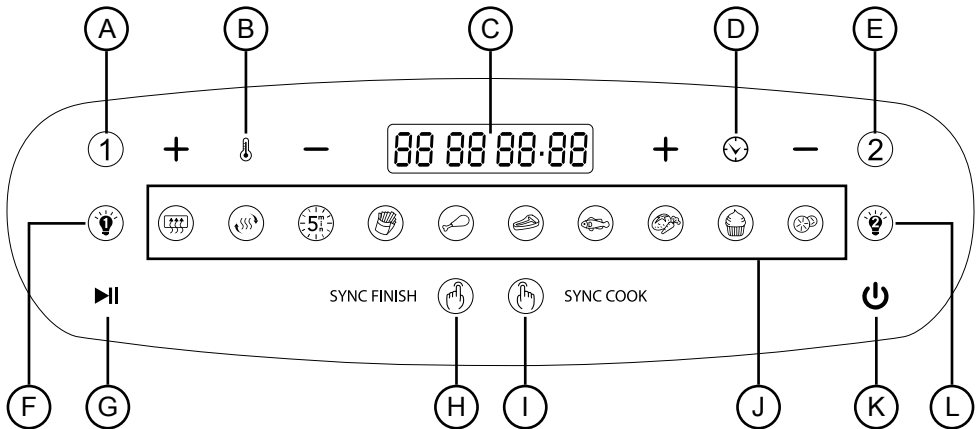
8. Cavo di alimentazione
9. Unità principale
10. Cassetto 1 (sinistra)
11. Cassetto 2 (destra)
12. Maniglia
13. Teglie di cottura interne x2

Componenti

AFD1 - Grande cassetto (venduto separatamente)

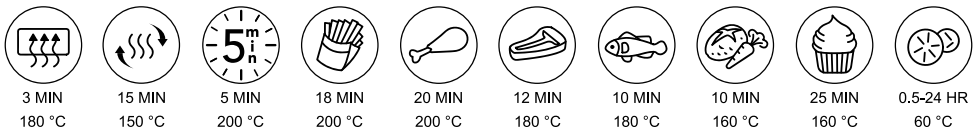


Pulsanti del Pannello di controllo



- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| A. Cassetto 1 | G. Pulsante di accensione |
| B. Temperatura più/meno | H. Sync Finish |
| C. Display digitale | I. Sync Cook |
| D. Timer più/meno | J. Funzioni preimpostate |
| E. Cassetto 2 | K. Pulsante ON/OFF |
| F. Luce 1 | L. Luce 2 |

Funzioni preimpostate



Istruzioni di sicurezza

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTO MANUALE E CONSERVARE PER RIFERIMENTO FUTURO

- Questo apparecchio è solo per uso interno / domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio non è progettato per uso commerciale o industriale; Solo per uso domestico.
- Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (compresi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere attentamente supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo fuori dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare questo apparecchio se il cavo di alimentazione o la spina sono danneggiati. Se uno dei due è danneggiato, restituirlo a Durodic per l'assistenza o la riparazione da parte di un tecnico professionista.
- Non tentare di sostituire pezzi e riparare l'unità da soli. Non modificare l'apparecchio in alcun modo che non sia descritto nelle istruzioni per l'uso. Le riparazioni possono essere effettuate solo da Durodic, utilizzando ricambi e accessori originali.
- Se è necessario un cavo di prolunga per raggiungere l'apparecchio a una presa di corrente troppo lontana dalla portata del cavo di accompagnamento dell'apparecchio, assicurarsi che:
 - la potenza elettrica del cavo di prolunga è almeno pari a quella elettrica dell'apparecchio.
 - il cavo di prolunga è del tipo a terra.
 - nessun altro apparecchio è collegato allo stesso cavo di prolunga.
 - il cavo di prolunga sia posizionato in modo sicuro per evitare che venga tirato da bambini o animali o inciampato.

Istruzioni di sicurezza

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, liscia, uniforme e stabile. Non posizionare la friggitrice ad aria sopra o vicino a una superficie calda.
- Posizionare l'apparecchio e il relativo cavo di alimentazione sul retro del piano di lavoro, lontano dalla portata dei bambini.
- Non coprire l'ingresso dell'aria o le aperture di sfiatione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e sui lati e 10 cm di spazio libero sopra l'apparecchio; Non posizionare nulla sopra l'apparecchio.
- Scollegare la spina di rete dalla presa di corrente se si intende assentarsi per lunghi periodi.
- Non scollegare mai la spina tirando il cavo di alimentazione.
- Scollegare la presa di corrente quando non in uso e prima della pulizia.
- Questo apparecchio non è destinato ad essere utilizzato utilizzando un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo del tavolo o del bancone o tocchi superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla cottura o dal riscaldamento del cibo.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria con le mani bagnate.
- Pulire l'unità principale con un panno umido ben strizzato. Non immergerlo in acqua o altri liquidi. Lavare i cassetti con acqua tiepida e sapone. Asciugare correttamente prima di riporre i cassetti nell'unità. Le teglie di cottura interne possono essere pulite con acqua tiepida e sapone o, in alternativa, in lavastoviglie.
- Non riempire il cassetto o il vassoio con olio in quanto ciò potrebbe causare un rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione o subito dopo l'uso. Se hai bisogno di toccare da qualche parte all'interno delle zone di cottura, attendi che l'area sia completamente fresca.

Istruzioni di sicurezza

- Prima di inserire i cassettei nell'unità principale, assicurarsi che sia l'interno dell'unità che i cassettei siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno.
- Assicurarsi che i cassettei siano completamente chiusi prima di utilizzare l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda, il vapore caldo viene rilasciato attraverso le aperture di uscita dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di uscita dell'aria;
- Fare attenzione al vapore caldo e all'aria calda quando si rimuovono i cassettei dall'apparecchio.
- La superficie sotto l'apparecchio potrebbe riscaldare durante l'uso. Utilizzare sempre questo apparecchio su una superficie resistente al calore.
- I cassettei e i vassoi interni diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evitare il contatto mentre si rimuove il cassetto o la piastra dall'apparecchio. Utilizzare sempre le maniglie dei cassettei.
- Dopo aver rimosso i cassettei dall'unità principale, posizionarli su una superficie resistente al calore.
- Se si nota fumo scuro che fuoriesce dall'apparecchio, scollegarlo immediatamente e attendere che l'emissione di fumo cessi prima di rimuovere i cassettei dall'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo.
- Dopo la cottura, assicurarsi che eventuali residui di bruciatura siano stati rimossi e che i vassoi interni e l'interno dei cassettei siano puliti.
- Non pulire questo apparecchio con spugnette metalliche.

Introduzione

L'AF24 è una friggitrice ad aria bizona con una capacità da 9 litri in grado di cucinare pasti fatti in casa veloci, sani e deliziosi. Sfruttando la tecnologia di circolazione dell'aria calda, questa friggitrice ad aria cuocerà il cibo in modo rapido e uniforme.

Questo modello è dotato di due cassette, che permettono di cuocere con due programmi differenti o con lo stesso programma per entrambi i cassette. Inoltre, è disponibile un cassetto più grande AFD1 da 10 litri, che può essere utilizzato per cucinare quantità maggiori o piatti più grandi come una pizza. L'AFD1 è venduto separatamente.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Verificare che non manchino pezzi. Alcuni adesivi, come la guida delle modalità, devono essere tenuti in modo permanente sull'unità.
2. Pulire l'esterno dell'unità principale utilizzando una spugna o un panno bagnato e ben strizzato.
3. Pulire i cassette e i vassoi interni con acqua tiepida e detersivo per piatti. Asciugare accuratamente, posizionare i vassoi interni all'interno dei cassette, quindi far scorrere i cassette nell'unità.
4. Posizionare l'unità principale su una superficie asciutta e resistente al calore, lontano da altre fonti di calore.
5. Collegare il cavo di alimentazione alla presa a muro più vicina. Assicurarsi che il cavo non penda ai bordi del piano di lavoro o tocchi superfici calde.
6. Non posizionare nulla sopra l'apparecchio o coprire le uscite o le prese d'aria; Ciò interromperà il flusso d'aria e può influire sul risultato della frittura ad aria.

Modalità d'uso

1 2 Sync cook

Le zone di cottura 1 e 2 possono funzionare singolarmente o insieme allo stesso tempo. Utilizzando le diverse impostazioni, puoi anche scegliere di cuocere entrambe le zone con le stesse impostazioni (Sync Cook) o di averle su temperature diverse e programmate per terminare la cottura contemporaneamente l'una all'altra (Sync Finish).

Cucinare in una zona (cestello)

1. Posiziona il cibo che desideri cucinare all'interno del cassetto (10/11) e chiudi il cassetto.
2. Premere il pulsante di accensione (G) per accendere la friggitrice ad aria. Il pannello di controllo (3) si illuminerà per un secondo e sentirai un segnale acustico.
3. Seleziona in quale zona (A / E) desideri cucinare.
4. Selezionare una modalità dal menu preimpostato sul pannello di controllo.
5. Premere il pulsante Start/Pause (U) per iniziare a cucinare.
6. Se si desidera controllare il cibo mentre si sta cucinando, è sufficiente premere il pulsante della lampada (F / T) per la zona corrispondente e si può visualizzare il cibo attraverso la finestra di vetro.
7. A seconda del tipo di cibo che stai cucinando, potrebbe essere necessario capovolgere, girare o scuotere il contenuto del cassetto per assicurarti che il cibo sia cotto in modo uniforme. Rimuovere il cassetto dall'unità per fare ciò.
8. Al termine del timer, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.

Pausa

Se si desidera fermare la cottura, è sufficiente premere una volta il pulsante Start / Pausa e la cottura si interromperà. Per annullare la pausa, premere nuovamente il pulsante Start/Pause.

Modalità d'uso

Cottura in entrambe le zone

1. Posiziona il cibo che desideri cucinare all'interno dei cassetti e chiudi i cassetti.
2. Premere il pulsante di accensione per accendere la friggitrice ad aria. Il pannello di controllo si illuminerà per un secondo e sentirai un breve segnale acustico.
3. Premere il pulsante Zona 1.
4. Selezionare una modalità dal menu preimpostato sul pannello di controllo.
5. Premere il pulsante Zona 2.
6. Selezionare una modalità dal menu preimpostato sul pannello di controllo.
7. Premere il pulsante Start/Pause per iniziare a cucinare.
8. Se si desidera controllare il cibo durante la cottura, è sufficiente premere il pulsante della lampada per la zona corrispondente e è possibile visualizzare il cibo attraverso la finestra di vetro.
9. A seconda del tipo di cibo che stai cucinando, potrebbe essere necessario capovolgere, girare o scuotere il contenuto del cassetto per assicurarti che il cibo sia cotto in modo uniforme. Rimuovere il cassetto dall'unità per fare ciò.
10. Al termine del timer, la friggitrice ad aria emetterà un segnale acustico e si spegnerà automaticamente.

Mettere in pausa la cottura in una zona

Se si desidera mettere in pausa la cottura in una sola zona indipendente e non nell'altra, è sufficiente premere il pulsante Zona richiesto e quindi premere il pulsante Start/Pausa. La cottura si fermerà proprio in quella specifica Zona. Per annullare la pausa, premere nuovamente il pulsante Start/Pausa.

Mettere in pausa la cottura in entrambe le zone insieme

Se si desidera mettere in pausa la cottura in entrambe le zone insieme, è sufficiente premere una volta il pulsante Start / Pausa e la cottura si fermerà in entrambe le zone contemporaneamente. Per annullare la pausa, premere nuovamente il pulsante Start/Pausa.

Modalità d'uso

**Attenzione:**

- *Non utilizzare i cassetti senza i vassoi interni.*
- *Non riempire i cassetti o i vassoi con olio.*
- *Quando si riempiono i cassetti con il cibo, assicurarsi di non riempire eccessivamente il vassoio interno e lasciare un po' di spazio libero sopra il cibo in modo che l'aria calda possa circolare. Inoltre, il riempimento eccessivo può causare danni alla proprietà o influire sull'uso sicuro dell'apparecchio.*
- *Assicurarsi sempre che i cassetti siano chiusi correttamente.*
- *I cassetti e le piastre interne diventano estremamente calde durante il processo di cottura. Evitare il contatto fisico mentre si rimuove il cassetto o la piastra dall'apparecchio.*
- *Utilizzare sempre la maniglia per rimuovere i cassetti dall'apparecchio. Non toccare il corpo del cassetto o il vassoio interno durante la cottura. Lasciare raffreddare per 30 minuti prima di pulire i cassetti.*
- *Posizionare SEMPRE il cassetto su una superficie resistente al calore dopo averlo rimosso dall'unità.*
- *Utilizzare gli utensili per toccare o spostare il cibo caldo. Assicurarsi di utilizzare utensili in silicone o legno che non graffino il cassetto o il vassoio interno.*

Modalità d'uso

SYNC FINISH



Sync Finish

Termine di cottura della Zona 1 e della Zona 2 allo stesso tempo

La modalità Sync Finish consente di cuocere cibi diversi in ogni compartimento Zone che potrebbero richiedere tempi o temperature diversi l'uno dall'altro e di terminare la cottura allo stesso tempo. Ad esempio, potresti voler disidratare la frutta in un cassetto e cucinare alcune patatine fritte nell'altro. Con la modalità Sync Finish, è possibile terminare la cottura allo stesso tempo.

Per attivare la modalità Sync Finish:

1. Premere il pulsante di accensione.
2. Premere il pulsante Sync Finish.
3. Premere il pulsante Zona 1.
4. Selezionare una modalità di cottura preimpostata (ad es. pesce, carne, ecc.) - anche se non si desidera utilizzarla, è necessario selezionarne una per poter poi impostare un tempo/una temperatura personalizzata.
5. Regolare la temperatura e il tempo utilizzando i pulsanti Temperatura +/- e Tempo +/- in base alle proprie esigenze.
6. Premere il pulsante Zona 2
7. Selezionare una modalità di cottura preimpostata (ad es. pesce, carne, ecc.) - anche se non si desidera utilizzarla, è necessario selezionarne una per poter poi impostare un tempo/una temperatura personalizzata.
8. Regolare la temperatura e il tempo utilizzando i pulsanti Temperatura +/- e Tempo +/- in base alle proprie esigenze.
9. Premere il pulsante Start/Pausa.
10. La zona con il tempo più lungo inizierà a riscaldarsi e cuocere il cibo all'interno. Al termine del tempo di cottura, emetterà un segnale acustico, entrambe le zone interromperanno la cottura e l'unità si spegnerà automaticamente.

Modalità d'uso



SYNC COOK **Sync Cook**

Zona 1 e Zona 2 che lavorano contemporaneamente / Cottura a doppia zona

La modalità Sync Cook utilizza entrambe le zone di cottura per cuocere alla stessa temperatura e tempo in entrambi i cassetti. Questa funzione può essere utilizzata con il cassetto grande AFD1. La funzione di sincronizzazione garantisce che, indipendentemente dalle diverse impostazioni di cottura, entrambe le zone finiscano pronte per essere servite contemporaneamente.

1. Premere il pulsante di accensione.
2. Premere il pulsante Sync Cook.
3. Premere il pulsante Zona 1.
4. Selezionare una modalità di cottura preimpostata (ad es. pesce, carne, ecc.) - anche se non si desidera utilizzarla, è necessario selezionarne una per poter poi impostare un tempo/una temperatura personalizzata.
5. Regolare la temperatura e il tempo utilizzando i pulsanti Temperatura +/- e Tempo +/- in base alle proprie esigenze.
6. Premere il pulsante Start/Pausa.
7. Entrambe le zone di cottura inizieranno a riscaldarsi e inizieranno a cuocere il cibo all'interno. Al termine del tempo di cottura, emetterà un segnale acustico, entrambe le zone interromperanno la cottura e l'unità si spegnerà automaticamente.



Uso delle lampade

Per controllare l'andamento del cibo in qualsiasi momento, premere il pulsante per la luce 1 o la luce 2. La luce rimarrà accesa per alcuni secondi prima di spegnersi di nuovo.



Regolazione della temperatura

La temperatura può essere impostata da 50-200°C. Ogni volta che si premono i pulsanti +/-, la temperatura aumenta o diminuisce con incrementi di 10°C. Se si raggiunge il massimo di 200 ° C e premi il pulsante +, tornerà indietro e si regolerà a 50 ° C. Durante l'impostazione della temperatura, le cifre lampeggeranno e si spegneranno. Una volta impostata la temperatura desiderata e aver smesso di premere i pulsanti +/-, le cifre lampeggeranno 3 volte e poi rimarranno accese costantemente - questo significa che la temperatura è stata impostata correttamente.

Modalità d'uso



Regolazione del timer

L'intervallo di tempo è di 1-60 minuti. Ogni volta che si premono i pulsanti +/-, il tempo aumenterà o diminuirà di 1 minuto. Durante l'impostazione dell'ora, le cifre lampeggeranno e si spegneranno. Una volta impostato l'ora desiderata e aver smesso di premere i pulsanti +/-, le cifre lampeggeranno 3 volte e poi rimarranno accese continuamente - questo significa che l'ora è stata impostata correttamente.

Nota: Quando si utilizza la modalità essiccatore il timer può raggiungere fino a 16.5 ore.

Modalità preimpostate

Icona	Impostazione	Tempo	Temperatura
	Preriscaldamento	3 minuti	180°C
	Riscaldare	15 minuti	150°C
	Cottura veloce	5 minuti	200°C
	Patatine fritte	18 minuti	200°C
	Pollo	20 minuti	200°C
	Carne	12 minuti	180°C
	Pesce	10 minuti	180°C
	Verdure	10 minuti	160°C
	Cottura	25 minuti	160°C
	Essiccatore	8 ore (fino a 16,5 ore)	60°C

Consigli utili

Per ottenere risultati migliori si consiglia di:

- preriscaldare la Zona che si intende utilizzare per 3 minuti prima di iniziare a cuocere. Questo aiuta a ottenere il miglior risultato di croccantezza.
- Usa il vassoio interno per ottenere il miglior risultato di croccantezza.
- Asciugare tutti i cibi con le marinade prima della cottura.
- Prepara torte o qualsiasi alimento con un ripieno o una pastella in un contenitore o piatto resistente al calore sopra il vassoio interno.
- Controlla l'andamento del tuo cibo durante la cottura. Se il cibo non cuoce così velocemente come speravi, regola il timer per aggiungere qualche minuto in più al tempo di cottura.
- Rimuovere immediatamente il cibo per evitare che cuoca troppo una volta terminata la cottura.

Lo sapevi?

È possibile convertire ricette che richiedono un forno convenzionale semplicemente riducendo la temperatura della friggitrice ad aria di 10°C. La friggitrice ad aria cuocerà il cibo più velocemente di un forno, quindi controlla frequentemente il cibo per evitare di cuocerlo troppo.

Pulizia e manutenzione

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

I vassoi interni, i cassetti e l'interno dell'unità hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per la pulizia, poiché ciò potrebbe danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa a muro e lasciarlo raffreddare. Rimuovere i cassetti per lasciare che la friggitrice ad aria si raffreddi più rapidamente.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Quindi pulire di nuovo con un panno asciutto.

Pulizia e manutenzione

3. Pulire i cassetti e i vassoi interni con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. In alternativa, il cassetto e il vassoio interno sono entrambi lavabili in lavastoviglie.

Se c'è sporco ostinato attaccato al cassetto o sul vassoio interno, riempire il cassetto con acqua calda e con un po' di detersivo per piatti. Metti il vassoio interno nel cassetto e lasciali in ammollo per circa 10 minuti.

**Attenzione:**

NON immergere l'unità principale in acqua o altri liquidi. Non pulire l'unità principale in lavastoviglie. L'unità principale deve essere pulita solo secondo le istruzioni di cui sopra.

4. Se necessario, pulire l'elemento riscaldante con una spazzola per la pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo.
5. Assicurarsi che ogni parte sia completamente asciutta prima di riassemblare e utilizzare la friggitrice ad aria.

Tabella di cottura

Nota: queste impostazioni sono una guida generale. Gli ingredienti differiscono per dimensioni, forma e marca, quindi potrebbe essere necessario regolare i tempi di cottura e le temperature di conseguenza. Controllare sempre che il cibo sia cotto accuratamente prima di consumarlo.

CIBI CONGELATI				
Ingredienti	Quantità	Olio	Temperatura	Min
Petto di pollo impanato	3 steaks	/	200°C	18-21
Crocchette di pollo	340g	/	200°C	10-13
Filetti di pesce impanati	6 filets	/	200°C	14-16
Bastoncini di pesce	6-8 fish fingers	/	200°C	10-13
Patatine	450g	/	200°C	18-22
Gyoza	300g	1 cucchiaio	200°C	12-14
Frittelle di patate	450g	/	180°C	8-10
Bastoncini di mozzarella	300g	/	190°C	8-10
Mini pizzae	2 pizzas	/	200°C	12-15
Scampi	390-450g	/	200°C	9-11
Patate dolci fritte	450g	/	200°C	20-22
Croquet di patate	450g	/	190°C	18-22
Anelli di cipolla	285g	/	190°C	13-16

VERDURE					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	Temperatura	Min
Asparagi	1 mazzetto	Interi, steli tagliati	2 CT	200°C	8-12
Barbabietole	6-7 piccoli	Intero	/	200°C	30-35
Peperoni	3 piccoli o 2 grandi	Intero	/	200°C	10-15
Broccoli	1 testa	Tagliare in cimette da 1 pollice	1 CT	200°C	8-10
Cavoletti di Bruxelles	450g	Tagliato a metà, gambo rimosso	1 CT	200°C	15-20
Zucca	680g	Tagliare in pezzi da 1-2 cm	1 CT	200°C	20-25
Carote	450g	Pelato, tagliato in pezzi da 1/2 pollice	1 CT	200°C	13-16
Cavolfiore	1 testa	Tagliare in cimette da 1 pollice	2 CT	200°C	17-20
Pannocchia di mais	2 spighe, tagliate a metà	Bucce rimosse	1 CT	200°C	12-15
Fagiolini	1 busta (12oz)	Intero	1 CT	200°C	8-10
Kale (per patatine)	680g	Strappato a pezzi, stelo rimosso	/	200°C	7-9
Funghi	225g	A fette	1 CT	200°C	7-9

VERDURE					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	Temperature	Min
Patate bianche	680g	Tagliare a spicchi da 1 cm	1 CT	200°C	20-22
	450g	Patatine fritte tagliate a mano			20-24
	450g	Trucioli tagliati a mano			19-24
	3 intere (170-225g)	Forato con forchetta 3 volte			30-35
Patate dolci	680g	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza	1 CT	200°C	15-20
	3 intere (170-225g)	Forato con forchetta 3 volte	/		36-42
Zucchina	450g	Cut in 1-inch chunks	1 CT	200°C	15-18

PESCE E FRUTTI DI MARE					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	Temperature	Min
Torte di granchio	2 torte (170-225g each)	/	Spennellata con olio	200°C	5-10
Code di aragosta	4 code (85-115g each)	Intero	/	200°C	5-8
Filetti di salmone	3 filetti (115g each)	/	Spennellata con olio	200°C	7-12
Gamberi	450g	Intero	1 CT	200°C	7-10

MAIALE					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	Temperature	Min
Bracirole	2 Bracirole (280-340g each)	Bone in or boneless	/	170°C	7-10
Filetti di maiale	450g	/	Spennellata con olio	200°C	15-17
Salsicce	6 Salsicce	/	Spennellata con olio	190°C	15-20

POLLO					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	Temperature	Min
Petti di pollo	2 pollo	Con o senza osso	Spennellata con olio	200°C	25-30
	4 pollo	Senza osso			22-24
Cosce di pollo	2 cosce	Con osso	Spennellata con olio	200°C	22-28
	4 cosce	Senza osso			18-22
Alette di pollo/coscie	900g	/	1 CT	200°C	18-22

MANZO					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	Temperature	Min
Hamburger	2 hamburger	2 cm di spessore	Spennellata con olio	200°C	8-10
Bistecche	2 bistecche (225g ciascuna)	Intero	Spennellata con olio	200°C	8-10

Grafico per essiccazione

FRUIT AND VEGETABLES			
Ingredienti	Preparazione	Temperature	Min
Mele	Tagliato a fette da 3 mm, sciacquato in acqua e limone, asciugato	60°C	7-8
Asparago	Tagliato in pezzi da 5 mm, sbollentato	60°C	6-8
Melanzana	Pelato, tagliato a fette da 3 mm, sbollentato	60°C	6-8
Banane	Pelato, tagliato a fette da 3 mm	60°C	8-10
Barbabietola	Pelato, tagliato a fette da 3 mm	60°C	6-8
Erbe fresche	Risciacquato, accarezzato, steli rimossi	60°C	4
Radice di zenzero	Pelato, tagliato a fette da 3 mm	60°C	6
Mango	Pelato, tagliato a fette da 3 mm	60°C	6-8
Funghi	Pulire con spazzola morbida (non lavare)	60°C	6-8
Ananas	Pelato, tagliato a fette da 3 mm	60°C	6-8
Fragole	Tagliare a metà o a fette da 5 mm	60°C	6-8
Pomodori	Tagliare a fette 3 mm o grattugiato; vapore se si prevede di reidrattare	60°C	6-8

CARNE, POLLAME			
Ingredienti	Preparazione	Temperature	Min
Manzo	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinate durante la notte	70°C	5-7
Pollo	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinate durante la notte	70°C	5-7
Turchia	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinate durante la notte	70°C	5-7

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina di rete in una presa a muro con messa a terra.
	Non hai impostato il timer.	Premere il pulsante Timer e i pulsanti +/- fino al tempo di riparazione desiderato, quindi premere il pulsante Start/Pause per accendere l'apparecchio.
Cibo non completamente cotto	La quantità di ingredienti nel vassoio interno è eccessiva.	Metti piccoli lotti di ingredienti nel vassoio interno. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme.
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere il pulsante Temperatura e i pulsanti +/- per regolare la temperatura.
	Il tempo di preparazione/cottura è troppo breve.	Premere il pulsante Timer e i pulsanti +/- per regolare la durata del tempo di cottura.
Gli ingredienti sono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria	Alcuni tipi di cibo devono essere agitati o girati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno sopra l'altro (ad esempio patatine fritte) devono essere agitati a metà del tempo di cottura. Altri alimenti come le salsicce possono richiedere di girare o capovolgere.
I cibi fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Si utilizza un tipo di cibo pensato per essere preparato in una friggitrice tradizionale, ad esempio patatine, ali di pollo, pepite ecc.	Utilizzare cibi pronti per il forno o spennellare leggermente un po' di olio sul cibo appena preparato per un risultato più croccante.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Nonfar scorrere correttamente i cassetti nell'apparecchio	C'è troppo cibo nei cassetti.	Do not fill the drawers beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
Fumo bianco esce dall'apparecchio	Stai cuocendo ingredient grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi assicurarsi di non cuocere a temperature superiori a 180°C.
	Il cestello contiene ancora residui grassi dell'uso precedente.	Il fumo bianco può essere causato dal riscaldamento del grasso nel vassoio interno e nel cassetto. Assicurati di pulire correttamente il vassoio e il cassetto dopo ogni utilizzo.
Le patatine fritte fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria .	Non hai lasciato in ammollo correttamente le patatine fritte prima di friggerle.	Lasciare in ammollo le patatine fritte in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; Togliarli e asciugarli con carta da cucina.
	Non hai usato il tipo di patata giusto.	Usa patate fresche per assicurarti che le patatine rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fritte fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria .	La croccantezza delle patatine fritte dipende dalla quantità di olio e acqua nelle patatine fritte.	Assicurati di asciugare correttamente i bastoncini di patate prima di gettarli in uno strato leggero di olio.
		Tagliare la patata a bastoncini più sottili per un risultato più croccante.
		Aggiungere un po 'più di olio per un risultato più croccante.
Perché alcuni ingredienti si muovono o soffiano quando friggono all'aria?	Occasionalmente, la ventola della friggitrice ad aria soffierà cibi leggeri in giro.	Usa gli stuzzicadenti per fissare il cibo leggero sfuso, come la fetta superiore di un panino.

Garanzia

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 Durovic.

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 Durovic 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.durovic.com
- Corretto smaltimento del prodotto.



Questo prodotto è inclusivo di spina certificata CE 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.

Seguici



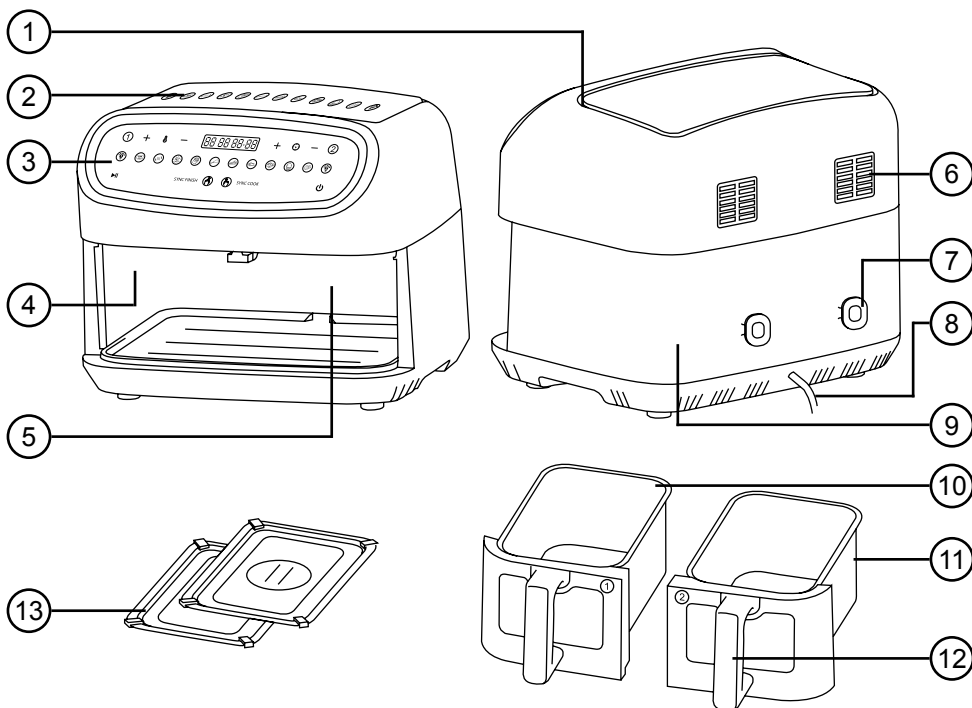
durovic.com

Instrukcja obsługi. Polski

Specyfikacja i Ogólna Charakterystyka

Model	Pojemność	Wymiary	Moc	Napięcie
AF24 Dual Air Fryer	9L (2 x 4.5L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz
AFD1 Duży kosz (sprzedawany osobno)	1x 10L	32x38.8x14 cm	nd.	nd.

Elementy urządzenia

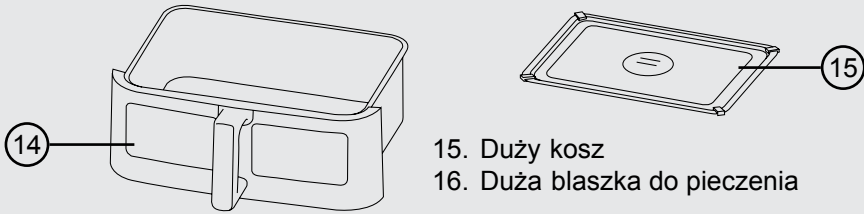


1. Wlot powietrza
2. Przewodnik po programach
3. Panel sterowania
4. Strefa 1
5. Strefa 2
6. Otwory wentylacyjne
7. Miejsce do przechowywania kabla

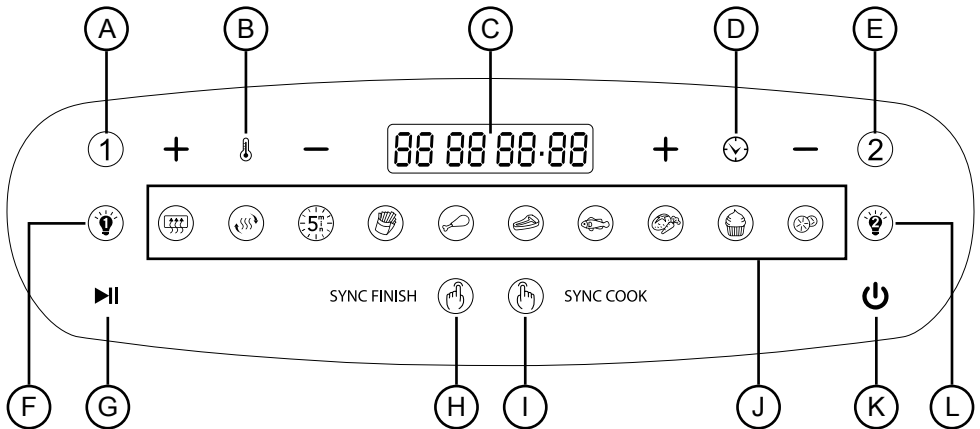
8. Przewód zasilający
9. Jednostka sterująca
10. Kosz 1 (lewy)
11. Kosz 2 (prawy)
12. Uchwyt kosza
13. Blaszki do pieczenia (2 sztuki)

Elementy urządzenia c.d.

AFD1 - Duży kosz (Sprzedawany osobno)

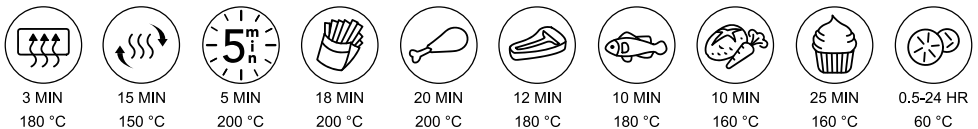


Przyciski panelu sterowania



- A. Strefa 1
- B. Temperatura +/-
- C. Cyfrowy wyświetlacz
- D. Czasomierz +/-
- E. Strefa 2
- F. Lampka 1
- G. Start/pauza
- H. Sync Cook
- I. Sync Finish
- J. Zdefiniowane programy
- K. Włącznik
- L. Lampka 2

Zdefiniowane programy



Bezpieczeństwo użytkowania

**PRZED UŻYCIEM UWAŻNIE PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ OBSŁUGI.
ZACHOWAJ JĄ DO WGLĄDU**

- Urządzenie przeznaczone jest tylko do użytkowania w pomieszczeniach. Nie używać na wolnym powietrzu.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytku komercyjnego lub przemysłowego; wyłącznie do użytku domowego.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych i psychicznych oraz z niewystarczającą wiedzą i doświadczeniem, chyba że znajdują się pod opieką lub zostały przeszkolone w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny znajdować się pod stałym nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Używaj urządzenia wyłącznie poza zasięgiem dzieci, ponieważ bardzo się nagrzewa i może zawierać gorące potrawy.
- Nie używaj tego urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzeń, zwróć produkt do firmy Duronic w celu wykonania serwisu lub naprawy przez profesjonalnego technika.
- Nigdy nie próbuj samodzielnie rozkręcać lub naprawiać urządzenia. Nigdy nie modyfikuj urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją użytkowania. Urządzenie zawiera części czynne. Naprawy mogą być wykonywane jedynie przez Duronic, przy użyciu oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Jeżeli przewód zasilający jest zbyt krótki i konieczne jest zastosowanie przedłużacza do podłączenia urządzenia do gniazdka sieciowego należy upewnić się że:
 - moc przedłużacza jest co najmniej taka sama jak moc urządzenia.
 - zastosowano przedłużacz z uziemieniem
 - do przedłużacza nie podłączono innych urządzeń
 - przedłużacz jest bezpiecznie umieszczony, bez ryzyka pociągania przez dzieci lub zwierzęta lub potknięcia się.

Bezpieczeństwo użytkowania c. d.

- Zawsze używać urządzenia na suchej, równej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczać urządzenia na lub obok gorącej powierzchni.
- Stawiać urządzenie i przewód zasilający jak najdalej od krawędzi, poza zasięgiem dzieci.
- Nie zakrywać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Pozostawić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem; nie kłaść niczego na urządzeniu.
- Odłączyć urządzenie od zasilania jeżeli będziesz nieobecny przez dłuższy czas.
- Nigdy nie odłączaj wtyczki, ciągnąc za kabel zasilający.
- Odłączyć urządzenie z zasilania, gdy nie jest w użyciu lub przed przystąpieniem do czyszczenia.
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane do użytkowania z zewnętrznym programatorem lub innym systemem kontroli.
- Nie pozwalać, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących krawędzi.
- Nie używać urządzenia do innych celów niż pieczenie lub podgrzewanie jedzenia.
- Nie użytkować urządzenia mając mokre ręce.
- Aby wyczyścić urządzenie, przetrzyj jednostkę sterującą dobrze wykręconą wilgotną ściereczką. Nie zanurzać urządzenia w wodzie ani innych płynach. Kosze myć ciepłą wodą z płynem. Osuszyć całkowicie przed montażem w jednostce sterującej. Wewnętrzne blaszki do pieczenia można czyścić ręcznie ciepłą wodą z płynem lub czyścić w zmywarce.
- Nie napełniać koszy lub blaszek olejem, ponieważ może to spowodować ryzyko pożaru.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas pracy lub bezpośrednio po użyciu. Jeżeli konieczne jest dotknięcie wewnętrznej strefy gotowania, należy odczekać aż ten obszar całkowicie ostygnie.

Bezpieczeństwo użytkowania c. d.

- Przed włożeniem koszy do jednostki głównej upewnić się, że zarówno wewnątrz jednostki, jak i kosze są czyste i suche, wycierając je miękką ściereczką.
- Przed włączeniem urządzenia upewnić się, że kosze czy kosze są całkowicie domknięte.
- Podczas smażenia na gorącym powietrzu przez otwory wylotowe wydobywa się gorąca para. Trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od otworów wylotowych.
- Podczas wyjmowania szuflad z urządzenia należy uważać na gorącą parę i powietrze.
- Powierzchnia pod urządzeniem może mocno się nagrzewać podczas pracy. Zawsze upewniać się, czy urządzenie znajduje się na powierzchni odpornej na gorąco.
- Kosze i blaszki bardzo mocno nagrzewają się podczas procesu pieczenia. Unikaj fizycznego kontaktu z tymi elementami podczas ich wyjmowania z urządzenia. Zawsze korzystaj z uchwyty.
- Po wyjęciu szuflad z jednostki głównej umieść je na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.
- Jeśli ciemny dym wydobywa się z urządzenia, natychmiast odłączyć je od prądu i poczekać, aż dym ustanie, przed wyjęciem koszy z urządzenia.
- Pozwól urządzeniu ostygnąć przez około 30 minut, zanim zaczniesz je dotykać lub czyścić.
- Po zakończeniu pieczenia upewnić się, że wszelkie przypalone resztki zostały usunięte, a wewnętrzne blaszki i kosze są czyste.
- Nie czyść żadnej części tego urządzenia metalowymi czyścikami. Fragmenty mogą oderwać się od myjki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem. Mogą również zarysować powierzchnię urządzenia lub koszy i spowodować uszkodzenia.

Wprowadzenie

Nie czyść żadnej części tego urządzenia metalowymi czyszcikami. Fragmenty mogą oderwać się od myjki i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem. Mogą również zarysować powierzchnię urządzenia lub koszy i spowodować uszkodzenia. Wykorzystując udoskonaloną technologię cyrkulacji gorącego powietrza, ta pojemna frytkownica szybko i równomiernie piecze jedzenie, aby za każdym razem przygotować smaczny i zdrowy posiłek.

Ten model jest wyposażony dwa kosze, które umożliwiają jednoczesne przygotowywanie potraw na dwa różne sposoby, lub razem w tych samych trybach. Większy kosz, AFD1, to duża komora o pojemności 10 litrów, której można użyć do pieczenia większej ilości produktów w jednym koszu. *AFD1 jest sprzedawany oddzielnie.*

Przed pierwszym użyciem

1. Usuń wszystkie materiały opakowaniowe. Sprawdź, czy nie brakuje żadnych części. Niektóre naklejki, takie jak przewodnik po programach, należy na stałe zachować na urządzeniu.
2. Wyczyść zewnętrzną część jednostki sterującej, przecierając ją wilgotną, dobrze wykręconą gąbką lub ściereczką.
3. Wyczyść kosze i blaszki ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wysusz, umieść blaszki w koszach, a następnie wsuń je do urządzenia.
4. Ustaw jednostkę sterującą na suchej, równej, żaroodpornej powierzchni, z dala od innych źródeł ciepła.
5. Podłącz kabel zasilający do najbliższego gniazdka elektrycznego. **NIE** pozwól, aby kabel zwisał z krawędzi blatu lub dotykał gorących powierzchni.
6. Nie kładź niczego na urządzeniu ani nie zakrywaj otworów wentylacyjnych; spowoduje to zakłócenie przepływu powietrza i może wpłynąć na wynik smażenia.

Jak używać

1 2 Strefy do przygotowywania potraw

Strefy 1 i 2 mogą pracować indywidualnie lub razem w tym samym czasie. Obie strefy mogą korzystać z różnych programów, możesz również używać tych samych ustawień dla obu stref obu stref (Sync Cook) lub mając różne temperatury zaprogramować zakończenie programów w tym samym czasie (Sync Finish).

Przygotowywanie potraw w jednej strefie

1. Umieść produkty w koszu (el. numer 10/11) i wsuń do jednostki głównej.
2. Naciśnij włącznik (K), aby uruchomić urządzenie. Panel sterowania (3) zaświeci się na sekundę i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
3. Wybierz strefę (A/E), w której chcesz gotować.
4. Na panelu starowania wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programów.
5. Naciśnij przycisk Start/Pauza (G), aby rozpocząć gotowanie.
6. Jeżeli chcesz sprawdzić stopień przygotowania potraw podczas gotowania, przyciśnij przycisk lampki (F/L) odpowiadający danej strefie, a przez szklane okienko skontrolujesz produkty.
7. W zależności od rodzaju przygotowanych produktów może zachodzić konieczność ich odwrócenia lub przemieszania w koszu, aby mieć pewność, że będą wysmażone równomiernie. W tym celu wysuń kosz z jednostki sterującej.
8. Kiedy czas dobiegnie końca urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się.

Wstrzymywanie pieczenia w jednej strefie

Jeżeli chcesz wstrzymać gotowanie, raz naciśnij przycisk Start/Pauza, a gotowanie zostanie zatrzymane. Aby kontynuować pieczenie, ponownie naciśnij przycisk Start/Pauza, a program będzie kontynuowany.

Jak używać c.d.

Przygotowywanie potraw w obu strefach

1. Umieść produkty w koszach i wsuń je do jednostki głównej.
2. Naciśnij włącznik (K), aby uruchomić urządzenie. Panel sterowania (3) zaświeci się na sekundę i usłyszysz sygnał dźwiękowy.
3. Przyciśnij przycisk strefy 1.
4. Na panelu sterowania wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programów.
5. Przyciśnij przycisk strefy 2.
6. Na panelu sterowania wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programów.
7. Naciśnij przycisk Start/Pauza (G), aby rozpocząć gotowanie.
8. Jeżeli chcesz sprawdzić stopień przygotowania potraw podczas gotowania, przyciśnij przycisk lampki odpowiadający danej strefie, a przez szklane okienko skontrolujesz produkty.
9. W zależności od rodzaju przygotowanych produktów może zachodzić konieczność ich odwrócenia lub przemieszania w koszu, aby mieć pewność, że będą wysmażone równomiernie. W tym celu wysuń kosz z jednostki sterującej.
10. Kiedy czas dobiegnie końca urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i automatycznie wyłączy się.

Wstrzymywanie pieczenia w jednej strefie

Jeżeli chcesz wstrzymać gotowanie tylko w jednej strefie, przyciśnij przycisk danej strefy, a następnie raz naciśnij przycisk Start/Pauza, a gotowanie zostanie zatrzymane w wybranej strefie. Aby kontynuować pieczenie, ponownie naciśnij przycisk Start/Pauza, a program będzie kontynuowany.

Wstrzymywanie pieczenia w obu strefach

Jeżeli chcesz wstrzymać gotowanie w obu strefach jednocześnie, raz naciśnij przycisk Start/Pauza, a gotowanie zostanie zatrzymane w obu strefach. Aby kontynuować pieczenie, ponownie naciśnij przycisk Start/Pauza, a program będzie kontynuowany.

Jak używać c.d.

**UWAGA:**

- *Nie używać koszy bez blaszek do pieczenia.*
- *Nie napełniać koszy lub blaszek olejem.*
- *Napełniając kosze jedzeniem, upewnić się, że blaszka i kosze nie są przepelnione i zachować wolną przestrzeń powyżej i z boku smażonych produktów po to, aby ciepłe powietrze przepływało prawidłowo. Dodatkowo przepelnienie może zwiększyć ryzyko urazów, spowodować uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.*
- *Zawsze upewnij się, czy kosze są całkowicie wsunięte przed uruchomieniem urządzenia.*
- *Kosze i blaszki mocno nagrzewają się podczas pracy urządzenia. Unikaj kontaktu z tymi elementami podczas usuwania koszy lub pojemników z urządzenia.*
- *Zawsze używaj uchwytów, aby wyjąć kosze z urządzenia. Nie dotykać obudowy urządzenia lub wewnętrznych blaszek podczas pieczenia. Odstaw do ostygnięcia na 30 min przed próbą dotknięcia lub czyszczenia tych elementów.*
- *ZAWSZE umieszczaj kosz na żaroodpornej powierzchni po wyciągnięciu z pracującego urządzenia.*
- *Używać przyborów kuchennych do przenoszenia lub dotykania gorących produktów. Stosować drewniane lub silikonowe przybory kuchenne, które nie porysują powierzchni kosza lub blaszki.*

Jak używać c.d.

SYNC FINISH



Synchronizacja zakończenia

(Jednoczesne zakończenie programu /ów w strefie 1 i 2.)

Tryb Sync Finish umożliwia przygotowywanie potraw, które mogą wymagać odmiennych temperatur i czasów w dwóch strefach, ale dzięki zastosowaniu programu zakończenie pieczenia nastąpi w tym samym czasie. Na przykład możesz suszyć owoce w jednej szufladzie i smażyć frytki w drugiej. Dzięki trybowi Sync Finish oba produkty będą gotowe w tym samym czasie.

Uruchamianie trybu Sync Finish

1. Naciśnij włącznik.
2. Przyciśnij przycisk Sync Finish.
3. Przyciśnij przycisk strefy 1.
4. Wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programów (np. do ryb, mięs itp.), nawet jeżeli nie chcesz go zastosować, konieczne jest wygranie jednego z nich, aby następnie ustawić własny niestandardowy czas / temperaturę.
5. Ustaw czas i temperaturę używając przycisków + /- na panelu sterowania.
6. Naciśnij przycisk strefy 2.
7. Wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programów (np. do ryb, mięs itp.), nawet jeżeli nie chcesz go zastosować, konieczne jest wygranie jednego z nich, aby następnie ustawić własny niestandardowy czas / temperaturę.
8. Ustaw czas i temperaturę używając przycisków + /- na panelu sterowania.
9. Naciśnij przycisk start/pauza.
10. Strefa z dłuższym czasem pieczenia uruchomi się pierwsza. Kiedy czas dobiegnie końca, usłyszysz sygnał dźwiękowy, obie strefy i całe urządzenie zostanie wyłączone.

Jak używać c.d.



SYNC COOK

Synchroniczne gotowanie

(Strefa 1 i 2 działają w tym samym czasie / Gotowanie w dwóch strefach)

Tryb Sync Cook umożliwia jednoczesne pieczenie w obu strefach przy użyciu dwóch koszy lub jednego dużego AFD1. W obu strefach temperatura i czas gotowania będą takie same.

Uruchamianie trybu Sync Cook:

1. Naciśnij włącznik.
2. Przyciśnij przycisk Sync Cook.
3. Przyciśnij przycisk strefy 1.
4. Wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programów (np. do ryb, mięs itp.), nawet jeżeli nie chcesz go zastosować, konieczne jest wygranie jednego z nich, aby następnie ustawić własny niestandardowy czas / temperaturę.
5. Ustaw czas i temperaturę używając przycisków + /- na panelu sterowania.
6. Naciśnij przycisk start/pauza.
7. Obie strefy zaczną się jednocześnie nagrzewać do tej samej temperatury. Kiedy czas dobiegnie końca, usłyszysz sygnał dźwiękowy, obie strefy i całe urządzenie zostanie wyłączone.



Używanie lampek

Jeżeli chcesz sprawdzić stopień przygotowania potraw podczas gotowania, przyciśnij przycisk lampki odpowiadający danej strefie. Lampka będzie włączona przez kilka sekund, po czym zgaśnie.



Ustawianie temperatury

Zakres temperatury wynosi 50-200°C. Każde naciśnięcie przycisków +/- spowoduje podwyższenie lub obniżenie temperatury o 10°C. Jeżeli temperatura ustawiona jest na 200°C i ponownie naciśniesz przycisk + ustawienia powrócą do 50°C. Podczas ustawiania temperatury cyfry będą mrugać. Po ustawieniu wymaganej temperatury i zaprzestaniu przyciskania +/- cyfry podświetlą się 3 razy, a następnie zaczną świecić światłem ciągłym. Oznacza to, że temperatura została ustawiona pomyślnie.

Jak używać c.d.



Ustawianie czasu

Czas można ustawić w zakresie 1-60 minut. Za każdym naciśnięciem +/- czas odpowiednio wydłuży się lub skróci o 1 minutę. Jeżeli czas ustawiony jest na 1 minutę i naciśniesz - ustawienia powrócą do 60 minut. Po ustawieniu wymaganego czasu i zaprzestaniu przyciskania +/- cyfry podświetlą się 3 razy, a następnie zaczną świecić światłem ciągłym. Oznacza to, że czas został ustawiony pomyślnie.

Uwaga: przy suszeniu programator może zostać ustawiony do 16,5 godziny.

Wstępnie zdefiniowane programy

Ikona	Program	Czas	Temperatura
	Podgrzewanie	3 min	180°C
	Odgrzewanie	15 min	150°C
	Szybkie pieczenie	5 min	200°C
	Frytki	18 min	200°C
	Kurczak	20 min	200°C
	Mięso	12 min	180°C
	Ryby	10 min	180°C
	Warzywa	10 min	160°C
	Pieczenie	25 min	160°C
	Suszenie	8 godz. (maksymalnie 16,5 godz.)	60°C

Praktyczne porady

Dla najlepszych rezultatów zalecamy:

- Podgrzewać strefę, którą zamierzasz użyć przez 3 minuty przed rozpoczęciem pieczenia. Pomaga to zwiększyć chrupkość potraw.
- używać wewnętrznej blaszki do pieczenia, aby osiągnąć chrupkość produktów.
- Przed pieczeniem osusz wszelkie potrawy z marynatami.
- Przygotowywać ciasta i inne wypieki lub potrawy wymagające żaroodpornych naczyń i foremek na wewnętrznej blaszce.
- Sprawdzać poziom wypierzenia potraw podczas gotowania. Jeżeli produkty nie są gotowe tak szybko, jak się spodziewałeś, zwiększ czas pracy urządzenia na minutniku.
- Gotowe potrawy od razu wyciągnąć, aby zapobiec ich przypaleniu.

Czy wiedziałeś?

Możesz stosować przepisy, które wymagają konwencjonalnego piekarnika, po prostu obniżając temperaturę airfryer o 10°C. Frytkownica powietrzna ugotuje jedzenie szybciej niż piekarnik, więc często sprawdzaj poziom wypieczenia, aby uniknąć przypaleń.

Czyszczenie i Pielęgnacja

Wyczyść urządzenie po każdym użyciu.

Blaszki do pieczenia, kosze i wewnętrzna powierzchnia urządzenia pokryte są nieprzywierającą powłoką. Nie używaj drucianych myjek lub detergentów z elementami ściernymi do mycia tych powierzchni, ponieważ może nastąpić uszkodzenie nieprzywierającej powłoki.

1. Odłącz urządzenie od gniazdka ściennego i pozwól mu ostygnąć. Wyjmij kosze, aby frytkownica szybciej ostygła.
2. Do czyszczenia obudowy urządzenia używać wilgotnej ściereczki i wytrzeć do sucha.

Czyszczenie i Pielęgnacja c.d.

3. Kosze i blaszki umyć ciepłą wodą z płynem i gąbką bez elementów ściernych. Alternatywnie, kosze i blaszki mogą być myte w zmywarce.

Jeśli do kosza lub blaszek przywarł uporczywy brud, napełnij szufladę gorącą wodą i dodaj kroplę płynu do mycia naczyń. Włóż tacę do pieczenia do kosza i pozostaw do namoczenia na około 10 minut.

**UWAGA:**

NIE ZANURZAJ jednostki sterującej w wodzie lub innych płynach. Nie czyścić głównej jednostki w zmywarce. Jednostkę główną należy czyścić wyłącznie zgodnie z powyższymi instrukcjami.

4. W razie potrzeby wyczyść element grzejny szczoteczką do czyszczenia, aby usunąć wszelkie pozostałości jedzenia.
5. Upewnij się, że każda część jest całkowicie wysuszona przed ponownym złożeniem i włożeniem do frytownicy.

Zalecenia gotowania

Uwaga: te ustawienia są ogólnymi wskazówkami. Składniki różnią się rozmiarem, kształtem i marką, więc może być konieczne odpowiednie dostosowanie czasu i temperatury gotowania.

Przed spożyciem zawsze sprawdzaj, czy jedzenie jest prawidłowo ugotowane.

MROŻONE PRODUKTY				
Składniki	Ilość	Olej	Temperatura	Czas (min)
Panierowane piersi z kurczaka	3 kotlety	Brak	200°C	18-21
Nuggetsy z kurczaka	340 g	Brak	200°C	10-13
Panierowane filety rybne	6 filetów	Brak	200°C	14-16
Paluszki rybne	6-8 paluszków rybnych	Brak	200°C	10-13
Francuskie frytki	450 g	Brak	200°C	18-22
Pierozki gyoza	300 g	1 łyżka	200°C	12-14
Hash browns – zapiekane ziemniaki	450 g	Brak	180°C	8-10
Paluszki serowe	300 g	Brak	190°C	8-10
Mini pizze	2 pizze	Brak	200°C	12-15
Krewetki	390-450 g	Brak	200°C	9-11
Frytki z batatów	450 g	Brak	200°C	20-22
Krokiety ziemniaczane	450 g	Brak	190°C	18-22
Krążki cebulowe	285 g	Brak	190°C	13-16

WARZYWA					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Szparagi	1 pęczek	Całe, łodygi przycięte	2 łyżeczki	200°C	8-12
Buraki	6-7 małych	Całe	Brak	200°C	30-35
Papryka	3 małe lub 2 duże	Całe	Brak	200°C	10-15
Brokuły	1 główka	Podzielony na różyczki	1 łyżka	200°C	8-10
Bruksełki	450 g	Przekrojone na pół, łodygi usunięte	1 łyżka	200°C	15-20
Dynia piżmowa	680 g	Pokrojona na 2-4 cm kawałki	1 łyżka	200°C	20-25
Marchewki	450 g	Obrane, pokrojone na 1 cm kawałki	1 łyżka	200°C	13-16
Kalafior	1 główka	Podzielony na różyczki	2 łyżki	200°C	17-20
Kolba kukurydzy	Usunąć liście, przekroić na pół	Łuski usunięte	1 łyżka	200°C	12-15
Zielona fasola	1 opakowanie (340 g)	Przycięta	1 łyżka	200°C	8-10
Jarmuż (na chipsy)	680 g	Podzielony na kawałki, usunięta łodyga	Brak	200°C	7-9
Grzyby	225 g	Pokroić na ćwiartki	1 łyżka	200°C	7-9

WARZYWA					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Ziemniaki	680 g	Pokrojone na 2 cm kawałki	1 łyżka	200°C	20-22
	450 g	Frytki ręcznie krojone*, cienkie			20-24
	450 g	Frytki ręcznie cięte*, grube			19-24
	3 całe (170-225 g)	Nakłute widelcem 3 razy			30-35
Słodkie ziemniaki	680 g	Pokrojone na 2 cm kawałki	1 łyżka	200°C	15-20
	3 całe (170-225 g)	Nakłute widelcem 3 razy	Brak		36-42
Cukinia	450 g	Pokrojona na 2 cm kawałki	1 łyżka	200°C	15-18

RYBY I OWOCE MORZA					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Ciasteczka krabowe	2 ciasteczka (po 170-225 g)	Brak	Posmarowane olejem	200°C	5-10
Ogony homara	4 ogonów (po 85-115 g)	Całe	Brak	200°C	5-8
Filety z łososia	3 filetów (po 115 g)	Brak	Posmarowane olejem	200°C	7-12
Krewetki	450 g	Całe, obrane, z ogonami	1 łyżka	200°C	7-10

Wieprzowina					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Kotlety schabowe	2 kotletów (po 280-340 g)	Z kością lub bez	Brak	170°C	7-10
Poładwiczki wieprzowe	450 g	Brak	Posmarowane olejem	200°C	15-17
Kielbaski	6 kielbaszek	Brak	Posmarowane olejem	190°C	15-20

DRÓB					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Piersi z kurczaka	2 piersi	Z kością	Posmarowane olejem	200°C	25-30
	4 piersi	Bez kości			22-24
Udka z kurczaka	2 udka	Z kością	Posmarowane olejem	200°C	22-28
	4 udka	Bez kości			18-22
Skrzydółka / pałki z kurczaka	900 g	Brak	1 łyżka	200°C	18-22

WOŁOWINA					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Burgery	2 burgery	Grubość ok 1 cm	Posmarowane olejem	200°C	8-10
Steki	2 steki (po 225 g)	Całe	Posmarowane olejem	200°C	8-10

Zalecenia dot. suszenia

OWOCE I WARZYWA			
Składniki	Preparowanie	Temperatura	Czas (godz)
Jabłka	Wydrążone, pokrojone w 3 mm plastry, wypłukane w wodzie z cytryną i osuszone	60°C	7-8
Szparagi	Pokrojone na 2 cm kawałki i blanszowane	60°C	6-8
Bakłażan	Obrany, pokrojony w 6 mm plastry	60°C	6-8
Banany	Obrane, pokrojony w 1 cm plastry	60°C	8-10
Buraki czerwone	Obrane, pokrojony w 3 mm plastry	60°C	6-8
Świeże zioła	Oplukane, osuszone, łodygi usunięte	60°C	4
Korzeń imbiru	Obrany, pokrojony w 1 cm plastry	60°C	6
Mango	Obrane, pokrojony w 1 cm plastry	60°C	6-8
Grzyby	Oczyszczyć miękką szczotką (nie myć)	60°C	6-8
Ananas	Obrany, pokrojony w 1 cm plastry	60°C	6-8
Truskawki	Przekrojone na pół lub pokrojone w 1 cm plastry	60°C	6-8
Pomidory	Pokrój w plastry o grubości 3 mm lub zetrzyj na tarce; sparz, jeśli planujesz nawodnienie	60°C	6-8

MIĘSO, DRÓB			
Składniki	Preparowanie	Temperatura	Czas (godz)
Suszona Wołowina	Pokrojona w 6 mm plastry, marynowana przez noc	70°C	5-7
Suszony Kurczak	Pokrojony w 6 mm plastry, marynowany przez noc	70°C	5-7
Suszony indyk	Pokrojony w 6 mm plastry, marynowany przez noc	70°C	5-7

Rozwiązywanie problemów

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Airfryer nie działa	Urządzenie nie jest podłączone do sieci.	Włóż wtyczkę do gniazdka zasilającego.
	Nie ustawiono programatora czasowego	Naciśnij przyciski programatora +/-, aby ustawić żądany czas przygotowania, następnie naciśnij przycisk Start/Pauza, aby włączyć urządzenie.
Potrawa nie jest gotowa	Dodano za dużo składników	Włożyć mniejsze ilości produktu do blaszki. Mniejsze ilości są równomiernie wypiekane.
	Ustawiono za niską temperaturę	Naciśnij przyciski programatora temperatury +/- aby dostosować temperaturę
	Czas pieczenia jest za krótki	Naciśnij przycisk programatora czasowego +/-, aby dostosować długość pieczenia.
Składniki są nierównomiernie wysmażone	Niektóre składniki należy przewrócić lub przemieszczać w trakcie smażenia	Składniki leżące jedno na drugim lub w poprzek (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Inne potrawy, takie jak kielbaski, mogą wymagać odwrócenia lub przewrócenia.
Smażone potrawy nie są chrupiące, kiedy wychodzą z frytownicy	Używanie składników przeznaczonych do przygotowania na głębokim oleju np. frytki, kurczak, skrzydełka, nuggetsy itp.	Użyj produktów gotowych do pieczenia lub lekko posmaruj świeżo przygotowane jedzenie odrobiną oleju dla uzyskania bardziej chrupiącego efektu.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można wsunąć koszy do urządzenia	W koszach jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj szuflad powyżej maksymalnej ilości wskazanej w tabeli na poprzedniej stronie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowywane są tłuste potrawy	Podczas smażenia tłustych składników upewnij się, że nie smażyz w temperaturach powyżej 180°C.
	Błazka zawiera tłuszcz z poprzedniej potrawy	Biały dym może być spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na blaszce wewnętrznej i koszu. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić blaszkę i kosz.
Świeże frytki smażą się nierównomiernie	Frytki nie zostały prawidłowo namoczone przed smażeniem	Namoczyć frytki w misce z wodą przez co najmniej 30 minut; wyjąć i osuszyć ręcznikiem papierowym.
	Użyto niewłaściwych ziemniaków .	Użyj świeżych ziemniaków, aby frytki pozostały twarde podczas smażenia.
Frytki ze świeżych ziemniaków nie są chrupiące	Chrupkość frytek zależy od ilości oleju i wody w ziemniakach.	Upewnij się, że dokładnie wysuszyłeś frytki, zanim dodałeś oleju.
		Pokrój ziemniaki w cieńsze słupki, aby zwiększyć chrupkość.
		Dodaj trochę więcej oleju, aby uzyskać bardziej chrupiący efekt.
Dlaczego niektóre składniki poruszają się lub fruwają podczas smażenia powietrzem?	Okazjonalnie, wentylator z airfryer będzie wydumuchiwał lekkie produkty.	Użyj wykałaczek, aby zabezpieczyć luźne, lekkie jedzenie, takie jak górne plasterki na kanapce.

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 zgubienie 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



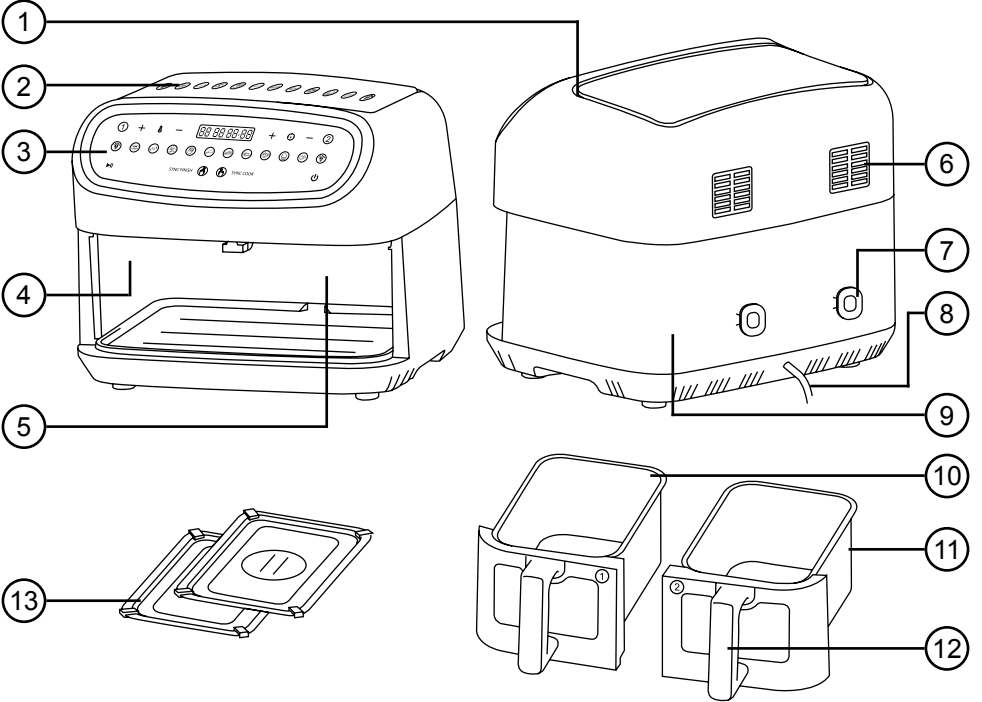
duronic.com

Türkçe Kullanım Kılavuzu

Özellikler ve Teknik Bilgiler

Model	Kapasite	Boyut	Güç	Voltaj
AF24 İkilil Air Fryer	9L (2 x 4.5L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz
AFD1 Büyük İç Bölme (ayrı satılır)	1x 10L	32x38.8x14cm 12.6x15.3x5.5in	N/A	N/A

Parçalar

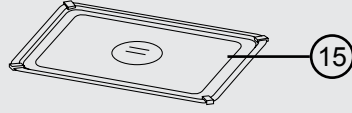
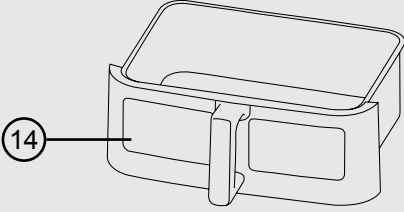


1. Hava girişi
2. Pişirme mod rehberi
3. Kontrol paneli
4. 1. Pişirme alanı
5. 2. Pişirme alanı
6. Hava çıkış delikleri
7. Kablo bölümü

8. Güç kablosu
9. Ana ünite
10. 1. Çekmece (sol)
11. 2. Çekmece (sağ)
12. Çekmece kolu
13. İç pişirme tepsileri x2

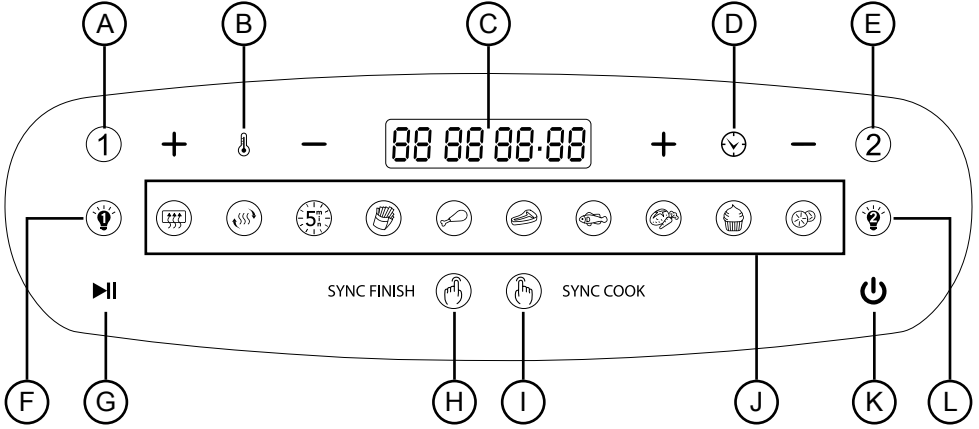
Parçalar (Devamı)

AFD1 - Büyük İç Bölme (ayrı satılır)



14. Büyük çekmece
15. Büyük iç pişirme tepsi

Kontrol Paneli Butonları



- A. Alan 1
B. Sıcaklık artırma/azaltma
C. Dijital ekran
D. Zamanlayıcı artırma/azaltma
E. Alan 2
F. 1. Lamba
G. Başlat/Durdur
H. Senkronize Bitir
I. Senkronize Pişir
J. Önceden Hazır modlar
K. Güç butonu
L. 2. Lamba

Önceden Hazırlanmış modlar



3 MIN
180 °C



15 MIN
150 °C



5 MIN
200 °C



18 MIN
200 °C



20 MIN
200 °C



12 MIN
180 °C



10 MIN
180 °C



10 MIN
160 °C



25 MIN
160 °C



0.5-24 HR
60 °C

Güvenlik Bilgisi

LÜTFEN BU KILAVUZU DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE KULLANMAK ÜZERE SAKLAYIN

- Bu cihaz sadece iç mekanlarda/evlerde kullanım içindir. Açık havada kullanmayın.
- Bu cihaz ticari veya endüstriyel kullanım için tasarlanmamıştır; Sadece evde kullanım içindir.
- Bu cihaz, aşağıdaki özelliklere sahip kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır: fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yeteneklerin azalması veya deneyim eksikliği ve ilgili gözetim veya talimat verilmedikçe bilgi sahibi olamazlar. Cihazın kendi güvenliğinden sorumlu bir kişi tarafından kullanılması gerekir.
- Çocukların cihazla oynamadığından emin olmak için her zaman yakından denetlenmelidir.
- Cihazı sadece çocukların erişemeyeceği yerlerde kullanın çünkü çok ısınır ve sıcak yiyecek içerir.
- Elektrik kablosu veya fişi hasarlıysa bu cihazı çalıştırmayın. Eğer hasar görmüşse, servis veya profesyonel bir tamir için Duronic'e iade edin.
- Asla parçaları değiştirmeye ve üniteyi kendi başınıza onarmaya çalışmayın. Değişiklik yapmayın. Cihazı kullanım talimatlarında açıklanmayan herhangi bir şekilde kullanmayın. Onarımlar yalnızca orijinal yedek parça ve aksesuarları kullanarak Duronic tarafından gerçekleştirilebilir.
- Cihaza şebeke elektriğine ulaşmak için bir uzatma kablosu gerekiyorsa, cihazın ulaşamayacağı kadar uzakta olan priz kullanıyorsanız lütfen şunlardan emin olun:
 - uzatma kablosunun işaretli elektrik değerinin en az ana priz elektrik değeri kadar büyük olduğundan,
 - uzatma kablosu topraklı tipte olduğundan,
 - aynı uzatma kablosuna başka bir cihaz takılı olmadığından,
 - uzatma kablosunun, çocuklar, hayvanlardan veya düşme olasılığına karşılık güvenle konumlandırıldığından.

Güvenlik Bilgisi (Devamı)

- Cihazı her zaman kuru, pürüzsüz, düz ve sabit bir yüzey üzerinde çalıştırın. Hava fritözünü sıcak bir yüzeyin üzerine veya yanına yerleştirmeyin.
- Cihazı ve güç kablosunu çalışma yüzeyinin arka tarafına, çocukların ulaşamayacağı bir yere yerleştirin.
- Cihaz çalışırken hava girişini veya hava çıkış deliklerini kapatmayın.
- Cihazın arkasında ve yanlarında en az 10 cm, üstünde ise 10 cm boş alan bırakın; cihazın üstüne herhangi bir şey koymayın.
- Uzun süre evde olmayacaksanız elektrik fişini prizden çıkarın.
- Fişi asla güç kablosundan çekerek çıkarmayın.
- Kullanılmadığında ve temizlemeden önce elektrik fişini prizden çekin.
- Bu cihaz, harici bir zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi kullanılarak çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Güç kablosunun masanın veya tezgahın kenarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine izin vermeyin.
- Cihazı yemek pişirmek veya ısıtmak dışında herhangi bir amaçla kullanmayın.
- Hava fritözünü ıslak ellerle çalıştırmayın.
- Temizlemek için ana üniteyi iyice sıkılmış ıslak bir bezle silin. Suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Çekmeceleri ılık su ve sabunla yıkayın. Çekmeceleri üniteye geri yerleştirmeden önce iyice kurulayın. İç pişirme tepsileri ılık su ve sabunla elle temizlenebilir veya alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden çekmeceyi veya tepsiyi yağla doldurmayın.
- Çalışırken veya kullanımdan hemen sonra cihazın içine dokunmayın. Pişirme alanlarının içinde bir yere dokunmanız gerekirse, alan tamamen soğuyana kadar bekleyin.

Güvenlik Bilgisi (Devamı)

- Çekmeceleri ana üniteye yerleştirmeden önce hem ünitenin içinin hem de çekmecelerin yumuşak bir bezle silinerek temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- Cihazı çalıştırmadan önce çekmecelerin tamamen kapalı olduğundan emin olun.
- Sıcak havayla kızartma sırasında, hava çıkış deliklerinden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkış deliklerinden güvenli bir mesafede tutun.
- Çekmeceleri cihazdan çıkarırken sıcak buhar ve sıcak havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazın altındaki yüzey kullanım sırasında ısınabilir. Bu cihazı her zaman ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde kullanın.
- Çekmeceler ve iç tepsiler pişirme işlemi sırasında aşırı derecede ısınır. Çekmeceyi veya tabağı cihazdan çıkarırken bunlarla fiziksel temastan kaçının. Daima çekmece kulplarını kullanın.
- Çekmeceleri ana üniteden çıkardıktan sonra ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazdan siyah duman çıktığını görürseniz hemen fişini çekin ve çekmeceleri cihazdan çıkarmadan önce duman yayılımının durmasını bekleyin.
- Cihazı kullanmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Pişirme işleminden sonra, yanmış kalıntıların çıkarıldığından ve iç tepsilerin ve çekmecelerin içinin temizlendiğinden emin olun.
- Bu cihazın hiçbir parçasını metal ovma pedleriyle temizlemeyin. Parçalar pedden kopabilir ve elektrikli parçalara temas ederek elektrik çarpması riski yaratabilir. Ayrıca cihazın veya çekmecelerin yüzeyini çizebilir ve hasara neden olabilir.

Tanıtım

AF24, hızlı, sağlıklı ve lezzetli ev yapımı yemekler pişirebilen çift bölgeli büyük kapasiteli 9L fritözdür. Gelişmiş sıcak hava sirkülasyonu teknolojisinden yararlanan bu aile boyu fritöz, her seferinde lezzetli ve sağlıklı bir yemek üretmek için yiyecekleri hızlı ve eşit bir şekilde pişirir.

Bu model, aynı anda iki farklı şekilde ve aynı modlarda birlikte pişirmenize olanak tanıyan iki çift çekmeceye sahiptir. Daha büyük bir çekmece olan AFD1, aynı tek çekmeceye daha fazla miktarda yiyecek pişirmek için kullanılabilen 10 litrelik bir çekmeceyi içerir. AFD1 ayrı olarak satılmaktadır.

İLK KULLANIMDAN ÖNCE

1. Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın. Eksik parça olup olmadığını kontrol edin. Mod kılavuzu gibi bazı etiketler ünite üzerinde kalıcı olarak saklanmalıdır.
2. Ana ünitenin dışını ıslak, iyi sıkılmış bir sünger veya bezle silerek temizleyin.
3. Çekmeceleri ve iç tepsileri ılık su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin. İyice kurulaştırın, iç tepsileri çekmecelerin içine yerleştirin, ardından çekmeceleri ünitenin içine kaydırın.
4. Ana üniteyi diğer ısı kaynaklarından uzakta, kuru ve ısıya dayanıklı bir yüzey üzerine yerleştirin.
5. Güç kablosunu en yakın duvar prizine takın. Kablonun tezgahların kenarlarından sarkmasına veya sıcak yüzeylere temas etmesine İZİN VERMEYİN.
6. Cihazın üzerine herhangi bir şey koymayın veya hava çıkışlarını veya girişlerini kapatmayın; bu hava akışını bozar ve havada kızartma sonucunu etkileyebilir.

NASIL KULLANILIR

1 2 Pişirme Alanları

Pişirme Bölgeleri 1 ve 2 ayrı ayrı veya aynı anda birlikte çalışabilir. Farklı ayarları kullanarak her iki bölgeyi de aynı ayarlarda pişirmeyi (Sync Cook) veya farklı sıcaklıklarda ve birbirleriyle aynı anda pişirmeyi bitirecek şekilde programlamayı (Sync Finish) seçebilirsiniz.

Tek bölümde pişirme

1. Pişirmek istediğiniz yiyeceği Çekmecenin (10/11) içine yerleştirin ve çekmeceyi kapatın.
2. Fritözü açmak için Güç Düğmesine(K) basın. Kontrol Paneli(3) bir saniye boyunca yanacak ve bir bip sesi duyacaksınız.
3. Hangi Bölgede(A/E) pişirmek istediğinizi seçin.
4. Kontrol panelindeki ön ayar menüsünden bir mod seçin.
5. Pişirmeyi başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine (G) basın.
6. Pişirme sırasında yemeği kontrol etmek isterseniz, ilgili bölge için Lamba düğmesine (F/L) basmanız yeterlidir; böylece yemeği cam pencereden görebilirsiniz.
7. Pişirdiğiniz yiyeceğin türüne bağlı olarak, yiyeceğin eşit şekilde piştiğinden emin olmak için çekmecenin içindekileri çevirmeniz, döndürmeniz veya sallamanız gerekebilir. Bunu yapmak için çekmeceyi üniteden çıkarın.
8. Zamanlayıcı sona erdiğinde fritöz bir bip sesi çıkaracak ve kendini otomatik olarak kapatacaktır.

|| Tek Bölmede Pişirmeyi Durdurma

Pişirmeyi duraklatmak isterseniz, Başlat/Duraklat düğmesine bir kez basmanız yeterlidir; pişirme duracaktır. Tekrar başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine tekrar basın, pişirme yeniden başlayacaktır.

NASIL KULLANILIR (Devamı)

İki bölümde pişirme

1. Pişirmek istediğiniz yiyeceği çekmecelerin içine yerleştirin ve çekmeceleri kapatın.
2. Fritözü açmak için güç düğmesine basın. Kontrol paneli bir saniye boyunca yanar ve kısa bir bip sesi duyarsınız.
3. Bölge 1 düğmesine basın.
4. Kontrol panelindeki ön ayar menüsünden bir mod seçin.
5. Bölge 2 düğmesine basın.
6. Kontrol panelindeki ön ayar menüsünden bir mod seçin.
7. Pişirmeyi başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın.
8. Yemek pişerken kontrol etmek isterseniz Lamba düğmesine basmanız yeterlidir. İlgili bölge için cam pencereden yiyecekleri görüntüleyebilirsiniz.
9. Pişirdiğiniz yiyeceğin türüne bağlı olarak, yiyeceğin eşit şekilde piştiğinden emin olmak için çekmecenin içindekileri çevirmeniz, döndürmeniz veya sallamanız gerekebilir. Bunu yapmak için çekmeceyi üniteden çıkarın.
10. Zamanlayıcı sona erdiğinde fritöz bir bip sesi çıkaracak ve kendini otomatik olarak kapatacaktır.

►► Tek Bölmede Pişirmeyi Durdurma

Pişirmeyi duraklatmak isterseniz, ilgili bölgenin Başlat/Duraklat düğmesine bir kez basmanız yeterlidir; pişirme duracaktır. Tekrar başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine tekrar basın, pişirme yeniden başlayacaktır.

►► İki Bölmede de Pişirmeyi Durdurma

Her iki bölgedeki pişirmeyi birlikte duraklatmak isterseniz, Başlat/Duraklat düğmesine bir kez basmanız yeterlidir; pişirme her iki bölgede de aynı anda duracaktır. Duraklatmayı kaldırmak için Başlat/Duraklat düğmesine tekrar basın, pişirme yeniden başlayacaktır.

NASIL KULLANILIR (Devamı)

**DİKKAT:**

- *İç tepsiler olmadan çekmece(ler)i kullanmayın.*
- *Çekmeceleri veya tepsileri yağ ile doldurmayın.*
- *Çekmeceleri yiyeceklerle doldururken, iç tepsiyi aşırı doldurmadığınızdan emin olun ve sıcak havanın düzgün bir şekilde dolaşabilmesi için yiyeceğin üzerinde biraz boşluk bırakın. Buna ek olarak, aşırı doldurma kişisel yaralanmalara, maddi hasara neden olabilir veya güvenli kullanımı etkileyebilir.*
- *Çalıştırmadan önce her zaman çekmecelerin düzgün bir şekilde kapatıldığından emin olun.*
- *Çekmeceler ve iç plakalar pişirme işlemi sırasında aşırı derecede ısınır. Çekmeceyi veya plakayı cihazdan çıkarırken fiziksel temastan kaçınınız.*
- *Çekmeceleri cihazdan çıkarmak için daima kolu kullanınız. Pişirme sırasında çekmece gövdesine veya iç tepsiye dokunmayın. Bu parçalara dokunmaya veya temizlemeye çalışmadan önce 30 dakika soğumaya bırakınız.*
- *Çekmeceyi cihazdan çıkardıktan sonra DAİMA ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştiriniz.*
- *Sıcak yiyeceklere dokunmak veya hareket ettirmek için mutfak eşyaları kullanınız. Çekmeceyi veya iç tepsiyi çizmeyecek silikon veya tahta kaplar kullandığınızdan emin olun.*

NASIL KULLANILIR (Devamı)

SYNC FINISH



Senkron Bitir

(Bölme 1 ve 2 aynı anda biter)

Senkronize Bitirme modu, her bir bölge bölmesinde birbirinden farklı süre veya sıcaklık gerektirebilecek farklı yiyecekleri pişirmenize ve pişirmeyi birbiriyle aynı anda bitirmenize olanak tanır. Örneğin, bir çekmecedeyi meyve kurutmak ve diğerinde patates kızartması pişirmek isteyebilirsiniz. Senkron Bitir modu ile bunu başarabilir, böylece her iki gıdayı da aynı anda kullanabilirsiniz.

Senkron Bitir modunu etkinleştirmek için:

1. Güç düğmesine basın.
2. Senkronizasyon Bitirme düğmesine basın.
3. Bölge 1 düğmesine basın.
4. Önceden ayarlanmış bir pişirme modu seçin (örn. balık, et vb.) veya kendi pişirme modunuzu seçin
Sıcaklık +/- ve Zaman +/- düğmelerini kullanarak sıcaklığı ve zamanı ayarlayın.
5. Bölge 2 düğmesine basın.
6. Önceden ayarlanmış bir pişirme modu seçin (örn. balık, et vb.) veya kendi pişirme modunuzu seçin. Sıcaklık +/- ve Zaman +/- düğmelerini kullanarak sıcaklığı ve zamanı ayarlayın.
7. Başlat/Duraklat düğmesine basın.
8. En uzun süreye sahip Bölge ısınmaya ve içindeki yiyeceği pişirmeye başlayacaktır. Pişirme süresi sona erdiğinde, her ikisi de bip sesi çıkaracaktır. Bölgeler pişirmeyi durduracak ve ünite kendini kapatacaktır.

NASIL KULLANILIR (Devamı)



SYNC COOK

Senkron Pişir

(Bölge 1 ve bölge 2 aynı anda çalışır / İkili bölge pişirme)

Senkronize Pişirme modu, her iki çekmecedeki yiyecekleri aynı sıcaklık ve sürede pişirmek için her iki pişirme bölgesini kullanır veya yiyecekleri pişirmek için daha büyük AFD1 çekmecesini kullanmanıza olanak tanır. Senkronizasyon özelliği, farklı pişirme ayarlarından bağımsız olarak, her iki bölge de aynı anda servise hazır hale gelecektir.

1. Güç Düğmesine basın.
2. Senkron Pişir butonuna basın.
3. Bölge 1 düğmesine basın.
4. Önceden ayarlanmış bir pişirme modunu seçin (örneğin balık, et vb.) veya Sıcaklık+/- düğmelerini ve Zaman +/- düğmelerini kullanarak kendi sıcaklığınızı ve sürenizi seçin.
5. Başlat/Duraklat düğmesine basın.
6. Her iki pişirme alanı da ısınmaya başlayacak ve içindeki yiyeceği pişirmeye başlayacaktır.
Pişirme süresi sona erdiğinde, her iki pişirme bölgesinden de bip sesi gelecektir.



Lambaları Kullanmak

Yemeğinizin ilerleme durumunu istediğiniz zaman kontrol etmek için Lamba 1 veya Lamba 2 düğmesine basın. Işık tekrar kapanmadan önce birkaç saniye yanık kalacaktır.



Sıcaklığı Ayarlamak

Sıcaklık aralığı 50-200°c'dir. Her +/- düğmesine bastığınızda sıcaklık 10°c'lik artışlarla artacak veya azalacaktır. Eğer 200°c'deyken ve + düğmesine basarsanız, sıcaklık geri dönecek ve 50°c'ye ayarlanacaktır. Sıcaklık ayarlanırken rakamlar yanıp sönecektir. İsteddiğiniz sıcaklığı ayarladığınızda ve +/- düğmelerine basmayı bıraktığınızda, rakamlar 3 kez yanıp sönecek ve ardından sürekli olarak yanmaya devam edecektir - bu, sıcaklığın başarıyla ayarlandığı anlamına gelir.

NASIL KULLANILIR (Devamı)



Zamanı Ayarlamak

Zaman aralığı 1-60 dakikadır. +/- düğmelerine her bastığınızda süre 1 dakikalık artışlarla artacak veya azalacaktır. Eğer 1 dakikadaysanız ve - düğmesine basarsanız geri dönecek ve 60 dakikaya ayarlanacaktır. Saati ayarlarken rakamlar yanıp sönecektir. İstedığınız saati ayarladıktan ve +/- düğmelerine basmayı bıraktıktan sonra, rakamlar 3 kez yanıp sönecek ve ardından sürekli olarak yanmaya devam edecektir - bu, saatin başarıyla ayarlandığı anlamına gelir.

Not: Kurutma modu 16.5 saate kadar ayarlanabilir.

ÖNCEDEN HAZIRLANMIŞ MODLAR

İkon	Ayar	Zaman	Sıcaklık
	Önceden Isıt	3 dakika	180°C
	Yeniden Isıt	15 dakika	150°C
	Hızlı pişir	5 dakika	200°C
	Patates Kızartması	18 dakika	200°C
	Tavuk	20 dakika	200°C
	Et	12 dakika	180°C
	Balık	10 dakika	180°C
	Sebzeler	10 dakika	160°C
	Fırın işleri	25 dakika	160°C
	Kurutma	8 saat (16.5 saate kadar çıkabilir)	60°C

Yardımcı Tavsiyeler

En iyi sonuçlar için şunları yapmanızı öneririz:

- Kullanmayı düşündüğünüz bölgeyi pişirmeye başlamadan önce 3 dakika önceden ısıtın. Bu, en iyi çıtırılık sonucunun elde edilmesine yardımcı olur.
- En iyi çıtırılık sonucunu elde etmek için iç tepsiyi kullanın.
- Pişirmeden önce marine edilmiş yiyecekleri kurulaşın.
- İç tepsinin üstünde ısıya dayanıklı bir kap veya tabakta kek, el turtası veya dolgulu veya hamurlu yiyecekler yapın.
- Pişirme sırasında yemeğinin ilerlemesini kontrol edin. Yiyecekler umduğunuz kadar hızlı pişmiyorsa, pişirme süresine birkaç dakika daha eklemek için zamanlayıcıyı ayarlayın.
- Pişirme bittikten sonra aşırı pişmesini önlemek için yiyeceği hemen çıkarın.

BUNU BİLİYOR MUYDUNUZ?

Geleneksel fırın gerektiren tarifleri fritözün sıcaklığını 10°C düşürerek dönüştürebilirsiniz. Hava fritözü yiyecekleri fırından daha hızlı pişirecektir, bu nedenle fazla pişirmekten kaçınmak için yiyecekleri sık sık kontrol edin.

TEMİZLİK VE BAKIM

Cihazı her kullanımdan sonra temizleyin.

İç tepsi, çekmeceler ve ünitenin içi yapışmaz bir kaplamaya sahiptir. Yapışmaz kaplamaya zarar verebileceğinden, bunları temizlemek için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

1. Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin. Hava fritözünün daha hızlı soğumasını sağlamak için çekmeceleri çıkarın.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin. Ardından kuru bir bezle tekrar silin.

TEMİZLİK VE BAKIM (Devamı)

3. ekmeceleri ve i tepsileri sıcak su, bulařık deterjanı ve ařındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Alternatif olarak, ekmece ve i tepsinin her ikisi de bulařık makinesinde yıkanabilir..
ekmeceye veya i tepsiye yapıřmıř inatçı kirler varsa, çekmeceyi sıcak su ve biraz bulařık deterjanı ile doldurun. İ tepsiyi çekmecenin içine koyun ve yaklaşık 10 dakika bekletin.

**DİKKAT:**

Ana niteyi suya veya bařka bir sıvıya DALDIRMAYIN. Ana niteyi bulařık makinesinde temizlemeyin. Ana nite sadece yukarıdaki talimatlara göre silinerek temizlenmelidir.

4. Gerekirse, yiyecek kalıntılarını gidermek için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.
5. Hava fritözünü tekrar monte etmeden ve kullanmadan önce her parçanın tamamen kuruduėundan emin olun.

PİŞİRME TABLOLARI

Not: Bu ayarlar genel bir kılavuzdur. Malzemeler boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterir, bu nedenle pişirme sürelerini ve sıcaklıklarını buna göre ayarlamamız gerekebilir. Tüketmeden önce her zaman yiyeceklerin iyice pişip pişmediğini kontrol edin.

DONMUŞ GIDALAR				
Yemek	Miktar	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Kızarmış tavuk biftek	3 biftek	Yok	200°C	18-21
Tavuk nugget	340g	Yok	200°C	10-13
Kızarmış balık fileto	6 fileto	Yok	200°C	14-16
Balık Kroket	6-8 Balık Kroket	Yok	200°C	10-13
Patates Kızartması	450g	Yok	200°C	18-22
Gyoza Köftesi	300g	1 ye. kaşığı	200°C	12-14
Mücver	450g	Yok	180°C	8-10
Mozzarella çubuğu	300g	Yok	190°C	8-10
Mini pizza	2 pizza	Yok	200°C	12-15
Karides	390-450g	Yok	200°C	9-11
Tatlı patates kızartması	450g	Yok	200°C	20-22
Patates kroket	450g	Yok	190°C	18-22
Soğan halkası	285g	Yok	190°C	13-16

SEBZELER					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Kuşkonmaz	1 demet	Saplar kesilmiş	2 ye. kaşığı	200°C	8-12
Pancar	6-7 küçük	Bütün	Yok	200°C	30-35
Dolmalık Biber	3 küçük ya da 2 büyük	Bütün	Yok	200°C	10-15
Brokoli	1 baş	Küçük kesilmiş	1 ye. kaşığı	200°C	8-10
Brüksel lahanası	450g	Yarı kesilmiş, saplar çıkarılmış	1 ye. kaşığı	200°C	15-20
Balkabağı	680g	3-6 cm taneler	1 ye. kaşığı	200°C	20-25
Havuç	450g	Soyulmuş, 3-6 cmye kesilmiş	1 ye. kaşığı	200°C	13-16
Karnabahar	1 baş	3 cmlik taneler	2 ye. kaşığı	200°C	17-20
Mısır koçanı	yarıya kesilmiş	Kabuklar çıkarılmış	1 ye. kaşığı	200°C	12-15
Taze fasulye	1 torba	Kesilmiş	1 ye. kaşığı	200°C	8-10
Karalahana (cips)	680g	Kesilmiş – gövde çıkarılmış	Yok	200°C	7-9
Mantar	225g	Dörde bölünmüş	1 ye. kaşığı	200°C	7-9

SEBZELER					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Beyaz Patates	680g	3 cmlik parçalara kesilmiş	1 ye. kaşığı	200°C	20-22
	450g	İnce kesilmiş			20-24
	450g	Kalın kesilmiş			19-24
	3 bütün (170-225g)	Çatalla 3 kez delinmiş			30-35
Tatlı Patates	680g	3 cmlik parçalara kesilmiş	1 ye. kaşığı	200°C	15-20
	3 bütün (170-225g)	Çatalla 3 kez delinmiş	Yok		36-42
Kabak	450g	3 cmlik parçalara bölünmüş	1 ye. kaşığı	200°C	15-18

BALIK VE DENİZ ÜRÜNLERİ					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Yengeç	2 tane (170-225g)	Yok	Yağlanmış	200°C	5-10
Istakoz kuyruğu	4 tane (85-115g)	Bütün	Yok	200°C	5-8
Somon Fileto	3 fileto (115g)	Yok	Yağlanmış	200°C	7-12
Karides	450g	Bütün, soyulmuş, kuyruklarla	1 ye. kaşığı	200°C	7-10

TAVUK					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Tavuk göğsü	2 göğüs	Kemikli	Yağlanmış	200°C	25-30
	4 göğüs	Kemiksiz			22-24
Tavuk But	2 but	Kemikli	Yağlanmış	200°C	22-28
	4 but	Kemiksiz			18-22
Tavuk Kanat	900g	Yok	1 ye. kaşığı	200°C	18-22

ET ÜRÜNLERİ					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Burger	2 Hamburger köftesi	1.5 cm kalınlık	Yağlanmış	200°C	8-10
Biftek	2 biftek (225g)	Bütün	Yağlanmış	200°C	8-10

KURUTMA

MEYVE VE SEBZELER			
Malzeme	Hazırlık	Sıcaklık	Zaman (saat)
Elma	Çekirdekleri çıkarılır, ince dilimler halinde kesilir, limonlu suda durulanır ve kurulanır	60°C	7-8
Kuşkonmaz	İnce kesilmiş, beyaz	60°C	6-8
Patlıcan	Soyulmuş – İnce kesilmiş, beyaz	60°C	6-8
Muz	Soyulmuş – ince kesilmiş	60°C	8-10
Pancar	Soyulmuş – İnce kesilmiş	60°C	6-8
Taze otlar	Durulanmış, kurulanmış, sapları çıkarılmış	60°C	4
Zencefil kökü	Soyulmuş, ince kesilmiş	60°C	6
Mango	Soyulmuş – İnce kesilmiş	60°C	6-8
Mantar	yıkamayın, yumuşak fırçayla temizleyin	60°C	6-8
Ananas	Soyulmuş – İnce kesilmiş	60°C	6-8
Çilek	Yarıya kesilmiş	60°C	6-8
Domates	buharlayın, ince kesilmiş	60°C	6-8

ET, TAVUK, HİNDİ			
Yemek	Hazırlanış	Sıcaklık	Zaman (saat)
Kurutulmuş dana eti	bir gece marine edilmiş, ince kesilmiş	70°C	5-7
Kurutulmuş tavuk	bir gece marine edilmiş, ince kesilmiş	70°C	5-7
Kurutulmuş hindi	bir gece marine edilmiş, ince kesilmiş	70°C	5-7

SORUN GİDERME

Problem	Olası Neden	Çözüm
Air fryer çalışmıyor	Fiş takılmamış	Fişi ana prizinize takın
	Zamanlayıcı kurmadınız	Zamanlayıcı düğmesine ve +/- düğmelerine basarak gerekli hazırlık süresini ayarlayın, ardından cihazı çalıştırmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın.
Yemek tam pişmemiş	Pişirmek için koyduğunuz miktar çok fazla.	İç bölmeye daha az ürün koyun. Küçük porsiyonlar daha eşit pişer.
	Piştirilen sıcaklık çok düşük	Sıcaklık butonuna basın ve düzenlemek için +/- butonlarını kullanın.
	Piştirme süresi çok kısa.	Zamanlayıcı butonuna basın ve düzenlemek için +/- butonlarını kullanın.
Ürünler air fryerda eşit pişmedi.	Bazı yiyecek türlerinin piştirme süresinin yarısında çalkalanması veya çevrilmesi gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemelerin (örneğin patates kızartması) piştirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir. Sosis gibi diğer yiyeceklerin döndürülmesi veya ters çevrilmesi gerekebilir.
Kızarmış yiyecekler fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmadı.	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir yiyecek türü kullanıyorsunuz, örneğin cips, tavuk kanadı, nugget vb.	Daha çıtır bir sonuç için fırına hazır yiyecekler kullanın veya yeni hazırlanmış yiyeceklerin üzerine hafifçe yağ sürün.

Problem	Olası Neden	Çözüm
Çekmeceler cihazın içine doğru kaydırılmıyor.	İç çekmeceye çok fazla yemek var.	Çekmeceleri bir önceki sayfadaki tabloda belirtilen maksimum miktardan fazla doldurmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri kızartırken 180°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişirmediğinizden emin olun.
	Tava hala önceki kullanımdan kalma yağlı kalıntılar içermektedir.	Beyaz duman, iç tepsi ve çekmeceye ısınan yağdan kaynaklanabilir. Her kullanımdan sonra tepsiyi ve çekmeceyi düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartması fritözde eşit olmayan bir şekilde kızarıyor.	Patates kızartmalarını kızartmadan önce düzgünce ıslatmamışsınız.	Patates kızartmalarını en az 30 dakika su dolu bir kaptaki bekletin; çıkarın ve mutfak kağıdıyla kurulayın.
	Doğru patates türünü kullanmadınız.	Kızartma sırasında patateslerin sert kalmasını sağlamak için taze patates kullanın.
Taze patates kızartması fritözden çıktığında çıtır çıtır olmadı.	Patates kızartmasının gevrekliği, kızartmadaki yağ ve su miktarına bağlıdır.	Patates çubuklarını hafif bir kat yağa atmadan önce iyice kuruladığınızdan emin olun.
		Daha çıtır bir sonuç için patatesi daha ince çubuklar halinde kesin.
		Daha çıtır bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.
Kızartırken neden bazı malzemeler hareket eder veya etrafa savruluyor?	Zaman zaman fritözün fanı hafif yiyecekleri etrafa savurabilir.	Sandviçin üst dilimi gibi hafif yiyecekleri sabitlemek için kürdan kullanın.

GARANTİ BELGESİ

Duronic Ürünlerinin Ticari Marka sahipleri olan Shine-Mart Ltd'den 1 Yıl Garanti.
NOT: BU AÇIKLAMALAR BİR TÜKETİCİ OLARAK YASAL HAKLARINIZI ETKİLEMEZ

Bu ürün, mükemmel performans ve güvenilirlik sağlamak için en katı veya kalite kontrol prosedürleri altında ve en yüksek kalitede malzemeler kullanılarak üretilmiştir. Doğru kullanılması ve bakımının yapılması koşuluyla çok iyi ve uzun ömürlü hizmet verecektir. Ürün, orijinal satın alma tarihinden itibaren 1 yıl garantilidir. Hatalı malzeme veya kötü işçilik nedeniyle herhangi bir kusur ortaya çıkarsa, hatalı ürün orijinal satın alma yerine iade edilmelidir. Para iadesi veya değiştirme o şirketin takdirine bağlıdır. Duronic Ürünleri aşağıdaki koşullar altında 1 yıl garanti ile sunulmaktadır:

1. Ürün, orijinal satın alma belgesiyle birlikte perakendeciye iade edilmelidir.
2. Ürün, bu kullanım kılavuzunda yer alan talimatlara uygun olarak kurulmalı ve kullanılmalıdır.
3. Sadece evsel amaçlar için kullanılmalıdır.
4. Aşınma ve yıpranma, kötü niyetli hasar, yanlış kullanım, ihmal, uzman olmayan onarımlar veya sarf malzemelerini kapsamaz.
5. Shine-Mart Ltd'nin kazara veya dolaylı kayıp veya hasarlar için hiçbir sorumluluğu yoktur.
6. Shine-Mart Ltd, garanti kapsamında herhangi bir servis çalışması yapmakla yükümlü değildir.



Bu ürün F tipi fiş ve sigorta ile donatılmıştır.
Shine-Mart Ltd, RM3 8SB tarafından ithal edilmiştir



Elektrikli ve Elektronik Ekipman Tüketicileri için Atık Bertarafına İlişkin Bilgiler. Bir ürün ve/veya beraberindeki belgeler üzerindeki bu işaret, ürünün bertaraf edilecekse, Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipman (WEEE) olarak değerlendirilmelidir.

WEEE işaretli ürünler genel evsel atıklarla karıştırılmamalı, kullanılan malzemelerin işlenmesi, geri kazanımı ve geri dönüşümü için ayrı tutulmalıdır. Uygun işlem, geri kazanım ve geri dönüşüm için; lütfen tüm WEEE işaretli atıkları, ücretsiz olarak kabul edilecekleri Yerel Yetkili Sivil atık sahanıza götürün.

Müşteriler Atık Elektrikli ve Elektronik Ekipmanı doğru bir şekilde bertaraf ederlerse, değerli kaynakların korunmasına yardımcı olacak ve atığın içerebileceği tehlikeli maddelerin insan sağlığı ve çevre üzerindeki olası olumsuz etkilerini önleyeceklerdir.

Bizi Takip Edin



duronic.com

DURONIC