DURONIC
Creative Consumer Products



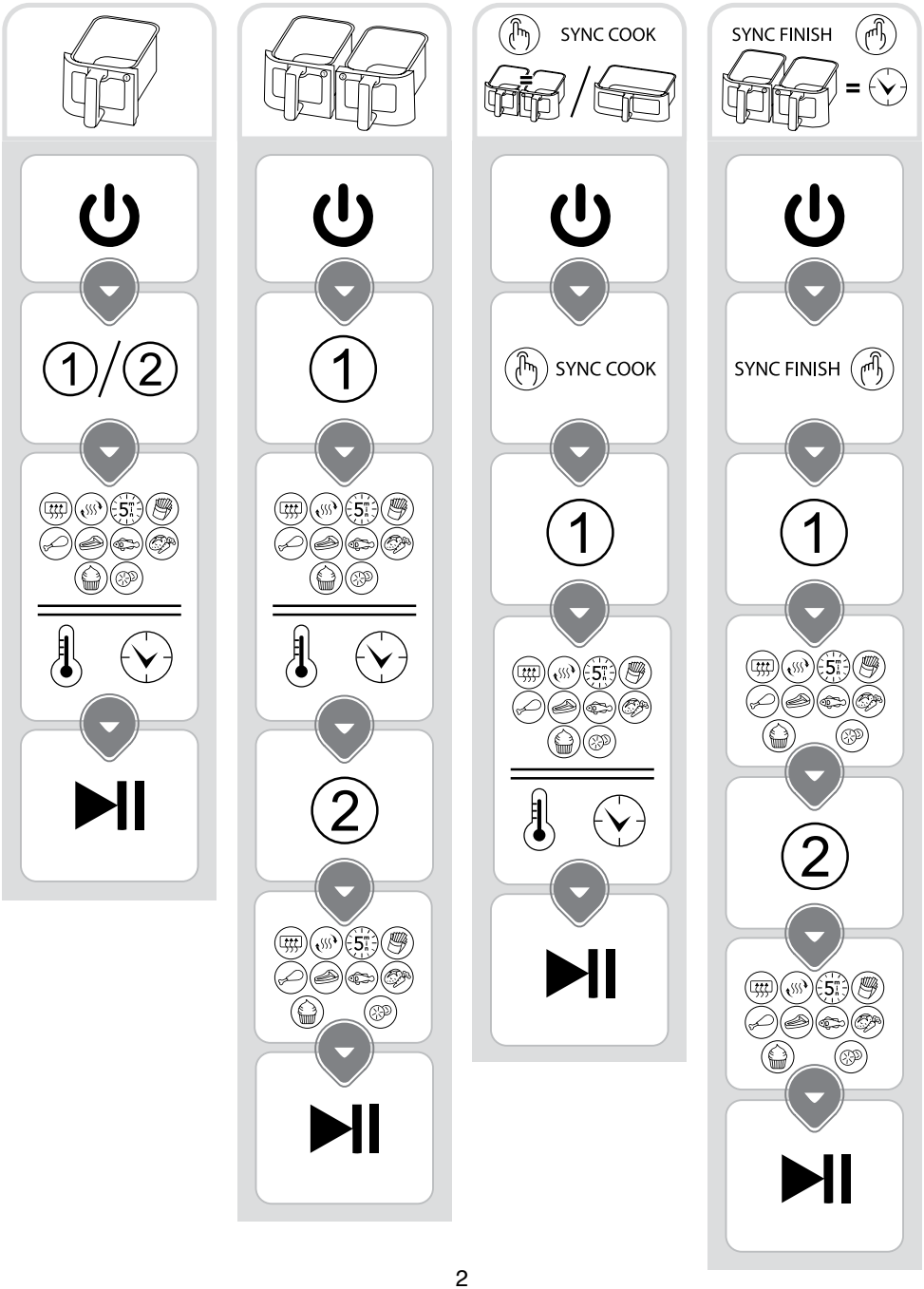
AF14 / AF24 / AF34
Air Fryer

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE

duronic.com duronic @duronicmedia Duronic @duronicmedia

DURONIC

QUICK START GUIDE | KURZANLEITUNG | GUIDE DE DÉMARRAGE RAPIDE
GUÍA RÁPIDA DE INICIO | GUIDA RAPIDA | SKRÓCONA INSTRUKCJA OBSŁUGI
HIZLI BAŞLANGIÇ REHBERI | SNELLE START HANDLEDING



DURONIC

Contents

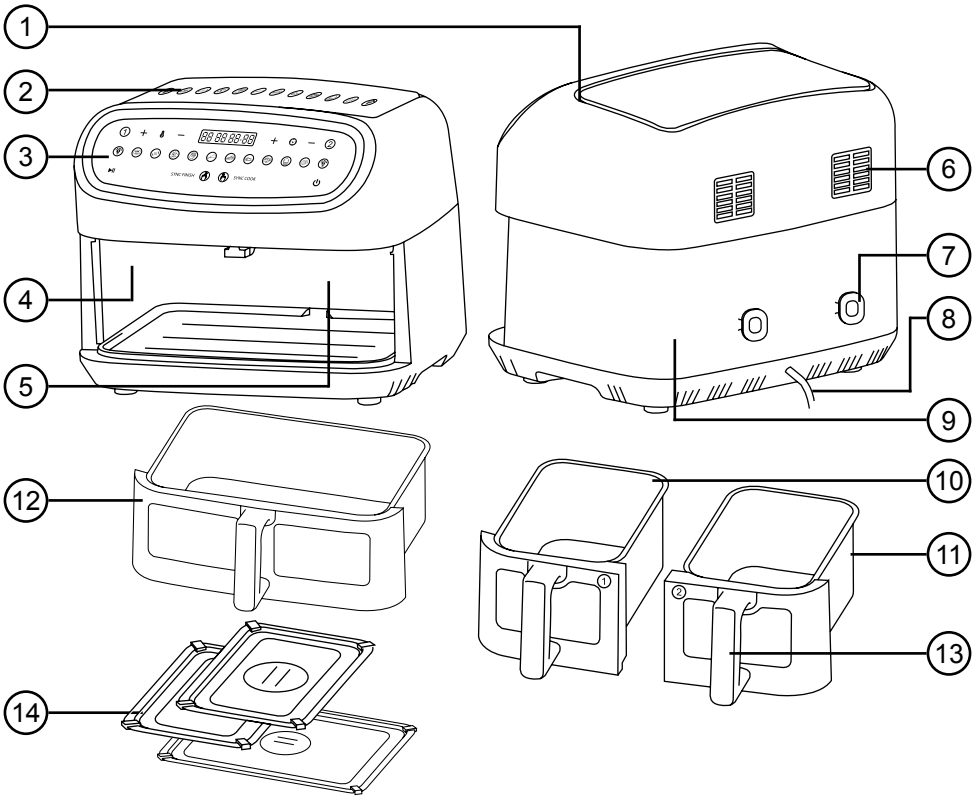
English Manual	**4**
Manuel d’utilisation en français	**29**
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	**54**
Manual de Instrucciones en Español	**79**
Manuale D’istruzioni In Italiano	**104**
Instrukcja obsługi. Polski	**129**
Türkçe Kullanım Kılavuzu	**154**
Gebruikershandleiding Nederlands	**179**
Svensk bruksanvisning	**204**

English Manual

Features and Specification

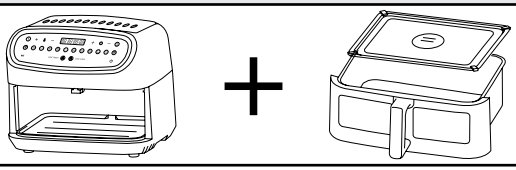
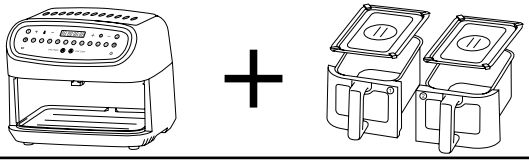
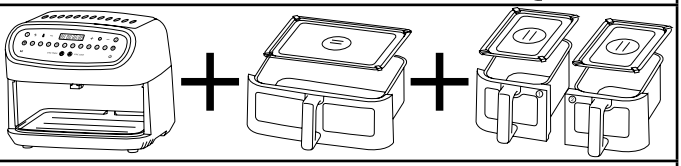
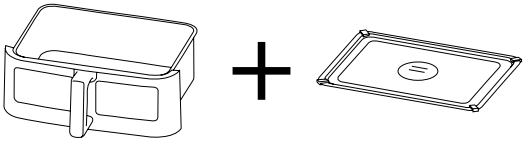
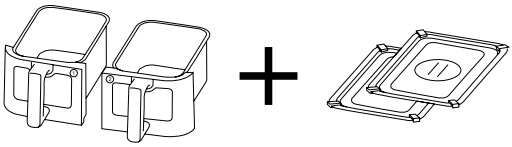
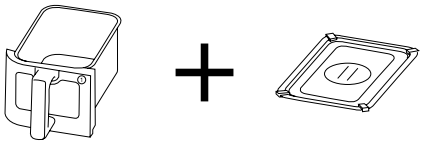
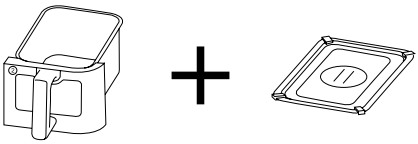
Cable Length	Capacity	Dimensions	Power	Voltage
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Components

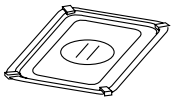
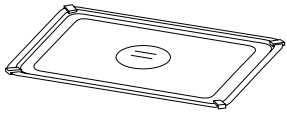


1. Air inlet
2. Cooking mode guide
3. Control panel
4. Cooking zone 1
5. Cooking zone 2
6. Air outlet vents
7. Cable storage
8. Power cable
9. Main unit
10. Small Drawer 1 (left)
11. Small Drawer 2 (right)
12. Large Drawer
13. Drawer handle
14. Inner cooking trays

Product Variations and Spare Parts

Model Name	Components
AF14 AIR FRYER *with large drawer*	
AF24 AIR FRYER *with twin small drawers (1 & 2)*	
AF34 BUNDLE SET *with large drawer and twin small drawers (1 & 2)*	
AFD1 LARGE DRAWER *with inner tray*	
AF2SET TWIN SMALL DRAWERS (1 & 2) *together with inner trays*	
AF2LEFT SMALL DRAWER 1 (LEFT)	
AF2RIGHT SMALL DRAWER 2 (RIGHT)	

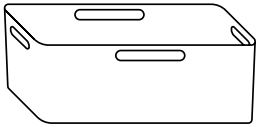
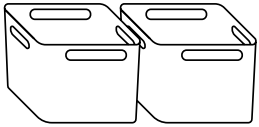
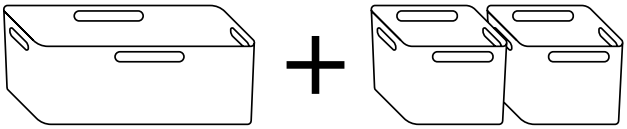
Product Variations and Spare Parts

Model Name	Components
AF2SMALLT INNER TRAY FOR SMALL DRAWER	
AF2LRGT INNER TRAY FOR LARGE DRAWER	

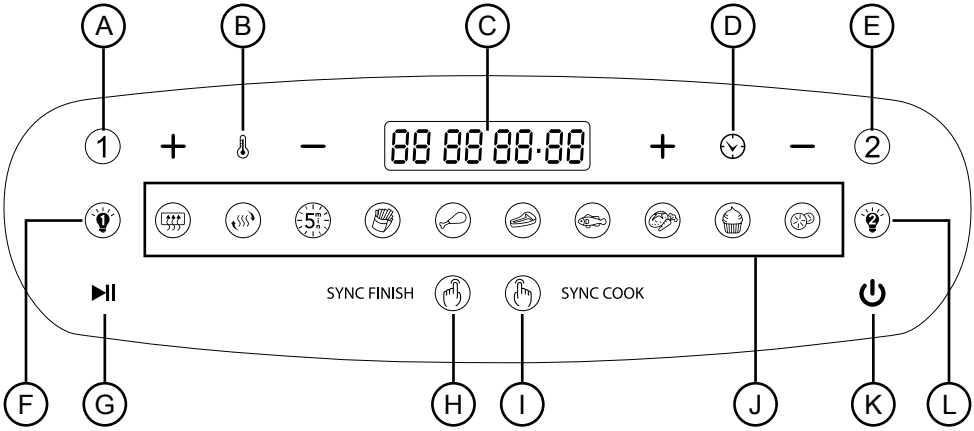
Air Fryer Drawer Liners (Sold Separately)

We recommend using silicone liners to protect the inner trays. Our liners are a game-changer, offering a variety of benefits that enhance your cooking experience:

- **Protect Your Air Fryer:** Keep your air fryer drawers free from stains, scratches, and tough food residue, preserving their quality and lifespan.
- **Versatile Cooking:** Perfect for wet dishes like pasta bakes, making it easier to try new recipes without worrying about spills or mess.
- **Easy Clean-Up:** The liners are non-stick and simple to clean, saving you time and effort after cooking.
- **Strong Use:** Easily lift large portions of food from the drawers without breaking or sticking.
- **Eco-Friendly and Cost-Effective:** Unlike disposable baking paper, our liners are reusable, reducing waste and saving you money in the long run.
- **Durable Material:** Made from thick, sturdy silicone, these liners hold their shape during use, making them reliable and long-lasting.

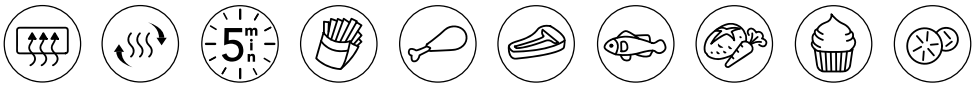
Model Name	Components
AFL1 LARGE LINER *compatible with large drawer*	
AFL2 2 X SMALL LINERS *compatible with small drawers (1 & 2)*	
AFL3 BUNDLE SET *1 x Large liner + 2 x small liners*	

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



3 MIN	15 MIN	5 MIN	18 MIN	20 MIN	12 MIN	10 MIN	10 MIN	25 MIN	0.5-24 HR
180 °C	150 °C	200 °C	200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	160 °C	60 °C

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

This product is a dual zone large capacity 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.

The two dual drawers (2 x 4.5L) allow you to cook in two different ways at the same time, as well as together on the same modes.

The larger drawer (10L)* can be used to cook a larger amount of food in the same single drawer.

**Large drawer included with AF34.*
**AFD1 large drawer 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 a fect 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 othe . 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

(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 o f. 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 o f. 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 24 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.

   Note: If using a dishwasher, remove the silicone tray corners from the inner trays. The silicone corners are not 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 fille	6 fillet	None	200°C	14-16
Fish finger	6-8 fish finge	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 floret	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
Cauliflowe	1 head	Cut in 1-inch floret	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 fillet	3 fillet (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.

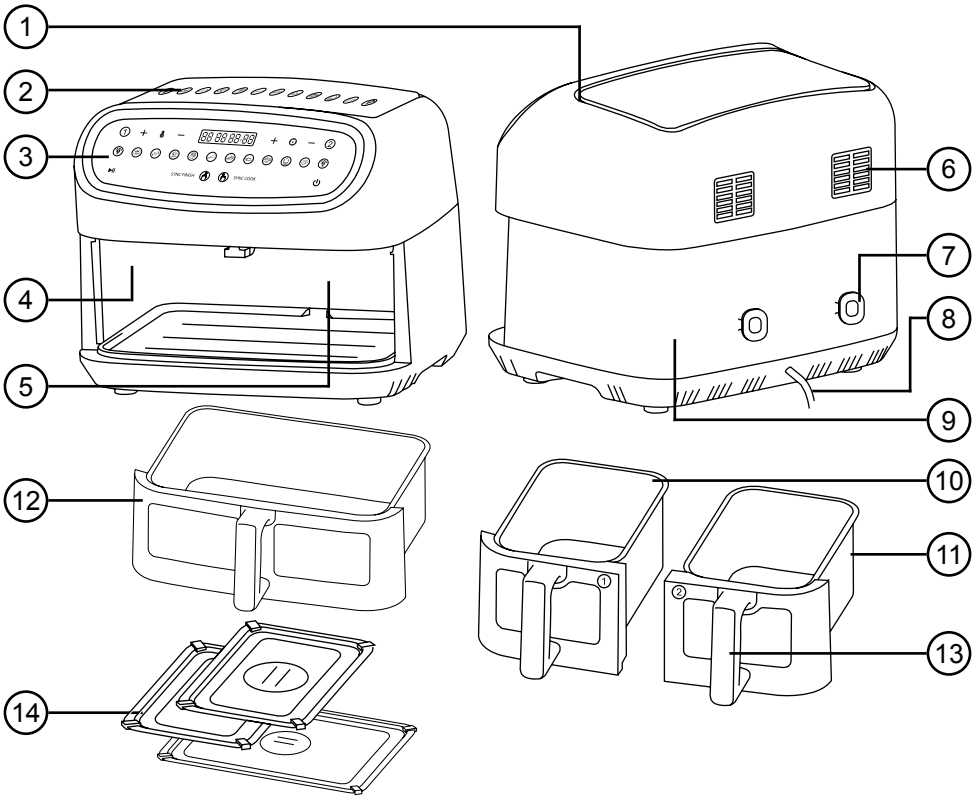
Problem	Probable Cause	Solution
Cannot slide the drawers into the appliance properly	There is too much food in the drawers.	Do not fill the drawers beyond the maximum amount indicated in the table on the earlier page.
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying 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.

Manuel d’utilisation en français

Caractéristiques et Spécification

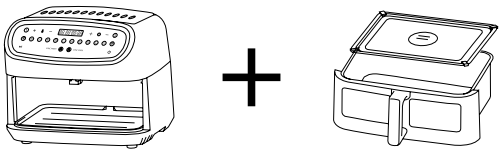
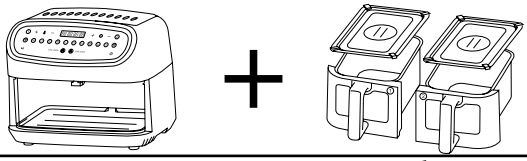
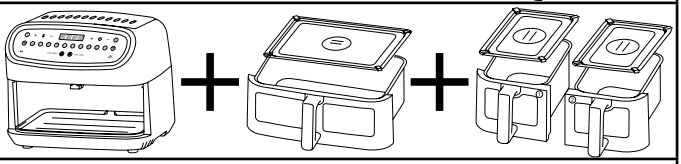
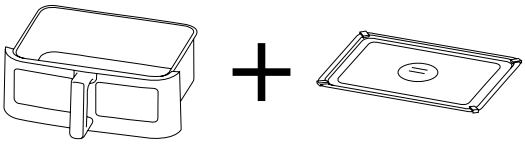
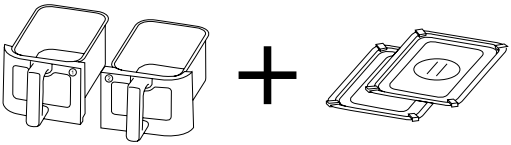
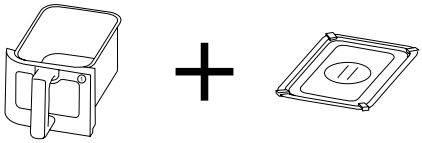
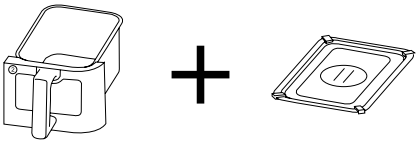
Câble d'alimentation	Capacité	Dimensions	Puissance	Tension d'entrée
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Composants

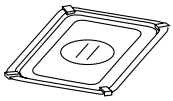
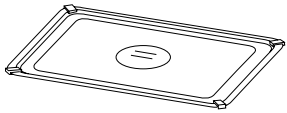


1. Entrée d'air
2. Guide des modes de cuisson
3. Panneau de contrôle
4. Zone de cuisson 1
5. Zone de cuisson 2
6. Sortie d'air
7. Rangement du câble
8. Câble d'alimentation
9. Unité principale
10. Tiroir 1 (gauche)
11. Tiroir 2 (droite)
12. Grand tiroir
13. Poignée de tiroir
14. Plateaux de cuisson intérieurs

Variations de produits et pièces de remplacement

Modèle	Composants
AF14 FRITEUSE A AIR *avec grand tiroir*	
AF24 FRITEUSE A AIR *avec deux petits tiroirs (1 & 2)*	
AF34 ENSEMBLE *avec grand tiroir et deux petits tiroirs (1 & 2)*	
AFD1 GRAND TIROIR *avec plateau intérieur*	
AF2SET DEUX PETITS TIROIRS (1 & 2) *avec plateaux intérieurs*	
AF2LEFT PETIT TIROIR 1 (GAUCHE)	
AF2RIGHT PETIT TIROIR 2 (DROITE)	

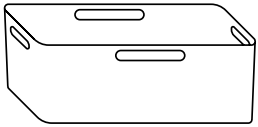
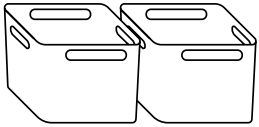
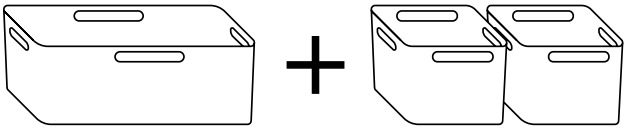
Variations de produits et pièces de remplacement

Modèle	Composants
AF2SMALLT PLATEAU INTERIEUR POUR PETIT TIROIR	
AF2LRGT PLATEAU INTERIEUR POUR GRAND TIROIR	

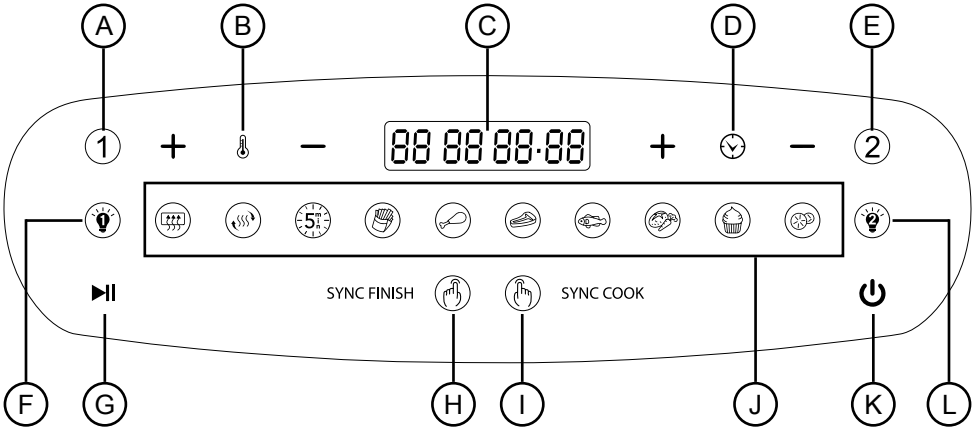
Moules pour Tiroirs de Friteuse à Air (vendus séparément)

Nous sommes ravis de vous présenter des moules conçus spécialement pour votre friteuse à air ! Ces moules révolutionnent votre expérience culinaire en offrant de nombreux avantages:

- **Protégez votre friteuse à air:** Gardez vos tiroirs propres, sans taches, rayures ni résidus alimentaires difficiles, pour préserver leur qualité et prolonger leur durée de vie.
- **Cuisson polyvalente:** Idéal pour les plats humides comme les gratins de pâtes, ces moules vous permettent d'essayer de nouvelles recettes sans craindre les éclaboussures ou les dégâts.
- **Nettoyage facile:** Grâce à leur surface antiadhésive, ces moules sont simples à nettoyer, vous faisant gagner du temps et de l'effort après la cuisson.
- **Utilisation robuste:** Soulevez facilement de grandes portions d'aliments sans que les moules ne se déchirent ou que les aliments n'adhèrent.
- **Ecologique et économique:** Contrairement au papier cuisson jetable, ces moules sont réutilisables, ce qui réduit les déchets et vous fait économiser à long terme.
- **Durable Material:** Fabriqués en silicone épais et robuste, ces moules conservent leur forme pendant l'utilisation, garantissant fiabilité et longévité

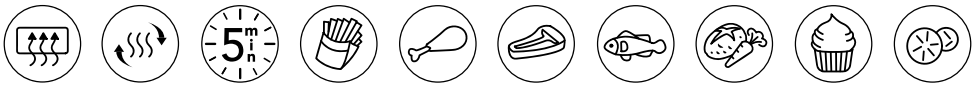
Modèle	Composants
AFL1 GRAND MOULE *Compatible avec un grand tiroir*	
AFL2 2 X PETITS MOULES *compatibles avec les petits tiroirs (1 & 2)*	
AFL3 ENSEMBLE COMPLET *1 x grand moule + 2 x petits moules*	

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-défini
K. Interrupteur d'alimentation
L. Lampe 2

Modes pré-défini



3 MIN	15 MIN	5 MIN	18 MIN	20 MIN	12 MIN	10 MIN	10 MIN	25 MIN	0.5-24 HR
180 °C	150 °C	200 °C	200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	160 °C	60 °C

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.

Instructions de sécurité (Suite)

- 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.
- 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

Ce produit est une friteuse à air à double zone de cuisson d'une grande capacité qui permet de préparer des repas maison rapides, sains et délicieux. Grâce à une technologie améliorée de circulation de l'air chaud, cette friteuse à air familale cuit les aliments rapidements et uniformément pour produire des repas savoureux et sains à chaque fois.

Les deux tiroirs doubles (2 x 4.5 L) vous permettent de cuisiner de deux manières différentes en même temps, ainsi qu'ensemble sur les mêmes modes.

Le plus grand tiroir (10 L)* peut être utilisé pour cuire une plus grande quantité d'aliments dans le même tiroir.

**Grand tiroir inclus avec AF34.*
**Le grand tiroir 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 a fecter 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. Laisser 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 caisson 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 caisson 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

(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 caisson 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-défini

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 24 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'espériez, 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.

Nettoyage et Maintenance (Suite)

2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Puis essuyez à nouveau avec un chiffon sec.

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.

   Note: Si vous utilisez un lave-vaisselle, retirez les coins en silicone des plateaux intérieurs. Les coins en silicone ne sont pas compatibles 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
Choufleu	1 tête	Coupé en bouquet de 5 cm	2 cuillères à café	200°C	17-20
Epis de maïs	2 épis, coupés en deux	Coques en-levées	1 cuillère à soupe	200°C	12-15
Haricots verts	1 bag (12oz)	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*, fine			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	Badigeon-nés d'huile	200°C	15-17
Saucisses	6 saucisses	Non	Badigeon-nés d'huile	190°C	15-20

VOLAILLE					
Ingrédient	**Quantité**	**Préparation**	**Huile**	**Température**	**Temps (mins)**
Filets de poulet	2 filet	Avec l'os	Badigeon-nés d'huile	200°C	25-30
	4 filet	Sans os			22-24
Cuisses de poulet	2 cuisses	Avec l'os	Badigeon-nés 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**	**Température**	**Temps (mins)**
Burgers	225g de viande	1-2 cm d'épaisseur	Badigeon-nés d'huile	200°C	8-10
Steaks	2 steaks (225g chacun)	Entiers	Badigeon-nés d'huile	200°C	8-10

Tableaux des Aliments Déshydratés

FRUITS ET LEGUMES			
Ingrédient	**Préparation**	**Température**	**Temps (mins)**
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 (mins)**
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

Troubleshooting

Problèm	Cause Probable	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.

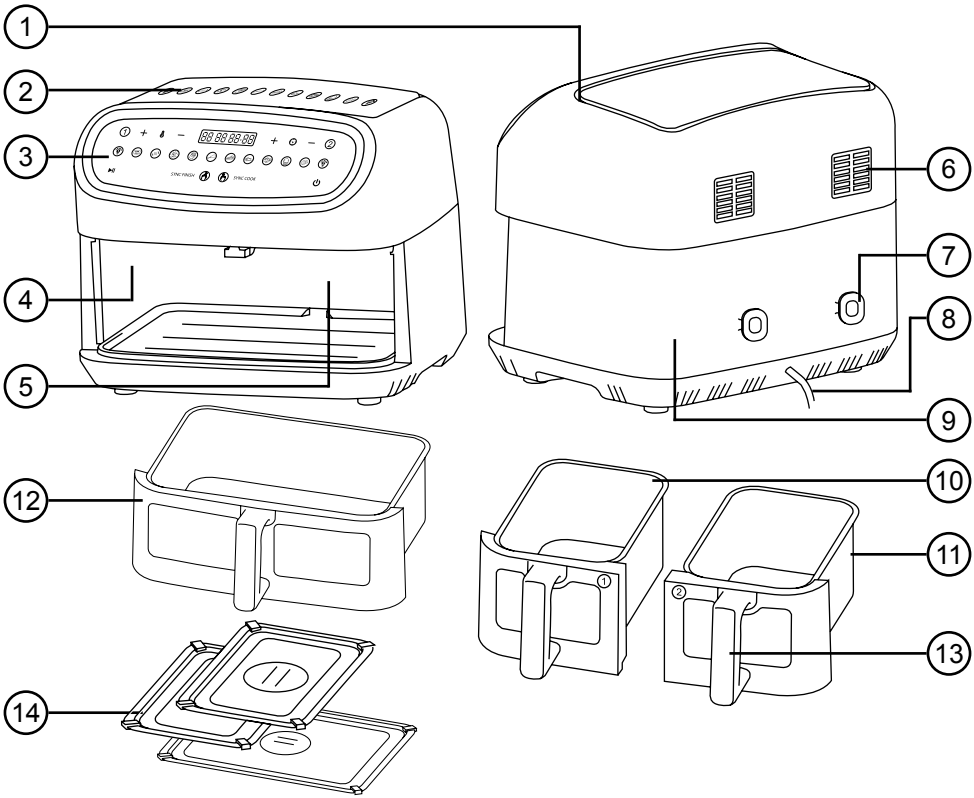
Problèm	Cause Probable	Solution
Impossible de glisser correctement les tiroirs dans l'appareil.	Il y a trop de nourriture dans les tiroirs.	Ne remplissez pas les tiroirs au-delà de la quantité maximale indiquée dans le tableau de la page précédente.
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez 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.

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Eigenschaften und Spezifikatione

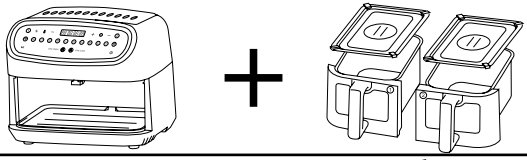
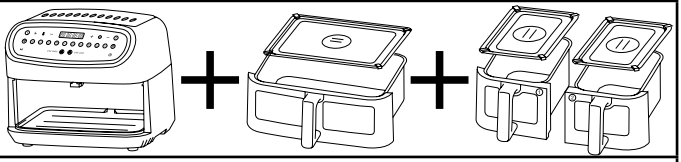
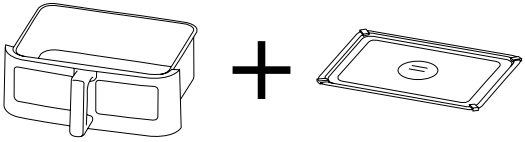
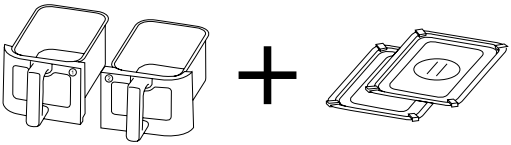
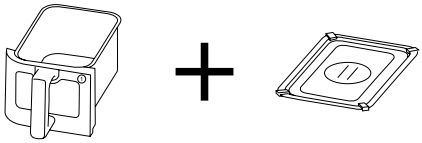
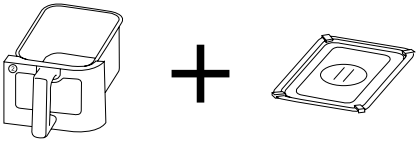
Netzkabel	Kapazität	Maße	Leistung	Spannung
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Components

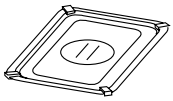
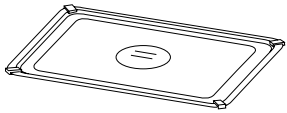


1. Lufteinlass
2. Kochmodi
3. Bedienfeld
4. Kochzone 1
5. Kochzone 2
6. Luftaustrittsöffnungen
7. Kabelaufbewahrung
8. Netzkabel
9. Hauptgerät
10. Schublade 1 (links)
11. Schublade 2 (rechts)
12. Großer Fritterkorb
13. Schubladengriff
14. Innere Kochschalen

Produktvariationen und Zubehör

Modellname	Bestandteile
AF14 HEISSLUFTFRITTEUSE *Mit einem großen*	
AF24 HEISSLUFTFRITTEUSE *Mit zwei kleinen Frittierkörben (1&2)*	
AF34 BUNDLESET *Mit einem großen und zwei kleinen Frittierkörben (1&2)*	
AFD1 GROSSER *Frittierkorb Inkl. Tropfschale*	
AF2SET ZWEI KLEINE FRITTIERKÖRBE (1 & 2) *Inkl. Tropfschalen*	
AF2LEFT KLEINER FRITTIERKORB (Links)	
AF2RIGHT KLEINER FRITTIERKORB (Rechts)	

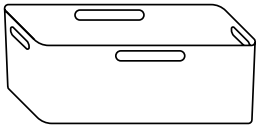
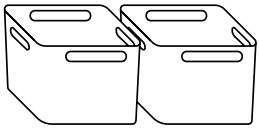
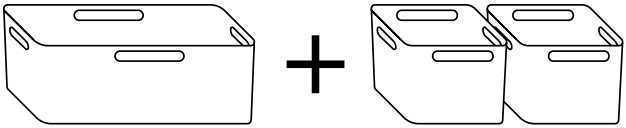
Produktvariationen und Zubehör

Modellname	Bestandteile
AF2SMALLT TROPFSCHALE FÜR KLEINEN FRITTIERKORB	
AF2LRGT TROPFSCHALE FÜR GROSSEN FRITTIERKORB	

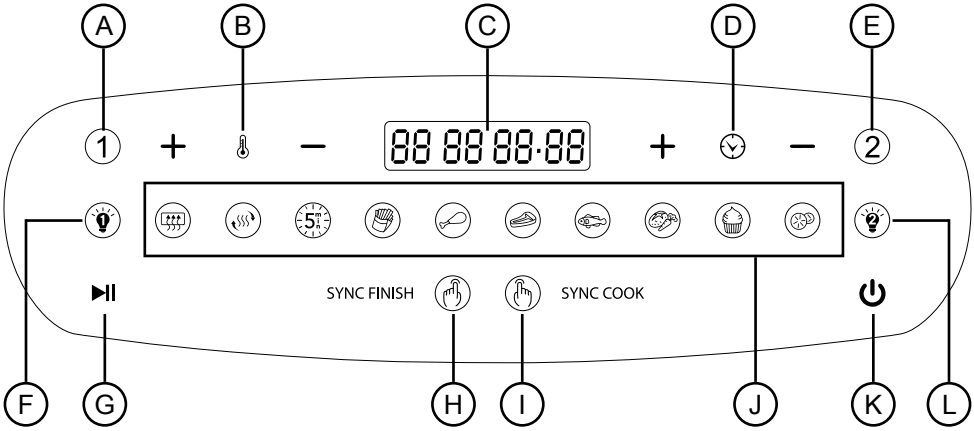
Airfryer-Einlegeböden (separat erhältlich)

Wir freuen uns, Ihnen speziell für Ihre Airfryer entwickelten Lebensmitteleinlagen vorzustellen! Diese Einlagen revolutionieren Ihr Kocherlebnis und bieten zahlreiche Vorteile:

- **Schutz für Ihren Airfryer:** Halten Sie die Airfryer-Schubladen frei von Flecken, Kratzern und hartnäckigen Essensresten, um deren Qualität und Lebensdauer zu erhalten.
- **Vielseitiges Kochen:** Ideal für feuchte Gerichte wie Aufläufe – probieren Sie neue Rezepte aus, ohne sich um Verschmutzungen oder Spritzer zu sorgen.
- **Einfache Reinigung:** Die Einlagen sind antihaftbeschichtet und leicht zu reinigen, was Ihnen Zeit und Mühe nach dem Kochen erspart.
- **Stabil und praktisch:** Heben Sie problemlos große Portionen aus den Schubladen, ohne dass etwas bricht oder kleben bleibt.
- **Umweltfreundlich und kosteneffizient:** Im Gegensatz zu Einweg-Backpapier sind unsere Einlagen wiederverwendbar, reduzieren Abfall und sparen langfristig Geld.
- **Langlebiges Material:** Gefertigt aus dickem, robustem Silikon, behalten die Einlagen ihre Form und sind besonders zuverlässig und haltbar.

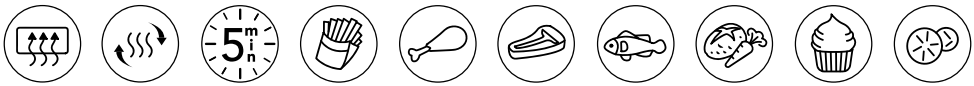
Modellname	Composants
AFL1 GROSSE EINLAGE *Kompatibel mit großer Schublade*	
AFL2 2 X KLEINE EINLAGEN *Kompatibel mit kleinen Schubladen (1 & 2)*	
AFL3 BUNDLE SET *1 x große Einlage, 2 x kleine Einlage*	

Bedienfeldtasten



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

Voreingestellte Modi



3 MIN	15 MIN	5 MIN	18 MIN	20 MIN	12 MIN	10 MIN	10 MIN	25 MIN	0.5-24 HR
180 °C	150 °C	200 °C	200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	160 °C	60 °C

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 ausgewrungenen, 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.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.

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

Dieses Produkt ist eine Heißluftfritteuse mit zwei Zonen und großem Fassungsvermögen, die schnell und gesund leckere Mahlzeiten zubereiten kann. Durch Nutzung einer verbesserten Warmluftzirkulations-Technologie wird diese Heißluftfritteuse in Familiengröße Lebensmittel schnell und gleichmäßig zubereiten können.

Die zwei Doppelschubladen (2 x 4,5 l) ermöglichen Ihnen auf zwei verschiedene Arten zu kochen, gleichzeitiger Start oder gleichzeitiges fertiggaren.

Die größere Schublade (10 l)* kann verwendet werden, um eine größere Menge an Speisen darin zu garen.

**Große Schublade im Lieferumfang des AF34 enthalten.*
**AFD1 Große Schublade 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 Zone

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.*
- *Fullen Sie die Schubladen oder Tabletts nicj 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 richtigzirkulieren 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.*
- *Benutzan 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 de 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 ZeitSpeisen 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 24 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 Knusper-ergebnis 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 Hießluftfritteuse zubereiten, indem Sie die Temperatur um 10°C reduzieren. Die Hießluftfritteuse kocht Lebensmittel schneller als ein Ofen, also überprüfen Sie de 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 Antihaftbeschichtung versehen. Verwenden Sie zur Reinigung keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung 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.Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Then wipe again with a dry cloth.

Reinigung und Instandhaltung (fortlaufend)

2. Wischen Sie das Gerät außen mit einem feuchten Tuch ab. Anschließend mit einem trockenen Tuch nachwischen.

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.

   Hinweis: Wenn Sie eine Spülmaschine verwenden, entfernen Sie die Silikonecken von den Innenschalen. Die Silikonecken sind nicht spülmaschinenfest.

   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 Spulmaschine. Das Hauptgerät derf nur germäß 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 Zutatenunterscheiden 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**	**Öi**	**Temperatur**	**Zeit (Min)**
Hähnchensteaks	3 Steaks	Kein	200°C	18-21
Chicken nuggets	340g	Kein	200°C	10-13
Panierte Fischfilet	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**	**Öi**	**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	2 tbsp	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**	**Öi**	**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 durchstochen			30-35
Süßkartoffeln	680g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	15-20
	3 Ganze (170-225g)	3 mal mit der Gabel durchstochen	Kein		36-42
Zucchini	450g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	15-18

FISCH UND MEERESFRÜCHTE					
Zutat	**Menge**	**Zubereitung**	**Öi**	**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
Lachsfilet	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**	**Öi**	**Temperatur**	**Zeit (Min)**
Schweine-koteletts	2 Stück (280-340g jeweils)	Mit oder ohne Knochen	Kein	170°C	7-10
Schweinefile	450g	Kein	Mit Öl bestrichen	200°C	15-17
Würste	6 sausages	Kein	Brushed with oil	190°C	15-20

GEFLÜGEL					
Zutat	**Menge**	**Zubereitung**	**Öi**	**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**	**Öi**	**Temperatur**	**Zeit (Min)**
Burgers	2 Burgerpatties, 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
Bananan	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, Hähnchen-flügel, Nuggets us .	Verwenden Sie ofenfertige Speisen oder streichen Sie die frisch zubereiteten Speisen leicht mit Öl ein, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.

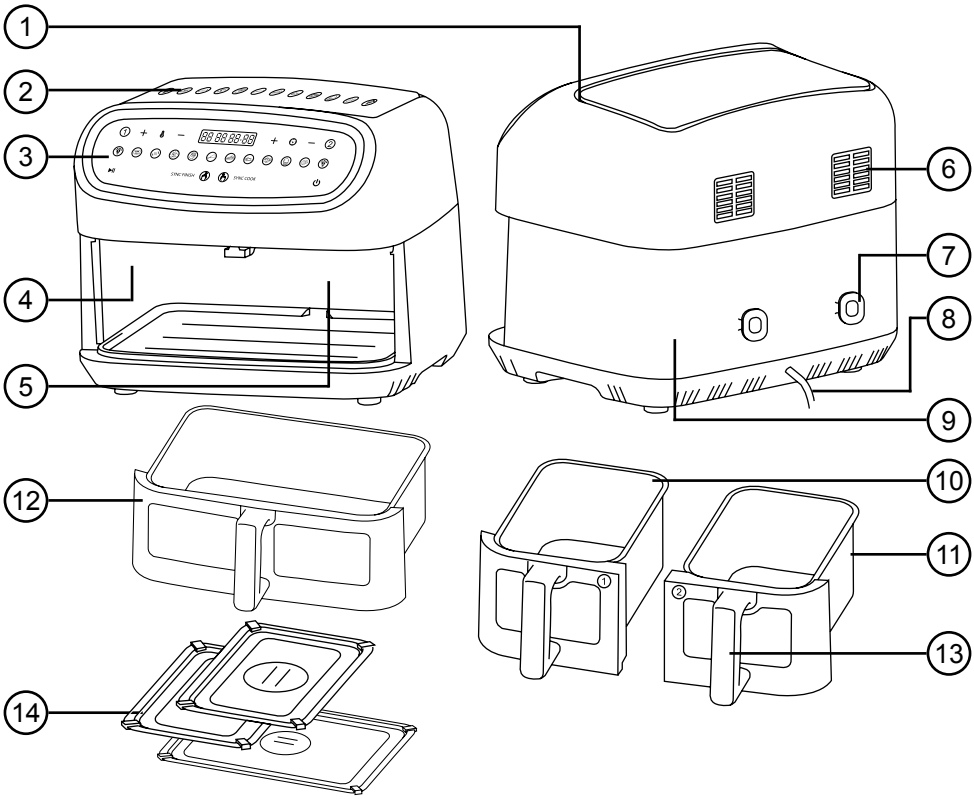
Problem	Ursache	Lösung
Die Schubladen lassen sich nicht richtig in das Gerät schieben	Es sind zu viele Lebensmittel in den Schubladen.	Füllen Sie die Schubladen nicht über die in der Tabelle auf der vorherigen Seite angegebene Höchstmenge hinaus.
Aus dem Gerät tritt weißer Rauch aus	Sie bereiten fettige 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.

Manual De Instrucciones En Español

Características y especificacione

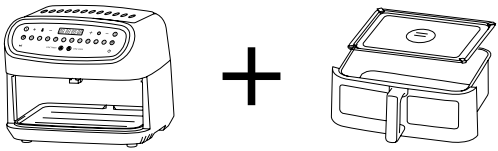
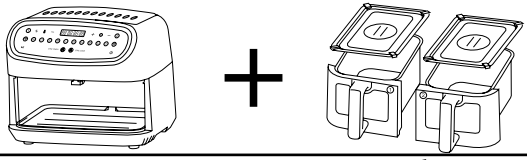
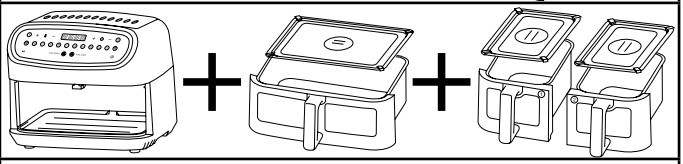
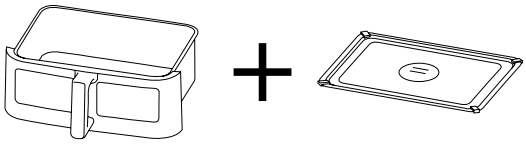
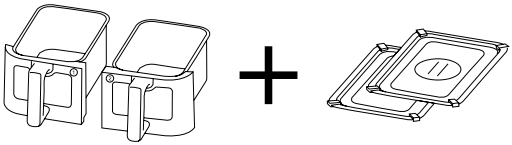
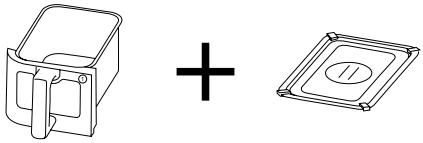
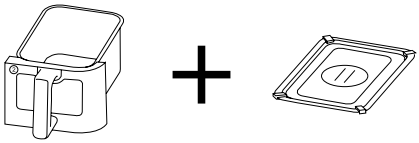
Cable de alimentación	Capacidad	Dimensiones	Potencia	Voltaje
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Componentes

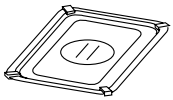
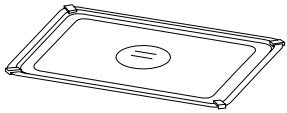


1. Entrada de aire
2. Guía de modo de cocción
3. Control panel
4. Zona de cocinado 1
5. Zona de cocinado 2
6. Rejillas de salida de aire
7. Almacenaje de cable
8. Cable de alimentación
9. Unidad principal
10. Cajón 1 (izquierda)
11. Cajón 2 (derecha)
12. Cajón de gran tamaño
13. Asa del cajón
14. Bandejas interiores de cocción

Variaciones del producto y piezas de repuesto

Nombre de modelo	Componentes
AF14 FREIDORA DE AIRE *con una cesta grande*	
AF24 FREIDORA DE AIRE *con dos cestas pequeñas (1 y 2)*	
AF34 SET COMPLETO *con una cesta grande y dos cestas pequeñas (1 y 2)*	
AFD1 CESTA GRANDE *con bandeja interna*	
AF2SET DOS CESTAS PEQUEÑAS (1 Y 2) *junto con dos bandejas internas*	
AF2LEFT CESTA PEQUEÑA 1 (IZQUIERDA)	
AF2RIGHT CESTA PEQUEÑA 2 (DERECHA)	

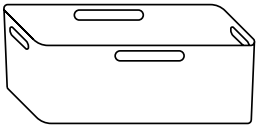
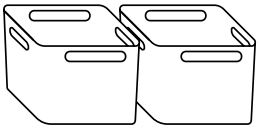
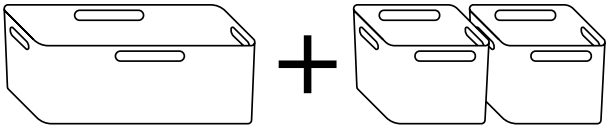
Variaciones del producto y piezas de repuesto

Nombre de modelo	Componentes
AF2SMALLT BANDEJA INTERNA PARA CESTA PEQUEÑA	
AF2LRGT BANDEJA INTERNA PARA CESTA GRANDE	

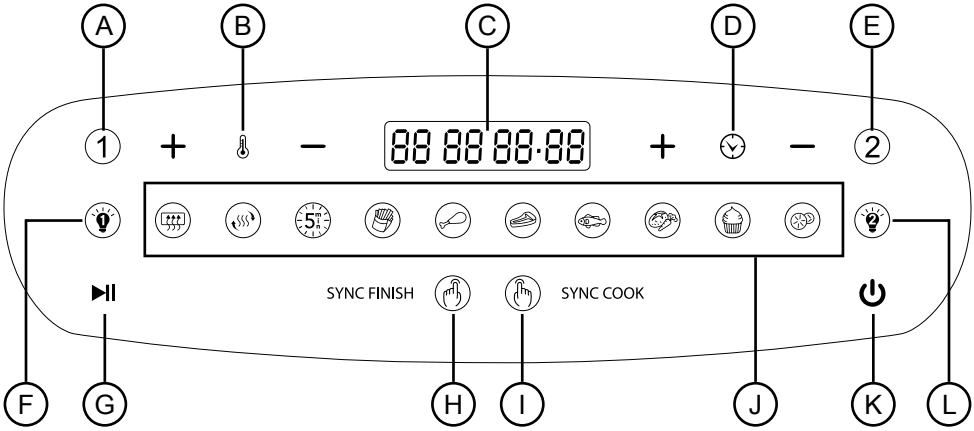
Bandejas para cajones de freidoras de aire (se venden por separado)

Estamos encantados de presentar moldes diseñados específicamente para su freidora de aire. Estos revestimientos cambien totalmente la forma de cocinar, ofreciendo muchos beneficios que mejoran la experiencia de cocinar con nuestra freidora:

- **Proteja su freidora de aire:** Mantenga los cajones de su freidora libres de manchas, arañazos y residuos de comida, preservando su calidad y vida útil.
- **Cocina versátil:** Perfecto para platos húmedos como pastas al horno, haciendo más fácil probar nuevas recetas sin preocuparse por derrames o suciedad.
- **Fácil de limpiar:** Los revestimientos son antiadherentes y fáciles de limpiar, ahorrándole tiempo y esfuerzo después de cocinar.
- **Uso resistente:** Levante fácilmente grandes porciones de comida de los cajones sin que se rompan ni se peguen.
- **Ecológico y rentable:** A diferencia del papel de horno desechable, nuestros revestimientos son reutilizables, lo que reduce los residuos y le ahorra dinero a largo plazo.
- **Material duradero:** Hechas de silicona gruesa y resistente, estas bolsas mantienen su forma durante el uso, haciéndolas fiables y duraderas

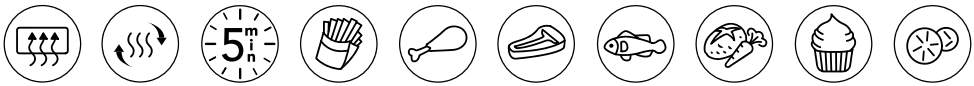
Nombre de modelo	Componentes
AFL1 BANDEJA GRANDE *compatible con cajón grande*	
AFL2 2 X BANDEJAS PEQUEÑAS *compatibles con cajones pequeños (1 & 2)*	
AFL3 SET DE BANDEJAS *1 x bandeja para cajón grande + 2 x bandeja para cajones pequeños*	

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 calo .
- 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 calo .
- 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

Este producto es una freídora de aire doble de gran capacidad que puede preparar deliciosos platos caseros de manera rápida y saludable. Aprovechando la tecnología mejorada de esta freidora de tamaño familiar, cocinará los alimentos de forma rápida y uniforme para producir una comida sabrosa y saludable en todo momento.

Las dos cestas dobles (2 x 4.5L), le permitirán cocinar dos platos diferentes de maneras distintas al mismo tiempo, igual que también le permitirá usar el mismo modo para ambas cestas.

La cesta grande con capacidad de hasta 10 L se puede usar para cocinar una gran cantidad de comida en una misma cesta.

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

(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
	Precalentar	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 24 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.

   Nota: Si utiliza el lavavajillas, retire las esquinas de silicona de las bandejas interiores. Las esquinas de silicona no son aptas para 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.

> ⚠ ***PRECAUCÍON:***
>
> *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 steaks	No	200°C	18-21
Nuggets de pollo	340g	No	200°C	10-13
Filetes de pescado empanados	6 fillet	No	200°C	14-16
Palitos de pescado	6-8 fish finge	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

VEGETALES					
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	Enteros	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
Coliflo	1 cabeza	Cortadas en ramilletes de 2-3 cm	2 cucharada	200°C	17-20
Mazorca de maiz	2 mazorcas cortadas por la mitad	Sin hojas	1 cucharada	200°C	12-15
Judías verde	1 bolsa (12oz)	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	Patatas fritas cortadas a mano*, delgada			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

FISH AND SEAFOOD					
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 filete (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 (mins)**
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 (mins)**
Beef jerky	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7
Chicken jerky	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7
Turkey jerky	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7

Solición 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 fríen 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	Certain types of food needs to be shaken or turned halfway through the cooking time.	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	You use a type of food meant to be prepared in a traditional deep fryer, for example chips, chicken wings, 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.

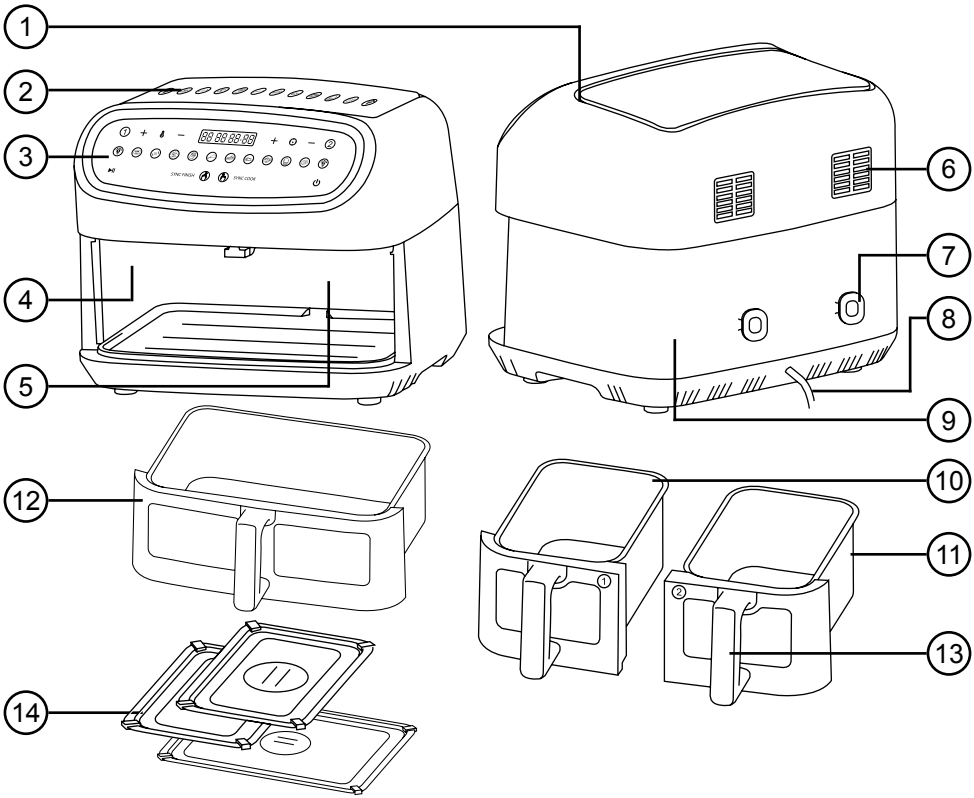
Problem	Probable Cause	Solution
No se pueden deslizar los cajones en el aparato correctamente	Hay demasiada comida en los cajones.	No llene los cajones más allá de la cantidad máxima indicada en la tabla de la página anterior.
Sale humo blanco del aparato	Está preparando ingredientes grasos.	Al freír 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 firme 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 má 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.

Manuale D’istruzioni In Italiano

Caratteristiche e specifich

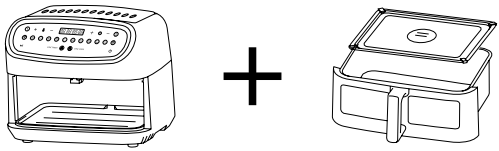
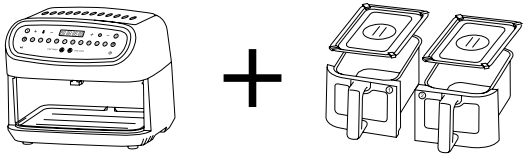
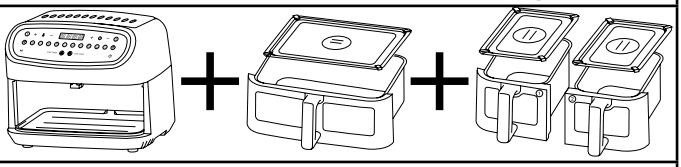
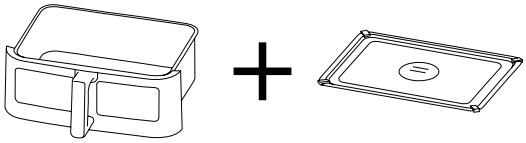
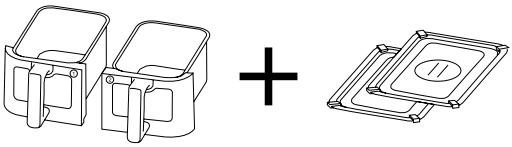
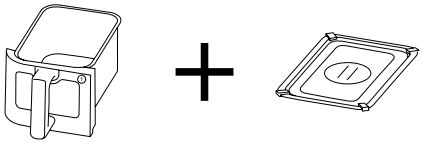
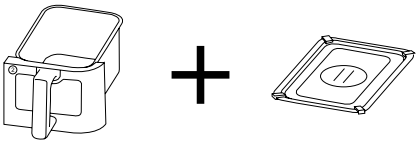
Cavo di alimentazione	Capacità	Dimensioni	Potenza	Voltaggio
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Componenti

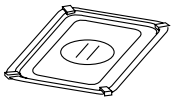
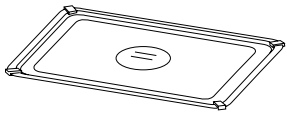


1. Ingresso dell'aria
2. Guida funzioni cottura
3. Pannello di controllo
4. Zona di cottura 1
5. Zona di cottura 2
6. Prese d'aria
7. Gestione cavo
8. Cavo di alimentazione
9. Unità principale
10. Cassetto 1 (sinistra)
11. Cassetto 2 (destra)
12. Cassetto grande
13. Maniglia
14. Teglie di cottura interne

Variazioni del prodotto e pezzi di ricambio

Nome Modello	Componenti
AF14 FRIGGITRICE AD ARIA *con cassetto grande*	
AF24 FRIGGITRICE AD ARIA *con due cassetti piccoli gemelli (1 & 2)*	
AF34 PACCHETTO PRODOTTO *con cassetto grande e due cassetti piccoli gemelli (1 & 2)*	
AFD1 CASSETTO GRANDE *con teglia di cottura interna*	
AF2SET CASSETTI PICCOLI GEMELLI (1 & 2) *con teglia di cottura interna*	
AF2LEFT CASSETTO PICCOLO (SINISTRA)	
AF2RIGHT SMALL DRAWER 2 (DESTRA)	

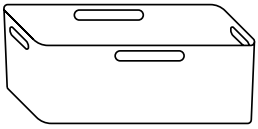
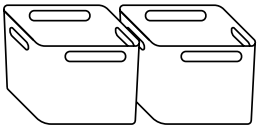
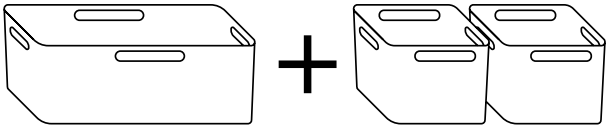
Variazioni del prodotto e pezzi di ricambio

Nome Modello	Componenti
AF2SMALLT TEGLIA DI COTTURA INTERNA PER CASSETTO PICCOLO	
AF2LRGT TEGLIA DI COTTURA INTERNA PER CASSETTO GRANDE	

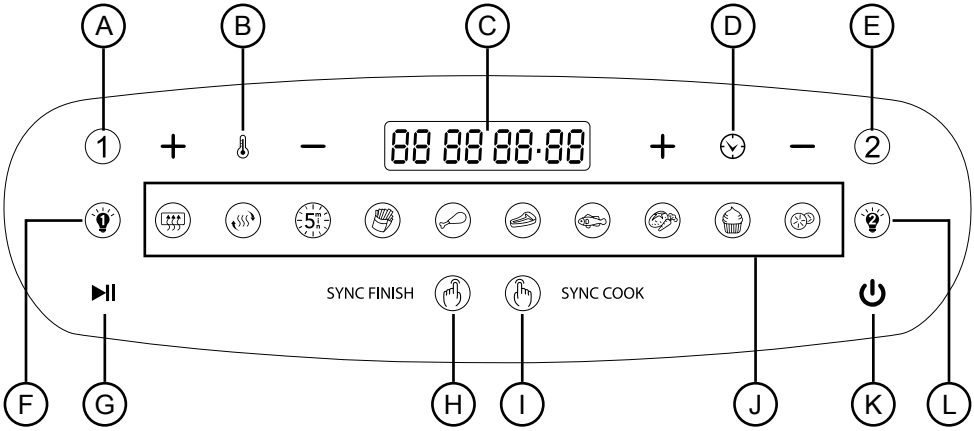
Rivestimenti per Cassetti della Friggitrice ad Aria (Venduti Separatamente)

Siamo entusiasti di presentare i rivestimenti per alimenti progettati specificamente per la tua friggitrice ad aria! Questi rivestimenti rivoluzionano l'esperienza in cucina, offrendo numerosi vantaggi:

- **Proteggi la tua friggitrice ad aria:** Mantieni i cassetti liberi da macchie, graffi e residui di cibo ostinati, preservandone la qualità e la durata nel tempo.
- **Cottura versatile:** Perfetti per piatti umidi come gratin di pasta, rendendo più facile sperimentare nuove ricette senza preoccuparti di schizzi o disordine.
- **Pulizia facile:** I rivestimenti sono antiaderenti e semplici da pulire, facendoti risparmiare tempo ed energia dopo la cottura.
- **Resistenti:** Permettono di sollevare facilmente porzioni abbondanti di cibo dai cassetti senza rompersi o attaccarsi.
- **Ecologici e convenienti:** A differenza della carta da forno usa e getta, i nostri rivestimenti sono riutilizzabili, riducendo gli sprechi e facendoti risparmiare denaro a lungo termine.
- **Materiale resistente:** Realizzati in silicone spesso e robusto, mantengono la loro forma durante l'uso, offrendo affidabilità e lunga durata

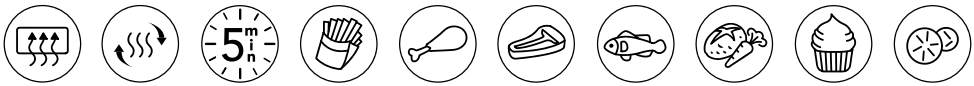
Modelli	Componenti
AFL1 RIVESTIMENTO GRANDE *Compatibile con cassetti grandi*	
AFL2 2 RIVESTIMENTI PICCOLI *Compatibili con i cassetti piccoli (1 e 2)*	
AFL3 SET COMPLETO *1 rivestimento grande + 2 rivestimenti piccoli*	

Pulsanti del Pannello di controllo



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

Funzioni preimpostate



3 MIN	15 MIN	5 MIN	18 MIN	20 MIN	12 MIN	10 MIN	10 MIN	25 MIN	0.5-24 HR
180 °C	150 °C	200 °C	200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	160 °C	60 °C

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 Duronic 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 Duronic, 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 sfiato 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 toccare 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 cassetti nell'unità principale, assicurarsi che sia l'interno dell'unità che i cassetti siano puliti e asciutti strofinandoli con un panno. Assicurarsi che i cassetti 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 cassetti dall'apparecchio.

- La superficie sotto l'apparecchio potrebbe riscaldare durante l'uso. Utilizzare sempre questo apparecchio su una superficie resistente al calore

- I cassetti 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 cassetti.

- Dopo aver rimosso i cassetti 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 cassetti 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 cassetti siano puliti.

- Non pulire questo apparecchio con spugnette metalliche.

Introduzione

Questo prodotto è una friggitrice ad aria a doppia zona dalla grande capienza, in grado di cucinare pasti fatti in casa veloci, sani e deliziosi. Sfruttando una migliore tecnologia di circolazione dell'aria calda, questa friggitrice ad aria di dimensioni familiari cucinerà il cibo in modo rapido e uniforme per produrre ogni volta un pasto gustoso e salutare.

I due cassetti doppi (2 x 4,5 L) consentono di cucinare in due modi diversi contemporaneamente, oltre che insieme nelle stesse modalità.

Il cassetto più grande (10L)* può essere utilizzato per cuocere una maggiore quantità di cibo nello stesso cassetto singolo.

**Large drawer included with AF34.*
**AFD1 large drawer is sold separately.*

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 cassetti e i vassoi interni con acqua tiepida e detersivo per piatti. Asciugare accuratamente, posizionare i vassoi interni all'interno dei cassetti, quindi far scorrere i cassetti 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 npn pensoli ai bordi del piani 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).

Cooking in One Zone

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. 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/Pause.

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/Pause.

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 pulirei 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 cattura 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

(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 esiccatore 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 24 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 marinate 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.

   Nota: se si utilizza la lavastoviglie, rimuovere gli angoli in silicone dai vassoi interni. Gli angoli in silicone non sono 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 petto di pollo	/	200°C	18-21
Crocchette di pollo	340g	/	200°C	10-13
Filetti di pesce impanati	6 filett	/	200°C	14-16
Bastoncini di pesce	6-8 bastoncini di pesce	/	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 pizze	/	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
Cavolfior	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**	**Temperatura**	**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	Tagliare in quarti nel senso della lunghezza	1 CT	200°C	15-18

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

MAIALE					
Ingredienti	**Quantità**	**Preparazione**	**Olio**	**Temperatura**	**Min**
Braciole	2 Braciole (280-340g ciascuna)	Con o senza osso	/	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**	**Temperatura**	**Min**
Petti di pollo	2 pollo	Con 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**	**Temperatura**	**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 essicazione

FRUTTA E VERDURA			
Ingredienti	**Preparazione**	**Temperatura**	**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 reidratare	60°C	6-8

CARNE, POLLAME			
Ingredienti	**Preparazione**	**Temperatura**	**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.

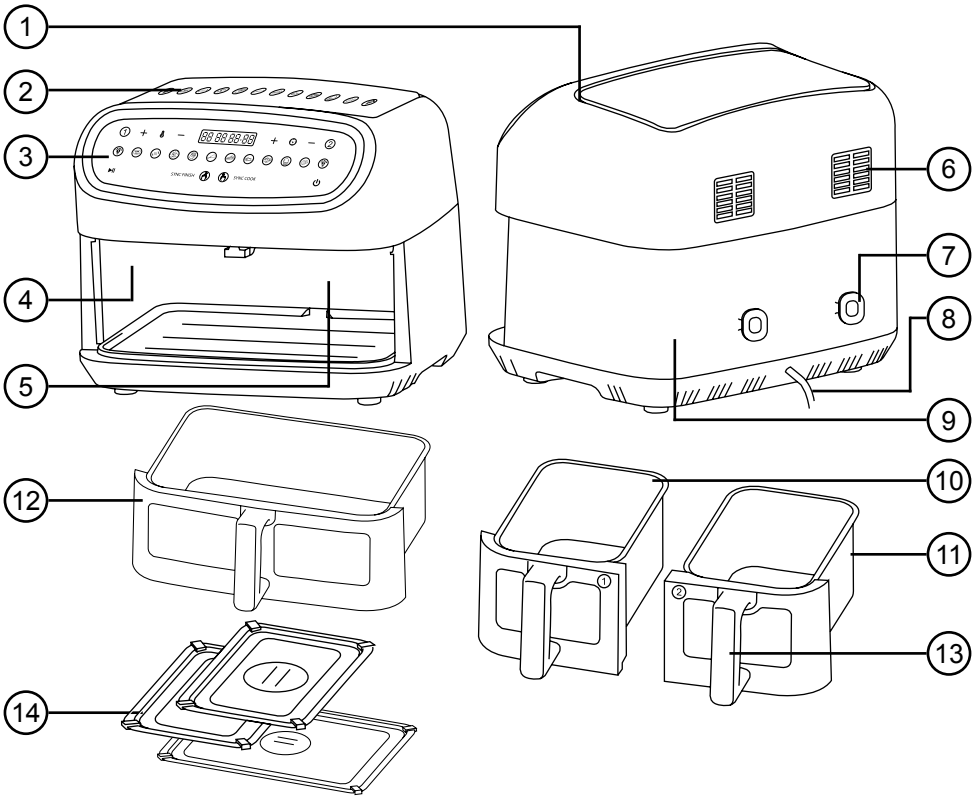
Problema	Possibile causa	Soluzione
Nonfar scorrere correttamente i cassetti nell'apparecchio.	C'è troppo cibo nei cassetti.	Non riempire i cassetti oltre la quantità massima.
Fumo bianco esce dall'apparecchio.	Stai cuocendo ingredient grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi assicurarsi di non cuocere 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; Toglierli 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.

Instrukcja obsługi. Polski

Specyfikacja i Ogólna Charakterystyk

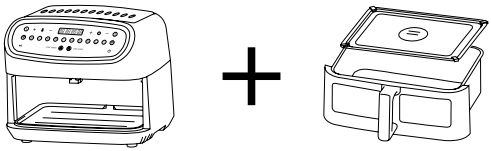
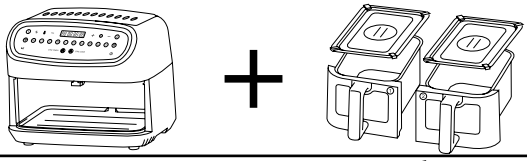
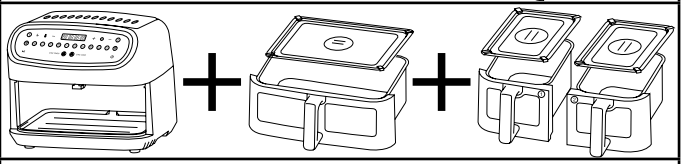
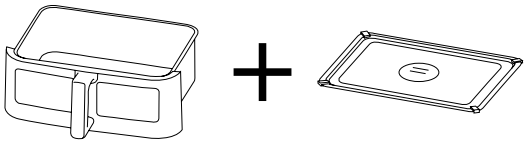
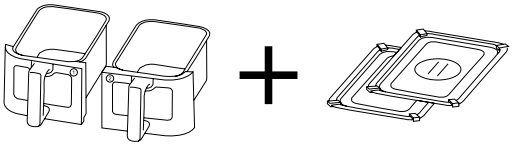
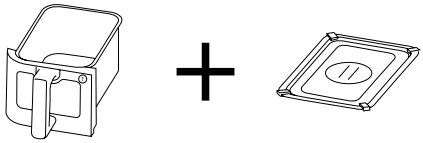
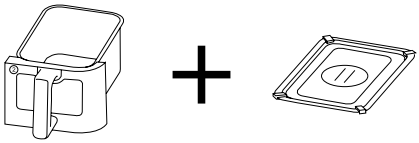
Przewód zasilający	Pojemność	Wymiary	Moc	Napięcie
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Elementy urządzenia

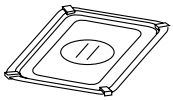
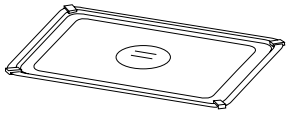


1. Wlot powietrza
2. Przewodnik po programach
3. Panel sterowania
4. Strefa 1
5. Strefa 2
6. Otwory wentylacyjne
7. Miejsce do przechowywania kabla
8. Przewód zasilający
9. Jednostka sterująca
10. Kosz 1 (lewy)
11. Kosz 2 (prawy)
12. Duży kosz
13. Uchwyt kosza
14. Blaszki do pieczenia

Warianty produktu i części zamienne

Model	Komponenty
AF14 AIRFRYER *Duży kosz*	
AF24 AIRFRYER *z dwoma małymi koszami (1 i 2)*	
AF34 PEŁEN ZESTAWY *Duży kosz i dwa małe kosze (1 i 2)*	
AFD1 DUŻY KOSZ *z blaszką do pieczenia*	
AF2SET DWA MAŁE KOSZE (1 i 2) *wraz z blaszkami do pieczenia*	
AF2LEFT MAŁY KOSZ 1 (lewy)	
AF2RIGHT MAŁY KOSZ 2 (prawy)	

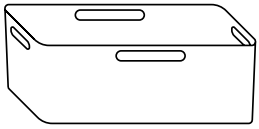
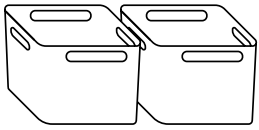
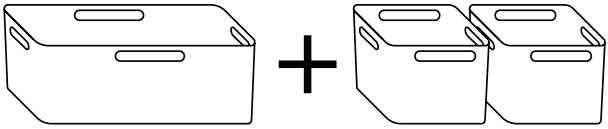
Warianty produktu i części zamienne

Model	Komponenty
AF2SMALLT BLASZKA DO PIECZENIA DO MAŁEGO KOSZA	
AF2LRGT BLASZKA DO PIECZENIA DO DUŻEGO KOSZA	

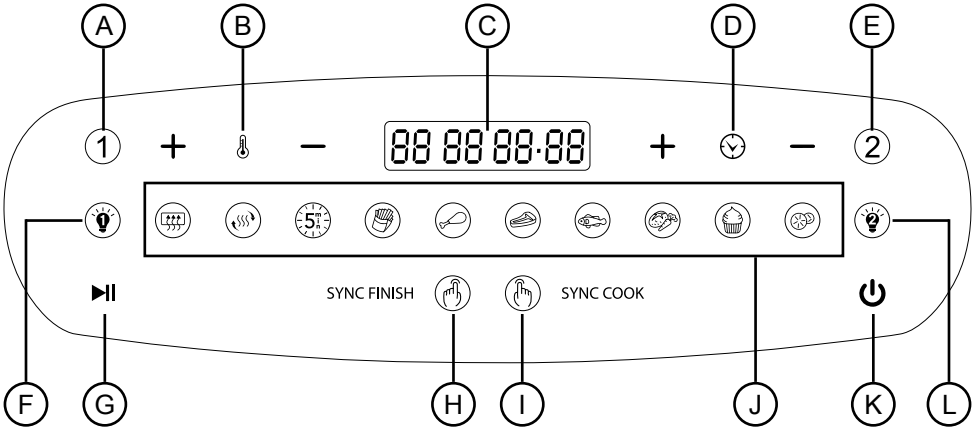
Foremki do frytownic (Sprzedawane osobno)

Z przyjemnością przedstawiamy foremki przeznaczone specjalnie do Twojej frytkownicy! Te innowacyjne akcesoria oferują szereg korzyści, które usprawniają gotowanie:

- **Ochrona frytkownicy:** Chronią koszyki frytkownicy przed plamami, zarysowaniami i trudnymi do usunięcia resztkami jedzenia, co przedłuża ich trwałość.
- **Wszechstronność w gotowaniu:** Idealne do wilgotnych potraw, takich jak zapiekanki makaronowe, umożliwiają eksperymentowanie z nowymi przepisami bez obaw o rozlanie lub bałagan.
- **Łatwe czyszczenie:** Wkładki są nieprzywierające i łatwe do umycia, co oszczędza czas i wysiłek po gotowaniu.
- **Wytrzymałość:** Ułatwiają przenoszenie dużych porcji jedzenia z koszyków bez ryzyka rozerwania lub przywierania.
- **Ekologiczność i oszczędność:** W przeciwieństwie do jednorazowego papieru do pieczenia, wkładki są wielokrotnego użytku, co redukuje ilość odpadów i pozwala zaoszczędzić pieniądze.
- **Trwały materiał:** Wykonane z grubej, solidnej silikonu, który zachowuje kształt podczas użytkowania, co czyni je niezawodnymi i trwałymi.

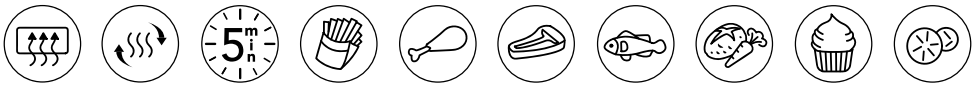
Model	Elementy
AFL1 DUŻA FOREMKA *Kompatybilna z dużym koszykiem frytkownicy*	
AFL2 2 X MAŁE FOREMKI *Kompatybilne z małymi koszykami (1 i 2)*	
AFL3 ZESTAW *1 x Duża foremka + 2 x Małe foremki*	

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 program



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.
- Odłącz urządzenie od zasilania jeżeli będziesz nieobecny przez
- dłuższy czas.
- Nigdy nie odłączaj wtyczki, ciągnąc za kabel zasilający.
- Odłącz 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.

Bezpieczeństwo użytkowania c. d.

- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas pracy lub bezpośrednio po użyciu. Jeżeli konieczne jest dotknięcie wewnętrznej strefy gotowania, należy odczekać aż ten obszar całkowicie ostygnie.
- Przed włożeniem koszy do jednostki głównej upewnić się, że zarówno wnętrze 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 uchwytów.
- 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

Ten produkt to dwustrefowa frytkownica na gorące powietrze o dużej pojemności, która umożliwia przygotowanie szybkich, zdrowych i pysznych domowych posiłków. Wykorzystując udoskonaloną technologię cyrkulacji gorącego powietrza, ta pojemna frytkownica szybko i równomiernie piecze jedzenie, aby za każdym razem przygotować smaczny i pożywny posiłek.

Dwa podwójne kosze (2 x 4,5 l) umożliwiają przygotowywanie posiłków na dwa różne sposoby np. z tym samym czasem zakończenia, lub jednocześnie w tych samych trybach.

Pojedynczy duży kosz (10 l)* to duża komora, której można użyć do pieczenia większej ilości produktów w jednym pojemniku.

**Duży kosz jest dołączony do AF34.*
**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 strefi

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 programó .
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 strefi

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 d źwiękowy.
3. Przyciśnij przycisk strefy 1.
4. Na panelu starowania wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programó .
5. Przyciśnij przycisk strefy 2.
6. Na u starowania wybierz jeden ze wstępnie zdefiniowanych programó .
7. Naciśnij przycisk Start/Pauza (G), aby rozpocz ąć 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 strefi

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 przepełnione i zachować wolną przestrzeń powyżej i z boku smażonych produktów po to, aby ciepłe powietrze przepływało prawidłowo. Dodatkowo przepełnienie 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 umieszczać 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 24 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.

   UWAGA: Przed umieszczeniem w zmywarce usunąć silikonowe nakładki z wewnętrznych tacek. Silikonowe nakładki nie nadają się do mycia 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	340g	Brak	200°C	10-13
Panierowane filety rybn	6 filetó	Brak	200°C	14-16
Paluszki rybne	6-8 paluszków rybnych	Brak	200°C	10-13
Francuskie frytki	450g	Brak	200°C	18-22
Pierożki gyoza	300g	1 łyżka	200°C	12-14
Hash browns – zapiekane ziemniaki	450g	Brak	180°C	8-10
Paluszki serowe	300g	Brak	190°C	8-10
Mini pizze	2 pizze	Brak	200°C	12-15
Krewetki	390-450g	Brak	200°C	9-11
Frytki z batatów	450g	Brak	200°C	20-22
Krokiety ziemniaczane	450g	Brak	190°C	18-22
Krążki cebulowe	285g	Brak	190°C	13-16

WARZYWA					
Składniki	**Ilość**	**Preparowanie**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas (min)**
Szparagi	1 pęk	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
Brukselki	450g	Przekrojone na pół, łodygi usunięte	1 łyżka	200°C	15-20
Dynia piżmowa	680g	Pokrojona na 2-4 cm kawałki	1 łyżka	200°C	20-25
Marchewki	450g	Obrane pokrojone na 1 cm kawałki	1 łyżka	200°C	13-16
Kalafio	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 (340g)	Przycięta	1 łyżka	200°C	8-10
Jarmuż (na chipsy)	680g	Podzielony na kawałki, usunięta łodyga	Brak	200°C	7-9
Grzyby	225g	Pokroić na ćwiartki	1 łyżka	200°C	7-9

WARZYWA					
Składniki	**Ilość**	**Preparowanie**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas (min)**
Ziemniaki	680g	Pokrojone na 2 cm kawałki	1 łyżka	200°C	20-22
	450g	Frytki ręcznie krojone*, cienkie			20-24
	450g	Frytki ręcznie cięte*, grube			19-24
	3 całe (170-225g)	Nakłute widelcem 3 razy			30-35
Słodkie ziemniaki	680g	Pokrojone na 2 cm kawałki	1 łyżka	200°C	15-20
	3 całe (170-225g)	Nakłute widelcem 3 razy	Brak		36-42
Cukinia	450g	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 170-225g)	Brak	Posmarowane olejem	200°C	5-10
Ogony homara	4 ogonów (po 85-115g)	Całe	Brak	200°C	5-8
Filety z łososia	3 filetó (po 115g)	Brak	Z kością	200°C	7-12
Krewetki	450g	Całe, obrane, z ogonami	1 łyżka	200°C	7-10

WIEPRZOWINA					
Składniki	**Ilość**	**Preparowanie**	**Olej**	**Temperatura**	**Czas (min)**
Kotlety schabowe	2 kotletów (po 280-340g)	Z kością lub bez	Brak	170°C	7-10
Polędwiczki wieprzowe	450g	Brak	Posmarowane olejem	200°C	15-17
Kiełbaski	6 kiełbaskek	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
Skrzydełka / pałki z kurczaka	900g	Brak	1 tbsp	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 225g)	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	Opłukane, 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	Oczyścić 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	Pokrojona w 6 mm plastry, marynowana przez noc	70°C	5-7
Suszony indyk	Pokrojona w 6 mm plastry, marynowana 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 nastawiono programator a 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 przemieszać w takcie smażenia.	Składniki leżące jedno na drugim lub w poprzek (np. frytki) należy wstrząsnąć w połowie czasu gotowania. Inne potrawy, takie jak kiełbaski, 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.

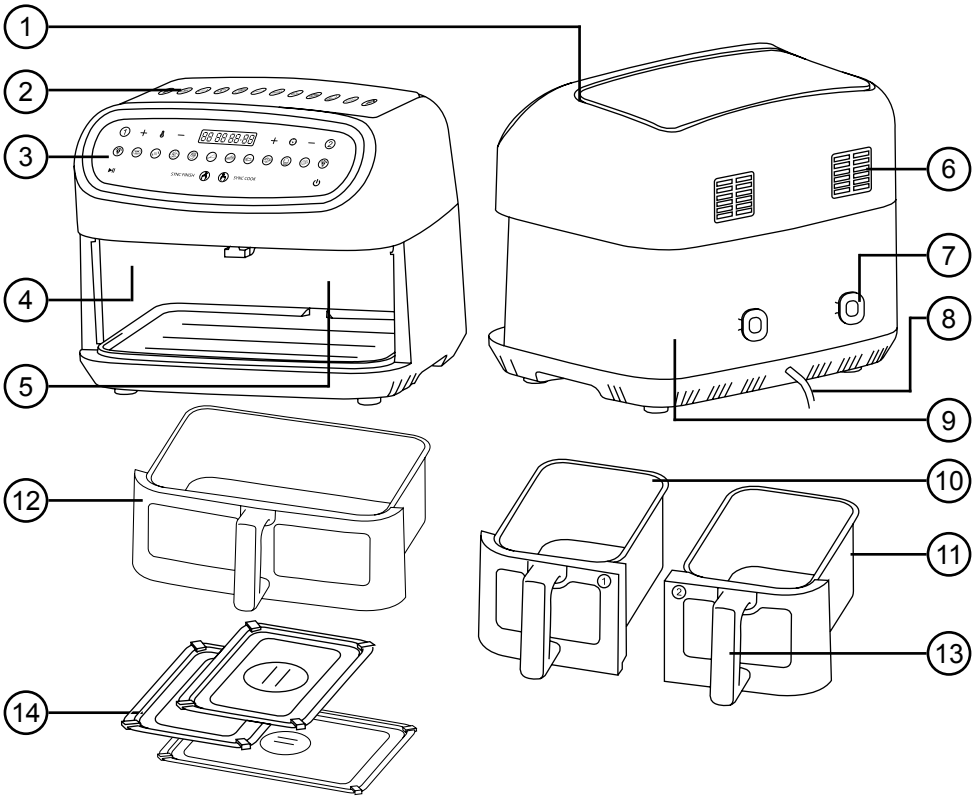
Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Nie można wsunąć koszy do urządzenia	W koszach jest za dużo jedzenia.	Nie napełniaj szuflad powyżej maksymalnej ilości wskazanej w tabeli na poprzedniej stronie.
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowywane są tłuste potrawy	Podczas smażenia tłustych składników upewnij się, że nie smażysz w temperaturach powyżej 180°C.
	Blaszka 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 wydmuchiwał lekkie produkty.	Użyj wykałaczek, aby zabezpieczyć luźne, lekkie jedzenie, takie jak górne plasterki na kanapce.

Türkçe Kullanım Kılavuzu

Özellikler ve Teknik Bilgiler

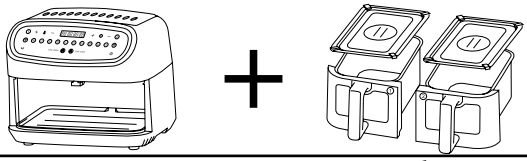
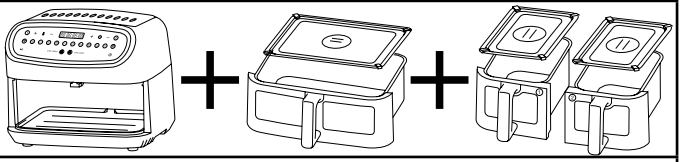
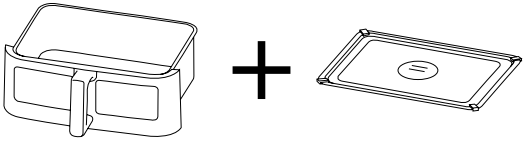
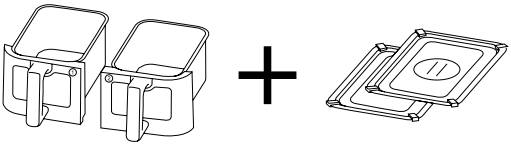
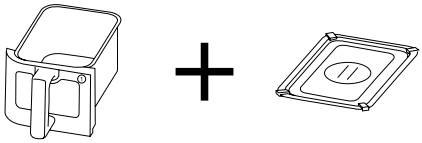
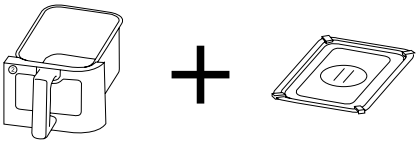
Güç kablosu	Kapasite	Boyut	Güç	Volta
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Parçalar

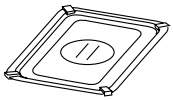
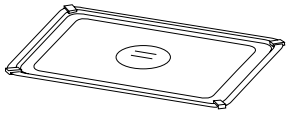


1. Hava girişi
2. Pişirme mod rehberi
3. Kontrol panelil
4. 1. Pişirme alanı
5. 2. Pişirme alanı
6. Hava çıkış delikleri
7. Kablo bölümü
8. Güç kablosu
9. Ana ünite
10. 1. Çekmece (sol)
11. 2. Çekmece (sağ)
12. Büyük İç Bölme
13. Çekmece kolu
14. İç pişirme tepsileri

Ürün Çeşitleri ve Yedek Parçalar

Model Adı	Parçalar
AF14 AIR FRYER *tek büyük bölme*	
AF24 AIR FRYER *ikili küçük bölmeli (1 & 2)*	
AF34 TOPLU PAKET *tek büyük bölme ve ikili küçük çekmeceler (1 & 2)*	
AFD1 BÜYÜK BÖLME *İç tepsili*	
AF2SET İKİLİ KÜÇÜK BÖLME (1 & 2) *iç tepsileriyle birlikte*	
AF2LEFT KÜÇÜK BÖLME 1 (SOL)	
AF2RIGHT KÜÇÜK BÖLME 2 (SAĞ)	

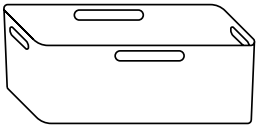
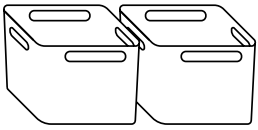
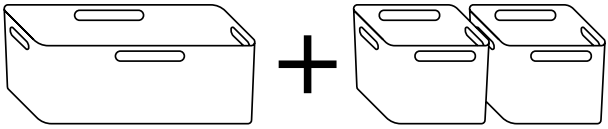
Ürün Çeşitleri ve Yedek Parçalar

Model Adı	Parçalar
AF2SMALLT KÜÇÜK BÖLME İÇİN İÇ TEPSİ	
AF2LRGT BÜYÜK BÖLME İÇİN İÇ TEPSİ	

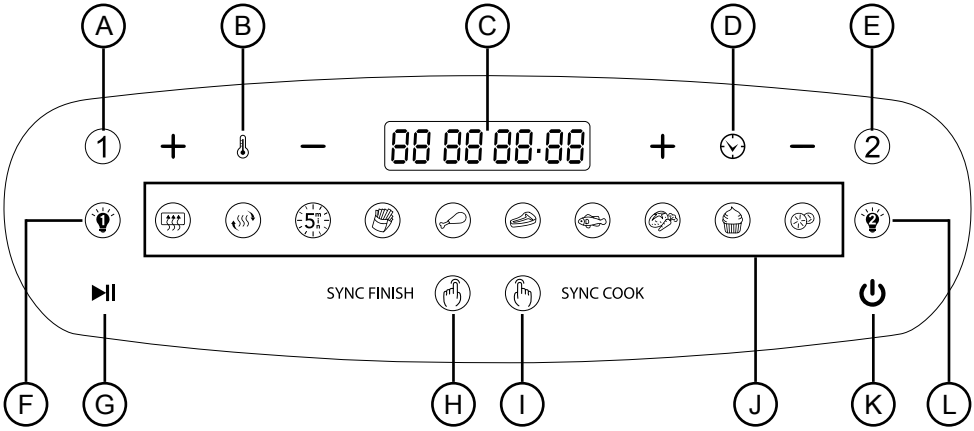
Hava Fritözü Çekmece Kalıpları (Ayrı Satılır)

Airfryerınız için özel olarak tasarlanmış çekmece kalıplarımızı tanıtmaktan heyecan duyuyoruz! Bu kapaklar, pişirme deneyiminizi geliştiren çeşitli avantajlar sunarak ezber bozuyor:

- **Airfryerınızı Koruyun:** Hava fritözü çekmecelerinizi lekelerden, çiziklerden ve zorlu yiyecek kalıntılarından uzak tutarak kalitelerini ve kullanım ömürlerini koruyun.
- **Çok Yönlü Pişirme:** Fırında makarna gibi ıslak yemekler için mükemmeldir, dökülme veya dağılma endişesi olmadan yeni tarifler denemeyi kolaylaştırı .
- **Kolay Temizlenebilir:** Astarlar yapışmazdır ve temizlenmesi kolaydır, böylece pişirme sonrasında zamandan ve emekten tasarruf edersiniz.
- **Güçlü Kullanım:** Büyük porsiyon yiyecekleri kırılmadan veya yapışmadan çekmecelerden kolayca kaldırın.
- **Çevre Dostu ve Uygun Maliyetli:** Tek kullanımlık pişirme kağıtlarının aksine, kalıplarımız yeniden kullanılabilir, atıkları azaltır ve uzun vadede paradan tasarruf etmenizi sağlar.
- **Dayanıklı Malzeme:** Kalın, sağlam silikondan üretilen bu kalıplar kullanım sırasında şeklini koruyarak güvenilir ve uzun ömürlü olmasını sağlar.

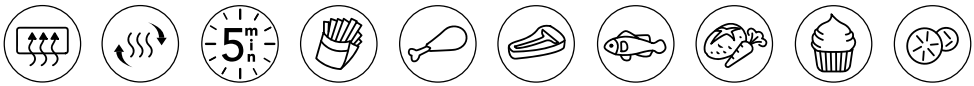
Model Adı	Parçalar
AFL1 *ÜYÜK KALIP* *büyük çekmece ile uyumlu*	
AFL2 2 X KÜÇÜK KALIP *küçük çekmecelerle uyumlu (1 & 2)*	
AFL3 BÜYÜK SET *1 x büyük kalıp + 2 x küçük kalıp*	

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	15 MIN	5 MIN	18 MIN	20 MIN	12 MIN	10 MIN	10 MIN	25 MIN	0.5-24 HR
180 °C	150 °C	200 °C	200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	160 °C	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, duyusal 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

Bu ürün, hızlı, sağlıklı ve lezzetli ev yapımı yemekler pişirebilen çift bölmeli büyük kapasiteli bir 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.

İkili bölme (2 x 4,5L), aynı anda iki farklı şekilde ve aynı modlarda birlikte pişirmenize olanak tanır.

Daha büyük bölme (10L)* aynı tek bölmede daha fazla miktarda yemek pişirmek için kullanılabilir.

**Büyük bölme AF34'e dahildir.*
**AFD1 büyük bölme ayrı satılır.*

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 kurulayın, 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, İlgili 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 yiyecekle 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 kaçının.*
- *Çekmeceleri cihazdan çıkarmak için daima kolu kullanın. Pişirme sırasında çekmece gövdesine veya iç tepsiye dokunmayın. Bu parçalara dokunmaya veya temizlemeye çalışmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.*
- *Çekmeceyi cihazdan çıkardıktan sonra DAİMA ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.*
- *Sıcak yiyeceklere dokunmak veya hareket ettirmek için mutfak eşyaları kullanın. 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 çekmecede 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

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'deyseniz ve + düğmesine basarsanız, sıcaklık geri dönecek ve 50°c'ye ayarlanacaktır. Sıcaklık ayarlanırken rakamlar yanıp sönecektir. İstediğiniz 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. İstediğiniz 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

Ikon	Ayar	Zaman	Sıcaklık
	Önceden Isıt	3 dakika	180°C
	Yeniden ısıt	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 (24 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 çıtırlık sonucunun elde edilmesine yardımcı olur.
- En iyi çıtırlık sonucunu elde etmek için iç tepsiyi kullanın.
- Pişirmeden önce marine edilmiş yiyecekleri kurulayın.
- İç tepsinin üstünde ısıya dayanıklı bir kap veya tabakta kek, el turtası veya dolgulu veya hamurlu yiyecekler yapın.
- Pişirme sırasında yemeğinizin 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 tepsiler, 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. Çekmeceleri ve iç tepsileri sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan. bir süngerle temizleyin. Alternatif olarak, çekmece ve iç tepsinin her ikisi de bulaşık makinesinde yıkanabilir.

   Not: Bulaşık makinesi kullanıyorsanız, silikon tepsinin kenarlarını iç tepsilerden çıkarın. Silikon kenarlar bulaşık makinesinde yıkanamaz.

   Çekmeceye veya iç tepsiye yapışmış inatçı kirler varsa, çekmeceyi sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. İç tepsiyi çekmecenin içine koyun ve yaklaşık 10 dakika bekletin.

⚠ ***DİKKAT:***

Ana üniteyi suya veya başka bir sıvıya DALDIRMAYIN. Ana üniteyi bulaşık makinesinde temizlemeyin. Ana ünite 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 kuruduğundan emin olun.

PİŞİRME TABLOLARI

Not: Bu ayarlar genel bir kılavuz niteliğindedir. Malzemeler boyut, şekil ve marka açısından farklılık gösterir, bu nedenle pişirme sürelerini ve sıcaklıklarını buna göre ayarlamanız gerekebilir. Yemekleri tüketmeden önce her zaman iyice piştiğinden emin olun.

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 filet	6 filet	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 kesilmiş	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 filet (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)**
Hamburger	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 – ince kesilmiş	60°C	6-8
Taze otlar	Durulanmış, kurulanmış, sapları çıkarılmış	60°C	4
Zencefil kök	Soyulmuş, ince kesilmiş	60°C	6
Mango	Soyulmuş, ince kesilmiş	60°C	6-8
Mantar	yıkamayın, yumuşak fırçayla temizleyin	60°C	6-8
Ananas	Soyulmuş, ince 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.
	Pişirilen sıcaklık çok düşük	Sıcaklık butonuna basın ve düzenlemek için +/- butonlarını kullanın.
	Pişirme süresi çok kısa.	Zamanlayıcı butonuna basın ve düzenlemek için +/- butonlarını kullanın.
Ürünler air fryerda eşit pişmedi.	Bazı yiyecek türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması veya çevrilmesi gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemelerin (örneğin patates kızartması) pişirme 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.

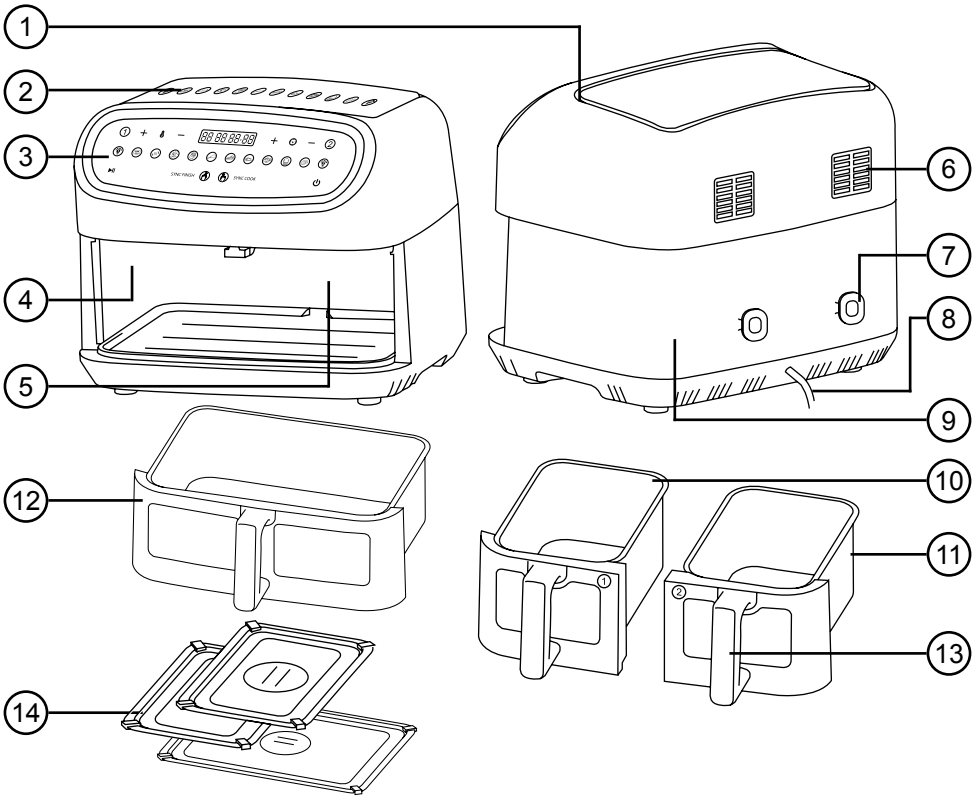
Problem	Olası Neden	Çözüm
Çekmeceler cihazın içine doğru kaydırılamıyor.	İç çekmecede çok fazla yemek var.	Çekmeceleri bir önceki sayfadaki tabloda belirtilen maksimum miktardan fazla doldurmayın.
Cihazdan beyaz duman çıkıyor.	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri kızartırken 180°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişirmediğinizden emin olun.
	Tava hala önceki kullanımdan kalma yağlı kalıntılar içermektedir.	Beyaz duman, iç tepsi ve çekmecede 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 kapta 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.

Gebruikershandleiding Nederlands

Features en specificatie

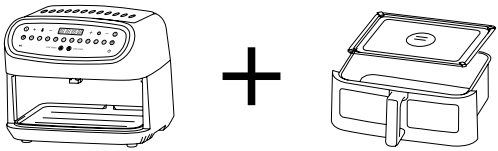
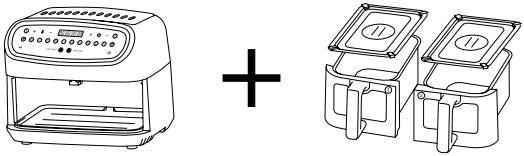
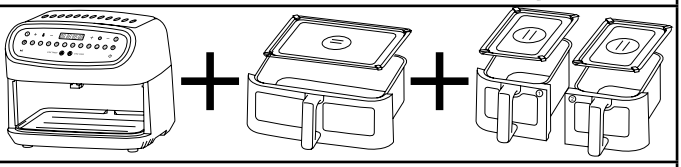
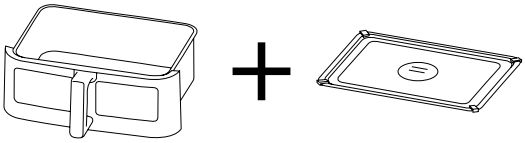
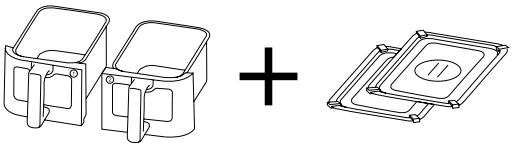
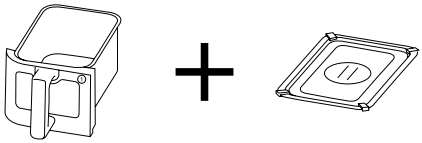
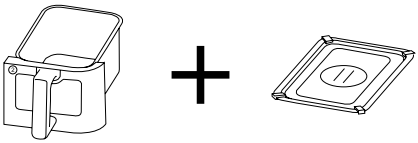
Netsnoer	Capaciteit	Afmetingen	Vermogen	Voltage
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Componenten

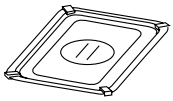
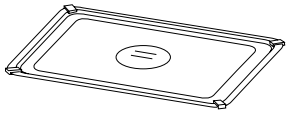


1. Luchtinlaat
2. Kookmodus gids
3. Controle paneel
4. Kookzone 1
5. Kookzone 2
6. Luchtuitlaat
7. Kabelopslag
8. Netsnoer
9. Hoofdeenheid
10. Lade 1 (links)
11. Lade 2 (rechts)
12. Grote lade
13. Lade handvat
14. Binnenste kooktrays

Product Variaties en Losse Onderdelen

Model Naam	Componenten
AF14 AIR FRYER *met grote lade*	
AF24 AIR FRYER *met dubbele kleine lades (1 & 2)*	
AF34 BUNDEL SET *met grote lade en dubbele kleine lades (1 & 2)*	
AFD1 GROTE LADE *met binnenste tray*	
AF2SET DUBBELE KLEINE LADE (1 & 2) *samen met binnenste trays*	
AF2LEFT KLEINE LADE 1 (LINKS)	
AF2RIGHT KLEINE LADE 2 (RECHTS)	

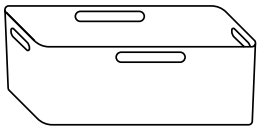
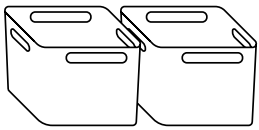
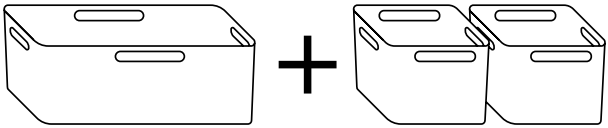
Product Variaties en Losse Onderdelen

Model Naam	Componenten
AF2LEFT KLEINE LADE 1 (LINKS)	
AF2RIGHT KLEINE LADE 2 (RECHTS)	

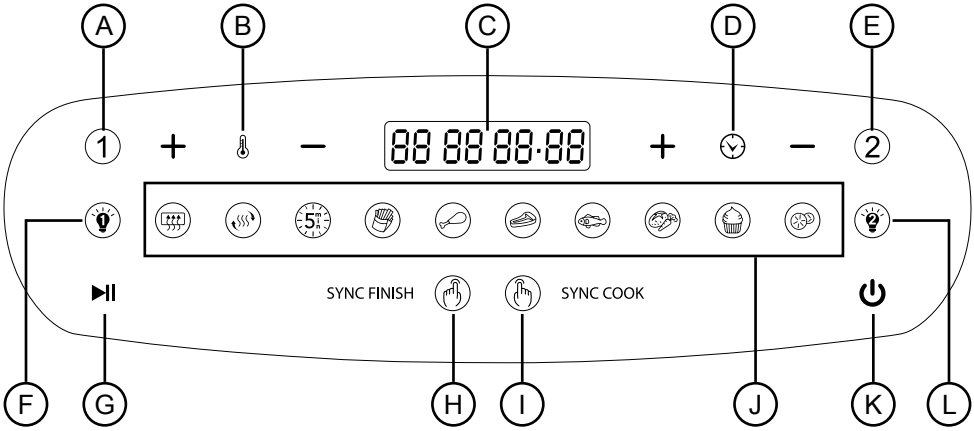
Airfryer inzetstukken (apart verkrijgbaar)

We zijn verheugd om voedselinzetstukken te introduceren die speciaal zijn ontworpen voor uw airfryer! Deze inzetstukken veranderen uw kookervaring en bieden een scala aan voordelen:

- **Bescherm uw airfryer:** Houd de laden van uw airfryer vrij van vlekken, krassen en hardnekkige voedselresten, zodat de kwaliteit en levensduur behouden blijven.
- **Veelzijdig koken:** Perfect voor vochtige gerechten zoals ovenschotels, waardoor u eenvoudig nieuwe recepten kunt proberen zonder u zorgen te maken over morsen of rommel.
- **Eenvoudig schoon te maken:** Dankzij de antiaanbaklaag zijn deze inzetstukken makkelijk schoon te maken, wat u tijd en moeite bespaart na het koken.
- **Sterk en stevig:** Til grote porties voedsel eenvoudig uit de laden zonder dat ze breken of blijven plakken.
- **Milieuvriendelijk en kostenefficiënt** In tegenstelling tot wegwerp-bakpapier zijn onze inzetstukken herbruikbaar, wat afval vermindert en u op de lange termijn geld bespaart.
- **Duurzaam materiaal:** Gemaakt van dik, stevig siliconen dat zijn vorm behoudt tijdens gebruik, waardoor het betrouwbaar en duurzaam is.

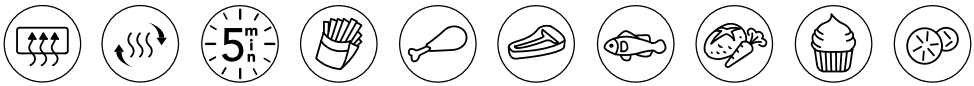
Modelnaam	Onderdelen
AFL1 *GROOT INZETSTUK* *compatibel met grote lade*	
AFL2 2 X KLEINE INZETSTUKKEN *compatibel met kleine laden (1 en 2)*	
AFL3 COMPLETE SET *1 x groot inzetstuk + 2 x kleine inzetstukken*	

Controle Paneel Knoppen



A. Zone 1
B. Temperatuur plus/min
C. Digitaal display
D. Timer plus/min
E. Zone 2
F. Lamp 1
G. Start/Pauze
H. Sync Finish
I. Sync Cook
J. Vooraf Ingestelde Modi
K. Aan/Uit Knop
L. Lamp 2

Vooraf Ingestelde Modi



Veiligheidsinformatie

LEES DEZE HANDLEIDING GELIEVE RUSTIG DOOR, EN BEWAAR VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

- Dit toestel is alleen voor binnenshuis gebruik. Gebruik niet buitenshuis.
- Dit toestel is niet ontworpen voor commercieel of industrieel gebruik; het is alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Dit toestel is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met fysieke, zintuiglijke of mentale achterstanden, of personen met een gebrek aan ervaring of kennis tenzij ze worden overzien of begeleid door een bevoegd persoon.
- Over kinderen moet altijd toezicht gehouden worden, om te zorgen dat ze niet met het toestel spelen.
- Gebruik het toestel alleen buiten het bereik van kinderen, omdat het erg heet wordt en heet eten zal bevatten.
- Gebruik het toestel niet als de stekker of het netsnoer beschadigd is. Als er beschadigingen zijn, laat het product dan repareren door het terug te sturen naar Duronic, of door een bevoegde monteur.
- Vervang en repareer de onderdelen nooit zelf. Modificeer het toestel niet op een manier die niet omschreven is in deze handleiding. Het toestel bevat bewegende onderdelen. Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door Duronic, met originele onderdelen en accessoires.
- Als een verengkabel nodig is, om het toestel op de gewenste plek te zetten, let dan op het volgende:
    - de gemarkeerde elektrische classificatie van de verlengkabel is minstens zo hoog als die van het toestel.
    - de verlengkabel is geaard.
    - geen ander toestel is in de verlengkabel ingeplugd.
    - de verlengkabel is veilig gepositioneerd zodat kinderen en dieren er niet aan kunnen trekken, en niemand er over kan struikelen.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

- Gebruik de Airfryer altijd op een droge, vlakke, gelijke en stabiele ondergrond. Plaats hem niet op of naast een heet oppervlak.
- Plaats de blender zo ver mogelijk naar achteren op uw aanrecht of werkplek, ver uit het bereik van kinderen.
- Laat de luchtinlaat en luchtuitlaat niet versperd raken tijdens gebruik.
- Laat minstens 10cm ruimte aan de zijkanten, achterkant, en bovenkant van het toestel; plaats niets boven op het toestel.
- Ontkoppel de stekker van het stopcontact als u voor een langere tijd afwezig zal zijn.
- Ontkoppel nooit door aan de kabel te trekken.
- Ontkoppel van het stopcontact wanneer niet in gebruik, en voor het schoonmaken.
- Dit toestel is niet bedoeld om gebruikt te worden met een externe timer of afstandsbediening.
- Laat het netsnoer niet over de rand van een tafel of aanrecht hangen, of hete oppervlakken aanraken.
- Gebruik het toestel voor niets anders dan het koken of opwarmen van voedsel.
- Gebruik niet met natte handen.
- Om schoon te maken, veeg de hoofdeenheid af met een vochtige doek. Dompel niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de lades met warm water en afwasmiddel. Droog goed af voor de lades weer in het toestel te doen. De binnenste kooktrays kunnen op de hand gewassen worden met warm water en afwasmiddel, of in de vaatwasser gewassen worden.
- Vul de lades of trays niet met olie, dit kan brand veroorzaken.
- Raak de binnenkant van het toestel niet aan tijdens of vlak na gebruik. Als u iets binnen de kookzones aan moet raken, wacht dan tot het gebied helemaal afgekoeld is.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

- Alvorens de lades terug in het toestel te plaatsen, zorg dat de binnenkant van het toestel en de lades schoon en droog zijn door ze met een zachte doek af te vegen.
- Wees zeker dat de lades volledig dicht zijn alvorens het apparaat te gebruiken.
- Tijdens het hetelucht frituren komt er hete stoom uit de luchtuitlaat gaten. Hou uw handen en gezicht op een veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaat gaten om verwondingen te voorkomen.
- Pas op hete stoom als u de lades van het toestel opent na gebruik.
- De onderkant van het toestel kan heet worden. Gebruik het toestel altijd op een hittebestending oppervlak.
- De lades en binnenste trays worden extreem heet tijdens het koken. Vermijnd contact wanneer u ze uit het toestel haalt. Gebruik altijd de handvaten.
- Na de lades uit het toestel verwijderd te hebben, plaats ze op een hittebestendig oppervlak.
- Als u donkere rook uit het apparaat ziet komen, ontkoppel de stekker dan onmiddelijk en wacht tot het roken stopt voordat u de lades van het toestel verwijdert.
- Laat het toestel ongeveer 30 minuten afkoelen na gebruik voordat u de binnenkant aanraakt of schoonmaakt.
- Na het koken, zorg dat verbrandde restjes verwijderd worden en de binnenste trays worden schoongemaakt.
- Maak geen onderdelen van het toestel schoon met metalen schuursponsjes. Er kunnen stukjes afbreken van de spons, en elektrische onderdelen aanraken wat kan leiden tot stroomstoten. Het kan ook de bovenste laag van het toestel of de laden bekrassen, wat tot schade kan leiden.

Introductie

Dit product is een heteluchtfriteuse met twee zones en een grote capaciteit die snelle, gezonde en heerlijke zelfgemaakte maaltijden kan bereiden. Deze heteluchtfriteuse voor het hele gezin maakt gebruik van verbeterde heteluchtcirculatietechnologie en kookt voedsel snel en gelijkmatig om keer op keer een smakelijke en gezonde maaltijd te produceren.

De twee dubbele lades (2 x 4.5L) laat u op twee verschillende manieren tegelijkertijd koken, zowel als tegelijk op dezelfde manier.

De grotere lade (10L)* kan gebruikt worden om grote hoeveelheden tegelijkertijd in dezelfde lade te koken.

**Grote lade inbegrepen bij de AF34.*
**AFD1 grote lade wordt apart verkocht.*

Voor het eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of er geen onderdelen ontbreken. Sommige stickers, zoals de instellingsgids, horen permanent op het toestel te zitten.

2. Maak de behuizing van de hoofdeenheid schoon door hem met een vochtige spons of doek af te vegen.

3. Maak de laden en binnenste trays schoon met warm water en afwasmiddel. Droog grondig, plaats de trays in de lades en schuif de lades terug in de hoofdeenheid.

4. Plaats de hoofdeenheid op een droog, gelijk en hittebestendig oppervlak, weg van andere bronnen van hitte.

5. Steek de stekker in het dichtsbijzijnde stopcontact. Laat de kabel NIET over randen hangen, of hete oppervlakken aanraken.

6. Plaats niet op het toestel, en bedek de luchtuitlaten en -inlaten niet; dit tast de luchtsomloop aan, en kan invloed hebben het air-fry resultaat.

Hoe te gebruiken

1 2 Kookzones

Kookzones 1 en 2 kunnen afzonderlijk of tegelijkertijd werken. Gebruik makend van de verschillende instellingen, kunt u er ook voor kiezen om beide Zones met dezelfde kookinstellingen gebruiken (Sync Cook) of om ze op verschillende temperaturen te programmeren maar op hetzelfde moment klaar laten zijn met koken (Sync Finish).

Koken in 1 zone

1. Plaats het eten dat u wilt koken in de lade, en maak hem dicht.
2. Druk op de Aan/Uit Knop om de airfryer aan te zetten. Het controle paneel zal kort oplichten, en u hoort een piep.
3. Kies welke zone u wilt gebruiken om te koken.
4. Selecteer een vooraf ingestelde modus van het controle paneel.
5. Druk op de Aan/Uit Knop om te beginnen met koken.
6. Als u het voedsel tijdens het koken wilt controleren, drukt u gewoon op de lampknop voor de overeenkomstige zone en u kunt het voedsel door het glazen venster bekijken.
7. Afhankelijk van het eten moet u het misschien omdraaien of schudden, om het gelijkmatig te koken. Verwijder de lade om dit te doen.
8. Als de timer afloopt bliept het toestel, en schakelt het zichzelf uit

⏯ Koken in 1 zone pauzeren

Als u het koken wilt pauzeren, drukt u gewoon één keer op de Start/Pauze-knop en het koken stopt. Om de pauze ongedaan te maken, drukt u nogmaals op Start/Pauze en het koken wordt hervat.

Hoe te gebruiken (vervolg)

Koken in beide zones

1. Plaats uw eten in de lades, en schuif deze dicht.
2. Druk op de Aan/Uit Knop om de air fryer aan te zetten. Het controle paneel zal oplichten, en u hoort een kort piepgeluid.
3. Druk op de zone 1 knop.
4. Selecteer een vooraf ingestelde modus op het controle paneel.
5. Druk op de zone 2 knop.
6. Selecteer een vooraf ingestelde modus op het controle paneel.
7. Druk op de Start/Pauze-knop om het koken te starten.
8. Als u het voedsel tijdens het koken wilt controleren, drukt u gewoon op de lampknop voor de overeenkomstige zone en u kunt het voedsel door het glazen venster bekijken.
9. Afhankelijk van het eten moet u het misschien omdraaien of schudden, om het gelijkmatig te koken. Verwijder de lade om dit te doen.
10. Als de timer afloopt bliept het toestel, en schakelt het zichzelf uit

Koken in 1 zone pauzeren

Als u het koken wilt pauzeren, drukt u gewoon op de knop voor die zone en één keer op de Start/Pauze-knop en het koken stopt. Om de pauze ongedaan te maken, drukt u nogmaals op Start/Pauze en het koken wordt hervat.

Koken in beide zones tegelijk pauzeren

Als u het koken wilt pauzeren, drukt u gewoon één keer op de Start/Pauze-knop en het koken stopt in beide zones. Om de pauze ongedaan te maken, drukt u nogmaals op Start/Pauze en het koken wordt hervat.

Hoe te gebruiken (vervolg)

WAARSCHUWING:

- *Gebruik de lades niet zonder de binnenste trays*
- *Vul de lades en trays niet met olie*
- *Wanneer u lades vult met eten, zorg dat de binnenste trays niet te vol zijn en er speling is boven het voedsel zodat de hete lucht goed circuleert. Bovendien kan een overvolle airfryer leiden tot letsel, schade aan uw eigendommen, en verminderde gebruiksveiligheid.*
- *Zorg altijd dat de lades dicht zijn voor u begint met koken.*
- *De lades en binnenste platen worden extreem heet tijdens gebruik. Vermijd lichamelijk contact terwijl u de lade of plaat van het toestel verwijdert.*
- *Gebruik altijd de handvaten om de lades van het toestel te verwijderen. Raak de binnenkant van de lades en de trays niet aan tijdens gebruik. Laat 30 minuten afkoelen na gebruik voor het aan te raken of schoon te maken.*
- *Plaats de lade ALTIJD op een hittebestendig oppervlak na het uit het toestel te halen.*
- *Gebruik kookgerei om het hete voedsel aan te raken of bewegen. Zorg dat ze van silicoon of hout zijn, om het bekrassen van het toestel te voorkomen.*

Hoe te gebruiken (vervolg)

SYNC FINISH 

Sync Finish
(Zone 1 en Zone 2 zijn tegelijkertijd klaar)

Met de Sync Finish-modus kunt u in elke lade verschillende gerechten bereiden die mogelijk een andere tijd of temperatuur nodig hebben en tegelijkertijd klaar moeten zijn met koken. Het kan bijvoorbeeld zijn dat u fruit wilt drogen in de ene lade en friet bakken in de andere. Met de Sync Finish-modus kan dit; zo kunt u beide dingen op hetzelfde moment op tafel zetten.

Om Sync Finish mode te activeren:

1. Druk op de Aan/Uit Knop.
2. Druk op de Sync Finish Knop.
3. Druk op de zone 1 Knop.
4. Selecteer een vooraf ingestelden modus (b.v. vis, vlees etc.) - ook al wilt u deze modi niet gebruiken, moet u er een selecteren om uw eigen tijd en temperatuurinstellingen te gebruiken.
5. Pas de temperatuur en tijd aan met de Temperatuur +/- knoppen en Tijd +/-afhankelijk van wat u nodig heeft.
6. Druk op de zone 2 Knop.
7. Selecteer een vooraf ingestelden modus (b.v. vis, vlees etc.) - ook al wilt u deze modi niet gebruiken, moet u er een selecteren om uw eigen tijd en temperatuurinstellingen te gebruiken.
8. Pas de temperatuur en tijd aan met de Temperatuur +/- knoppen en Tijd +/-afhankelijk van wat u nodig heeft.
9. Druk op de Start/Pauze Knop.
10. De zone met de langste tijd begint op te warmen en het voedsel binnenin te koken. Als de kooktijd ten einde is, klinkt er een pieptoon, stoppen beide Zones met koken en schakelt het apparaat zichzelf uit.

Hoe te gebruiken (vervolg)



Sync Cook

(Zone 1 en Zone 2 werken tegelijkertijd / Dual Zone Koken)

De Sync Cook-modus gebruikt beide kookzones om voedsel in beide laden op dezelfde temperatuur tegelijkertijd te bereiden, of stelt u in staat de grotere AFD1-lade te gebruiken om te koken.

1. Druk op de Aan/Uit Knop
2. Druk op de Sync Cook Knop
3. Druk op de Zone 1 Knop
4. Selecteer een vooraf ingestelden modus (b.v. vis, vlees etc.) - ook al wilt u deze modi niet gebruiken, moet u er een selecteren om uw eigen tijd en temperatuurinstellingen te gebruiken.
5. Pas de temperatuur en tijd aan met de Temperatuur +/- knoppen en Tijd +/-afhankelijk van wat u nodig heeft.
6. Druk op de Start/Pauze Knop
7. Beide zones beginnen op te warmen en het voedsel binnenin te koken. Als de kooktijd ten einde is, klinkt er een pieptoon, stoppen beide Zones met koken en schakelt het apparaat zichzelf uit.



De lampen gebruiken

Om te kijken hoe ver het is met uw eten, druk op de knop voor lamp 1 of lamp 2, en na een korte tijd gaat het lampje weer uit.



De temperatuur aanpassen

Het temperatuurbereik is 50-200°C. Elke keer dat u op de +/- knoppen drukt, zal de temperatuur toenemen of afnemen in stappen van 10°c. Als u op 200°c zit en op de + knop drukt, zal het teruglopen en zich aanpassen aan 50°c. Tijdens het instellen van de temperatuur knipperen de cijfers aan en uit. Als u eenmaal de gewenste temperatuur heeft ingesteld en niet meer op de +/- knoppen drukt, knipperen de cijfers 3 keer en blijven daarna continu branden – dit betekent dat de temperatuur juist is ingesteld.

Hoe te gebruiken (vervolg)

De tijd aanpassen

Het tijdbereik is 1-60 minuten. Elke keer dat u op de +/- knoppen drukt, zal de tijd verhogen of verlagen in stappen van 1 minuut. Als de tijd op 1 minuut staat en u op de - knop drukt zal het teruglopen en aanpassen naar 60 minuten. Tijdens het instellen van de tijd knipperen de cijfers aan en uit. Zodra u de gewenste tijd heeft ingesteld en niet meer op de +/- knoppen drukt, knipperen de cijfers 3 keer en blijven daarna continu branden – dit betekent dat de tijd succesvol is ingesteld.

Belangrijk: Op de droog modus kan de tijd tot wel 16.5 uur ingesteld worden.

Vooraf ingestelde modi

Icoon	Modus	Tijd	Temperatuur
	Voorverwarmen	3 minuten	180°C
	Opwarmen	15 minuten	150°C
	Snelkoken	5 minuten	200°C
	Friet	18 minuten	200°C
	Kip	20 minuten	200°C
	Vlees	12 minuten	180°C
	Vis	10 minuten	180°C
	Groenten	10 minuten	160°C
	Bakken	25 minuten	160°C
	Drogen	8 uur (kan tot wel 24 uur aangepast worden)	60°C

Behulpzame Tips

Voor het beste resultaat raden we aan om:

- Verwarm de zone die u wilt gebruiken 3 minuten voor voordat u begint met koken. Dit helpt om het beste knapperige resultaat te bereiken.
- Gebruik de binnenste tray voor de best knapperigheid.
- Tik gemarineerd eten droog voor het koken.
- Maak taarten, gebak of ander voedsel met een vulling of beslag in een hittebestendige bak of schaal bovenop de binnenbak.
- Controleer de voortgang van uw voedsel tijdens het koken. Als het eten niet zo snel kookt als u had gehoopt, pas dan de timer aan om wat extra minuten aan de kooktijd toe te voegen.
- Verwijder voedsel onmiddelijk om aanbranding te voorkomen als het kookprocess klaar is.

WIST U DAT?

U kunt ovenrecepten ook in de airfryer klaarmaken, door de temperatuur 10 graden onder de temperatuur van het recept in the stellen. Een airfryer kookt sneller dan een oven, dus hou het voedsel goed in de gaten terwijl het aan het koken is.

Schoonmaak en onderhoud

Reinig het toestel na elk gebruik.

De binnenbakken, lades en de binnenkant van het toestel zijn voorzien van een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmiddelen om ze schoon te maken, want dit kan de antiaanbaklaag beschadigen.

1. Haal de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Haal de lades eruit om de airfryer sneller af te laten koelen.

Schoonmaak en onderhoud (vervolg)

2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Veeg vervolgens nogmaals af met een droge doek.

3. Maak de lades en binnenlades schoon met warm water, afwasmiddel en een niet-schurende spons. Als alternatief zijn de lade en de binnenlade beide vaatwasmachinebestendig.

   Belangrijk: Als u een vaatwasser gebruikt, verwijder dan de siliconen hoeken van de binnenbakjes. De silconen hoeken zijn niet vaatwasserbestendig.

   Als er hardnekkig vuil aan de lade of op de binnenbak zit, vul de lade dan met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de binnenbak in de lade en laat ze ongeveer 10 minuten weken.

⚠ ***WAARSCHUWING:***

Dompel het toestel niet onder in water of andere vloeistoffen. Was de hoofdeenheid niet in de vaatwasser. De hoofdeenheid mag alleen afgeveegd worden volgens de hierboven genoemde instructies.

4. Reinig het verwarmingselement indien nodig met een schoonmaakborsteltje om eventuele etensresten te verwijderen.

5. Zorg ervoor dat elk onderdeel volledig droog is voordat u de heteluchtfriteuse weer in elkaar zet en gebruikt.

Kookaanwijzingen

Note: deze instellingen zijn algemene richtlijnen. Ingrediënten kunnen verschillen in formaat, vorm, en merk en kunnen dus andere tijdens en instellingen vergen. Controleer altijd uw eten goed of het gekookt is alvorens het te consumeren.

BEVROREN VOEDSEL				
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
Gepaneerde kipschnitzels	3 steaks	Geen	200°C	18-21
Kipnuggets	340g	Geen	200°C	10-13
Gepaneerde visfile	6 fillet	Geen	200°C	14-16
Vissticks	6-8 vissticks	Geen	200°C	10-13
Frietjes	450g	Geen	200°C	18-22
Gyoza dumplings	300g	1 el	200°C	12-14
Rösti's	450g	Geen	180°C	8-10
Mozzarella sticks	300g	Geen	190°C	8-10
Mini pizza's	2 pizzas	Geen	200°C	12-15
Scampi	390-450g	Geen	200°C	9-11
Zoete aardappel frietjes	450g	Geen	200°C	20-22
Aardappelkroketjes	450g	Geen	190°C	18-22
Uienringen	285g	Geen	190°C	13-16

GROENTE					
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Voorbereiding**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
Asperge	1 bunch	Heel, stelen getrimd	2 el	200°C	8-12
Bieten	6-7 kleine	Heel	Geen	200°C	30-35
Paprika	3 kleine of 2 grote	Heel	Geen	200°C	10-15
Broccoli	1 stuk	In bloempje van 2.5cm	1 el	200°C	8-10
Spruitjes	450g	Gehalveerd steel verwijderd	1 el	200°C	15-20
Flespompoen	680g	In stukjes van 3-5 cm gesneden	1 el	200°C	20-25
Wortels	450g	Gepeld gesneden in stukjes van 3-5cm	1 el	200°C	13-16
Bloemkool	1 stuk	In bloempjes van 2.5 cm	2 el	200°C	17-20
Maïskolf	2 stuks, Snij door de helft	Schil verwijderd	1 el	200°C	12-15
Sperziebonen	1 zakje (12oz)	Getrimd	1 el	200°C	8-10
Boerenkool	680g	In stukjes gescheurd, steel verwijderd	Geen	200°C	7-9
Champignons	225g	In kwartielen gesneden	1 el	200°C	7-9

GROENTE					
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Voorbereiding**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
White Potatoes	680g	In partjes van 2.5 cm	1 el	200°C	20-22
	450g	Handgesneden frietjes (dun)			20-24
	450g	Handgesneden frietjes (dik)			19-24
	3 hele (170-225g)	3 keer met vork geprikt			30-35
Sweet Potatoes	680g	Gesneden in stukken van 2.5cm	1 el	200°C	15-20
	3 hele (170-225g)	3 keer met vork geprikt	Geen		36-42
Courgette	450g	Gesneden in stukken van 2.5cm	1 el	200°C	15-18

VIS EN ZEEVRUCHTEN					
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Voorbereiding**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
Krabcakes	2 cakes (170-225g elk)	Geen	Met olie geborsteld	200°C	5-10
Kreeft staart	4 staarten (85-115g elk)	Geen	Geen	200°C	5-8
Zalmfille	3 fillet (115g elk)	Heen	Met olie geborsteld	200°C	7-12
Garnalen	450g	Heel. gepeld, met staart intact	1 el	200°C	7-10

VARKENSVLEES					
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Voorbereiding**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
Karbonade	2 stuks (280-340g elk)	Met of zonder bot	Geen	170°C	7-10
Varkenshaasjes	450g	Zonder bot	Met olie geborsteld	200°C	15-17
Worstjes	6 stuks	Zonder bot	Met olie geborsteld	190°C	15-20

GEVOGELTE					
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Voorbereiding**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
Kippenborst	2 stuks	Met bot	Met olie geborsteld	200°C	25-30
	4 stuks	Zonder bot			22-24
Kippendijen	2 stuks	Met bot	Met olie geborsteld	200°C	22-28
	4 stuks	Zonder bot			18-22
Kippenvleugels/ drumsticks	900g	Geen	1 tbsp	200°C	18-22

RUNDVLEES					
Ingrediënt	**Kwantiteit**	**Voorbereiding**	**Olie**	**Temperatuur**	**Tijd (minuten)**
Burgers	2 quarter-pound patties, 80% lean	1.75cm dik	Met olie geborsteld	200°C	8-10
Steaks	2 steaks (225g elk)	Heel	Met olie geborsteld	200°C	8-10

Uitdrogingstabel

FRUIT EN GROENTE			
Ingrediënt	**Voorbereiding**	**Temperatuur**	**Tijd (uren)**
Appels	Ontkernd, in plakjes van 1/8-inch gesneden, gespoeld in citroenwater, drooggedept	60°C	7-8
Asperge	Snijd in stukjes van 1 inch, geblancheerd	60°C	6-8
Aubergine	Geschild, in plakjes van 1/4 inch gesneden, geblancheerd	60°C	6-8
Bananen	Geschild, in plakjes van 3/8 inch gesneden	60°C	8-10
Bieten	Geschild, in plakjes van 1/8 inch gesneden	60°C	6-8
Verse kruiden	Afgespoeld, drooggedept, stelen verwijderd	60°C	4
Gember wortel	Geschild, in plakjes van 3/8 inch gesneden	60°C	6
Mango's	Geschild, in plakjes van 3/8-inch gesneden, pit verwijderd	60°C	6-8
Champignons	Schoongemaakt met zachte borstel (niet wassen)	60°C	6-8
Ananas	Geschild, in plakjes van 3/8-1/2-inch gesneden	60°C	6-8
Aardbeien	Snijd in de helft of in plakjes van 1/2-inch	60°C	6-8
Tomaten	Snijd in plakjes van 3/8-inch of geraspt; stoom als u van plan bent te rehydrateren	60°C	6-8

VLEES, GEVOGELTE			
Ingrediënt	**Voorbereiding**	**Temperatuur**	**Tijd (uren)**
Beef jerky	Snijd in plakjes van 1/4-inch, een nacht gemarineerd	70°C	5-7
Chicken jerky	Snijd in plakjes van 1/4-inch, een nacht gemarineerd	70°C	5-7
Turkey jerky	Snijd in plakjes van 1/4-inch, een nacht gemarineerd	70°C	5-7

Troubleshooting

Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Druk op de Timer-knop en de +/- knoppen voor de gewenste bereidingstijd en druk vervolgens op de Start/Pauze-knop om het apparaat in te schakelen.
Het eten is niet volledig gaar	De hoeveelheid ingrediënten in de binnenste lade is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de binnenbak. Kleinere ladingen worden gelijkmatiger gebakken.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de temperatuurknop en de +/- knoppen om de temperatuur aan te passen.
	De bereidings-/kooktijd is te kort.	Druk op de Timer-knop en de +/- knoppen om de kooktijd aan te passen.
De ingrediënten worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege de kooktijd worden geschud of omgedraaid.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. frites) dienen halverwege de bereidingstijd te worden geschud. Andere voedingsmiddelen, zoals worstjes, moeten mogelijk worden omgedraaid.
Gefrituurde etenswaren zijn niet krokant als ze uit de heteluchtfriteuse komen	Je gebruikt een soort voedsel dat bedoeld is om in een traditionele friteuse te worden bereid, bijvoorbeeld frites, kippenvleugels, nuggets etc.	Gebruik ovenklaar voedsel of smeer wat olie op het vers bereide voedsel voor een krokanter resultaat.

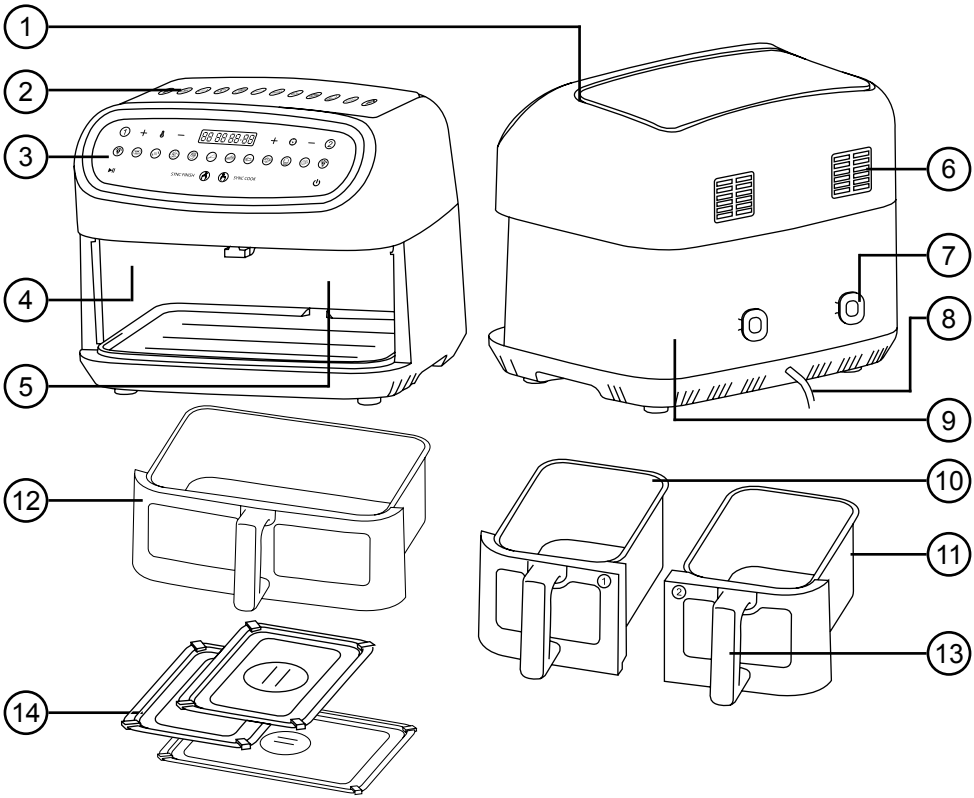
Probleem	Waarschijnlijke oorzaak	Oplossing
Kan de lades niet goed in het apparaat schuiven	Er ligt te veel eten in de lades.	Vul de lades niet verder dan de maximale hoeveelheid die is aangegeven in de tabel op de vorige pagina.
Er komt witte rook uit het apparaat	U bereidt vette ingrediënten.	Let er bij het frituren van vette ingrediënten op dat u niet kookt op temperaturen boven de 180°C.
	De pan bevat nog vettige resten van het vorige gebruik.	Witte rook kan worden veroorzaakt door opwarmend vet in de binnenbak en lade. Zorg ervoor dat je het blad en de lade na elk gebruik goed schoonmaakt.
Verse frietjes worden ongelijkmatig gebakken in de airfryer.	U heeft de frietjes niet goed geweekt voordat je ze bakte.	Week de friet minimaal 30 minuten in een kom met water; haal ze eruit en droog ze af met keukenpapier.
	U heeft niet de juiste aardappelsoort gebruikt.	Gebruik verse aardappelen om ervoor te zorgen dat de friet stevig blijft tijdens het frituren.
Verse frietjes zijn niet krokant als ze uit de airfryer komen.	De krokantheid van de friet is afhankelijk van de hoeveelheid olie en water in de friet.	Zorg ervoor dat u de aardappelsticks goed droogt voordat je ze in een dun laagje olie gooit.
		Snijd de aardappel in dunnere plakken voor een krokanter resultaat.
		Voeg iets meer olie toe voor een krokanter resultaat.
Waarom bewegen of waaien sommige ingrediënten rond tijdens het frituren?	Af en toe blaast de ventilator van de heteluchtfriteuse lichte etenswaren in het rond.	Gebruik tandenstokers om los, lichtgewicht voedsel vast te zetten, zoals de bovenste plak op een boterham.

Svensk bruksanvisning

Funktioner och specifikatione

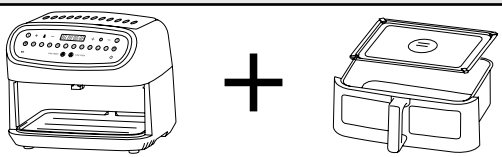
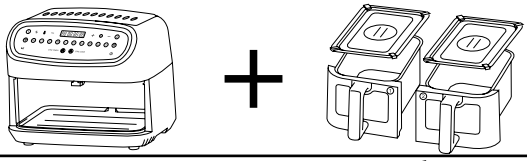
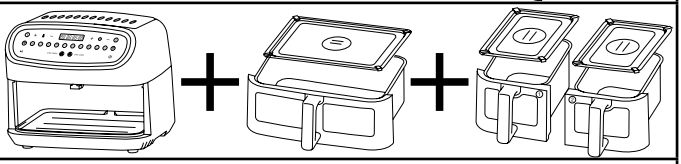
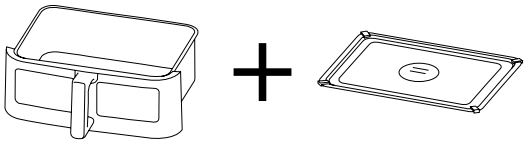
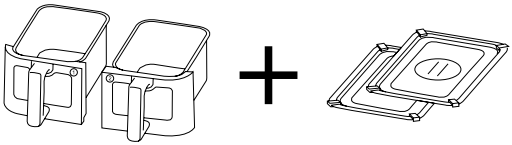
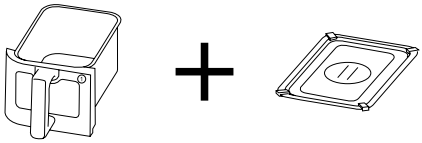
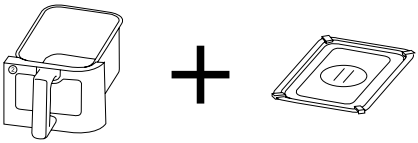
Cable Kabellängd	Kapacitet	Mått	Kraft	Spänning
105cm 41.3in	9L (2 x 4.5L) 10L (1x10L)	39x37.7x32.5cm 15x14.8x9.1in	2400W	220-240V 50-60Hz

Komponenter

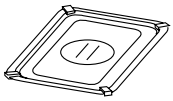
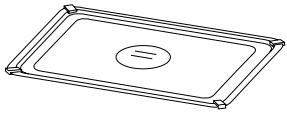


1. Luftintag
2. Guide för tillagningsläge
3. Kontrollpanel
4. Matlagningszon 1
5. Matlagningszon 2
6. Luftutloppsventiler
7. Förvaring av kablar
8. Strömkabel
9. Huvudenhet
10. Liten låda 1 (vänster)
11. Liten låda 2 (höger)
12. Stor låda
13. Lådans handtag
14. Inre kokplåtar

Produktvariationer och reservdelar

Modellnamn	Komponenter
AF14 *AIR FRYER* *med stor låda*	
AF24 *AIR FRYER* *med två små lådor (1 & 2)*	
AF34 *PAKETSET* *med stor låda och dubbla små lådor (1 & 2)*	
AFD1 *STOR LÅDA* *med innerfack*	
AF2SET *DUBBLA SMÅ LÅDOR* *(1 & 2)* *tillsammans med innerfack*	
AF2LEFT LITEN LÅDA 1 (VÄNSTER)	
AF2RIGHT LITEN LÅDA 2 (HÖGER)	

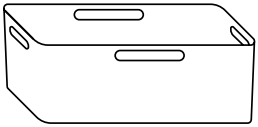
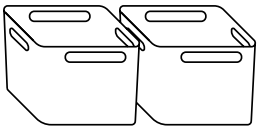
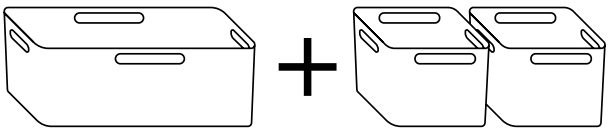
Produktvariationer och reservdelar

Modellnamn	Komponenter
AF2SMALLT INNERFACK FÖR LITEN LÅDA	
AF2LRGT INNERBRICKA FÖR STOR LÅDA	

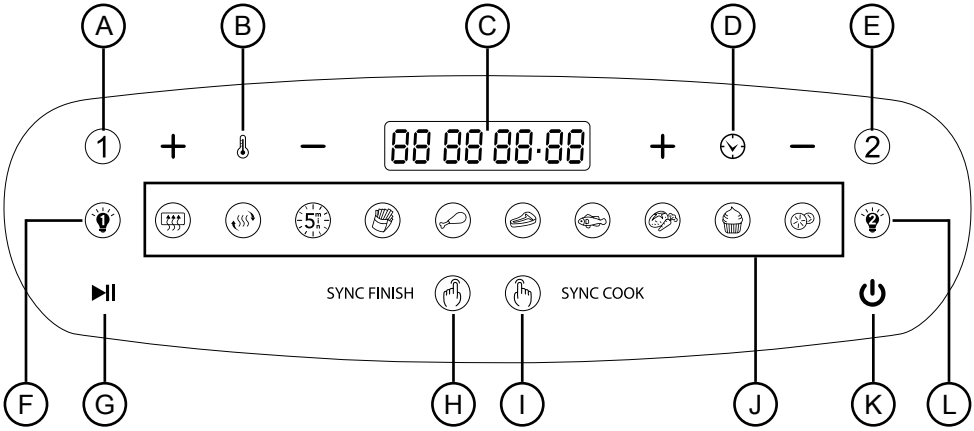
Luftfriterare Lådinsatser (Säljs separat)

Vi är glada att presentera matinsatser speciellt designade för din luftfriterare! Dessa insatser är en riktig förändring och erbjuder en rad fördelar som förbättrar din matlagningsupplevelse:

- **Skydda din luftfriterare:** Håll luftfriterarens lådor fria från fläcka , repor och envisa matrester, vilket bevarar deras kvalitet och livslängd.
- **Mångsidig matlagning:** Perfekt för rätter med mycket vätska, som gratänger, vilket gör det enklare att testa nya recept utan att oroa sig för spill eller kladd.
- **Enkel rengöring:** Insatserna är non-stick och lätta att rengöra, vilket sparar tid och ansträngning efter matlagning.
- **Hållbara i användning:** Lyft enkelt stora portioner mat från lådorna utan att insatserna går sönder eller maten fastnar.
- **Miljövänliga och kostnadseffektiva:** Till skillnad från engångsbakpapper är våra insatser återanvändbara, vilket minskar avfall och sparar pengar i längden.
- **Hållbart material:** Tillverkade av tjock, robust silikon som behåller sin form under användning, vilket gör dem pålitliga och långvariga.

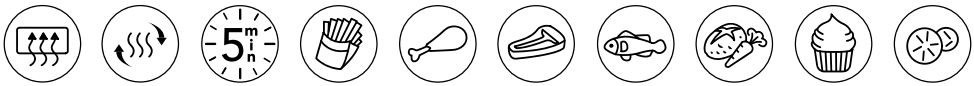
Modeller	Komponenter
AFL1 *STOR INSATS* *Kompatibel med stor låda*	
AFL2 2 X SMÅ INSATSER *Kompatibla med små lådor (1 & 2)*	
AFL3 PAKETSET *1 x Stor insats + 2 x Små insatser*	

Knapparna på kontrollpanelen



A. Zon 1
B. Temperatur plus/minus
C. Digital display
D. Timer plus/minus
E. Zon 2
F. Lampa 1
G. Start/Paus
H. Synk slut
I. Synkronisera matlagning
J. Förinställda lägen
K. Strömbrytare
L. Lampa 2

Förinställda lägen



3 MIN	15 MIN	5 MIN	18 MIN	20 MIN	12 MIN	10 MIN	10 MIN	25 MIN	0.5-24 HR
180 °C	150 °C	200 °C	200 °C	200 °C	180 °C	180 °C	160 °C	160 °C	60 °C

Säkerhetsinformation

LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK

- Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk/hushåll. Använd den inte utomhus.

- Denna apparat är inte avsedd för kommersiell eller industriell användning; den är endast avsedd för hushållsbruk.

- Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, om de inte har fått övervakning eller instruktioner om användningen av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Barn bör alltid hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.

- Använd endast apparaten utom räckhåll för barn eftersom den blir mycket varm och innehåller varm mat.

- Använd inte denna apparat om nätkabeln eller stickkontakten är skadad. Om någon av dem är skadad, returnera den till Duronic för service eller reparation av en professionell tekniker.

- Försök aldrig byta ut delar eller reparera enheten själv. Modifiera inte apparaten på något sätt som inte beskrivs i bruksanvisningen. Apparaten innehåller spänningsförande delar. Reparationer får endast utföras av Duronic med originalreservdelar och originaltillbehör.

- Om en förlängningssladd/kabel behövs för att ansluta apparaten till ett eluttag som ligger för långt bort och inte kan nås med apparatens medföljande kabel, se till att:

    - Den märkta elektriska kapaciteten för förlängningskabeln är minst lika stor som den elektriska kapaciteten för apparaten.

    - Förlängningskabeln är av jordad typ

    - Ingen annan apparat är ansluten till samma förlängningssladd.

    - Förlängningskabeln är säkert placerad så att barn eller djur inte kan dra i den eller så att den inte kan snubbla över.

Säkerhetsinformation (fortsättning)

- Använd alltid apparaten på en torr, slät, jämn och stabil yta. Placera inte fritösen på eller bredvid en het yta.
- Placera apparaten och dess nätkabel på baksidan av arbetsytan, utom räckhåll för barn.
- Täck inte över luftintagets eller luftutloppets ventilationsöppningar när apparaten är i drift.
- Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten; placera ingenting ovanpå apparaten.
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget om du ska vara frånvarande under en längre tid.
- Dra aldrig ut stickkontakten genom att dra i nätkabeln.
- Dra ut stickkontakten ur eluttaget när den inte används och före rengöring.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Låt inte nätkabeln hänga över bords- eller bänkskivan eller vidröra heta ytor.
- Använd inte apparaten för något annat än matlagning eller uppvärmning av mat.
- Använd inte fritösen med våta händer.
- Rengör genom att torka av huvudenheten med en väl urvriden våt trasa. Sänk inte ner den i vatten eller andra vätskor. Tvätta lådorna med varmt vatten och tvål. Torka ordentligt innan du sätter tillbaka lådorna i enheten. De inre kokplattorna kan rengöras för hand med varmt vatten och tvål, eller alternativt rengöras i diskmaskinen.
- Fyll inte lådan eller tråget med olja, eftersom det kan leda till risk för kortslutning.
- Rör inte vid apparatens insida när den är i drift eller direkt efter användning. Om du behöver röra vid något inuti kokzonerna, vänta tills området är helt kallt.

Säkerhetsinformation (fortsättning)

- Innan du sätter in lådorna i huvudenheten, se till att både enhetens insida och lådorna är rena och torra genom att torka av dem med en mjuk trasa.
- Se till att lådorna är helt stängda innan du använder apparaten.
- Vid varmluftsstekning släpps het ånga ut genom luftutloppsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och luftutloppsöppningarna.
- Var försiktig med het ånga och het luft när du tar ut lådorna ur apparaten.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning. Använd alltid apparaten på en värmetålig yta.
- Lådorna och innerbrickorna blir mycket varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt med dem när du tar bort lådan eller plattan från apparaten. Använd alltid lådans handtag.
- När du har tagit bort lådorna från huvudenheten, placera dem på en värmebeständig yta.
- Om du ser mörk rök komma ut ur apparaten, dra omedelbart ur kontakten och vänta tills rökutvecklingen har upphört innan du tar bort lådorna från apparaten.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Efter tillagningen ska eventuella brända rester avlägsnas och innerbrickorna och insidan av lådorna rengöras.
- Rengör inte någon del av apparaten med skursvampar av metall. Delar kan lossna från rondellen och vidröra elektriska delar, vilket medför risk för elektriska elektrisk stöt. Det kan också repa ytan på apparaten eller lådorna och orsaka skador.

Inledning

Denna produkt är en frityrkokare med dubbla zoner och stor kapacitet som kan tillaga snabba, hälsosamma och läckra hemlagade måltider. Med förbättrad teknik för varmluftscirkulation tillagar denna frityrkokare för hela familjen maten snabbt och jämnt så att du får en god och hälsosam måltid varje gång.

De två dubbla lådorna (2 x 4,5 liter) gör att du kan laga mat på två olika sätt samtidigt, och även tillsammans på samma lägen.

Den större lådan (10L)* kan användas för att laga en större mängd mat i en och samma låda.

**Stor låda ingår i AF34.*
**AFD1 stor låda säljs separat.*

Före första användning

1. Ta bort allt förpackningsmaterial. Kontrollera att inga delar saknas. Vissa dekaler, t.ex. lägesguiden, ska sitta kvar permanent på enheten.

2. Rengör huvudenhetens utsida genom att torka av den med en våt, väl urvriden svamp eller trasa.

3. Rengör lådorna och innerbrickorna med varmt vatten och diskmedel. Torka ordentligt, placera innerbrickorna i lådorna och skjut sedan in lådorna i enheten.

4. Placera huvudenheten på ett torrt, värmeisolerat underlag på avstånd från andra värmekällor.

5. Anslut nätkabeln till närmaste vägguttag. Låt INTE kabeln hänga över bänkskivans kanter eller vidröra heta ytor.

6. Placera ingenting ovanpå apparaten eller som täcker luftutloppen eller detta kommer att störa luftflödet och kan påverka friteringsresultatet

Hur man använder

1 2 Zoner för matlagning

Tillagningszonerna 1 och 2 kan arbeta individuellt eller tillsammans på samma gång. Med de olika inställningarna kan du också välja att tillaga båda zonerna med samma inställningar (Sync Cook) eller att ha dem på olika temperaturer och programmerade att avsluta tillagningen samtidigt som varandra (Sync Finish).

Matlagning i en zon

1. Placera den mat du vill tillaga i lådan (10/11) och stäng lådan.
2. Tryck på strömbrytaren(K) för att slå på fritösen. Kontrollpanelen(3) tänds i en sekund och du hör en ljudsignal.
3. Välj vilken zon (A/E) du vill laga mat i.
4. Välj ett läge från den förinställda menyn på kontrollpanelen.
5. Tryck på Start/Paus-knappen(G) för att starta tillagningen.
6. Om du vill titta till maten medan den tillagas trycker du bara på lampknappen (F/L) för motsvarande zon så kan du se maten genom glasfönstret.
7. Beroende på vilken typ av mat du tillagar kan du behöva fipa, vända, eller skaka innehållet i lådan för att säkerställa att maten tillagas jämnt. Ta bort lådan från enheten för att göra detta.
8. När timern är slut avger fritösen en ljudsignal och stängs av automatiskt.

⏯ Pausa matlagning i en zon

Om du vill pausa tillagningen trycker du bara en gång på Start/Pause-knappen så stoppas tillagningen. För att avbryta pausen trycker du på Start/Pause-knappen igen och tillagningen återupptas.

Hur man använder (fortsättning)

Matlagning i båda zonerna

1. Placera maten du vill tillaga i lådorna och stäng lådorna.
2. Tryck på strömbrytaren för att slå på fritösen. Kontrollpanelen tänds i en sekund och du hör ett kort pip.
3. Tryck på knappen Zon 1.
4. Välj ett läge från den förinställda menyn på kontrollpanelen.
5. Tryck på knappen Zon 2.
6. Välj ett läge från den förinställda menyn på kontrollpanelen.
7. Tryck på Start/Pause-knappen för att starta tillagningen.
8. Om du vill titta till maten medan den tillagas trycker du bara på lampknappen för motsvarande zon så kan du se maten genom glasfönstret.
9. Beroende på vilken typ av mat du lagar kan du behöva fipa, vända, eller skaka innehållet i lådan för att säkerställa att maten tillagas jämnt. Ta bort lådan från enheten för att göra detta.
10. När timern är slut avger fritösen en ljudsignal och stängs av automatiskt..

Pausa matlagning i en zon

Om du vill pausa tillagningen i bara en oberoende zon och inte i den andra, trycker du bara på önskad zonknapp och sedan på Start/Pause-knappen. Tillagningen matlagningen stoppas bara i den specifika zonen. För att ta bort pausen, tryck på Start/Paus knappen igen och tillagningen startar igen.

Pausa matlagning i båda zonerna tillsammans

Om du vill pausa tillagningen i båda zonerna samtidigt trycker du bara en gång på Start/Paus-knappen så stoppas tillagningen i båda zonerna samtidigt. Tryck på Start/Paus-knappen igen för att återställa pausen och matlagningen återupptas.

Hur man använder (fortsättning)

VARNING:

- *Använd inte lådan/lådorna utan de inre brickorna.*
- *Fyll inte lådor eller brickor med olja.*
- *När du fyller lådorna med mat, se till att du inte fyller innerfacket för mycket och lämna ett fritt utrymme ovanför maten så att den varma luften kan cirkulera ordentligt. Dessutom kan överfyllning orsaka personskador, materiella skador eller påverka den säkra användningen av apparaten.*
- *Kontrollera alltid att lådan/lådorna är ordentligt stängda före användning.*
- *Lådorna och innerplattorna blir mycket varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du tar ut lådan eller plattan ur apparaten.*
- *Använd alltid handtaget för att ta ut lådorna ur apparaten. Vidrör inte lådkroppen eller innerbrickan under tillagningen. Låt svalna i 30 minuter innan du försöker vidröra eller rengöra dessa delarna.*
- *Placera ALLTID lådan på en värmebeständig yta när du har tagit bort den från enheten.*
- *Använd redskap för att röra eller flytta den varma maten. Se till att använda silikon eller träredskap som inte repar lådan eller innerbrickan.*

Hur man använder (fortsättning)

SYNC FINISH 

Synkroniserad avslutning
(zon 1 och zon 2 avslutas samtidigt)

Med läget Sync Finish kan du tillaga olika maträtter i varje zonfack som kan kräva olika tid eller temperatur och att avsluta tillagningen samtidigt som varandra. Du kanske till exempel vill dehydrera frukt i en låda och tillaga pommes frites i den andra. Med Sync Finish-läget kan du uppnå detta så att du kan använda båda maträtterna samtidigt.

För att aktivera läget Sync Finish:

1. Tryck på strömbrytaren.
2. Tryck på knappen Synkronisera klart.
3. Tryck på knappen Zon 1.
4. Välj ett förinställt tillagningsläge (t.ex. fsh, kött etc.) - även om du inte vill använda det, måste du välja ett av dem för att sedan kunna ställa in din egen anpassade tid/temperatur.
5. Justera temperatur och tid med knapparna Temperature +/- och Time +/- enligt vad du behöver.
6. Tryck på knappen Zon 2.
7. Välj ett förinställt tillagningssätt (t.ex. fisk, kött etc.) - även om du inte vill använda det, måste du välja ett av dem för att sedan kunna ställa in din egen anpassade tid/temperatur.
8. Justera temperatur och tid med knapparna Temperature +/- och Time +/- enligt dina önskemål.
9. Tryck på knappen Start/Paus.
10. Zonen med den längsta tiden börjar värma upp och tillaga maten inuti. När tillagningstiden är slut hörs ett pipande ljud, båda zonerna zonerna slutar tillagas och enheten stängs av.

Hur man använder (fortsättning)



SYNC COOK **Synkronisera Cook**

(zon 1 och zon 2 arbetar samtidigt / matlagning med dubbla zoner)

Sync Cook-läget använder båda matlagningszonerna för att antingen tillaga båda lådorna med mat på samma temperatur och tid, eller så kan du använda den större AFD1-lådan för att tillaga mat i.

1. Tryck på strömbrytaren.
2. Tryck på knappen Sync Cook.
3. Tryck på knappen Zon 1.
4. Välj ett förinställt tillagningssätt (t.ex. fisk, kött etc.) - även om du inte vill använda det, måste du välja ett av dem för att sedan kunna ställa in din egen anpassade tid/temperatur.
5. Justera temperatur och tid med knapparna Temperature +/- och Time +/- enligt dina önskemål.
6. Tryck på knappen Start/Paus.
7. Båda kokzonerna börjar värmas upp och maten tillagas. När tillagningstiden är slut hörs en ljudsignal, båda zonerna slutar tillagas och enheten stängs av.



Användning av lamporna

Du kan när som helst kontrollera hur det går med maten genom att trycka på knappen för lampa 1 eller lampa 2. Lampan lyser i några sekunder innan den släcks igen.



Justering av temperaturen

Temperaturområdet är 50-200°c. Varje gång du trycker på +/- knapparna kommer temperaturen att öka eller minska i steg om 10°c. Om du är på 200°c och trycker på trycker på +-knappen kommer den att gå tillbaka och justeras till 50°c. Medan du ställer in temperaturen blinkar siffrorna till och från. När du har ställt in önskad temperatur och slutat trycka på +/- knapparna blinkar siffrorna 3 gånger och lyser sedan kontinuerligt - detta innebär att temperaturen har ställts in korrekt.

Hur man använder (fortsättning)

Justera tiden

eller minskar tiden i steg om 1 minut. Om du är på 1 minut och trycker på -knappen kommer den att gå tillbaka och justeras till 60 minuter. När du ställer in tiden blinkar siffrorna till och från. När du har ställt in önskad tid och slutat trycka på +/- knapparna blinkar siffrorna 3 gånger och lyser sedan kontinuerligt - detta betyder att tiden har ställts in korrekt.

Obs: i läget Dehydrering kan timern ställas in på upp till 16,5 timmar.

Förinställda lägen

Ikon	Inställning	Tid	Temperatur
	Förvärmning	3 minuter	180°C
	Återuppvärmning	15 minuter	150°C
	Snabblagad mat	5 minuter	200°C
	Pommes frites	18 minuter	200°C
	Kyckling	20 minuter	200°C
	Kött	12 minuter	180°C
	Fisk	10 minuter	180°C
	Grönsaker	10 minuter	160°C
	Bakning	25 minuter	160°C
	Uttorkning	8 timmar (kan justeras upp till 24 timmar)	60°C

Användbara tips

För bästa resultat rekommenderar vi att:

- Förvärm den zon du tänker använda i 3 minuter innan du börjar laga mat. Detta hjälper till att uppnå bästa möjliga krispiga resultat.
- Använd den inre brickan för att få bästa möjliga krispighet.
- Torka av mat med marinader före tillagning.
- Baka tårtor, pajer eller andra livsmedel med fyllning eller smet i värmetålig form behållare eller skål ovanpå den inre brickan.
- Kontrollera hur det går med maten under tillagningen. Om maten inte tillagas så snabbt som du hoppats kan du justera timern och lägga till några extra minuter på tillagningstiden.
- Ta bort maten omedelbart för att förhindra att den överkokas när tillagningen har fnished.

VISSTE DU DET?

Du kan konvertera recept som kräver en vanlig ugn genom att helt enkelt sänka temperaturen i fritösen med 10°C. Luftfrysen tillagar maten snabbare än en ugn, så kontrollera maten ofta för att undvika överkokning.

Rengöring och underhåll

Rengör apparaten efter varje användning.

De inre brickorna, lådorna och insidan av enheten har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom detta kan skada non-stick-beläggningen.

1. Dra ut kontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna. Ta bort lådorna så att fritösen svalnar snabbare.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa. Torka sedan igen med en torr trasa.

Rengöring och underhåll (fortsättning)

3. Rengör lådorna och innerbrickorna med varmt vatten, diskmedel och en svamp som inte slipar. Alternativt kan både lådan och den inre brickan tål maskindisk.

   Obs: Om du använder diskmaskin ska du ta bort silikonhörnen från de inre brickorna. Silikonhörnen är inte diskmaskinssäkra.

   Om smuts har fastnat i lådan eller på innerbrickan, fyll lådan med varmt vatten med varmt vatten och lite diskmedel. Placera innerbrickan i lådan och låt den ligga i ca 10 minuter.

> ⚠ ***VARNING:***
>
> *Sänk INTE ned huvudenheten i vatten eller någon annan vätska. Rengör inte huvudenheten i diskmaskin. Huvudenheten får endast torkas av enligt instruktionerna ovan.*

4. Rengör vid behov värmeelementet med en rengöringsborste för att avlägsna eventuella matrester.

5. Se till att alla delar är helt torra innan du sätter ihop fritösen igen och använder den.

Matlagningstabeller

Obs: dessa inställningar är en allmän vägledning. Ingredienser skiljer sig åt i storlek, form och märke, så du kan behöva justera tillagningstider och temperaturer i enlighet med detta. Kontrollera alltid att maten är genomstekt innan du äter den.

FRUSNA LIVSMEDEL				
Ingrediens	**Antal**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Panerade kycklingbiffar	3 biffar	Ingen	200°C	18-21
Kycklingnuggets	340g	Ingen	200°C	10-13
Panerade fiskfilé	6 flingo	Ingen	200°C	14-16
Fiskfångare	6-8 fsh fngers	Ingen	200°C	10-13
Pommes frites	450g	Ingen	200°C	18-22
Gyoza dumplings	300g	1 msk	200°C	12-14
Hash browns	450g	Ingen	180°C	8-10
Mozzarellapinnar	300g	Ingen	190°C	8-10
Minipizzor	2 pizzor	Ingen	200°C	12-15
Scampi	390-450g	Ingen	200°C	9-11
Pommes frites	450g	Ingen	200°C	20-22
med sötpotatis	450g	Ingen	190°C	18-22
Potatis till	285g	Ingen	190°C	13-16

GRÖNSAKER					
Ingrediens	**Antal**	**Förberedelse**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Sparris	1 gäng	Hela, stjälkarna trimmade	2 tsk	200°C	8-12
Betor	6-7 liten	Hela	None	200°C	30-35
Paprika	3 små eller 2 stora	Hela	Ingen	200°C	10-15
Broccoli	1 huvud	Skuren i 1-tums forets	1 msk	200°C	8-10
Brysselkål	450g	Halverad, stammen borttagen	1 msk	200°C	15-20
Butternut squash	680g	Skär i 1-2-tums bitar	1 msk	200°C	20-25
Morötter	450g	Skalad, skuren i 1/2-tums bitar	1 msk	200°C	13-16
Blomkål	1 huvud	Skuren i 1-tums forets	2 msk	200°C	17-20
Majskolv	2 öron, skurna i halvor	Husks borttagna	1 msk	200°C	12-15
Gröna bönor	1 påse (12oz)	Trimmad	1 msk	200°C	8-10
Grönkål (till chips)	680g	Strimlad i bitar, stjälken borttagen	Ingen	200°C	7-9
Svampar	225g	Skuren i kvartar	1 msk	200°C	7-9

GRÖNSAKER					
Ingrediens	**Antal**	**Förberedelse**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Vit potatis	680g	Skär i 1-tums klyftor	1 msk	200°C	20-22
	450g	Handskurna pommes frites*, tunna			20-24
	450g	Handskurna chips*, tjocka			19-24
	3 hela (170-225g)	Stucken med gaffel 3 gånger			30-35
Sötpotatis	680g	Skär i 1 tum stora bitar	1 msk	200°C	15-20
	3 hela (170-225g)	Stucken med gaffel 3 gånger	Ingen		36-42
Zucchini	450g	Skär i 1 tum stora bitar	1 msk	200°C	15-18

FISK OCH SKALDJUR					
Ingrediens	**Antal**	**Förberedelse**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Krabbkakor	2 kakor (170-225 g vardera)	Ingen	Borstad med olja	200°C	5-10
Hummerstjärtar	4 stjärtfenor (85-115 g vardera)	Hela	Ingen	200°C	5-8
Laxfilée	3 fla (115 g vardera)	Ingen	Borstad med olja	200°C	7-12
Räkor	450g	Hela, skalade, med stjärten på	1 msk	200°C	7-10

GÖTT					
Ingrediens	**Antal**	**Förberedelse**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Fläskkotletter	2 kotletter (280-340 g vardera)	Med eller utan ben	Ingen	170°C	7-10
Fläskfil	450g	Ingen	Borstad med olja	200°C	15-17
Korv	6 Korv	Ingen	Borstad med olja	190°C	15-20

FJÄDERFÄ					
Ingrediens	**Antal**	**Förberedelse**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Kycklingbröst	2 bröst	Ben i	Borstad med olja	200°C	25-30
	4 bröst	Benfri			22-24
Kycklinglår	2 lår	Ben i	Borstad med olja	200°C	22-28
	4 lår	Benfri			18-22
Kycklingvingar/ Trumstockar	900g	Ingen	1 msk	200°C	18-22

NÖTKÖTT					
Ingrediens	**Antal**	**Förberedelse**	**Olja**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Burgare	2 biffar på ett kvarts kilo, 80% magert kött	1/2 tum tjock	Borstad med olja	200°C	8-10
Biffar	2 biffar (225g vardera)	Hela	Borstad med olja	200°C	8-10

Diagram över uttorkning

FRUKT OCH GRÖNSAKER			
Ingrediens	**Förberedelse**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Äpplen	Kärnor, skurna i 1/8-tums skivor, sköljda i citronvatten, klappade torra	60°C	7-8
Sparris	Skär i 1-tums bitar, blancherade	60°C	6-8
Aubergine	Skalade, skurna i 1/4-tums skivor, blancherade	60°C	6-8
Bananer	Skalad, skuren i 3/8-tums skivor	60°C	8-10
Rödbeta	Skalad, skuren i 1/8-tums skivor	60°C	6-8
Färska örter	Rinsed, patted dry, stems removed	60°C	4
Ingefära	Sköljda, klappade torra, stjälkarna borttagna	60°C	6
Mango	Skalad, skuren i 3/8-tums skivor, kärnan borttagen	60°C	6-8
Svampar	Rengörs med mjuk borste (får inte tvättas)	60°C	6-8
Ananas	Skalade, skurna i 3/8-1/2-tums skivor	60°C	6-8
Jordgubbar	Skär på mitten eller i 1/2-tums skivor	60°C	6-8
Tomater	Skär i 3/8-tums skivor eller riv; ångkoka om du planerar att rehydrera	60°C	6-8

KÖTT, CHARKUTERIER			
Ingrediens	**Förberedelse**	**Temperatur**	**Tid (minuter)**
Torkat nötkött	Skär i 1/4-tums skivor, marinerade över natten	70°C	5-7
Torkad kyckling	Skär i 1/4-tums skivor, marinerade över natten	70°C	5-7
Torkat kött av kalkon	Skär i 1/4-tums skivor, marinerade över natten	70°C	5-7

Felsökning

Problem	Sannolik orsak	Lösning
Luftfrysen fungerar inte	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Tryck på Timer-knappen och +/- knapparna för att ställa in önskad tillagningstid,tryck sedan på Start/ Pause-knappen för att slå på apparaten.
Maten är inte helt tillagad	Mängden av ingredienserna i det inre brickan är för stor.	Lägg mindre satser av ingredienser i innerfacket. Mindre satser steks jämnare mer jämnt fördelade.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Tryck på knappen Temperatur och knapparna +/- för att justera temperaturen.
	Berednings/ tillagningstiden är för kort.	Tryck på Timer-knappen och +/- knapparna för att justera tillagningstidens längd. tid.
Ingredienserna steks ojämnt i fritösen	Vissa typer av livsmedel måste skakas eller vändas halvvägs genom tillagningstiden.	Ingredienser som ligger ovanpå eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas om halvvägs genom tillagningstiden. Andra livsmedel som korv.
Stekta livsmedel är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen	Du använder en typ av mat som är avsedd att tillagas i en traditionell fritös, t.ex. pommes frites, kycklingvingar kycklingvingar, nuggets etc.	Använd ugnsfärdiga livsmedel eller pensla lite olja på den nylagade maten för ett krispigare resultat.

Problem	Sannolik orsak	Lösning
Det går inte att skjuta in lådorna i apparaten ordentligt.	Det finns för mycke mat i lådorna.	Fyll inte på lådorna mer än vad som anges i tabellen på föregående sida.
Vit rök kommer ut från apparaten apparaten.	Du tillagar oljiga ingredienser.	När du steker feta ingredienser, se till att du inte steker på temperaturer över 180°C.
	Pannan innehåller fortfarande oljiga rester från den föregående användning.	Vit rök kan orsakas av fett som värms upp i den inre brickan och lådan Se till att du rengör brickan och lådan ordentligt efter varje användning.
Pommes frites av färskpotatis steks ojämnt i fritösen.	Pommes frites av färskpotatis steks ojämnt i fritösen.	Lägg pommes fritesen i blöt i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta upp dem och torka dem med hushållspapper.
	Du använde inte rätt potatistyp.	Använd färsk potatis för att säkerställa att pommes frites håller sig fräscha under stekningen.
Pommes frites av färskpotatis är inte krispiga när de kommer ut från fritösen. fritösen.	Pommes fritesens krispighet beror på mängden olja olja och vatten i pommes fritesen.	Se till att torka potatisstavarna ordentligt innan du vänder dem i en lätt olja.
		Skär potatisen i tunnare stavar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.
Varför rör sig vissa ingredienser eller blåser runt när de luftsteks?	Ibland kan fläkten frå fritösen blåsa runt lätta lätta livsmedel runt.	Använd tandpetare för att fästa lös lättviktsmat, som den översta skivan på en smörgås.

DURONIC

WEEE

UK **Information for consumers on the disposal of Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE).**

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.

FR **Information sur l'élimination des déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE).**

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.

DE **Information über Abfalllagerung 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.

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

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, ayudar 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.

IT **Information for consumers on the disposal of Waste Electrical & Electronic Equipment (WEEE).**

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 domenistici 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.

PL **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.

TR **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.

NL **Informatie over afvalverwerking voor Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).**

Dit teken geeft aan dat een product en/of bijbehorende documentatie bij verwijdering, dient te worden behandeld als Afgedankte Elektrische en Elektronische Apparatuur (AEEA).

Alle AEEA gemarkeerde producten dienen niet te worden gemengd met algemeen huishoudelijk afval, maar moeten apart worden gehouden voor de behandeling, herwinning en hergebruik van de gebruikte materialen. Voor de juiste verwerking, terugwinning en recycling; breng al het AEEA-afval naar de gemeentewerf, waar het gratis wordt geaccepteerd.

Als klanten afgedankte elektrische en elektronische apparatuur op de juiste manier weggooien, helpen ze waardevolle hulpbronnen te besparen en voorkomen ze potentiële negatieve gevolgen voor de volksgezondheid en het milieu van gevaarlijke materialen die het afval kan bevatten.

SE **Information om avfallshantering för konsumenter av elektrisk och elektronisk utrustning.**

Detta märke på en produkt och/eller medföljande dokument anger att när den ska kasseras, måste den behandlas som avfall Elektrisk och elektronisk utrustning (WEEE).

WEEE-märkta produkter får inte blandas med vanligt hushållsavfall, utan ska hållas åtskilda för behandling, återvinning och återanvändning av de material som använts. För korrekt behandling, återvinning och återanvändning, vänligen ta allt WEEE-märkt avfall till din lokala myndighets kommunala avfallsstation, där det tas emot kostnadsfritt.

Om kunderna kasserar avfall från elektrisk och elektronisk utrustning på rätt sätt hjälpa till att spara värdefulla resurser och förhindra eventuella negativa effekter på människors hälsa och miljön, av eventuella farliga material som avfallet kan innehålla.

DURONIC