

DURONIC

Creative Consumer Products



FG19

Air Fryer Grill

PLEASE READ ALL THE INSTRUCTIONS BEFORE USE



duronic.com



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



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



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



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

Contents

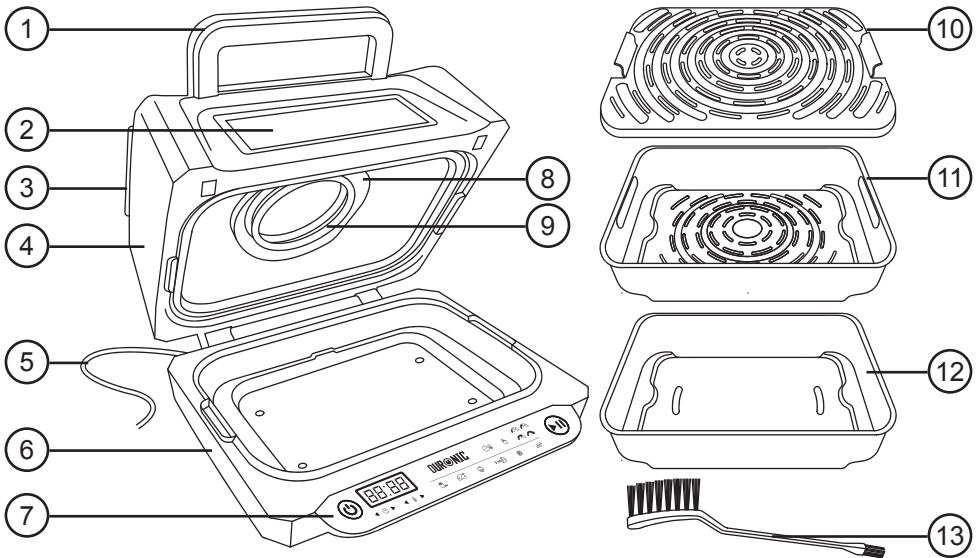
English Manual	3
Manuel d'utilisation en français	21
Gebrauchsanleitung auf Deutsch	39
Manual de Instrucciones en Español	57
Manuale D'istruzioni In Italiano	75
Instrukcja obsługi. Polski	93
Türkçe Kullanım Kılavuzu	111
Gebruikershandleiding Nederlands	129
Svensk manual	147

English Manual

Features and Specifications

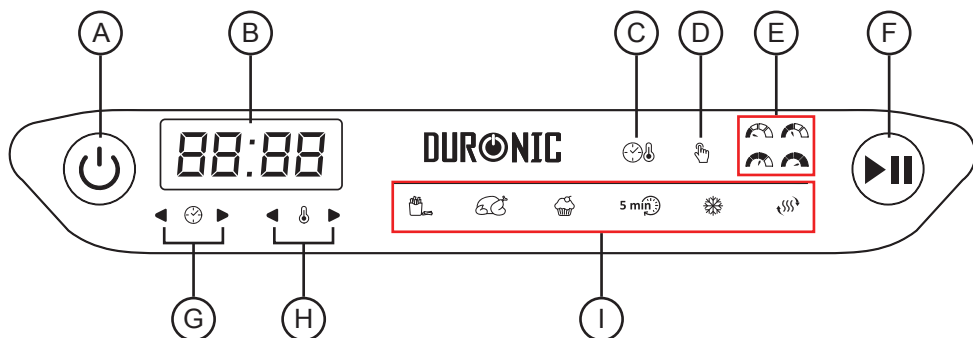
Product Code	Dimensions	Cable Length	Unit Weight
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Temperature Range	Timer Range	Power	Voltage
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

Components



- | | |
|------------------|--------------------------|
| 1. Handle | 8. Splash Guard |
| 2. Window | 9. Heating Coils and Fan |
| 3. Vent | 10. Grill Plate |
| 4. Hood | 11. Inner Basket |
| 5. Power Cable | 12. Outer Tray |
| 6. Main Unit | 13. Cleaning Brush |
| 7. Control Panel | |

Control Panel Buttons



- A. Power Button
- B. LED Display
- C. Manual Mode Button
- D. Quick Select Button
- E. Quick Select Modes
- F. Start / Pause Button
- G. Time Buttons
- H. Temperature Buttons
- I. Preset Modes

Quick Select Modes

Time: 20min (1 - 30min)			
Low	Medium	High	Max
150°C	175°C	205°C	230°C

Preset Modes

Icon	Setting	Time	Temperature
	Air Fry	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Roast	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Bake	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Fast Cook	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Defrost	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Reheat	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°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 grill 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 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 grill with wet hands.
- To clean, wipe the main unit with a well-wrung wet cloth. Do not submerge it in water or other liquids. The cooking trays can be cleaned by hand with warm water and soap, or alternatively, cleaned in the dishwasher.
- Do not fill the trays or the bottom of the grill 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. Use the handle to open the grill only.
- Keep the metal heating element free from grease or debris.
- Cooking should only be done in the removable trays provided.

Safety Information (Continued)

- Do not add water or ingredients without the Outer Tray in place.
- Before inserting the trays into the main unit, ensure the inside of the unit is clean and dry by wiping with a soft cloth.
- Ensure the hood is 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 open the grill.
- The surface below the appliance may become hot during use. Always use this appliance on a heatproof surface.
- The trays become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact with them while removing from the appliance.
- After removing the trays 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 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.
- Never leave the appliance unattended during operation.

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 trays with warm water and dishwashing liquid. Dry thoroughly.
4. Position the main unit on a dry level heat-proof surface away from other sources of heat.
5. Plug in the power cable into the nearest wall socket. DO NOT let the cable hang over the edges of worktops or touch hot surfaces.
6. Do not put anything on top of the appliance or covering the air outlets or inlets; this will disrupt the airflow and can affect the air-frying result.

How to Use

- Wash all components before use and make sure they have been thoroughly cleaned and dried.
- Make sure the air fryer grill is on a flat, stable, heat-proof surface and then plug in to the mains.
- Place the outer tray inside the main unit. Always cook with the outer tray inside the unit.
- Put the inner basket or grill plate inside the outer tray, or use the outer tray alone as a roasting tin.
- Fill with your food. If you want to cook chips, vegetables or fish fingers, use the inner basket. If you want to grill chicken or fish, place the grill plate inside the outer tray instead and put your ingredients on top of that.
- Pull the cover down and press the power button.
- Follow the instructions for 'Manual Select', 'Quick Select', or '6 Preset Modes'.

How to Use (continued)

Manual Select



To manually choose the time and temperature settings;

- Press the manual button on the control panel. The button will flash when selected.
- Use the Temperature +/- buttons and Time +/- buttons on the control panel to increase or decrease each of them to the desired setting.
- Press the Start/Pause button to start cooking. The light inside the airfryer will turn on.
- When the timer ends the air fryer will make a beep 3 times and the word 'END' will appear. The grill will then enter 'warm mode' until the grill is opened.
- The air fryer will beep a few times before turning off.

Quick Select



There are four pre-set temperatures (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Press the Quick Select touch button.
- Pressing the button repeatedly will switch between the temperatures until you reach your desired temperature. You can view the temperature on the display.
- Press the Start/Pause button to start cooking for 20 minutes. The light inside the airfryer will turn on.
- When the timer ends the air fryer will make a beep 3 times and the word 'END' will appear. The grill will then enter 'warm mode' until the grill is opened.
- The air fryer will beep a few times before turning off.

How to Use (continued)

6 Preset Modes



There are 6 pre-set modes that have the temperature and time already selected in accordance to what it is cooking; air fry, roast, bake, fast cook, defrost and reheat. The temperature and timing can still be edited after selecting them to suit your preferences and needs. (*Refer to 'Control Panel Buttons' page*)

- Press one of the preset buttons on the control panel. The button will flash when selected.
- To manually choose the time and temperature settings, use the Temperature +/- buttons and Time +/- buttons on the control panel to increase or decrease each of them to the desired setting.
- Press the Start/Pause button to start cooking. The light inside the airfryer will turn on.
- When the timer ends the air fryer will make a beep 3 times and the word 'END' will appear. The grill will then enter 'warm mode' until the grill is opened.
- The air fryer will beep a few times before turning off.

Pausing when cooking

Depending on the type of food you are cooking, you may need to flip, turn, or shake the contents of the grill to ensure the food is cooked evenly. Press the Start/Pause button to pause cooking. Be careful of hot steam when opening the hood.

Please Note: If the grill is opened whilst it is cooking the food, the fan and heat will automatically turn off. When the lid is shut again, cooking will resume. For your safety we advise to still use the Start/Pause button.

How to Use (continued)

**CAUTION:**

- *Be careful when opening the hood.*
- *Do not use the grill without the outer tray.*
- *Do not fill the air fryer grill with oil.*
- *Do not overfill the trays. Leave some clearance space above and around 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 hood is closed properly before operating.*
- *The inside and trays become extremely hot during the cooking process. Avoid physical contact while removing the plates from the appliance.*
- *Always use the handle to open 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 trays on a heat-resistant surface after removing from the unit.*
- *Use utensils to touch or move the hot food. Ensure to use silicone or wooden utensils that will not scratch the trays.*

Cleaning and Maintenance

Clean the appliance after every use.

The trays 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 grill cool down more quickly.
2. Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. Then wipe again with a dry cloth.
3. Clean the trays with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Alternatively, the trays are all dishwasher-safe.

If there is stubborn dirt stuck to the trays, fill a basin with hot water and some washing up liquid. Put the tray into the basin and leave to soak for approximately 10 minutes. Use the cleaning brush to help remove the stubborn dirt.

**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 splash guard with the cleaning brush to remove any food residue. Be careful not to damage any of the parts.
5. Ensure that every part is dried completely before re-assembling and using the air fryer grill.

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 +/- 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 tray is too much.	Put smaller batches of ingredients in the tray. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Press the Temperature +/- buttons to adjust the temperature.
	The preparation/cooking time is too short.	Press the Timer button +/- buttons to adjust the length of cooking time.
The ingredients are fried unevenly in the air fryer	Certain types of food need 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.

Troubleshooting (continued)

Problem	Probable Cause	Solution
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients ensure that you do not cook at temperatures over 180°C.
	The tray still contains greasy residues from the previous use.	White smoke can be caused by grease heating up in the tray and air fryer grill. Make sure you clean the tray and air fryer grill 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.

Cooking Charts

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

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

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

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

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

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

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

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

Dehydration Charts

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

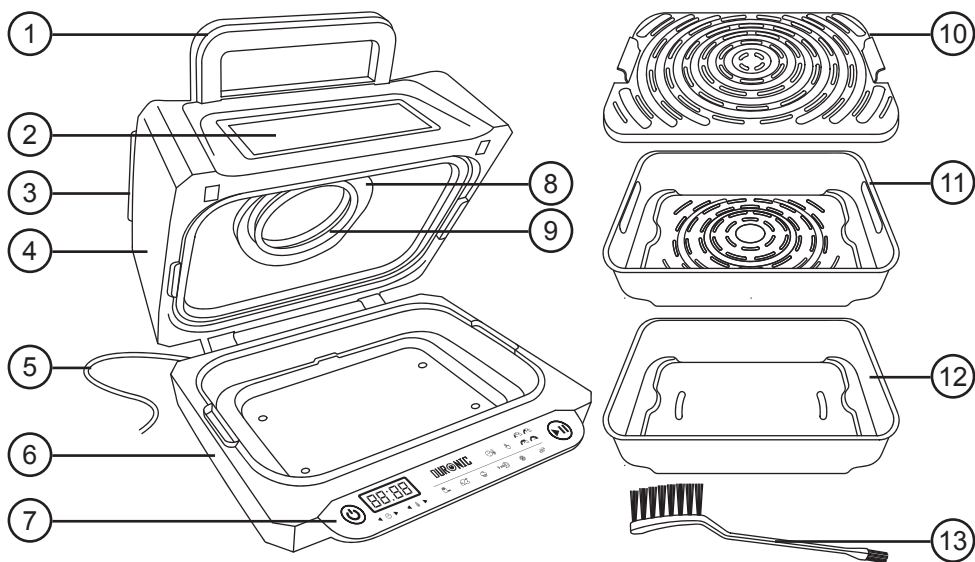
MEAT, POULTRY			
Ingredient	Preparation	Temperature	Time (hours)
Beef jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	70°C	5-7
Chicken jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	70°C	5-7
Turkey jerky	Cut in 1/4-inch slices, marinated overnight	70°C	5-7

Manuel d'utilisation en français

Caractéristiques et Spécifications

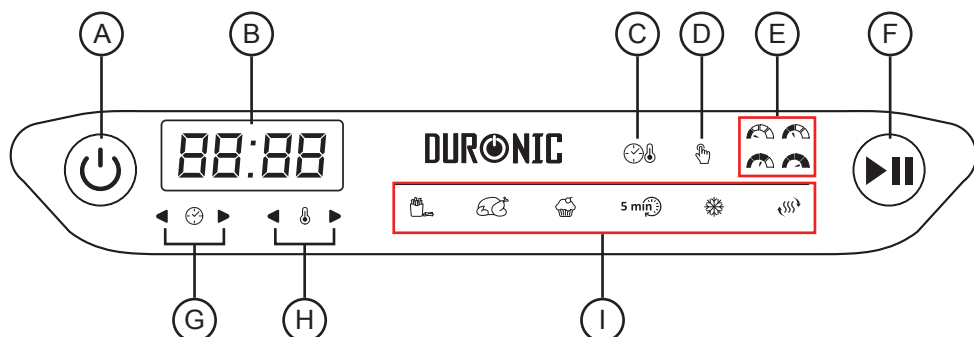
Code produit	Dimensions	Longueur du câble	Poids
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Plage de température	Plage de minuterie	Puissance	Tension
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

Composants



- | | |
|-------------------------|---|
| 1. Poignée | 8. Protection anti-éclaboussures |
| 2. Fenêtre | 9. Résistances chauffantes et ventilateur |
| 3. Fente d'aération | 10. Plaque de gril |
| 4. Capot | 11. Panier intérieur |
| 5. Câble d'alimentation | 12. Plateau extérieur |
| 6. Unité principale | 13. Brosse de nettoyage |
| 7. Panneau de commande | |

Touches du Panneau de Commande



- A. Touche d'alimentation
- B. Affichage LED
- C. Touche de Mode Manuel
- D. Touche de Sélection Rapide
- E. Modes de Sélection Rapide
- F. Touche Démarrer / Pause (Start / Pause)
- G. Touche de Minuterie / Temps
- H. Touches de Température
- I. Modes Prédéfinis

Modes de Sélection Rapide

Temps: 20min (1 - 30min)			
Bas	Moyen	Elevé	Max
150°C	175°C	205°C	230°C

Modes Prédéfinis

Icône	Réglage	Temps	Température
	Friteuse à air	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Rôtir	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Cuire	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Cuisson rapide	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Décongeler	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Réchauffer	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

Informations de Sécurité

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET LE CONSERVER POUR RÉFÉRENCE FUTURE

- Cet appareil est destiné uniquement à une utilisation en intérieur/domestique. Ne pas utiliser à l'extérieur.
- Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation commerciale ou industrielle; il est uniquement destiné à une utilisation domestique.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou manquant d'expérience et de connaissances, sauf si elles ont été supervisées ou instruites quant à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être étroitement surveillés à tout moment pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Utilisez l'appareil hors de portée des enfants car il devient très chaud et contient des aliments chauds.
- Ne faites pas fonctionner cet appareil si le câble d'alimentation ou la fiche est endommagé. Si l'un ou l'autre est endommagé, retournez-le à Duronic pour un entretien ou une réparation par un technicien professionnel.
- Ne tentez jamais de remplacer les pièces et de réparer l'appareil vous-même. Ne modifiez pas l'appareil de quelque manière que ce soit qui ne soit pas décrite dans les instructions d'utilisation. L'appareil contient des pièces sous tension. Les réparations ne doivent être effectuées que par Duronic, en utilisant des pièces de rechange et des accessoires d'origine.
- Si une rallonge est nécessaire pour atteindre l'appareil à une prise de courant trop éloignée de la portée du câble accompagnant l'appareil, veuillez vous assurer que:
 - la puissance électrique marquée de la rallonge est au moins égale à la puissance électrique de l'appareil.
 - la rallonge est de type mis à la terre.
 - aucun autre appareil n'est branché sur la même rallonge.
 - le câble de rallonge est positionné en toute sécurité pour éviter qu'il ne soit tiré par des enfants ou des animaux ou qu'il ne fasse trébucher.

Informations de Sécurité (Suite)

- Faites toujours fonctionner l'appareil sur une surface sèche, lisse, plane et stable. Ne placez pas la friteuse à air sur ou à côté d'une surface chaude.
- Positionnez l'appareil et son câble d'alimentation à l'arrière de la surface de travail, bien hors de portée des enfants.
- Ne couvrez pas les ouvertures d'aération pendant que l'appareil fonctionne.
- 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 l'appareil.
- Débranchez la fiche de la prise secteur si vous vous absentez pendant de longues périodes.
- Ne débranchez jamais la fiche en tirant sur le câble d'alimentation.
- Débranchez de la prise secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de commande à distance séparé.
- Ne laissez pas le câble d'alimentation pendre au bord de la table ou du comptoir, ni toucher des surfaces chaudes.
- N'utilisez l'appareil que pour cuisiner ou réchauffer des aliments.
- Ne faites pas fonctionner la friteuse à air avec les mains mouillées.
- Pour nettoyer, essuyez l'unité principale avec un chiffon humide bien essoré. Ne l'immergez pas dans l'eau ou d'autres liquides. Les plateaux de cuisson peuvent être nettoyés à la main avec de l'eau tiède et du savon, ou alternativement, nettoyés au lave-vaisselle.
- Ne remplissez pas les plateaux ou le fond de la friteuse avec de l'huile car cela peut provoquer un risque d'incendie.
- Ne touchez pas l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne ou juste après utilisation. Utilisez la poignée pour ouvrir uniquement la friteuse.
- Gardez l'élément chauffant métallique exempt de graisse ou de débris.
- La cuisson ne doit être effectuée que dans les plateaux amovibles fournis.
- N'ajoutez pas d'eau ou d'ingrédients sans que le plateau extérieur ne soit en place.

Informations de Sécurité (Suite)

- Avant d'insérer les plateaux dans l'unité principale, assurez-vous que l'intérieur de l'unité est propre et sec en essuyant avec un chiffon doux.
- Assurez-vous que le capot est complètement fermé avant de faire fonctionner l'appareil.
- Pendant la cuisson à air chaud, de la vapeur chaude est libérée par les orifices de sortie d'air. Gardez vos mains et votre visage à une distance de sécurité de la vapeur et des orifices de sortie d'air.
- Faites attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous ouvrez la friteuse grill.
- La surface sous l'appareil peut devenir chaude pendant l'utilisation. Utilisez toujours cet appareil sur une surface résistante à la chaleur.
- Les plateaux deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Évitez tout contact physique avec eux lors de leur retrait de l'appareil.
- Après avoir retiré les plateaux 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 cesse 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 les restes brûlés sont retirés et que les plateaux intérieurs sont nettoyés.
- Ne nettoyez aucune partie de cet appareil avec des tampons à récurer métalliques. Des morceaux peuvent se détacher du tampon et toucher des parties électriques, créant un risque de choc électrique. Cela peut également rayer la surface de l'appareil ou des tiroirs et causer des dommages.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

Avant la première utilisation

1. Retirez tous les matériaux d'emballage. Vérifiez qu'il ne manque aucune pièce. Certains autocollants, tels que le guide des modes, doivent rester 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 plateaux avec de l'eau tiède et du liquide vaisselle. Séchez soigneusement.
4. Placez l'unité principale sur une surface sèche, plane 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 l'appareil, ne couvrez pas les sorties ou entrées d'air; cela perturberait le flux d'air et pourrait affecter le résultat de la friture à air.

Mode d'emploi

- Lavez tous les composants avant utilisation et assurez-vous qu'ils ont été soigneusement nettoyés et séchés.
- Assurez-vous que la friteuse à air est sur une surface plate, stable et résistante à la chaleur, puis branchez-la sur le secteur.
- Placez le plateau extérieur à l'intérieur de l'unité principale. Cuisinez toujours avec le plateau extérieur à l'intérieur de l'unité.
- Placez le panier intérieur ou la plaque de gril à l'intérieur du plateau extérieur, ou utilisez uniquement le plateau extérieur comme plat de rôtissage.
- Remplissez avec vos aliments. Si vous souhaitez cuire des frites, des légumes ou des bâtonnets de poisson, utilisez le panier intérieur. Si vous souhaitez griller du poulet ou du poisson, placez plutôt la plaque de gril à l'intérieur du plateau extérieur et mettez vos ingrédients dessus.
- Abaissez le couvercle et appuyez sur la touche d'alimentation.
- Suivez les instructions pour la "Sélection Manuelle", la "Sélection Rapide", ou les "6 Modes Prédéfinis".

Mode d'emploi (Suite)

Sélection Manuelle



Pour choisir manuellement les réglages de temps et de température;

- Appuyez sur la touche manuelle sur le panneau de commande. La touche clignotera lorsqu'elle sera sélectionnée.
- Utilisez les touches de température +/- et les touches de temps +/- sur le panneau de commande pour augmenter ou diminuer chacun d'eux jusqu'au réglage désiré.
- Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour commencer la cuisson. La lumière à l'intérieur de la friteuse à air s'allumera.
- Lorsque le minuteur se termine, la friteuse à air émettra trois bips et le mot "END" (fin) apparaîtra. Le gril passera ensuite en "mode de maintien au chaud" jusqu'à ce que le gril soit ouvert.
- La friteuse à air émettra quelques bips avant de s'éteindre.

Sélection Rapide



Il y a quatre températures préréglées (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Appuyez sur la touche tactile de sélection rapide.
- Appuyer plusieurs fois sur la touche fera passer entre les températures jusqu'à ce que vous atteigniez la température souhaitée. Vous pouvez voir la température sur l'écran.
- Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour commencer la cuisson pendant 20 minutes. La lumière à l'intérieur de la friteuse à air s'allumera.
- Lorsque le minuteur se termine, la friteuse à air émettra trois bips et le mot "END" (fin) apparaîtra. Le gril passera ensuite en "mode de maintien au chaud" jusqu'à ce que le gril soit ouvert.
- La friteuse à air émettra quelques bips avant de s'éteindre.

Mode d'emploi (Suite)

6 Modes Prédéfinis



Il y a 6 modes prédéfinis qui ont déjà la température et le temps sélectionnés conformément à ce qui est cuisiné ; friture à air, rôtissage, cuisson, cuisson rapide, décongélation et réchauffage. La température et le temps peuvent toujours être modifiés après leur sélection pour répondre à vos préférences et besoins. (Se référer à la page “Touches du Panneau de Commande”).

- Appuyez sur l'une des touches prédéfinies sur le panneau de commande. La touche clignotera lorsqu'elle sera sélectionnée.
- Pour choisir manuellement les réglages de temps et de température, utilisez les touches de température +/- et les touches de temps +/- sur le panneau de commande pour augmenter ou diminuer chacun d'eux jusqu'au réglage désiré.
- Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour commencer la cuisson. La lumière à l'intérieur de la friteuse à air s'allumera.
- Lorsque le minuteur se termine, la friteuse à air émettra trois bips et le mot “END” (fin) apparaîtra. Le gril passera ensuite en “mode de maintien au chaud” jusqu'à ce que le gril soit ouvert.
- La friteuse à air émettra quelques bips avant de s'éteindre.

Pause pendant la cuisson

Selon le type d'aliment que vous cuisinez, vous devrez peut-être retourner, tourner ou secouer le contenu du gril pour vous assurer que les aliments sont cuits uniformément. Appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour mettre en pause la cuisson. Faites attention à la vapeur chaude lors de l'ouverture du capot.

Remarque: Si le gril est ouvert pendant la cuisson des aliments, le ventilateur et la chaleur s'éteindront automatiquement. Lorsque le couvercle est refermé, la cuisson reprendra. Pour votre sécurité, nous vous conseillons quand même d'utiliser la touche Démarrer/Pause.

Mode d'emploi (Suite)



AVERTISSEMENT:

- *Soyez prudent lorsque vous ouvrez le capot.*
- *Ne pas utiliser le gril sans le plateau extérieur.*
- *Ne remplissez pas la friteuse à air de matières grasses ou de l'huile.*
- *Ne surchargez pas les plateaux. Laissez un espace libre au-dessus et autour des aliments afin que l'air chaud puisse circuler correctement. En outre, la surcharge peut causer des blessures personnelles, des dommages matériels ou affecter l'utilisation sûre de l'appareil.*
- *Assurez-vous toujours que le capot est correctement fermé avant de mettre en marche.*
- *L'intérieur et les plateaux deviennent extrêmement chauds pendant le processus de cuisson. Évitez tout contact physique lors du retrait des plateaux de l'appareil.*
- *Utilisez toujours la poignée pour ouvrir l'appareil. Ne touchez pas le corps du tiroir ou le plateau intérieur pendant la cuisson. Laissez refroidir pendant 30 minutes avant de tenter de toucher ou de nettoyer ces pièces.*
- *Placez TOUJOURS les plateaux sur une surface résistante à la chaleur après les avoir retirés de l'unité.*
- *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 les plateaux.*

Nettoyage et Maintenance

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

Les plateaux et l'intérieur de l'unité sont revêtus d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine en métal ou de matériaux abrasifs pour les nettoyer, car cela pourrait endommager le revêtement antiadhésif.

1. Débranchez l'appareil de la prise murale et laissez-le refroidir. Retirez les tiroirs pour permettre au gril de la friteuse à air de refroidir plus rapidement.
2. Essuyez l'extérieur de l'appareil avec un chiffon humide. Puis essuyez de nouveau avec un chiffon sec.
3. Nettoyez les plateaux avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive. Alternativement, les plateaux sont tous compatibles avec le lave-vaisselle.

Si des résidus tenaces sont collées aux plateaux, remplissez un bassin d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez le plateau dans le bassin et laissez tremper pendant environ 10 minutes. Utilisez la brosse de nettoyage pour aider à enlever les résidus tenaces.



AVERTISSEMENT:

NE plongez PAS 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 le garde-éclaboussures avec la brosse de nettoyage pour éliminer les résidus alimentaires. Veillez à ne pas endommager les pièces.
5. Assurez-vous que chaque pièce est complètement sèche avant de les réassembler et d'utiliser la friteuse à air.

Guide de dépannage

Problème	Cause Probable	Solution
La friteuse à air ne fonctionne pas	L'appareil n'est pas branché sur le secteur.	Branchez la fiche secteur dans une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Appuyez sur les touches de réglage du minuteur +/- pour régler le temps de préparation requis, puis appuyez sur la touche Démarrer/Pause pour allumer l'appareil.
Les aliments ne sont pas entièrement cuits	La quantité d'ingrédients dans le plateau est trop importante.	Mettez de plus petites quantités d'ingrédients dans le plateau. Les petites quantités sont plus uniformément frites.
	La température réglée est trop basse.	Appuyez sur les touches de réglage de la température +/- pour ajuster la température.
	Le temps de préparation/cuisson est trop court.	Appuyez sur les touches de réglage du minuteur +/- pour ajuster 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 se trouvent sur le dessus ou qui se croisent (par exemple les frites) doivent être secoués à mi-cuisson. D'autres aliments comme les saucisses peuvent nécessiter d'être retournés ou secoués.
Les aliments frits ne sont pas croustillants en sortant 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, des nuggets, etc.	Utilisez des aliments prêts à cuire au four ou badigeonnez légèrement d'huile les aliments fraîchement préparés pour un résultat plus croustillant.

Guide de dépannage (Suite)

Problème	Cause Probable	Solution
De la fumée blanche sort de l'appareil	Vous préparez des ingrédients gras.	Lors de la friture d'ingrédients gras, assurez-vous de ne pas cuire à des températures supérieures à 180°C.
	Le plateau contient encore des résidus gras de l'utilisation précédente.	La fumée blanche peut être causée par la graisse chauffant dans le plateau et le gril de la friteuse à air. Assurez-vous de nettoyer correctement le plateau et le gril de la friteuse à air après chaque utilisation.
Les frites de pommes de terre fraîches sont frites de manière inégale dans la friteuse à air.	Vous n'avez pas trempé correctement les frites de pommes de terre avant de les frire..	Trempez les frites dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes; sortez-les et séchez-les avec du papier absorbant.
	Vous n'avez pas utilisé le bon type de pomme de terre.	Utilisez des pommes de terre fraîches pour garantir que les frites restent fermes pendant la friture.
Les frites de pommes de terre fraîches ne sont pas croustillantes à la sortie de la friteuse à air.	La croustillance 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 enrober légèrement d'huile.
		Coupez la pomme de terre en bâtonnets plus fins pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Pourquoi certains ingrédients bougent-ils ou soufflent-ils autour lors de la friture à air ?	De temps en temps, le ventilateur de la friteuse à air fera souffler des aliments légers.	Utilisez des cure-dents pour fixer les aliments légers, comme la tranche supérieure d'un sandwich.

Tableaux de cuisson

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

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

LEGUMES					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Asperges	1 tas	Entières, tiges taillées	2 cuillères à café	200°C	8-12
Betteraves	6-7 petites	Entières	Non	200°C	30-35
Poivrons	3 petits or 2 grands	Entiers	Non	200°C	10-15
Broccoli	1 tête	Coupé en bouquet	1 cuillère à soupe	200°C	8-10
Choux de Bruxelles	450g	Coupés en deux, tige retirée	1 cuillère à soupe	200°C	15-20
Courge butternut	680g	Couper en morceaux de 2 à 5 cm	1 cuillère à soupe	200°C	20-25
Carottes	450g	Pelées coupées en morceaux de 2 à 5 cm	1 cuillère à soupe	200°C	13-16
Choufleur	1 tête	Coupé en bouquet de 5 cm	2 cuillères à café	200°C	17-20
Epis de maïs	2 épis, coupés en deux	Coques enlevées	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*, fines			20-24
	450g	Morceaux coupés à la main*, épais			19-24
	3 pdt entières (170-225g)	Piquées à la fourchette 3 fois			30-35
Patates douces	680g	Coupées en morceaux de 2 cm	1 cuillère à soupe	200°C	15-20
	3 pdt entières (170-225g)	Piquées à la fourchette 3 fois	Non		36-42
Courgette	450g	Coupées en morceaux de 2 cm	1 cuillère à soupe	200°C	15-18

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

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

VOLAILLE					
Ingrédient	Quantité	Préparation	Huile	Température	Temps (mins)
Filets de poulet	2 filets	Avec l'os	Badigeonnés d'huile	200°C	25-30
	4 filets	Sans os			22-24
Cuisses de poulet	2 cuisses	Avec l'os	Badigeonnés 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	Badigeonnés d'huile	200°C	8-10
Steaks	2 steaks (225g chacun)	Entiers	Badigeonnés 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

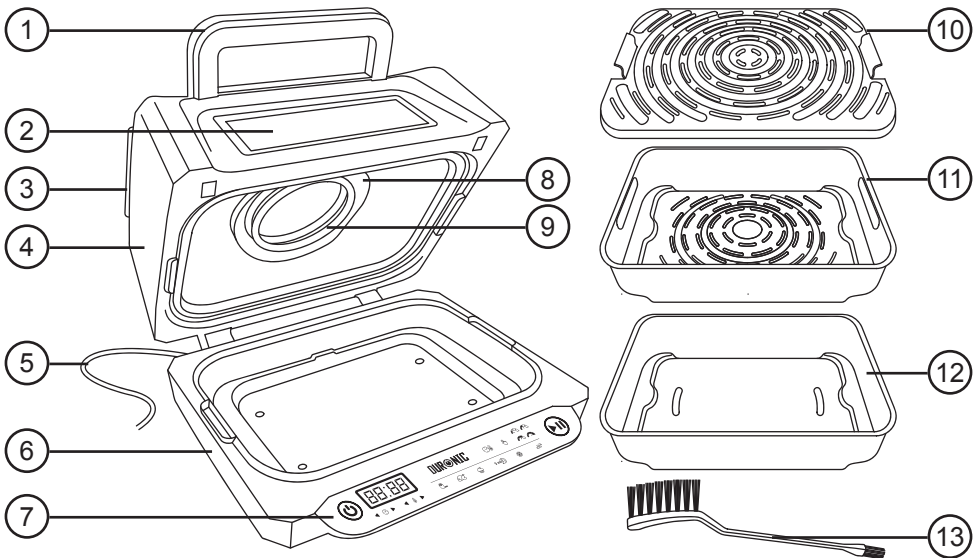
VIANDE, VOLAILLE			
Ingrédient	Préparation	Température	Temps (mins)
Boeuf séché	Coupé en tranches, mariné pendant la nuit	70°C	5-7
Poulet séché	Coupé en tranches, mariné pendant la nuit	70°C	5-7
Dinde séchée	Coupée en tranches, marinée pendant la nuit	70°C	5-7

Gebrauchsanleitung auf Deutsch

Eigenschaften und Spezifikationen

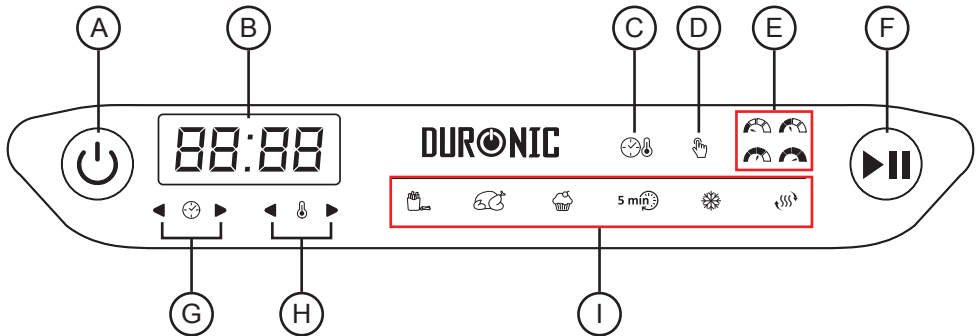
Produktcode	Maße	Kabellänge	Gewicht
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Temperaturbereich	Timer Bereich	Leistung	Spannung
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

Komponenten



- | | |
|---------------|--------------------------------|
| 1. Griff | 8. Spritzschutz |
| 2. Fenster | 9. Heizspiralen und Ventilator |
| 3. Lüftung | 10. Grillplatte |
| 4. Abdeckung | 11. Innenkorb |
| 5. Netzkabel | 12. Außenschale |
| 6. Hauptgerät | 13. Reinigungsbürste |
| 7. Bedienfeld | |

Bedienfeld-Tasten



- A. Ein-/Aus-Taste
- B. LED-Display
- C. Manuelle Modus-Taste
- D. Schnellauswahl-Taste
- E. Schnellauswahl Modi
- F. Start-/Pause-Taste
- G. Zeiteinstellungstasten
- H. Temperatureinstellungstasten
- I. Voreingestellte Programme

Schnellauswahl Modi

Zeit: 20 Minuten (1 - 30 Minuten)			
Niedrig	Mittel	Hoch	Max
150°C	175°C	205°C	230°C

Voreingestellte Programme

Symbol	Einstellung	Zeit	Temperatur
	Frittieren	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Rösten	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Backen	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Schnell kochen	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Auftauen	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Erwärmen	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

Sicherheitsinformationen

BITTE LESEN SIE DIESES HANDBUCH SORGFÄLTIG DURCH UND BEWAHREN SIE ES ZUM SPÄTEREN NACHLESEN AUF

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Innenbereich/Haushalt vorgesehen. Nicht im Freien verwenden.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Gebrauch konzipiert; es ist nur für den Haushaltsgebrauch gedacht.
- Das Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, es sei denn, sie wurden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder angewiesen.
- Kinder sollten stets 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 heißes Essen enthalten wird.
- Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist. Falls eines der beiden beschädigt ist, senden Sie es zur Reparatur oder Wartung an Duronic.
- Versuchen Sie niemals, die Teile selbst auszutauschen oder das Gerät selbst zu reparieren. Ändern Sie das Gerät nicht in einer Weise, die nicht in den Gebrauchsanweisungen beschrieben ist. Das Gerät enthält stromführende Teile. Reparaturen dürfen nur von Duronic unter Verwendung von Original-Ersatzteilen und -Zubehör durchgeführt werden.
- Wenn ein Verlängerungskabel benötigt wird, stellen Sie sicher, dass:
 - die markierte elektrische Nennleistung des Verlängerungskabels mindestens so hoch ist wie die des Geräts.
 - das Verlängerungskabel geerdet ist.
 - kein anderes Gerät an das gleiche Verlängerungskabel angeschlossen ist.
 - das Verlängerungskabel sicher positioniert ist, um zu verhindern, dass es von Kindern oder Tieren gezogen oder über es gestolpert wird.

Sicherheitsinformationen (fortlaufend)

- Betreiben Sie das Gerät immer auf einer trockenen, glatten, ebenen und stabilen Oberfläche. Stellen Sie den Air Fryer Grill nicht auf oder neben eine heiße Oberfläche.
- Positionieren Sie das Gerät und sein Netzkabel nach hinten zur Arbeitsfläche, außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen während des Betriebs des Geräts nicht ab.
- Lassen Sie mindestens 10 cm Freiraum an der Rückseite und den Seiten sowie 10 cm Freiraum über dem Gerät; stellen Sie nichts auf das Gerät.
- Trennen Sie den Netzstecker von der Steckdose, wenn Sie längere Zeit abwesend sind.
- Trennen Sie den Stecker niemals durch Ziehen am Netzkabel.
- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist und vor der Reinigung.
- Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem externen Timer oder separatem Fernbedienungssystem vorgesehen.
- Lassen Sie das Netzkabel nicht über den Rand des Tisches oder der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
- Verwenden Sie das Gerät nur zum Kochen oder Erwärmen von Speisen.
- Betreiben Sie den Air Fryer Grill nicht mit nassen Händen.
- Wischen Sie das Hauptgerät zur Reinigung mit einem gut ausgewringenen, feuchten Tuch ab. Tauchen Sie es nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Die Backbleche können von Hand mit warmem Wasser und Seife gereinigt oder alternativ in der Spülmaschine gereinigt werden.
- Füllen Sie die Backbleche oder den Boden des Grills nicht mit Öl, da dies eine Brandgefahr verursachen kann.
- Berühren Sie das Innere des Geräts während des Betriebs oder direkt danach nicht. Verwenden Sie den Griff, um den Grill nur zu öffnen.
- Halten Sie das Heizelement frei von Fett oder Ablagerungen.
- Das Kochen sollte nur in den bereitgestellten entnehmbaren Backblechen erfolgen.

Sicherheitsinformationen (fortlaufend)

- Fügen Sie kein Wasser oder Zutaten ohne die Außenschale hinzu.
- Stellen Sie sicher, dass das Innere des Geräts vor dem Einsetzen der Backbleche sauber und trocken ist, indem Sie es mit einem weichen Tuch abwischen.
- Stellen Sie sicher, dass die Abdeckung vollständig geschlossen ist, bevor Sie das Gerät betreiben.
- Während des Heißluftfrittierens wird heißer Dampf durch die Luftauslassöffnungen freigesetzt. Halten Sie Ihre Hände und Ihr Gesicht in sicherem Abstand vom Dampf und den Luftauslassöffnungen.
- Seien Sie vorsichtig bei heißem Dampf und heißer Luft, wenn Sie den Grill öffnen.
- Die Oberfläche unter dem Gerät kann während des Gebrauchs heiß werden. Verwenden Sie dieses Gerät immer auf einer hitzebeständigen Oberfläche.
- Die Backbleche werden während des Kochvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie physischen Kontakt damit, während Sie sie aus dem Gerät entfernen.
- Nach dem Entfernen der Backbleche aus dem Hauptgerät, legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.
- Wenn dunkler Rauch aus dem Gerät kommt, ziehen Sie sofort den Stecker und warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufhört, bevor Sie die Schubladen aus dem Gerät entfernen.
- Lassen Sie das Gerät etwa 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie nach dem Kochen sicher, dass alle verbrannten Rückstände entfernt und die inneren Schalen gereinigt sind.
- Reinigen Sie keinen Teil dieses Geräts mit Metallspülschwämmen. Teile können vom Schwamm abbrechen und elektrische Teile berühren, wodurch die Gefahr eines elektrischen Schlags besteht. Es kann auch die Oberfläche des Geräts oder der Schubladen zerkratzen und beschädigen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.

Vor der ersten Verwendung

1. Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie, ob keine Teile fehlen. Einige Aufkleber, wie der Modus-Leitfaden, sollen dauerhaft auf dem Gerät bleiben.
2. Reinigen Sie das Äußere des Hauptgeräts mit einem gut ausgewrungenen Schwamm oder Tuch.
3. Reinigen Sie die Backbleche mit warmem Wasser und Spülmittel. Gründlich trocknen.
4. Stellen Sie das Hauptgerät auf eine trockene, ebene, hitzebeständige Oberfläche, weg von anderen Wärmequellen.
5. Stecken Sie das Netzkabel in die nächstgelegene Steckdose. LASSEN SIE DAS KABEL NICHT ÜBER DIE KANTEN DER ARBEITSPLATTE HÄNGEN ODER HEIßE OBERFLÄCHEN BERÜHREN.
6. Legen Sie nichts auf das Gerät oder decken Sie die Luftauslässe oder -einlässe ab; dies würde den Luftstrom stören und das Ergebnis des Heißluftfrittierens beeinträchtigen.

Verwendung

- Waschen Sie alle Komponenten vor der Verwendung und stellen Sie sicher, dass sie gründlich gereinigt und getrocknet sind.
- Stellen Sie sicher, dass der Air Fryer Grill auf einer flachen, stabilen, hitzebeständigen Oberfläche steht und schließen Sie ihn dann an das Stromnetz an.
- Legen Sie die Außenschale in das Hauptgerät. Kochen Sie immer mit der Außenschale im Gerät.
- Legen Sie den Innenkorb oder die Grillplatte in die Außenschale oder verwenden Sie die Außenschale allein als Bräter.
- Füllen Sie das Gerät mit Ihren Lebensmitteln. Wenn Sie Pommes, Gemüse oder Fischstäbchen zubereiten möchten, verwenden Sie den Innenkorb. Wenn Sie Hühnchen oder Fisch grillen möchten, legen Sie die Grillplatte in die Außenschale und legen Sie Ihre Zutaten darauf.
- Ziehen Sie die Abdeckung herunter und drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.
- Folgen Sie den Anweisungen für „Manuelle Auswahl“, „Schnellauswahl“ oder „6 voreingestellte Programme“.

Verwendung (fortlaufend)

Manuelle Auswahl



Um die Zeit- und Temperatureinstellungen manuell auszuwählen;

- Drücken Sie die manuelle Taste auf dem Bedienfeld. Die Taste blinkt, wenn sie ausgewählt ist.
- Verwenden Sie die Temperatur- und Zeit- +/- Tasten auf dem Bedienfeld, um jede Einstellung auf den gewünschten Wert zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Das Licht im Air Fryer leuchtet.
- Wenn der Timer endet, ertönt der Air Fryer dreimal und das Wort „END“ erscheint. Der Grill geht dann in den „Warmhalte-Modus“, bis der Grill geöffnet wird.
- Der Air Fryer piept ein paar Mal, bevor er sich ausschaltet.

Schnellauswahl



Es gibt vier voreingestellte Temperaturen (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Drücken Sie die Schnellauswahl-Taste.
- Durch wiederholtes Drücken der Taste wechseln Sie zwischen den Temperaturen, bis Sie die gewünschte Temperatur erreicht haben. Sie können die Temperatur auf dem Display anzeigen.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um 20 Minuten lang zu kochen. Das Licht im Air Fryer leuchtet.
- Wenn der Timer endet, ertönt der Air Fryer dreimal und das Wort „END“ erscheint. Der Grill geht dann in den „Warmhalte-Modus“, bis der Grill geöffnet wird.
- Der Air Fryer piept ein paar Mal, bevor er sich ausschaltet.

Verwendung (fortlaufend)

6 voreingestellte Programme



Es gibt 6 voreingestellte Programme, die bereits die Temperatur und Zeit entsprechend dem zu kochenden Gericht ausgewählt haben: Heißluftfrittieren, Braten, Backen, Schnellkochen, Auftauen und Aufwärmen. Die Temperatur und Zeit können nach der Auswahl noch angepasst werden, um Ihren Vorlieben und Bedürfnissen zu entsprechen.

- Drücken Sie eine der voreingestellten Tasten auf dem Bedienfeld. Die Taste blinkt, wenn sie ausgewählt ist.
- Um die Zeit- und Temperatureinstellungen manuell auszuwählen, verwenden Sie die Temperatur- und Zeit- +/- Tasten auf dem Bedienfeld, um jede Einstellung auf den gewünschten Wert zu erhöhen oder zu verringern.
- Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um mit dem Kochen zu beginnen. Das Licht im Air Fryer leuchtet.
- Wenn der Timer endet, ertönt der Air Fryer dreimal und das Wort „END“ erscheint. Der Grill geht dann in den „Warmhalte-Modus“, bis der Grill geöffnet wird.
- Der Air Fryer piept ein paar Mal, bevor er sich ausschaltet.

Pause beim Kochen

Je nach Art des Essens, das Sie kochen, müssen Sie möglicherweise den Inhalt des Grills umdrehen, wenden oder schütteln, um sicherzustellen, dass das Essen gleichmäßig gekocht wird. Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um das Kochen zu unterbrechen. Seien Sie vorsichtig bei heißem Dampf, wenn Sie die Abdeckung öffnen.

Bitte beachten Sie: Wenn der Grill während des Kochens geöffnet wird, schalten sich der Lüfter und die Heizung automatisch aus. Wenn der Deckel wieder geschlossen wird, wird das Kochen fortgesetzt. Zu Ihrer Sicherheit empfehlen wir jedoch, trotzdem die Start-/Pause-Taste zu verwenden.

Verwendung (fortlaufend)



VORSICHT:

- *Seien Sie vorsichtig beim Öffnen der Abdeckung.*
- *Verwenden Sie den Grill nicht ohne die Außenschale.*
- *Füllen Sie den Air Fryer Grill nicht mit Öl.*
- *Füllen Sie die Schalen nicht zu voll. Lassen Sie etwas Freiraum über und um die Lebensmittel, damit die heiße Luft richtig zirkulieren kann. Überfüllung kann zu Verletzungen, Sachschäden oder Beeinträchtigung der sicheren Verwendung des Geräts führen.*
- *Stellen Sie immer sicher, dass die Abdeckung richtig geschlossen ist, bevor Sie das Gerät betreiben.*
- *Das Innere und die Schalen werden während des Kochvorgangs extrem heiß. Vermeiden Sie physischen Kontakt, während Sie die Platten aus dem Gerät entfernen.*
- *Verwenden Sie immer den Griff, um das Gerät zu öffnen. Berühren Sie während des Kochens nicht irgendwelche inneren Bauteile oder die Innenschale. Lassen Sie diese Teile 30 Minuten abkühlen, bevor Sie sie berühren oder reinigen.*
- *Stellen Sie die Schalen NACH dem Entfernen aus dem Gerät IMMER auf eine hitzebeständige Oberfläche.*
- *Verwenden Sie Utensilien, um das heiße Essen zu berühren oder zu bewegen. Stellen Sie sicher, dass Sie Silikon- oder Holzutensilien verwenden, die die Schalen nicht zerkratzen.*

Reinigung und Wartung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Schalen und das Innere des Geräts haben eine Antihafbeschichtung. Verwenden Sie keine Metallküchenutensilien oder scheuernden Reinigungsmaterialien zur Reinigung, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

1. Trennen Sie das Gerät von der Steckdose und lassen Sie es abkühlen. Entfernen Sie die Schubladen, um das Abkühlen des Air Fryer Grills zu beschleunigen.
2. Wischen Sie das Äußere des Geräts mit einem feuchten Tuch ab. Dann nochmals mit einem trockenen Tuch abwischen.
3. Reinigen Sie die Schalen mit heißem Wasser, Spülmittel und einem nicht scheuernden Schwamm. Alternativ können die Schalen auch in der Spülmaschine gereinigt werden.

Wenn hartnäckiger Schmutz an den Schalen haftet, füllen Sie ein Becken mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Legen Sie die Schale in das Becken und lassen Sie sie etwa 10 Minuten einweichen. Verwenden Sie die Reinigungsbürste, um den hartnäckigen Schmutz zu entfernen.

**VORSICHT:**

TAUCHEN SIE DAS HAUPTGERÄT NICHT IN WASSER ODER ANDERE FLÜSSIGKEITEN. Reinigen Sie das Hauptgerät nicht in der Spülmaschine. Das Hauptgerät ist nur gemäß den oben genannten Anweisungen zu reinigen.

4. Falls erforderlich, reinigen Sie den Spritzschutz mit der Reinigungsbürste, um Essensreste zu entfernen. Achten Sie darauf, keine Teile zu beschädigen.
5. Stellen Sie sicher, dass alle Teile vollständig getrocknet sind, bevor Sie den Air Fryer wieder zusammenbauen und verwenden.

Fehlersuche

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Der Air Fryer funktioniert nicht	Das Gerät ist nicht ans Netz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben den Timer nicht eingestellt.	Drücken Sie die Timer +/- Tasten auf die gewünschte Vorbereitungszeit und dann die Start-/Pause-Taste, um das Gerät einzuschalten.
Das Essen ist nicht vollständig gekocht	Die Menge der Zutaten in der Schale ist zu groß.	Geben Sie kleinere Mengen an Zutaten in die Schale. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger frittiert.
	Die eingestellte Temperatur ist zu niedrig.	Drücken Sie die Temperatur +/- Tasten, um die Temperatur anzupassen.
	Die Vorbereitungs-/Kochzeit ist zu kurz.	Drücken Sie die Timer +/- Tasten, um die Kochzeit zu verlängern.
Die Zutaten sind ungleichmäßig frittiert	Bestimmte Arten von Lebensmitteln müssen während der Kochzeit geschüttelt oder gewendet werden.	Zutaten, die übereinander oder nebeneinander liegen (z.B. Pommes), müssen während der Kochzeit geschüttelt werden. Andere Lebensmittel wie Würstchen müssen möglicherweise gewendet oder gedreht werden.
Frittierte Lebensmittel sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Air Fryer kommen	Sie verwenden eine Art von Lebensmitteln, die für die Zubereitung in einer herkömmlichen Fritteuse gedacht ist, z.B. Pommes, Hähnchenflügel, Nuggets usw.	Verwenden Sie ofenfertige Lebensmittel oder bestreichen Sie frisch zubereitete Lebensmittel leicht mit Öl für ein knusprigeres Ergebnis.

Fehlersuche (fortlaufend)

Problem	Wahrscheinliche Ursache	Lösung
Weißer Rauch kommt aus dem Gerät	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Wenn Sie fettige Zutaten frittieren, stellen Sie sicher, dass Sie nicht bei Temperaturen über 180°C kochen.
	Die Schale enthält noch fettige Rückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch kann durch Fett entstehen, das sich in der Schale und im Air Fryer Grill erhitzt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Schale und den Air Fryer Grill nach jedem Gebrauch richtig reinigen.
Frische Pommes werden im Air Fryer ungleichmäßig frittiert	Sie haben die Pommes nicht richtig eingeweicht, bevor Sie sie frittiert haben.	Weichen Sie die Pommes mindestens 30 Minuten lang in einer Schüssel mit Wasser ein; nehmen Sie sie heraus und trocknen Sie sie mit Küchenpapier.
	Sie haben nicht die richtige Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, um sicherzustellen, dass die Pommes beim Frittieren fest bleiben.
Frische Pommes sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Air Fryer kommen	Die Knusprigkeit der Pommes hängt von der Menge an Öl und Wasser in den Pommes ab.	Stellen Sie sicher, dass Sie die Kartoffelstäbchen richtig trocknen, bevor Sie sie leicht mit Öl bestreichen.
		Schneiden Sie die Kartoffeln in dünnere Stäbchen für ein knusprigeres Ergebnis.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erzielen.
Warum bewegen oder blasen sich einige Zutaten beim Air Frying?	Gelegentlich bläst der Ventilator des Air Fryers leichte Lebensmittel umher.	Verwenden Sie Zahnstocher, um lose leichte Lebensmittel zu sichern, z.B. die obere Scheibe eines Sandwiches.

Zubereitungstabellen

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

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

GEMÜSE					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Spargel	1 Bündel	Ganz, ohne Stängel	2 Teel	200°C	8-12
Rüben	6-7 Kleine	Ganz	Kein	200°C	30-35
Paprika	3 Kleine / 2 Große	Ganz	Kein	200°C	10-15
Brokkoli	1 Kopf	In 3 cm Röschen schneiden	1 Essl	200°C	8-10
Rosenkohl	450g	Halbieren, Strunk entfernen	1 Essl	200°C	15-20
Butternut-Kürbis	680g	In 5 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	20-25
Möhren	450g	Geschält, in 1 cm Stücke geschnitten	1 Essl	200°C	13-16
Blumenkohl	1 Kopf	In 3 cm Röschen schneiden	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	Öl	Temperatur	Zeit (Min)
Kartoffeln	680g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	20-22
	450g	Handgeschnittene Pommes, dünn			20-24
	450g	Handgeschnittene Pommes, dick			19-24
	3 Ganze (170-225g)	3 mal mit der Gabel durchstoßen			30-35
Süßkartoffeln	680g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	15-20
	3 Ganze (170-225g)	3 mal mit der Gabel durchstoßen	Kein		36-42
Zucchini	450g	In 3 cm Stücke schneiden	1 Essl	200°C	15-18

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

SCHWEIN					
Zutat	Menge	Zubereitung	Öi	Temperatur	Zeit (Min)
Schweine-koteletts	2 Stück (280-340g jeweils)	Mit oder ohne Knochen	Kein	170°C	7-10
Schweinefilet	450g	Kein	Mit Öl bestrichen	200°C	15-17
Würste	6 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
Bananen	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten	60°C	8-10
Rote Beete	Geschält, in 3 mm Scheiben geschnitten	60°C	6-8
Frische Kräuter	Gespült, trocken getupft, Stiele entfernt	60°C	4
Ingwerwurzel	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten	60°C	6
Mangos	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten, entkernt	60°C	6-8
Pilze	Mit weicher Bürste gereinigt (nicht waschen)	60°C	6-8
Ananas	Geschält, in 1 cm Scheiben geschnitten	60°C	6-8
Erdbeeren	Halbieren oder in 1 cm Scheiben schneiden	60°C	6-8
Tomaten	In 1 cm Scheiben schneiden oder gerieben; Dampf, wenn Sie eine Rehydrierung planen	60°C	6-8

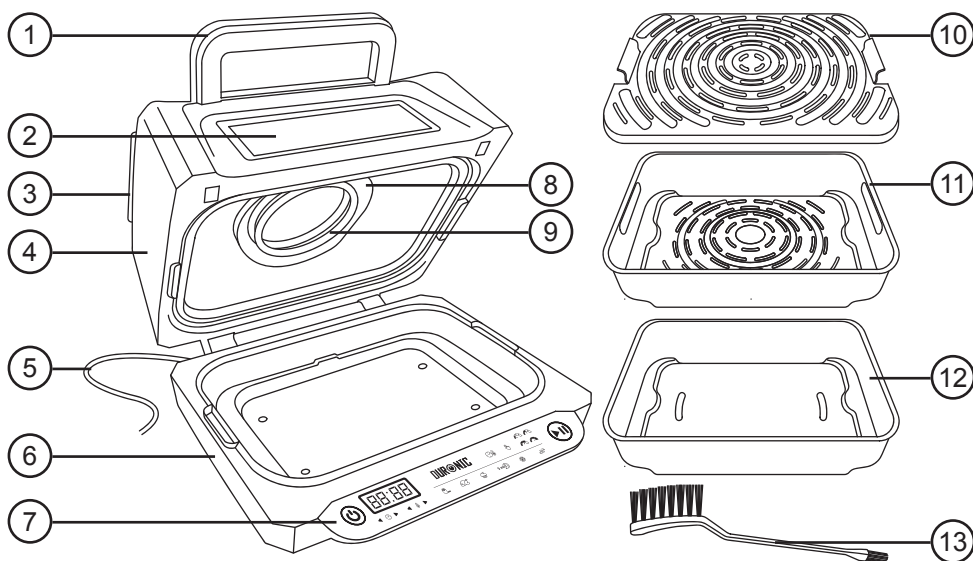
FLEISCH UND GEFLÜGEL			
Zutat	Zubereitung	Temperatur	Zeit (Std)
Beef jerky	In 6 mm Scheiben schneiden, über Nacht marinieren	70°C	5-7
Chicken jerky	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren	70°C	5-7
Turkey jerky	In 1/4-Zoll-Scheiben schneiden, über Nacht marinieren	70°C	5-7

Manual De Instrucciones En Español

Características y especificaciones

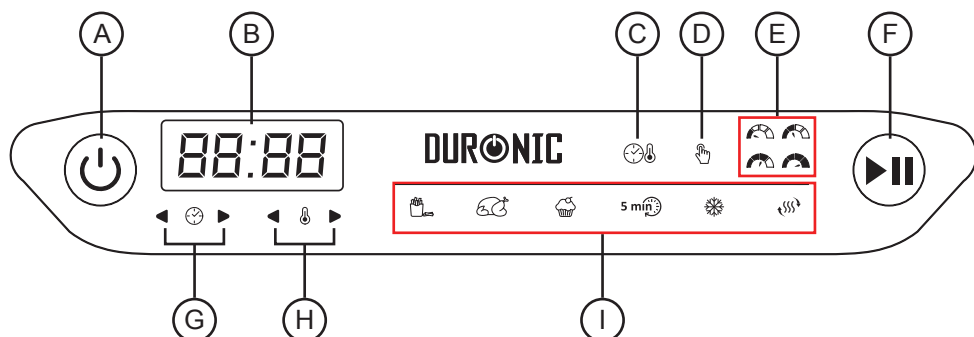
Código de producto	Dimensiones	Longitud del cable	Peso de la unidad
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Rango de temperatura	Temporizador	Potencia	Voltaje
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

Componentes



- | | |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1. Asa | 8. Protección contra salpicaduras |
| 2. Ventana | 9. Serpientes y ventilador |
| 3. Ventilación | 10. Placa de la parrilla |
| 4. Campana | 11. Cesta Interior |
| 5. Cable de alimentación | 12. Bandeja Exterior |
| 6. Unidad principal | 13. Cepillo de limpieza |
| 7. Panel de control | |

Botones del panel de control



- A. Botón de encendido
- B. Pantalla LED
- C. Botón de modo manual
- D. Botón de selección rápida
- E. Modos de selección rápida
- F. Botón Inicio / Pausa
- G. Botones de tiempo
- H. Botones de temperatura
- I. Modos predefinidos

Modos de selección rápida

Tiempo: 20min (1 - 30min)			
Bajo	Medio	Alto	Máximo
150°C	175°C	205°C	230°C

Modos predefinidos

Icono	Ajuste	Tiempo	Temperatura
	Freír	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Asar	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Hornear	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Cocción rápida	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Descongelar	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Recaletar	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

Información de seguridad

LEA ATENTAMENTE ESTE MANUAL Y CONSÉRVELO PARA FUTURAS CONSULTAS

- Este aparato es sólo para uso doméstico/en interiores. No lo utilice al aire libre.
- Este aparato no está diseñado para uso comercial o industrial; es sólo para uso doméstico.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o con falta de experiencia y conocimientos, 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 estar vigilados en todo momento para evitar que jueguen con el aparato.
- Utilice el aparato sólo fuera del alcance de los niños, ya que se calienta mucho y puede contener alimentos calientes.
- 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 lo repare un técnico profesional.
- No intente nunca sustituir las piezas ni reparar el aparato usted mismo. No modifique el aparato de ninguna manera que no esté descrita en las instrucciones de uso. El aparato contiene piezas bajo tensión. Las reparaciones sólo pueden ser realizadas por Duronic, utilizando repuestos y accesorios originales.
- Si se necesita un alargador/cable para conectar el aparato a una toma de corriente que esté demasiado lejos del alcance del cable que acompaña al aparato, asegúrese de que:
 - la capacidad eléctrica marcada del cable alargador sea al menos igual a la capacidad eléctrica del aparato.
 - el alargador tiene toma de tierra.
 - no haya ningún otro aparato conectado al mismo cable alargador.
 - el cable alargador esté colocado de forma segura para evitar que

Información de seguridad (Continúa)

- Utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, lisa, uniforme y estable. No coloque la freidora grill 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 ventilación mientras el aparato esté en funcionamiento.
- Deje al menos 10 cm de espacio libre detrás y a los lados y 10 cm por encima 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.
- Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo.
- Este aparato no está diseñado para funcionar con un temporizador externo o un mando a distancia independiente.
- No deje que el cable de alimentación cuelgue del borde de la mesa o encimera, ni que toque superficies calientes.
- No utilice el aparato para otra cosa que no sea cocinar o calentar alimentos.
- No utilice la freidora grill con las manos mojadas.
- Para limpiar la unidad principal, pásele un paño húmedo bien escurrido. No la sumerja en agua u otros líquidos. Las bandejas de cocción pueden limpiarse a mano con agua tibia y jabón o, alternativamente, en el lavavajillas.
- No llene de aceite las bandejas ni el fondo del grill, ya que podría provocar un riesgo de incendio.
- No toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento o inmediatamente después de utilizarlo. Utilice el asa sólo para abrir el grill.
- Mantenga la resistencia metálica libre de grasa o residuos.
- Cocine únicamente en las bandejas extraíbles suministradas.
- No añada agua ni ingredientes sin la bandeja exterior colocada.

Información de seguridad (Continúa)

- Antes de insertar las bandejas en la unidad principal, asegúrese de que el interior de la unidad esté limpio y seco limpiándolo con un paño suave.
- Asegúrese de que la campana esté completamente cerrada antes de poner en funcionamiento el aparato.
- Durante la fritura con aire caliente, sale vapor caliente por 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 caliente y el aire caliente cuando abra el grill.
- La superficie debajo del aparato puede calentarse durante el uso. Utilice siempre este aparato sobre una superficie resistente al calor.
- Las bandejas se calientan mucho durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico con ellas al retirarlas del aparato.
- Después de retirar las bandejas de la unidad principal, colóquelas sobre una superficie resistente al calor.
- Si observa que sale humo oscuro del aparato, desenchúfelo inmediatamente y espere a que cese la emisión de humo antes de retirar las bandejas del aparato.
- Deje que el aparato se enfríe durante unos 30 minutos antes de manipularlo o limpiarlo.
- Después de cocinar, asegúrese de retirar cualquier resto quemado y de limpiar las bandejas interiores.
- No limpie ninguna parte del aparato con estropajos metálicos. Pueden desprenderse trozos del estropajo y tocar piezas eléctricas, con el consiguiente riesgo de descarga eléctrica. También puede rayar la superficie del aparato o de los cajones y causar daños.
- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.

Antes del primer uso

1. Retire todo el material de embalaje. Compruebe que no falte ninguna pieza. Algunos adhesivos, como la guía de modos, deben conservarse de forma permanente en la unidad.
2. Limpie el exterior de la unidad principal con una esponja o paño húmedo bien escurrido.
3. Limpie las bandejas con agua tibia y líquido lavavajillas. Séquelas bien.
4. Coloque la unidad principal sobre una superficie seca y plana a prueba de calor, alejada de otras fuentes de calor.
5. Enchufe el cable de alimentación a la toma de corriente más cercana. NO deje que el cable cuelgue de los bordes de las encimeras ni que toque superficies calientes.
6. No coloque 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

- Lave todos los componentes antes de utilizarlos y asegúrese de que se han limpiado y secado a fondo.
- Asegúrese de que la freidora de aire grill está sobre una superficie plana, estable y resistente al calor y, a continuación, enchúfela a la red eléctrica.
- Coloque la bandeja exterior dentro de la unidad principal. Cocine siempre con la bandeja exterior dentro de la unidad.
- Coloque la cesta interior o la placa del grill dentro de la bandeja exterior, o utilice la bandeja exterior sola como fuente para asar.
- Rellene con sus alimentos. Si desea cocinar patatas fritas, verduras o palitos de pescado, utilice la cesta interior. Si quieres asar pollo o pescado, coloca la placa grill dentro de la bandeja exterior y pon encima los ingredientes.
- Tira de la tapa hacia abajo y pulsa el botón de encendido.
- Sigue las instrucciones de «Selección manual», «Selección rápida» o «6 modos preestablecidos».

Modo de empleo (Continúa)

Selección manual



Para seleccionar manualmente los ajustes de hora y temperatura;

- Pulse el botón manual del panel de control. El botón parpadeará cuando esté seleccionado.
- Utilice los botones Temperatura +/- y Tiempo +/- del panel de control para aumentar o disminuir cada uno de ellos hasta el ajuste deseado.
- Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar la cocción. La luz del interior de la freidora de aire se encenderá.
- Cuando el temporizador finalice, la freidora de aire emitirá 3 pitidos y aparecerá la palabra 'END'. El grill entrará entonces en 'modo caliente' hasta que se abra el grill.
- La freidora de aire emitirá varios pitidos antes de apagarse.

Selección Rápida



Hay cuatro temperaturas preajustadas (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Pulse el botón táctil de Selección Rápida.
- Pulsando el botón repetidamente cambiará entre las temperaturas hasta que alcance la temperatura deseada. Puede ver la temperatura en la pantalla.
- Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar la cocción durante 20 minutos. La luz del interior de la freidora de aire se encenderá.
- Cuando el temporizador finalice, la freidora de aire emitirá 3 pitidos y aparecerá la palabra 'FIN'. El grill entrará entonces en 'modo caliente' hasta que se abra el grill.
- La freidora de aire emitirá varios pitidos antes de apagarse.

Modo de empleo (Continúa)

6 modos preestablecidos



Hay 6 modos preestablecidos que tienen la temperatura y el tiempo ya seleccionados en función de lo que se esté cocinando: freír, asar, hornear, cocción rápida, descongelar y recalentar. La temperatura y el tiempo pueden editarse después de seleccionarlos para adaptarlos a sus preferencias y necesidades. (Consulte la página «Botones del panel de control»)

- Pulse uno de los botones de preajuste del panel de control. El botón parpadeará cuando esté seleccionado.
- Para elegir manualmente los ajustes de hora y temperatura, utilice los botones Temperatura +/- y Hora +/- del panel de control para aumentar o disminuir cada uno de ellos hasta el ajuste deseado.
- Pulse el botón Inicio/Pausa para iniciar la cocción. La luz del interior de la freidora de aire se encenderá.
- Cuando el temporizador finalice, la freidora de aire emitirá 3 pitidos y aparecerá la palabra 'END'. El grill entrará entonces en 'modo caliente' hasta que se abra el grill.
- La freidora de aire emitirá varios pitidos antes de apagarse.

Pausas durante la cocción

Dependiendo del tipo de comida que esté cocinando, puede que necesite voltear, girar o agitar el contenido del grill para asegurarse de que la comida se cocina uniformemente. Pulse el botón Inicio/Pausa para pausar la cocción. Tenga cuidado con el vapor caliente al abrir la campana.

Nota: Si se abre el grill mientras se están cocinando los alimentos, el ventilador y el calor se apagarán automáticamente. Cuando vuelva a cerrar la tapa, se reanudará la cocción. Por su seguridad, le aconsejamos que siga utilizando el botón de Inicio/Pausa.

Modo de empleo (Continúa)



PRECAUCIÓN:

- *Tenga cuidado al abrir la campana.*
- *No utilice el grill sin la bandeja exterior.*
- *No llene el grill de la freidora de aire con aceite.*
- *No llene demasiado las bandejas. Deje un espacio libre por encima y alrededor 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 la campana esté bien cerrada antes de ponerla en funcionamiento.*
- *El interior y las bandejas se calientan extremadamente durante el proceso de cocción. Evite el contacto físico al retirar las placas del aparato.*
- *Utilice siempre el asa para abrir el aparato. No toque el cuerpo del cajón ni la bandeja interior durante la cocción. Deje enfriar durante 30 minutos antes de intentar tocar o limpiar estas partes.*
- *Coloque SIEMPRE las bandejas sobre una superficie resistente al calor después de retirarlas del aparato.*
- *Utilice utensilios para tocar o mover los alimentos calientes. Asegúrese de utilizar utensilios de silicona o de madera que no rayen las bandejas.*

Limpieza y mantenimiento

Limpie el aparato después de cada uso.

Las bandejas 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 grill se enfríe más rápidamente.
2. Limpie el exterior del aparato con un paño húmedo. A continuación, vuelva a limpiarlo con un paño seco.
3. Limpie las bandejas con agua caliente, detergente líquido y una esponja no abrasiva. Alternativamente, todas las bandejas son aptas para el lavavajillas.

Si hay suciedad persistente adherida a las bandejas, llene un barreño con agua caliente y un poco de detergente líquido. Introduce la bandeja en el barreño y déjala en remojo durante unos 10 minutos. Utilice el cepillo de limpieza para ayudar a eliminar la suciedad persistente.



PRECAUCIÓN:

NO sumerja la unidad principal en agua ni en ningún otro líquido. No limpie la unidad principal en un lavavajillas. La unidad principal sólo debe limpiarse con un paño siguiendo las instrucciones anteriores.

4. Si es necesario, limpie el protector contra salpicaduras con el cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comida. Tenga cuidado de no dañar ninguna de las piezas.
5. Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a montar y utilizar la freidora de aire.

Solución de problemas

Problema	Causa Probable	Solución
La freidora de aire no funciona	El aparato no está enchufado a la red eléctrica.	Conecte el enchufe a una toma de corriente con toma de tierra.
	No ha ajustado el temporizador.	Pulse el botón Temporizador +/- hasta el tiempo de preparación deseado y, a continuación, pulse el botón Inicio/ Pausa para encender el aparato.
Los alimentos no están totalmente cocinados	La cantidad de ingredientes de la bandeja es excesiva.	Ponga lotes más pequeños de ingredientes en la bandeja. Los lotes más pequeños se fríen de manera más uniforme.
	La temperatura ajustada es demasiado baja.	Pulse los botones Temperatura +/- para ajustar la temperatura.
	El tiempo de preparación/ cocción es demasiado corto.	Pulse el botón Temporizador +/- para ajustar el tiempo de cocción.
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la freidora de aire	Ciertos tipos de alimentos deben agitarse o girarse a mitad del tiempo de cocción..	Los ingredientes que se colocan unos encima de otros o unos enfrente de otros (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.
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la freidora de aire	Utiliza un tipo de alimento destinado a ser preparado en una freidora tradicional, por ejemplo patatas fritas, alitas de pollo, nuggets, etc.	Utilice alimentos listos para el horno o unte ligeramente con aceite los alimentos recién preparados para obtener un resultado más crujiente.

Solución de problemas (Continúa)

Problema	Causa Probable	Solución
Sale humo blanco del aparato	Estás preparando ingredientes grasientos.	Al freír ingredientes grasos, asegúrese de no cocinar a temperaturas superiores a 180°C.
	La bandeja aún contiene residuos grasientos del uso anterior.	El humo blanco puede ser causado por la grasa que se calienta en la bandeja y en la parrilla de la freidora de aire. Asegúrese de limpiar correctamente la bandeja y la parrilla de la freidora después de cada uso.
Las patatas fritas frescas se frien de forma desigual en la freidora de aire.	No has remojado bien las patatas fritas antes de freírlas.	Remojar las patatas fritas en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos; sacarlas y secarlas con papel de cocina.
	No has utilizado el tipo de patata correcto.	Utilice patatas frescas para que las patatas fritas se mantengan firmes durante la fritura.
Las patatas fritas frescas no están crujientes cuando salen de la freidora de aire.	El 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.
		Corte la patata en bastones más finos para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más de aceite para obtener un resultado más crujiente.
¿Por qué algunos ingredientes se mueven o soplan al freírlos al aire?	Ocasionalmente, el ventilador de la freidora de aire soplará los alimentos ligeros.	Utilice palillos de dientes para sujetar los alimentos ligeros sueltos, como la rebanada superior de un sándwich.

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 fillets	No	200°C	14-16
Palitos de pescado	6-8 fish fingers	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
Coliflor	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 filetes (115g/ud)	No	Cepillado con aceite	200°C	7-12
Langostinos	450g	Enteros pelados y con cola	1 cucharada	200°C	7-10

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

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

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

Tablas de deshidratación

FRUTA Y VEGETALES			
Ingrediente	Preparación	Temperatura	Tiempo (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

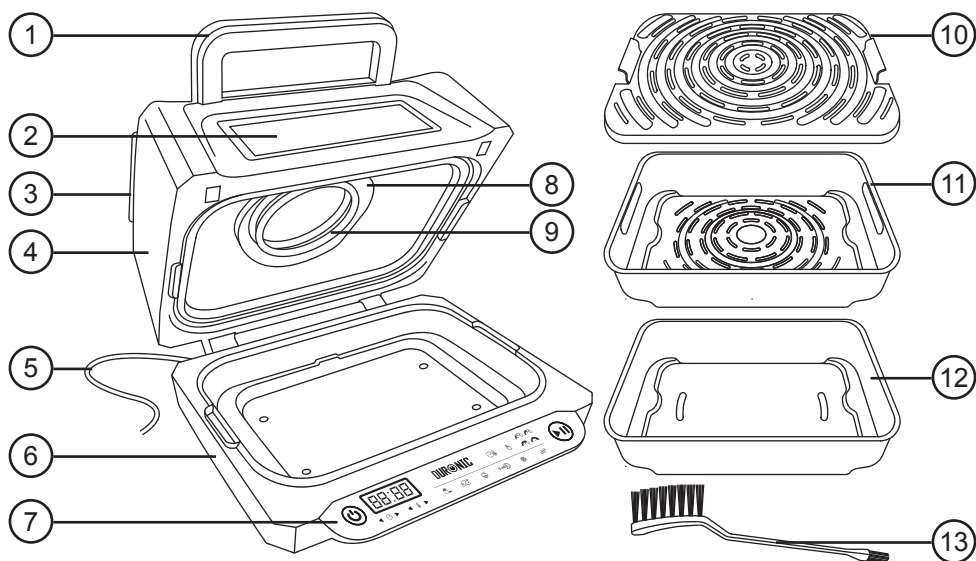
CARNE, AVES DE CORRAL			
Ingrediente	Preparación	Temperatura	Tiempo (mins)
Beef jerky	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7
Chicken jerky	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7
Turkey jerky	Cortadas en rodajas de 0. 5-0.6mm, marinadas durante la noche	70°C	5-7

Manuale D'istruzioni In Italiano

Caratteristiche e specifiche

Codice prodotto	Dimensioni	Lunghezza cavo	Peso dell'unità
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Intervallo di temperatura	Intervallo del timer	Potenza	Tensione
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

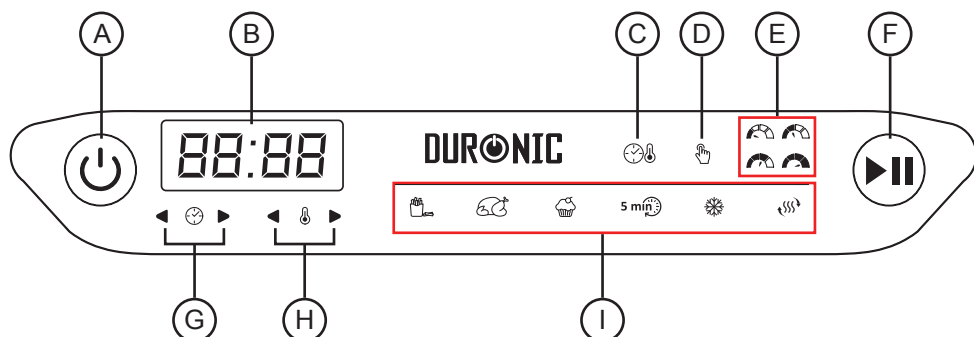
Componenti



1. Maniglia
2. Finestra
3. Bocchetta
4. Cappuccio
5. Cavo di alimentazione
6. Unità principale
7. Pannello di controllo

8. Paraspruzzi
9. Bobine di riscaldamento e ventola
10. Piastra della griglia
11. Cestello interno
12. Vassoio esterno
13. Spazzola di pulizia

Pulsanti del pannello di controllo



- A. Pulsante di accensione
- B. Display a LED
- C. Pulsante della modalità manuale
- D. Pulsante di selezione rapida
- E. Modalità di selezione rapida
- F. Pulsante di avvio/pausa
- G. Pulsanti del tempo
- H. Pulsanti della temperatura
- I. Modalità preimpostate

Modalità di selezione rapida

Tempo: 20min (1 - 30min)			
Basso	Medio	Alta	Massimo
150°C	175°C	205°C	230°C

Modalità preimpostate

Icona	Impostazione	Tempo	Temperatura
	Friggere all'aria	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Arrosto	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Cottura al forno	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Cottura rapida	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Scongelamento	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Riscaldare	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

Informazioni sulla sicurezza

SI PREGA DI LEGGERE ATTENTAMENTE IL PRESENTE MANUALE E DI CONSERVARLO PER FUTURE CONSULTAZIONI

- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso interno/domestico. Non utilizzare all'aperto.
- Questo apparecchio non è progettato per uso commerciale o industriale, ma 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 con mancanza di esperienza e conoscenza, a meno che non siano state sottoposte a supervisione o istruzioni sull'uso dell'apparecchio da parte di una persona responsabile della loro sicurezza.
- I bambini devono essere sempre sorvegliati attentamente per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo fuori dalla portata dei bambini, perché è molto caldo e contiene alimenti caldi.
- Non utilizzare l'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 cercare mai di sostituire le parti e di riparare l'apparecchio da soli. Non modificare l'apparecchio in alcun modo che non sia descritto nelle istruzioni per l'uso. L'apparecchio contiene parti sotto tensione. Le riparazioni possono essere effettuate solo da Duronic, utilizzando ricambi e accessori originali.
- Se è necessario un cavo di prolunga per collegare l'apparecchio a una presa di corrente troppo lontana e fuori dalla portata del cavo di accompagnamento dell'apparecchio, assicurarsi che:
 - la portata elettrica del cavo di prolunga sia almeno pari a quella dell'apparecchio.
 - il cavo di prolunga sia del tipo con messa a terra.
 - nessun altro apparecchio sia 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 che si possa inciampare.

Informazioni sulla sicurezza (continuación)

- Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie asciutta, liscia, uniforme e stabile. Non posizionare la griglia della friggitrice ad aria su o accanto a una superficie calda.
- Posizionare l'apparecchio e il cavo di alimentazione sul retro del piano di lavoro, lontano dalla portata dei bambini.
- Non coprire le aperture di ventilazione quando 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 collocare nulla sopra l'apparecchio.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente se ci si assenta per lunghi periodi.
- Non staccare mai la spina tirando il cavo di alimentazione.
- Scollegare la spina dalla presa di corrente quando non si utilizza l'apparecchio e prima di pulirlo.
- Questo apparecchio non è destinato a essere azionato tramite un timer esterno o un sistema di controllo a distanza separato.
- Non lasciare che il cavo di alimentazione penda sul bordo del tavolo o del bancone e non toccare superfici calde.
- Non utilizzare l'apparecchio per scopi diversi dalla cottura o dal riscaldamento dei cibi.
- Non utilizzare la friggitrice ad aria con le mani bagnate.
- Per la pulizia, pulire l'unità principale con un panno umido ben strizzato. Non immergerla in acqua o altri liquidi. Le vaschette di cottura possono essere pulite a mano con acqua calda e sapone o, in alternativa, in lavastoviglie.
- Non riempire di olio le teglie o il fondo della griglia per evitare il rischio di incendio.
- Non toccare l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione o subito dopo l'uso. Utilizzare la maniglia solo per aprire la griglia.
- Mantenere l'elemento riscaldante in metallo libero da grasso o detriti.
- La cottura deve essere effettuata solo nelle vaschette removibili in dotazione.
- Non aggiungere acqua o ingredienti senza il vassoio esterno.

Informazioni sulla sicurezza (continuación)

- Prima di inserire i vassoi nell'unità principale, assicurarsi che l'interno dell'unità sia pulito e asciutto strofinando con un panno morbido.
- Assicurarsi che la cappa sia completamente chiusa prima di mettere in funzione l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture di uscita dell'aria fuoriesce vapore caldo. Tenere mani e 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 apre la griglia.
- La superficie sottostante l'apparecchio può diventare calda durante l'uso. Utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie resistente al calore.
- Le teglie diventano estremamente calde durante il processo di cottura. Evitare il contatto fisico con esse durante la rimozione dall'apparecchio.
- Dopo aver rimosso i vassoi dall'unità principale, collocarli su una superficie resistente al calore.
- Se si nota la fuoriuscita di fumo scuro dall'apparecchio, staccare immediatamente la spina 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 maneggiarlo o pulirlo.
- Dopo la cottura, assicurarsi di rimuovere eventuali resti di bruciature e di pulire le teglie interne.
- Non pulire alcuna parte di questo apparecchio con spugne metalliche. I pezzi possono staccarsi dal tampone e toccare parti elettriche, con il rischio di scosse elettriche. Possono inoltre graffiare la superficie dell'apparecchio o dei cassetti e causare danni.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante il funzionamento.

Prima del primo utilizzo

1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio. Verificare che non vi siano parti mancanti. Alcuni adesivi, come la guida alle modalità, devono essere conservati in modo permanente sull'unità.
2. Pulire l'esterno dell'unità principale con una spugna o un panno umido e ben strizzato.
3. Pulire i vassoi con acqua calda e detersivo per piatti. Asciugare accuratamente.
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 di corrente più vicina. **NON** lasciare che il cavo penda sui bordi dei piani di lavoro o tocchi superfici calde.
6. Non collocare nulla sopra l'apparecchio e non coprire le uscite o le prese d'aria; ciò disturba il flusso d'aria e può compromettere il risultato della frittura ad aria.

Come si usa

- Prima dell'uso, lavare tutti i componenti e assicurarsi che siano stati accuratamente puliti e asciugati.
- Assicurarsi che la griglia della friggitrice ad aria si trovi su una superficie piana, stabile e resistente al calore, quindi collegare la spina alla rete elettrica.
- Posizionare il vassoio esterno all'interno dell'unità principale. Cucinare sempre con il vassoio esterno all'interno dell'unità.
- Mettere il cestello interno o la piastra per grigliare all'interno del vassoio esterno, oppure utilizzare il vassoio esterno da solo come teglia per arrostitire.
- Riempire con il cibo. Se volete cucinare patatine, verdure o bastoncini di pesce, utilizzate il cestello interno. Se si desidera grigliare pollo o pesce, posizionare la piastra grill all'interno del vassoio esterno e collocarvi sopra gli ingredienti.
- Abbassare il coperchio e premere il pulsante di accensione.
- Seguire le istruzioni per "Selezione manuale", "Selezione rapida" o "6 modalità preimpostate".

Come si usa (continuación)

Selezione manuale



Per scegliere manualmente le impostazioni di tempo e temperatura;

- Premere il pulsante manuale sul pannello di controllo. Il pulsante lampeggia quando è selezionato.
- Usare i pulsanti Temperatura +/- e Tempo +/- sul pannello di controllo per aumentare o diminuire ciascuno di essi fino all'impostazione desiderata.
- Premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura. La luce all'interno della friggitrice si accende.
- Al termine del timer, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico per 3 volte e compare la scritta "FINE". La griglia entrerà quindi in "modalità calda" fino all'apertura della griglia.
- La friggitrice ad aria emette alcuni segnali acustici prima di spegnersi.

Selezione rapida



Sono disponibili quattro temperature preimpostate (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Premere il pulsante di selezione rapida.
- Premendo ripetutamente il pulsante si passa da una temperatura all'altra fino a raggiungere la temperatura desiderata. La temperatura può essere visualizzata sul display.
- Premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura per 20 minuti. La luce all'interno della friggitrice si accende.
- Al termine del timer, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico per 3 volte e compare la scritta "FINE". La griglia entrerà quindi in "modalità calda" fino all'apertura della griglia.
- La friggitrice ad aria emette alcuni segnali acustici prima di spegnersi.

Come si usa (continuación)

6 modalità preimpostate



Sono disponibili 6 modalità preimpostate con temperatura e tempo già selezionati in base al tipo di cottura: frittura ad aria, arrosto, cottura al forno, cottura rapida, scongelamento e riscaldamento. Dopo averle selezionate, la temperatura e il tempo possono essere modificati in base alle proprie preferenze ed esigenze. (Fare riferimento alla pagina “Pulsanti del pannello di controllo”)

- Premere uno dei pulsanti di preselezione sul pannello di controllo. Il pulsante lampeggia quando viene selezionato.
- Per scegliere manualmente le impostazioni di tempo e temperatura, utilizzare i pulsanti Temperatura +/- e Tempo +/- sul pannello di controllo per aumentare o diminuire ciascuna di esse fino all'impostazione desiderata.
- Premere il pulsante Avvio/Pausa per avviare la cottura. La luce all'interno della friggitrice si accende.
- Al termine del timer, la friggitrice ad aria emette un segnale acustico per 3 volte e compare la scritta “FINE”. La griglia entrerà quindi in “modalità calda” fino all'apertura della griglia.
- La friggitrice ad aria emette alcuni segnali acustici prima di spegnersi.

Pausa durante la cottura

A seconda del tipo di cibo che si sta cucinando, potrebbe essere necessario girare, rigirare o scuotere il contenuto della griglia per garantire una cottura uniforme. Premere il pulsante Avvio/Pausa per mettere in pausa la cottura. Fare attenzione al vapore caldo quando si apre la cappa.

Nota bene: se la griglia viene aperta durante la cottura dei cibi, la ventola e il calore si spengono automaticamente. Quando il coperchio viene richiuso, la cottura riprende. Per sicurezza, si consiglia di utilizzare sempre il pulsante Avvio/Pausa.

Come si usa (continuación)



ATTENZIONE:

- *Prestare attenzione quando si apre la cappa.*
- *Non utilizzare la griglia senza il vassoio esterno.*
- *Non riempire la griglia della friggitrice ad aria con olio.*
- *Non riempire eccessivamente le vaschette. Lasciare un po' di spazio libero sopra e intorno agli alimenti in modo che l'aria calda possa circolare correttamente. Inoltre, un riempimento eccessivo può causare lesioni personali, danni materiali o compromettere la sicurezza d'uso dell'apparecchio.*
- *Assicuratevi sempre che la cappa sia chiusa correttamente prima di metterla in funzione.*
- *L'interno e le piastre diventano estremamente caldi durante il processo di cottura. Evitare il contatto fisico durante la rimozione delle piastre dall'apparecchio.*
- *Utilizzare sempre la maniglia per aprire l'apparecchio. Non toccare il corpo del cassetto o il vassoio interno durante la cottura. Lasciare raffreddare per 30 minuti prima di toccare o pulire queste parti.*
- *Dopo aver tolto le teglie dall'apparecchio, collocarle SEMPRE su una superficie resistente al calore.*
- *Usare utensili per toccare o spostare il cibo caldo. Assicurarsi di utilizzare utensili in silicone o in legno che non graffino i vassoi.*

Pulizia e manutenzione

Pulire l'apparecchio dopo ogni utilizzo.

Le teglie e l'interno dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non utilizzare utensili da cucina metallici o materiali abrasivi per la pulizia, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

1. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente e lasciarlo raffreddare. Rimuovere i cassetti per far raffreddare più rapidamente la griglia della friggitrice ad aria.
2. Pulire l'esterno dell'apparecchio con un panno umido. Quindi ripassare con un panno asciutto.
3. Pulire i vassoi con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva. In alternativa, tutti i vassoi sono lavabili in lavastoviglie.

In caso di sporco ostinato, riempire una bacinella con acqua calda e detersivo. Mettere il vassoio nella bacinella e lasciarlo in ammollo per circa 10 minuti. Utilizzare la spazzola di pulizia per rimuovere lo sporco più ostinato.



ATTENZIONE:

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

4. Se necessario, pulire il paraspruzzi con la spazzola di pulizia per rimuovere eventuali residui di cibo. Fare attenzione a non danneggiare le parti.
5. Assicurarci che ogni parte sia completamente asciutta prima di rimontare e utilizzare la friggitrice ad aria.

Risoluzione dei problemi

Problema	Probabile Causa	Soluzione
La friggitrice ad aria non funziona	L'apparecchio non è collegato alla rete elettrica.	Inserire la spina in una presa di corrente con messa a terra.
	Non è stato impostato il timer.	Premere il tasto Timer +/- per impostare il tempo di preparazione desiderato, quindi premere il tasto Avvio/Pausa per accendere l'apparecchio.
Il cibo non è completamente cotto	La quantità di ingredienti nella vaschetta è eccessiva.	Mettere nella teglia piccoli lotti di ingredienti. I lotti più piccoli vengono fritti in modo più uniforme..
	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premere i pulsanti Temperatura +/- per regolare la temperatura.
	Il tempo di preparazione/ cottura è troppo breve.	Premere i pulsanti +/- del timer per regolare la durata della cottura.
Gli ingredienti vengono fritti in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Alcuni tipi di alimenti devono essere scossi o girati a metà del tempo di cottura.	Gli ingredienti che si trovano uno sopra l'altro o uno di fronte all'altro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà del tempo di cottura. Altri alimenti, come le salsicce, possono richiedere di essere girati o rigirati.
I cibi fritti non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria	Si utilizza un tipo di alimento destinato a essere preparato in una friggitrice tradizionale, ad esempio patatine, ali di pollo, nuggets ecc.	Utilizzate alimenti già pronti per il forno o spennellate leggermente di olio i cibi appena preparati per ottenere un risultato più croccante.

Risoluzione dei problemi (continuación)

Problema	Probabile Causa	Soluzione
Dall'apparecchio esce fumo bianco	State preparando ingredienti grassi.	Quando si friggono ingredienti grassi, assicurarsi di non cuocere a temperature superiori a 180°C.
	Il vassoio contiene ancora i residui di grasso dell'uso precedente.	Il fumo bianco può essere causato dal grasso che si riscalda nel vassoio e nella griglia della friggitrice ad aria. Assicurarsi di pulire correttamente il vassoio e la griglia della friggitrice ad aria dopo ogni utilizzo.
Le patatine fresche vengono fritte in modo non uniforme nella friggitrice ad aria.	Non avete messo a bagno le patate fritte prima di friggerle.	Mettere a bagno le patatine in una ciotola d'acqua per almeno 30 minuti; tirarle fuori e asciugarle con carta da cucina.
	Non avete usato il tipo di patata giusto.	Utilizzare patate fresche per garantire che le patatine rimangano sode durante la frittura.
Le patatine fresche non sono croccanti quando escono dalla friggitrice ad aria.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e di acqua presenti nelle patatine.	Assicuratevi di asciugare bene i bastoncini di patate prima di passarli in un leggero strato di olio.
		Tagliare la patata in bastoncini più sottili per ottenere un risultato più croccante.
		Per un risultato più croccante, aggiungere un po' più di olio.
Perché alcuni ingredienti si muovono o saltano durante la frittura ad aria?	Occasionalmente, la ventola della friggitrice ad aria soffia gli alimenti leggeri.	Usate gli stuzzicadenti per fissare gli alimenti leggeri sciolti, come la fetta superiore di un panino.

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 filetti	/	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
Cavolfiore	1 testa	Tagliare in cimette da 1 pollice	2 CT	200°C	17-20
Pannocchia di mais	2 spighe, tagliate a metà	Bucce rimosse	1 CT	200°C	12-15
Fagiolini	1 busta (12oz)	Intero	1 CT	200°C	8-10
Kale (per patatine)	680g	Strappato a pezzi, stelo rimosso	/	200°C	7-9
Funghi	225g	A fette	1 CT	200°C	7-9

VERDURE					
Ingredienti	Quantità	Preparazione	Olio	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
Zucchini	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 filetti (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 essiccazione

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

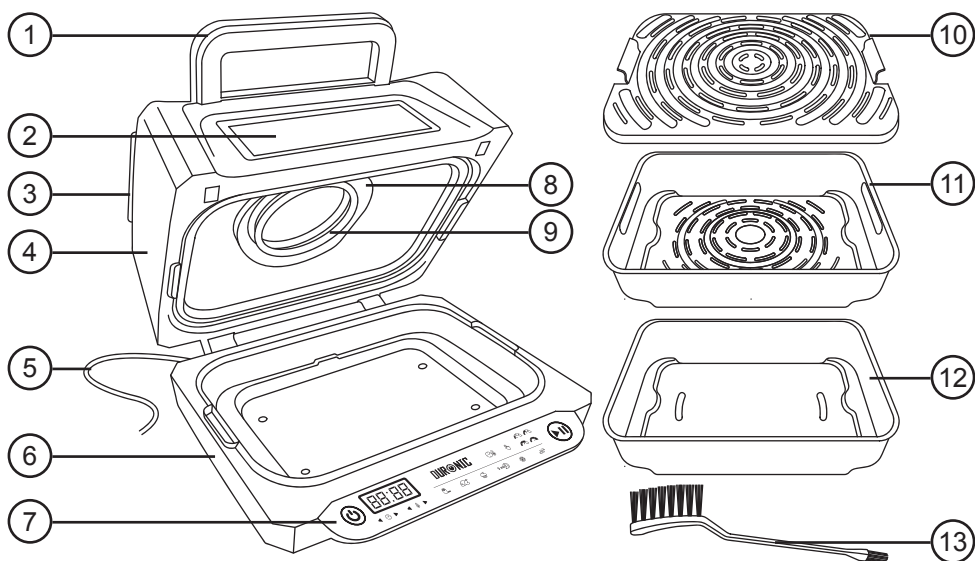
CARNE, POLLAME			
Ingredienti	Preparazione	Temperatura	Min
Manzo	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare durante la notte	70°C	5-7
Pollo	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare durante la notte	70°C	5-7
Turchia	Tagliare a fette da 1/4 di pollice, marinare durante la notte	70°C	5-7

Instrukcja obsługi. Polski

Specyfikacja i Ogólna Charakterystyka

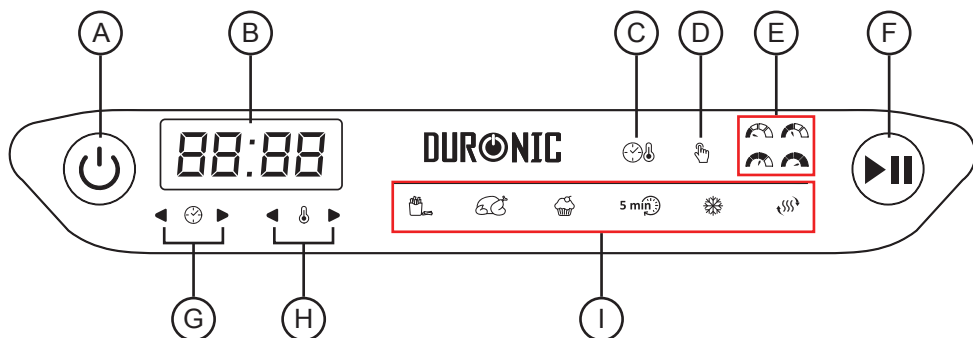
Kod produktu	Wymiary	Długość przewodu	Waga
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Zakres temperatury	Zakres czasu	Moc	Napięcie
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

Elementy



1. Uchwyt
2. Okno
3. Wentylacja
4. Daszek
5. Kabel zasilający
6. Główna jednostka
7. Panel sterowania
8. Osłona przeciw rozpryskiwaniu
9. Cewki grzewcze i wentylator
10. Blaszka do grillowania
11. Kosz wewnętrzny
12. Zewnętrzna blaszka
13. Szczoteczka

Przyciski Panelu Sterowania



- A. Włącznik
- B. Wyświetlacz LED
- C. Przycisk manualnego programowania
- D. Przycisk szybkiego wyboru
- E. Przyciski szybkiego wyboru
- F. Przycisk Start / Pauza
- G. Przyciski Czasu
- H. Przyciski Temperatury
- I. Aktualny program

Przyciski szybkiego wyboru

Czas: 20min (1 - 30min)			
Niska temp	Średnia temp	Wys. temp	Maks. temp
150°C	175°C	205°C	230°C

Programy szybkiego wyboru

Ikona	Program	Czas	Temperatura
	Frytkownica beztłuszczowa	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Pieczenie mięs	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Pieczenie ciast	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Fast Szybki program	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Rozmrażanie	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Podgrzewanie	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

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 użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, lub bez doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się one pod nadzorem lub zostały poinstruowane przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Dzieci powinny być stale nadzorowane, aby nie bawiły się urządzeniem.
- Używać urządzenia poza zasięgiem dzieci, ponieważ staje się bardzo gorące i zawiera gorącą żywność.
- Nie używać urządzenia, jeśli kabel zasilający lub wtyczka są uszkodzone. W przypadku uszkodzenia, zwrócić urządzenie do Duronic w celu serwisu lub naprawy przez profesjonalnego technika.
- Nigdy nie próbować samodzielnie wymieniać części ani naprawiać urządzenia. Nie modyfikować urządzenia w żaden sposób nie opisany w instrukcji obsługi. Urządzenie zawiera części pod napięciem. Naprawy mogą być przeprowadzane wyłącznie przez Duronic przy użyciu oryginalnych części zamiennych i akcesoriów.
- Jeśli konieczne jest użycie przedłużacza, upewnić się, że:
 - Oznakowanie elektryczne przedłużacza jest co najmniej takie same jak oznakowanie elektryczne urządzenia.
 - Przedłużacz jest typu uziemionego.
 - Żadne inne urządzenie nie jest podłączone do tego samego przedłużacza.
 - Kabel przedłużacza jest bezpiecznie umieszczony, aby uniknąć pociągnięcia przez dzieci lub zwierzęta lub potknięcia się o niego.

Bezpieczeństwo użytkowania (c.d.)

- Zawsze używać urządzenia na suchej, gładkiej, równej i stabilnej powierzchni. Nie umieszczać urządzenia na lub obok gorącej powierzchni.
- Ustawić urządzenie i jego kabel zasilający z tyłu powierzchni roboczej, poza zasięgiem dzieci.
- Nie zasłaniać otworów wentylacyjnych podczas pracy urządzenia.
- Zapewnić co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i boków oraz 10 cm wolnej przestrzeni nad urządzeniem; nie umieszczać niczego na górze urządzenia.
- Odłączyć wtyczkę od gniazdka, jeśli planowana jest dłuższa nieobecność.
- Nigdy nie odłączać wtyczki ciągnąc za kabel zasilający.
- Odłączyć od zasilania, gdy urządzenie nie jest używane oraz przed czyszczeniem.
- Urządzenie nie jest przeznaczone do obsługi za pomocą zewnętrznego timera ani oddzielnego systemu zdalnego sterowania.
- Nie pozwalać, aby kabel zasilający zwisał z krawędzi stołu lub blatu ani dotykał gorących powierzchni.
- Nie używać urządzenia do niczego innego niż gotowanie lub podgrzewanie jedzenia.
- Nie obsługiwać urządzenia mokrymi rękami.
- Do czyszczenia, przetrzeć główną jednostkę dobrze wyciśniętą, moką ściereczką. Nie zanurzać w wodzie ani innych płynach. Tace do gotowania można myć ręcznie w ciepłej wodzie z płynem lub w zmywarce.
- Nie napełniać tac ani dna grilla olejem, ponieważ może to spowodować zagrożenie pożarowe.
- Nie dotykać wnętrza urządzenia podczas jego pracy ani bezpośrednio po użyciu. Do otwierania grilla używać tylko uchwytu.
- Utrzymywać element grzewczy z metalu wolny od tłuszczu lub zanieczyszczeń.

Bezpieczeństwo użytkowania (c.d.)

- Gotowanie powinno odbywać się wyłącznie w dostarczonych tacach.
- Nie dodawać wody ani składników bez zamontowanej zewnętrznej tacy.
- Przed włożeniem tac do głównej jednostki, upewnić się, że wewnątrz jednostki jest czyste i suche, przetarciem miękką ściereczką.
- Upewnić się, że pokrywa jest całkowicie zamknięta przed włączeniem urządzenia.
- Podczas smażenia na gorąco, gorąca para wydostaje się przez otwory wylotowe powietrza. Trzymać ręce i twarz w bezpiecznej odległości od pary i otworów wylotowych powietrza.
- Ostrożnie z gorącą parą i gorącym powietrzem podczas otwierania grilla.
- Powierzchnia pod urządzeniem może nagrzewać się podczas używania. Zawsze używać urządzenia na powierzchni odpornej na ciepło.
- Tace stają się niezwykle gorące podczas procesu gotowania. Unikać fizycznego kontaktu z nimi podczas wyjmowania z urządzenia.
- Po wyjęciu tac z głównej jednostki, umieścić je na powierzchni odpornej na ciepło.
- W przypadku pojawienia się ciemnego dymu wydobywającego się z urządzenia, natychmiast je odłączyć i poczekać, aż emisja dymu ustanie przed wyjęciem tac z urządzenia.
- Pozostawić urządzenie do ostygnięcia przez około 30 minut przed jego obsługą lub czyszczeniem.
- Po gotowaniu, upewnić się, że wszelkie przypalone resztki są usunięte, a wewnętrzne tace są czyste.
- Nie czyścić żadnej części urządzenia metalowymi druciakami. Kawałki mogą oderwać się od druciaka i dotknąć części elektrycznych, stwarzając ryzyko porażenia prądem. Mogą również porysować powierzchnię urządzenia lub tac i spowodować uszkodzenia.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

Przed pierwszym użyciem

1. Przed pierwszym użyciem zdjąć wszystkie elementy opakowania. Sprawdzić, czy nie brakuje żadnych elementów. Niektóre naklejki, takie jak przewodnik po trybach, powinny pozostać na urządzeniu na stałe.
2. Oczyszczyć zewnętrzną część głównej jednostki, wycierając ją wilgotną, dobrze wyżętą gąbką lub ściereczką.
3. Umyć tace w ciepłej wodzie z płynem do mycia naczyń. Dokładnie wysuszyć.
4. Umieścić główną jednostkę na suchej, równej, odpornej na ciepło powierzchni, z dala od innych źródeł ciepła.
5. Podłączyć kabel zasilający do najbliższego gniazdka ściennego. **NIE** dopuszczać do zwisania kabla poza krawędzie blatów roboczych ani dotykania gorących powierzchni.
6. Nie umieszczać niczego na urządzeniu ani nie zakrywać otworów wylotowych lub wlotowych powietrza; zakłóci to przepływ powietrza i może wpłynąć na wynik smażenia na gorąco.

Jak używać

- Umyć wszystkie komponenty urządzenia przed użyciem i upewnić się, że zostały dokładnie oczyszczone i wysuszone.
- Upewnić się, że urządzenie jest umieszczone na płaskiej, stabilnej, odpornej na ciepło powierzchni, a następnie podłączyć ją do sieci.
- Umieścić zewnętrzną tacę wewnątrz głównej jednostki. Zawsze gotować z zewnętrzną tacą wewnątrz jednostki.
- Umieścić wewnętrzny koszyk lub płytę grilla wewnątrz zewnętrznej tacy, lub użyć samej zewnętrznej tacy jako brytfanny.
- Wypełnić jedzeniem. Jeśli chcesz piec frytki, warzywa lub paluszki rybne, użyj wewnętrznego koszyka. Jeśli chcesz grillować kurczaka lub rybę, umieść płytę grilla wewnątrz zewnętrznej tacy i połóż na niej składniki.
- Opuścić pokrywę i nacisnąć przycisk zasilania.
- Postępować zgodnie z instrukcjami dotyczącymi „Manualne programowanie”, „Szybki wybór” lub „6 programów wstępnych”.

Jak używać (c.d.)

Manualne programowanie



Aby manualnie wybrać ustawienia czasu i temperatury:

- Nacisnąć przycisk manualnego programowania na panelu kontrolnym. Przycisk zacznie migać po jego wybraniu. Użyć przycisków Temperatura +/- oraz Czas +/- na panelu sterowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć każdą z wartości do żądanych ustawień.
- Nacisnąć przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie. Światło wewnątrz frytkownicy włączy się.
- Po zakończeniu czasu frytkownica powietrzna wyda trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „END”. Frytkownica przejdzie w tryb utrzymania temperatury do momentu otwarcia grilla.
- Frytkownica wyda kilka sygnałów dźwiękowych przed wyłączeniem.

Szybki wybór



Dostępne są cztery programy ze zdefiniowanymi temperaturami (150°C, 175°C, 205°C, 230°C).

- Nacisnąć przycisk dotykowy Szybkiego wyboru.
- Kolejne naciśnięcie przycisku Szybkiego wyboru będzie przełączało pomiędzy kolejnymi temperaturami. Na wyświetlaczu można sprawdzić temperaturę.
- Nacisnąć przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie przez 20 minut. Światło wewnątrz frytkownicy włączy się.
- Po zakończeniu czasu frytkownica powietrzna wyda trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „END”. Frytkownica przejdzie w tryb utrzymania temperatury do momentu otwarcia grilla.
- Frytkownica wyda kilka sygnałów dźwiękowych przed wyłączeniem.

Jak używać (c.d.)

6 programów wstępnych



Dostępnych jest 6 programów wstępnych, które mają już wybraną temperaturę i czas zgodnie z rodzajem przygotowanej potrawy: frytkownica beztłuszczowa, pieczenie mięs, pieczenie ciast, szybki program, rozmrażanie, podgrzewanie. Temperaturę i czas można nadal edytować po ich wybraniu, aby dostosować je do swoich preferencji i potrzeb. (Patrz “Przyciski panelu sterowania”)

- Nacisnąć jeden z przycisków programów wstępnych na panelu sterowania. Przycisk zacznie migać po jego wybraniu.
- Aby ręcznie wybrać ustawienia czasu i temperatury, użyć przycisków Temperatura +/- oraz Czas +/- na panelu sterowania, aby zwiększyć lub zmniejszyć każdą z wartości do żądanych ustawień.
- Nacisnąć przycisk Start/Pauza, aby rozpocząć gotowanie. Światło wewnątrz frytkownicy włączy się.
- Po zakończeniu odliczania frytkownica powietrzna wyda trzy sygnały dźwiękowe, a na wyświetlaczu pojawi się słowo „END”. Frytkownica przejdzie w tryb „podgrzewania” do momentu otwarcia grilla.
- Frytkownica wyda kilka sygnałów dźwiękowych przed wyłączeniem.

Pauzowanie gotowania

W zależności od rodzaju przygotowywanej potrawy, możesz potrzebować obrócić, przewrócić lub wstrząsnąć zawartością grilla, aby uzyskać równomierne ugotowane potrawy. Naciśnij przycisk Start/Pauza, aby wstrzymać gotowanie. Ostrożnie otwórz pokrywę, unikając gorącej pary.

Prosimy zauważyć: Jeśli pokrywa grilla zostanie otwarta podczas gotowania jedzenia, wentylator i ogrzewanie automatycznie się wyłączą. Po ponownym zamknięciu pokrywy gotowanie zostanie wznowione. Dla Twojego bezpieczeństwa zalecamy nadal korzystać z przycisku Start/Pauza.

Jak używać (c.d.)



UWAGA:

- *Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania pokrywy.*
- *Nie używać grilla bez zewnętrznej tacy.*
- *Nie napełniać grilla frytkowniczego olejem.*
- *Nie przepelniać tac. Pozostawić trochę miejsca na górze i wokół jedzenia, aby gorące powietrze mogło swobodnie krążyć. Ponadto, nadmiar jedzenia może spowodować obrażenia osobiste, uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.*
- *Zawsze upewnij się, że pokrywa jest właściwie zamknięta przed rozpoczęciem pracy.*
- *Wnętrze i tace stają się niezwykle gorące podczas procesu gotowania. Unikaj fizycznego kontaktu podczas usuwania tac z urządzenia.*
- *Zawsze używaj uchwyty do otwierania urządzenia. Nie dotykaj korpusu szuflady ani wewnętrznej tacy podczas gotowania. Pozostaw do ostygnięcia przez 30 minut przed próbą dotknięcia lub oczyszczenia tych części.*
- ***ZAWSZE** umieszczać tace na powierzchni odpornej na ciepło po ich wyjęciu z urządzenia.*
- *Do dotykania lub przemieszczania gorącego jedzenia używać narzędzi kuchennych. Upewnij się, że używasz silikonowych lub drewnianych narzędzi, które nie zarysują tac.*

Czyszczenie i konserwacja

Po każdym użyciu wyczyścić urządzenie.

Tace i wnętrze jednostki posiadają powłokę nieprzywierającą. Nie używać metalowych narzędzi kuchennych ani środków czyszczących o właściwościach ścierających, ponieważ mogą one uszkodzić powłokę nieprzywierającą.

1. Wyjąć wtyczkę zasilającą z gniazdka i pozostawić urządzenie do ostygnięcia. Wyjąć tacę, aby urządzenie szybciej ostygło.
2. Przetrzeć zewnętrzną część urządzenia wilgotną ściereczką. Następnie wytrzeć do sucha ściereczką.
3. Tace czyścić ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i miękką gąbką bez właściwości ścierających. Alternatywnie, tace można myć w zmywarce.

Jeśli na tacach utkwily trudne do usunięcia zabrudzenia, napęlnić zlew ciepłą wodą i płynem do mycia naczyń. Włożyć tacę do zlewu i pozostawić do namoczenia przez około 10 minut. Użyć szczotki do czyszczenia, aby pomóc usunąć trudne zabrudzenia.



UWAGA:

NIE zanurzać głównej jednostki w wodzie ani innych płynach. Nie czyścić głównej jednostki w zmywarce. Główną jednostkę należy wyłącznie przetrzeć zgodnie z powyższymi instrukcjami.

4. W razie potrzeby, oczyścić osłonę przeciw rozpryskiwaniu szczoteczką, aby usunąć resztki jedzenia. Uważać, aby nie uszkodzić żadnych części.
5. Upewnić się, że każda część jest całkowicie wysuszona przed ponownym złożeniem i ponownym użyciem frytkownicy.

Rozwiązywanie problemów

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

Rozwiązywanie problemów (c.d.)

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Z urządzenia wydobywa się biały dym	Przygotowywane są tłuste potrawy	Podczas smażenia tłustych składników upewnij się, że nie smażyysz w temperaturach powyżej 180°C.
	Błazka zawiera tłuszcz z poprzedniej potrawy	Biały dym może być spowodowany nagrzewaniem się tłuszczu na blaszce i ruszcie. Po każdym użyciu należy dokładnie wyczyścić blaszkę i ruszt.
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 wydychał lekkie produkty.	Użyj wykałaczek, aby zabezpieczyć luźne, lekkie jedzenie, takie jak górne plasterki na kanapce.

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 rybne	6 filetów	Brak	200°C	14-16
Paluszki rybne	6-8 paluszków rybnych	Brak	200°C	10-13
Francuskie frytki	450g	Brak	200°C	18-22
Pierozki 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
Kalafior	1 główka	Podzielony na różyczki	2 łyżki	200°C	17-20
Kolba kukurydzy	Usunąć liście, przekroić na pół	Łuski usunięte	1 łyżka	200°C	12-15
Zielona fasola	1 opakowanie (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 filetów (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
Półdewiczki wieprzowe	450g	Brak	Posmarowane olejem	200°C	15-17
Kielbaski	6 kielbaszek	Brak	Posmarowane olejem	190°C	15-20

DRÓB					
Składniki	Ilość	Preparowanie	Olej	Temperatura	Czas (min)
Piersi z kurczaka	2 piersi	Z kością	Posmarowane olejem	200°C	25-30
	4 piersi	Bez kości			22-24
Udka z kurczaka	2 udka	Z kością	Posmarowane olejem	200°C	22-28
	4 udka	Bez kości			18-22
Skrzydółka / pałki z kurczaka	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	Oplukane, osuszone, łodygi usunięte	60°C	4
Korzeń imbiru	Obrany, pokrojony w 1 cm plastry	60°C	6
Mango	Obrane, pokrojony w 1 cm plastry	60°C	6-8
Grzyby	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

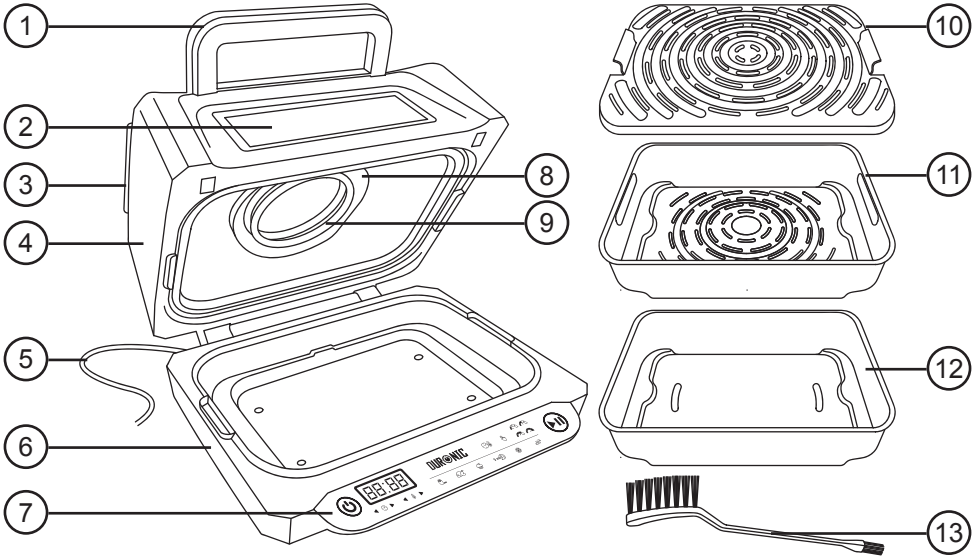
MIĘSO, DRÓB			
Składniki	Preparowanie	Temperatura	Czas (godz)
Suszona Wołowina	Pokrojona w 6 mm plastry, marynowana przez noc	70°C	5-7
Suszony Kurczak	Pokrojona w 6 mm plastry, marynowana przez noc	70°C	5-7
Suszony indyk	Pokrojona w 6 mm plastry, marynowana przez noc	70°C	5-7

Türkçe Kullanım Kılavuzu

Teknik Özellikler

Ürün Kodu	Boyutlar	Kablo Uzunluğu	Birim Ağırlık
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Sıcaklık Aralığı	Zamanlayıcı Aralığı	Güç	Voltaj
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

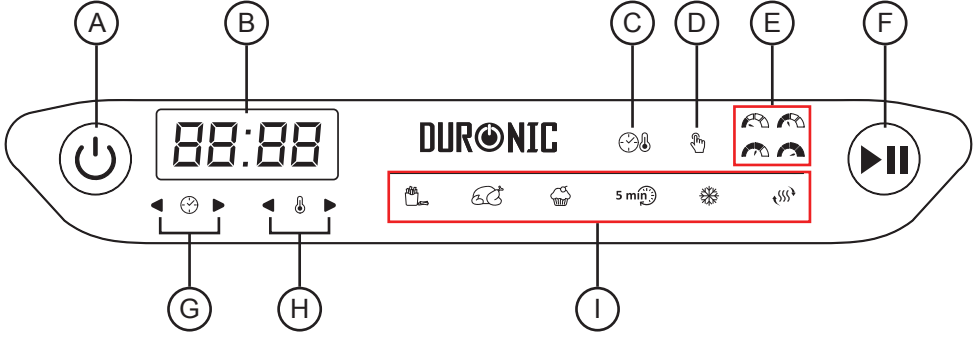
Parçalar



1. Kol
2. Pencere
3. Ventil
4. Başlık
5. Güç Kablosu
6. Ana Ünite
7. Kontrol Paneli

8. Sıçrama Koruması
9. Isıtma Bataryaları ve Fan
10. Izgara Tabağı
11. İç Sepet
12. Dış Tepsi
13. Temizleme Fırçası

Kontrol Paneli Düğmeleri



- | | |
|------------------------|------------------------------|
| A. Güç Düğmesi | F. Başlat / Duraklat Düğmesi |
| B. LED Ekran | G. Zaman Düğmeleri |
| C. Manuel Mod Düğmesi | H. Sıcaklık Düğmeleri |
| D. Hızlı Seçim Düğmesi | I. Önceden Ayarlanmış Modlar |
| E. Hızlı Seçim Modları | |

Hızlı Seçim Modları

Süre: 20 dakika (1 - 30 dakika)			
Düşük	Orta	Yüksek	Maks
150°C	175°C	205°C	230°C

Önceden Ayarlanmış Modlar

Simge	Ayar	Zaman	Sıcaklık
	Hava ile Kızartma	18 dakika (1 - 60 dakika)	200°C (100 - 230°C)
	Kızartma	20 dakika (1 - 240 dakika)	200°C (100 - 220°C)
	Fırınlama	25 dakika (1 - 120 dakika)	160°C (50 - 205°C)
	Hızlı Pişirme	5 dakika (1 - 120 dakika)	200°C (50 - 210°C)
	Buz çözme	15 dakika (1 - 60 dakika)	90°C (50 - 150°C)
	Yeniden ısıtma	15 dakika (1 - 30 dakika)	150°C (50 - 230°C)

Güvenlik Bilgileri

LÜTFEN BU KILAVUZU DİKKATLİCE OKUYUN VE İLERİDE BAŞVURMAK ÜZERE SAKLAYIN

- Bu cihaz sadece iç mekanlarda/evlerde kullanım içindir. Dış mekanlarda kullanmayın.
- Bu cihaz ticari veya endüstriyel kullanım için tasarlanmamıştır; sadece ev kullanımı içindir.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımına ilişkin gözetim veya talimat verilmediği sürece, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri sınırlı veya deneyim ve bilgi eksikliği olan kişiler (çocuklar dahil) tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar, cihazla oynamadıklarından emin olmak için her zaman yakından denetlenmelidir.
- Cihazı sadece çocukların erişemeyeceği yerlerde kullanın çünkü çok ısınır ve sıcak yiyecekler içerir.
- Güç kablosu veya fiş hasarlıysa bu cihazı çalıştırmayın. Herhangi biri hasarlıysa, servis veya profesyonel bir teknisyen tarafından onarım için Duronic'e iade edin.
- Asla parçaları değiştirmeye ve üniteyi kendi başınıza onarmaya çalışmayın. Cihazı, kullanım talimatlarında açıklanmayan herhangi bir şekilde modifiye etmeyin. Cihaz hareketli parçalar içerir. Onarımlar yalnızca Duronic tarafından orijinal yedek parçalar ve aksesuarlar kullanılarak gerçekleştirilebilir.
- Cihazla birlikte gelen kablounun ulaşamayacağı kadar uzakta bulunan bir elektrik prizine ulaşmak için bir uzatma kablosu gerekiyorsa, lütfen aşağıdakileri sağlayın:
 - Uzatma kablosunun işaretli elektrik değeri en az cihazın elektrik değeri kadar büyük olmalıdır.
 - uzatma kablosu topraklı tiptedir.
 - aynı uzatma kablosuna başka hiçbir cihaz takılı değildir.
 - uzatma kablosu, çocuklar veya hayvanlar tarafından çekilmesini veya takılıp düşmesini önlemek için güvenli bir şekilde yerleştirilmelidir.

Güvenlik Bilgileri (Devamı)

- Cihazı her zaman kuru, pürüzsüz, düz ve sabit bir yüzeyde çalıştırın. Hava fritözü ızgarasını sıcak bir yüzeyin üzerine veya yanına yerleştirmeyin.
- Cihazı ve güç kablosunu çalışma yüzeyinin arka tarafına, çocukların ulaşamayacağı bir yere yerleştirin.
- Cihaz çalışırken havalandırma 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 olmayacaksınız elektrik fişini prizden çekin.
- 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 bir amaçla kullanmayın.
- Hava fritözü ızgarasını ıslak ellerle çalıştırmayın.
- Temizlemek için ana üniteyi iyi sıkılmış ıslak bir bezle silin. Suya veya diğer sıvılara daldırmayın. Pişirme tepsileri ılık su ve sabunla elle temizlenebilir veya alternatif olarak bulaşık makinesinde yıkanabilir.
- Yangın tehlikesine neden olabileceğinden tepsileri veya ızgaranın altını yağla doldurmayın.
- Çalışırken veya kullanımdan hemen sonra cihazın içine dokunmayın. Izgarayı açmak için sadece kolu kullanın.
- Metal ısıtma elemanını yağ veya kirden uzak tutun.
- Pişirme işlemi yalnızca sağlanan çıkarılabilir tepsilerde yapılmalıdır.
- Dış tepsisi yerinde olmadan su veya malzeme eklemeyin.
- Tepsileri ana üniteye yerleştirmeden önce, ünitenin içini yumuşak bir bezle silerek temiz ve kuru olduğundan emin olun.

Güvenlik Bilgileri (Devamı)

- Cihazı çalıştırmadan önce davlumbazın 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.
- Izgarayı açtığınızda sıcak buhar ve sıcak havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazın altındaki yüzey kullanım sırasında ısınabilir. Bu cihazı her zaman ısıya dayanıklı bir yüzey üzerinde kullanın.
- Pişirme işlemi sırasında tepsiler aşırı derecede ısınır. Cihazdan çıkarırken bunlarla fiziksel temastan kaçının.
- Tepsileri ana üniteden çıkardıktan sonra ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.
- Cihazdan koyu duman çıktığını görürseniz derhal fişini çekin ve çekmeceleri cihazdan çıkarmadan önce duman yayılımının durmasını bekleyin.
- Cihazı ellemeyen veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Pişirme işleminden sonra, yanmış kalıntıların çıkarıldığından ve iç tepsilerin 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.
- Çalışma sırasında cihazı asla gözetimsiz bırakmayın.

İlk Kullanımdan 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 iyi sıkılmış ıslak bir sünger veya bezle silerek temizleyin.
3. Tepsileri ılık su ve bulaşık deterjanı ile temizleyin. İyice kurulayın.
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.

Nasıl Kullanılır

- Kullanmadan önce tüm bileşenleri yıkayın ve iyice temizlenip kurutulduğundan emin olun.
- Hava fritözü ızgarasının düz, sabit, ısıya dayanıklı bir yüzeyde olduğundan emin olun ve ardından fişi prize takın.
- Dış tepsiyi ana ünitenin içine yerleştirin. Daima dış tepsinin içindeyken pişirin.
- İç sepeti veya ızgara plakasını dış tepsinin içine koyun veya dış tepsiyi tek başına kızartma kabı olarak kullanın.
- Yemeğinizi doldurun. Cips, sebze veya balık kroket pişirmek istiyorsanız iç sepeti kullanın. Tavuk veya balık ızgara yapmak istiyorsanız, ızgara plakasını dış tepsinin içine yerleştirin ve malzemelerinizi bunun üzerine koyun.
- Kapağı aşağı çekin ve güç düğmesine basın.
- ‘Manuel Seçim’, ‘Hızlı Seçim’ veya ‘6 Ön Ayar Modu’ için talimatları izleyin.

Nasıl Kullanılır (Devamı)

Manuel Seçim



Zaman ve sıcaklık ayarlarını manuel olarak seçmek için;

- Kontrol panelindeki manuel düğmesine basın. Seçildiğinde düğme yanıp sönecektir.
- Kontrol panelindeki Sıcaklık +/- düğmelerini ve Zaman +/- düğmelerini kullanarak her birini istediğiniz ayara yükseltin veya düşürün.
- Pişirmeye başlamak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Airfryer'ın içindeki ışık yanacaktır.
- Zamanlayıcı sona erdiğinde fritöz 3 kez bip sesi çıkaracak ve 'END' (SON) kelimesi görünecektir. Izgara daha sonra ızgara açılana kadar 'sıcak moda' girecektir.
- Hava fritözü kapanmadan önce birkaç kez bip sesi çıkaracaktır.

Hızlı Seçim



Önceden ayarlanmış dört sıcaklık vardır (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Quick Select (Hızlı Seçim) dokunmatik düğmesine basın.
- İsteddiğiniz sıcaklığa ulaşana kadar düğmeye tekrar tekrar basarak sıcaklıklar arasında geçiş yapabilirsiniz. Sıcaklığı ekranda görüntüleyebilirsiniz.
- Pişirmeyi 20 dakika boyunca başlatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Airfryer'ın içindeki ışık yanacaktır.
- Zamanlayıcı sona erdiğinde fritöz 3 kez bip sesi çıkaracak ve 'END' (SON) kelimesi görünecektir. Izgara daha sonra ızgara açılana kadar 'sıcak moda' girecektir.
- Hava fritözü kapanmadan önce birkaç kez bip sesi çıkaracaktır.

Nasıl Kullanılır (Devamı)

6 Önceden Ayarlanmış Mod



Piştirdiği şeye uygun olarak sıcaklık ve sürenin önceden seçildiği 6 ön ayar modu vardır; havayla kızartma, kızartma, fırınlama, hızlı pişirme, buz çözme ve yeniden ısıtma. Sıcaklık ve zamanlama, tercihlerinize ve ihtiyaçlarınıza uyacak şekilde seçildikten sonra da düzenlenebilir. ('Kontrol Paneli Düğmeleri' sayfasına bakın)

- Kontrol panelindeki ön ayar düğmelerinden birine basın. Düğme seçildiğinde yanıp sönecektir.
- Zaman ve sıcaklık ayarlarını manuel olarak seçmek için, kontrol panelindeki Sıcaklık +/- düğmelerini ve Zaman +/- düğmelerini kullanarak her birini istediğiniz ayara yükseltin veya düşürün.
- Pişirmeye başlamak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Airfryer'ın içindeki ışık yanacaktır.
- Zamanlayıcı sona erdiğinde fritöz 3 kez bip sesi çıkaracak ve 'END' (SON) kelimesi görünecektir. Izgara daha sonra ızgara açılana kadar 'sıcak moda' girecektir.
- Hava fritözü kapanmadan önce birkaç kez bip sesi çıkaracaktır.

Piştirme sırasında duraklatma

Piştirdiğiniz yiyeceğin türüne bağlı olarak, yiyeceğin eşit şekilde piştiğinden emin olmak için ızgaranın içindekileri çevirmeniz, döndürmeniz veya sallamanız gerekebilir. Pişirmeyi duraklatmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın. Davlumbazı açarken sıcak buhara karşı dikkatli olun.

Lütfen Dikkat: Izgara yemek pişirirken açılırsa, fan ve ısı otomatik olarak kapanacaktır. Kapak tekrar kapatıldığında piştirme devam edecektir. Güvenliğiniz için Başlat/Duraklat düğmesini kullanmaya devam etmenizi tavsiye ederiz.

Nasıl Kullanılır (Devamı)



DİKKAT:

- *Izgarayı açarken dikkatli olun.*
- *Izgarayı dış tepsi olmadan kullanmayın.*
- *Hava fritözü ızgarasını yağ ile doldurmayın.*
- *Tepsileri aşırı doldurmayın. Sıcak havanın düzgün bir şekilde dolaşabilmesi için yiyeceklerin üzerinde ve çevresinde biraz boşluk bırakın. Buna ek olarak, aşırı doldurma kişisel yaralanmalara, maddi hasara neden olabilir veya cihazın güvenli kullanımını etkileyebilir.*
- *Çalıştırmadan önce her zaman ızgaranın düzgün bir şekilde kapatıldığından emin olun.*
- *Pişirme işlemi sırasında iç kısım ve tepsiler aşırı derecede ısınır. Plakaları cihazdan çıkarırken fiziksel temastan kaçınin.*
- *Cihazı açmak için daima tutamağı kullanın. Pişirme sırasında çekmece gövdesine veya iç tepsiye dokunmayın. Bu parçalara dokunmaya veya temizlemeye çalışmadan önce 30 dakika soğumaya bırakın.*
- *Tepsileri üniteden çıkardıktan sonra DAİMA ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin.*
- *Sıcak yiyeceklere dokunmak veya hareket ettirmek için mutfak eşyaları kullanın. Tepsileri çizmeyecek silikon veya ahşap kaplar kullandığınızdan emin olun.*

Temizlik ve Bakım

Her kullanımdan sonra cihazı temizleyin.

Tepsiler 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 cihazın soğumasını bekleyin. Hava fritöz ızgarasının daha hızlı soğumasını sağlamak için çekmeceleri çıkarın.
2. Cihazın dışını nemli bir bezle silin. Ardından kuru bir bezle tekrar silin.
3. Tepsileri sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir süngerle temizleyin. Alternatif olarak, tepsilerin tümü bulaşık makinesinde yıkanabilir.

Tepsilere yapışmış inatçı kirler varsa, bir leğeni sıcak su ve biraz bulaşık deterjanı ile doldurun. Tepsiyi leğenin içine koyun ve yaklaşık 10 dakika bekletin. İnatçı kirleri çıkarmak için temizleme fırçasını kullanın.



DİKKAT:

Ana üniteyi suya veya başka bir sıvıya DALDIRMAYIN. Ana üniteyi bulaşık makinesinde temizlemeyin. Ana ünite yalnızca yukarıdaki talimatlara göre silinerek temizlenmelidir.

4. Gerekirse, yemek kalıntılarını gidermek için sıçrama korumasını temizleme fırçasıyla temizleyin. Hiçbir parçaya zarar vermemeye dikkat edin.
5. Hava fritözünü tekrar monte etmeden ve kullanmadan önce her parçanın tamamen kurduğundan emin olun.

Sorun Çözme

Problem	Olası Sebep	Çözüm
Air fryer çalışmıyor	Cihaz elektrik şebekesine takılı değil.	Elektrik fişini topraklı bir duvar prizine takın.
	Zamanlayıcıyı ayarlanmamış.	Zamanlayıcı düğmesi +/- düğmelerine basarak gerekli hazırlık süresini ayarlayın, ardından cihazı çalıştırmak için Başlat/Duraklat düğmesine basın.
Yiyecekler tam olarak pişmemiş	Tepsiadaki malzemelerin miktarı çok fazla.	Malzemeleri tepsiye daha küçük gruplar halinde koyun. Daha küçük partiler daha eşit şekilde kızarır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Sıcaklığı ayarlamak için Sıcaklık +/- düğmelerine basın.
	Hazırlama/pişirme süresi çok kısa.	Pişirme süresini ayarlamak için Zamanlayıcı düğmesi +/- düğmelerine basın.
Malzemeler fritözde eşit olmayan şekilde kızartılıyor	Bazı yiyecek türlerinin pişirme süresinin yarısında çalkalanması veya çevrilmesi gerekir.	Üst üste veya karşılıklı duran malzemelerin (örn. patates kızartması) pişirme süresinin yarısında çalkalanması gerekir. Sosis gibi diğer yiyeceklerin döndürülmesi veya ters çevrilmesi gerekebilir.
Kızarmış yiyecekler fritözden çıktıklarında çıtır çıtır olmuyor	Geleneksel fritözde hazırlanması gereken bir yiyecek türü kullanıyorsunuz, örneğin patates kızartması, tavuk kanadı, nugget vb.	Daha gevrek bir sonuç için fırında hazır yiyecekler kullanın veya yeni hazırlanmış yiyeceklerin üzerine hafifçe yağ sürün.

Sorun Çözme (Devamı)

Problem	Olası Sebep	Çözüm
Cihazdan beyaz duman çıkıyor	Yağlı malzemeler hazırlıyorsunuz.	Yağlı malzemeleri kızartırken 180°C'nin üzerindeki sıcaklıklarda pişirmediğinizden emin olun.
	Tepsi hala önceki kullanımdan kalan yağlı kalıntılar içeriyor.	Beyaz duman, tepside ve fritöz ızgarasında ısınan yağdan kaynaklanabilir. Her kullanımdan sonra tepsiyi ve fritöz ızgarasını düzgün bir şekilde temizlediğinizden emin olun.
Taze patates kızartmaları fritözde eşit olmayan bir şekilde kızartılıyor.	Patates kızartmalarını kızartmadan önce düzgünce ıslatmamışsınız.	Kızartmaları 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 olmuyor.	Patates kızartmasının çıtırılığı, 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 gevrek bir sonuç için biraz daha yağ ekleyin.
Havada kızartırken neden bazı malzemeler hareket ediyor veya etrafa savruluyor?	Zaman zaman fritözün fanı hafif yiyecekleri etrafa savurabilir.	Sandviçin üst dilimi gibi gevşek ve hafif yiyecekleri sabitlemek için kürdan kullanın.

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 fileto	6 fileto	Yok	200°C	14-16
Balık Kroket	6-8 Balık Kroket	Yok	200°C	10-13
Patates Kızartması	450g	Yok	200°C	18-22
Gyoza Köftesi	300g	1 ye kaşığı	200°C	12-14
Mücver	450g	Yok	180°C	8-10
Mozzarella çubuğu	300g	Yok	190°C	8-10
Mini pizza	2 pizza	Yok	200°C	12-15
Karides	390-450g	Yok	200°C	9-11
Tatlı patates kızartması	450g	Yok	200°C	20-22
Patates kroket	450g	Yok	190°C	18-22
Soğan halkası	285g	Yok	190°C	13-16

SEBZELER					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
Kuşkonmaz	1 demet	Saplar kesilmiş	2 ye kaşığı	200°C	8-12
Pancar	6-7 küçük	Bütün	Yok	200°C	30-35
Dolmalık Biber	3 küçük ya da 2 büyük	Bütün	Yok	200°C	10-15
Brokoli	1 baş	Küçük kesilmiş	1 ye kaşığı	200°C	8-10
Brüksel lahanası	450g	Yarı kesilmiş, saplar çıkarılmış	1 ye kaşığı	200°C	15-20
Balkabağı	680g	3-6 cm taneler	1 ye kaşığı	200°C	20-25
Havuç	450g	Soyulmuş, 3-6 cm'ye kesilmiş	1 ye kaşığı	200°C	13-16
Karnabahar	1 baş	3 cm'lik 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 fileto (115g)	Yok	Yağlanmış	200°C	7-12
Karides	450g	Bütün, soyulmuş, kuyruklarla	1 ye kaşığı	200°C	7-10

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

ET ÜRÜNLERİ					
Yemek	Miktar	Hazırlanış	Yağ	Sıcaklık	Zaman (dk)
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 kökü	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

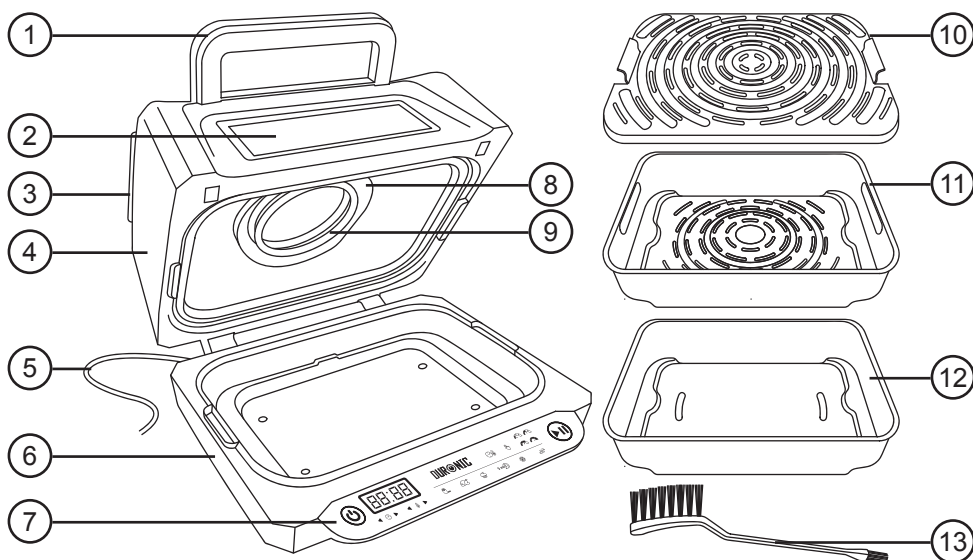
ET, TAVUK, HİNDİ			
Yemek	Hazırlanış	Sıcaklık	Zaman (saat)
Kurutulmuş dana eti	bir gece marine edilmiş, ince kesilmiş	70°C	5-7
Kurutulmuş tavuk	bir gece marine edilmiş, ince kesilmiş	70°C	5-7
Kurutulmuş hindi	bir gece marine edilmiş, ince kesilmiş	70°C	5-7

Gebruikershandleiding Nederlands

Kenmerken en Specificaties

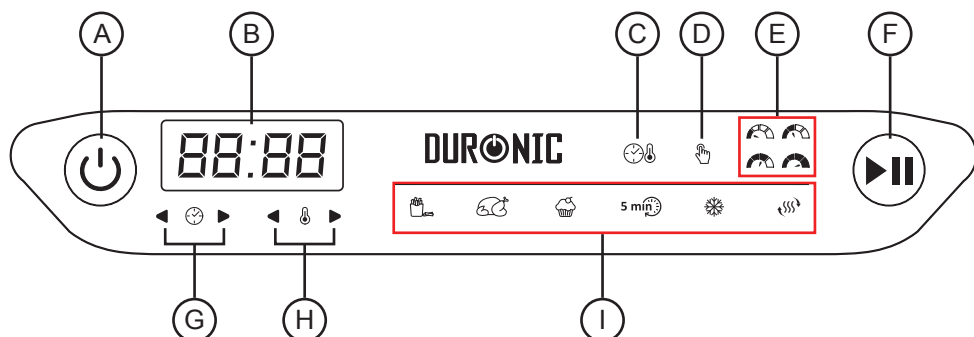
Productcode	Afmetingen	Kabellengte	Eenheidsgewicht
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Temperatuurbereik	Tijdbereik	Vermogen	Voltage
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

Onderdelen



- | | |
|---------------------|--------------------------------------|
| 1. Handvat | 8. Spatbescherming |
| 2. Raam | 9. Verwarmingsspiralen en ventilator |
| 3. Ventilatie | 10. Grillplaat |
| 4. Kap | 11. Binnenmand |
| 5. Stroomkabel | 12. Buitenschaal |
| 6. Hoofdunit | 13. Reinigingsborstel |
| 7. Bedieningspaneel | |

Knoppen op het Bedieningspaneel



- A. Aan/Uit Knop
- B. LED Display
- C. Handmatige Modus Knop
- D. Snelselectie Knop
- E. Snelselectiemodi
- F. Start/Pauze Knop
- G. Tijdknoppen
- H. Temperatuurknoppen
- I. Vooraf ingestelde Modi

Snelselectiemodi

Tijd: 20min (1 - 30min)			
Laag	Middel	Hoog	Max
150°C	175°C	205°C	230°C

Vooraf ingestelde Modi

Icoon	Instelling	Tijd	Temperatuur
	Airfry	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Roosteren	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Bakken	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Snel koken	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Ontdooien	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Opwarmen	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

Veiligheidsinformatie

LEES DEZE HANDLEIDING ZORGVULDIG DOOR EN BEWAAR HEM VOOR TOEKOMSTIG GEBRUIK

- Dit apparaat is alleen voor gebruik binnenshuis/huishoudelijk gebruik. Gebruik het niet buitenshuis.
- Dit apparaat is niet ontworpen voor commercieel of industrieel gebruik; het is alleen voor huishoudelijk gebruik.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde fysieke, sensorische of mentale capaciteiten, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Kinderen moeten te allen tijde goed worden begeleid om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
- Gebruik het apparaat alleen buiten het bereik van kinderen omdat het erg heet wordt en heet voedsel bevat.
- Gebruik dit apparaat niet als de stroomkabel of stekker beschadigd is. Als een van beide beschadigd is, retourneer het dan naar Duronic voor service of reparatie door een professionele technicus.
- Probeer nooit zelf onderdelen te vervangen en het apparaat te repareren. Wijzig het apparaat niet op een manier die niet is beschreven in de gebruiksinstructies. Het apparaat bevat onder spanning staande onderdelen. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door Duronic, met originele reserveonderdelen en accessoires.
- Als een verlengsnoer/-kabel nodig is om het apparaat aan te sluiten op een stopcontact dat te ver weg is van de bijbehorende kabel van het apparaat, zorg er dan voor dat:
 - het gemarkeerde elektrische vermogen van het verlengsnoer ten minste zo groot is als het elektrische vermogen van het apparaat.
 - het verlengsnoer geaard is.
 - er geen ander apparaat is aangesloten op hetzelfde verlengsnoer.
 - het verlengsnoer veilig is geplaatst om te voorkomen dat het door kinderen of dieren wordt getrokken of dat iemand erover struikelt.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

- Gebruik het apparaat altijd op een droge, gladde, gelijkmatige en stabiele ondergrond. Plaats de airfryergrill niet op of naast een heet oppervlak.
- Plaats het apparaat en de stroomkabel achter op het werkoppervlak, buiten het bereik van kinderen.
- Bedek de ventilatieopeningen niet terwijl het apparaat in gebruik is.
- Laat minstens 10 cm vrije ruimte aan de achterkant en zijkanten en 10 cm vrije ruimte boven het apparaat; plaats niets bovenop het apparaat.
- Koppel de stekker van het apparaat los als u lange tijd afwezig bent.
- Trek nooit aan de stroomkabel om de stekker los te maken.
- Koppel het apparaat los van het stopcontact wanneer het niet in gebruik is en voordat u het schoonmaakt.
- Dit apparaat is niet bedoeld om te worden bediend met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.
- Laat de stroomkabel niet over de rand van de tafel of het aanrecht hangen, of hete oppervlakken raken.
- Gebruik het apparaat alleen voor het koken of opwarmen van voedsel.
- Gebruik de airfryergrill niet met natte handen.
- Voor het schoonmaken veegt u de hoofdeenheid af met een goed uitgewrongen natte doek. Dompel het niet onder in water of andere vloeistoffen. De kookladen kunnen met de hand worden schoongemaakt met warm water en zeep, of eventueel in de vaatwasser.
- Vul de laden of de bodem van de grill niet met olie, dit kan brandgevaar opleveren.
- Raak de binnenkant van het apparaat niet aan terwijl het in werking is of direct na gebruik. Gebruik alleen de handgreep om de grill te openen.
- Houd het metalen verwarmingselement vrij van vet of vuil.
- Koken mag alleen in de verwijderbare laden die worden meegeleverd.
- Voeg geen water of ingrediënten toe zonder dat de buitenlade op zijn plaats zit.
- Voordat u de laden in de hoofdeenheid plaatst, moet u ervoor zorgen dat de binnenkant van de eenheid schoon en droog is door deze af te vegen met een zachte doek.

Veiligheidsinformatie (vervolg)

- Zorg ervoor dat de kap volledig gesloten is voordat u het apparaat in gebruik neemt.
- Tijdens het frituren met hete lucht komt er hete stoom vrij via de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en de luchtuitlaatopeningen.
- Wees voorzichtig met hete stoom en hete lucht wanneer u de grill opent.
- Het oppervlak onder het apparaat kan tijdens gebruik heet worden. Gebruik dit apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond.
- De laden worden tijdens het kookproces zeer heet. Vermijd fysiek contact ermee bij het verwijderen uit het apparaat.
- Plaats de laden na het verwijderen uit de hoofdeenheid altijd op een hittebestendige ondergrond.
- Als u donkere rook uit het apparaat ziet komen, koppel het dan onmiddellijk los en wacht tot de rookvorming stopt voordat u de laden uit het apparaat verwijdt.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het hanteert of schoonmaakt.
- Verwijder na het koken eventuele verbrande resten en maak de binnenladen schoon.
- Reinig geen enkel deel van dit apparaat met metalen schuursponsjes. Stukjes kunnen van de spons breken en elektrische onderdelen raken, waardoor het risico op elektrische schokken ontstaat. Het kan ook het oppervlak van het apparaat of de laden bekrassen en beschadigen.
- Laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens het gebruik.

Voor eerste gebruik

1. Verwijder alle verpakkingsmaterialen. Controleer of er geen onderdelen ontbreken. Sommige stickers, zoals de modusgids, moeten permanent op het apparaat blijven zitten.
2. Reinig de buitenkant van de hoofdeenheid door deze af te vegen met een goed uitgewrongen natte spons of doek.
3. Reinig de laden met warm water en afwasmiddel. Droog grondig af.
4. Plaats de hoofdeenheid op een droge, vlakke, hittebestendige ondergrond, weg van andere warmtebronnen.
5. Steek de stroomkabel in het dichtstbijzijnde stopcontact. LAAT de kabel NIET over de rand van werkbladen hangen of hete oppervlakken raken.
6. Plaats niets bovenop het apparaat of bedek de luchtuitlaten of luchtinlaten; dit verstoort de luchtstroom en kan het resultaat van het luchtfrituren beïnvloeden.

Hoe te gebruiken

- Was alle onderdelen voor gebruik en zorg ervoor dat ze grondig gereinigd en gedroogd zijn.
- Zorg ervoor dat de airfryer grill op een vlakke, stabiele, hittebestendige ondergrond staat en steek de stekker in het stopcontact.
- Plaats de buitenlade in de hoofdeenheid. Kook altijd met de buitenlade in de eenheid.
- Plaats de binnenmand of grillplaat in de buitenlade, of gebruik alleen de buitenlade als braadslede.
- Vul met uw voedsel. Als u frietjes, groenten of vissticks wilt bereiden, gebruik dan de binnenmand. Als u kip of vis wilt grillen, plaats dan de grillplaat in de buitenlade en leg uw ingrediënten erop.
- Trek de kap naar beneden en druk op de aan/uit-knop.
- Volg de instructies voor “Handmatige Selectie”, “Snelle Selectie” of “6 Vooraf ingestelde Modi”.

Hoe te gebruiken (vervolg)

Handmatige Selectie



Om handmatig de tijd- en temperatuurinstellingen te kiezen;

- Druk op de handmatige knop op het bedieningspaneel. De knop zal knipperen wanneer deze is geselecteerd.
- Gebruik de knoppen Temperatuur +/- en Tijd +/- op het bedieningspaneel om deze naar de gewenste instelling aan te passen.
- Druk op de Start/Pauze-knop om te beginnen met koken. Het licht in de airfryer gaat aan.
- Wanneer de timer afloopt, maakt de airfryer 3 keer een piepgeluid en verschijnt het woord “END” (einde). De grill gaat dan over in de “warmhoudmodus” totdat de grill wordt geopend.
- De airfryer piept een paar keer voordat hij uitschakelt.

Snelle Selectie



Er zijn vier vooraf ingestelde temperaturen (150°C, 175°C, 205°C, 230°C)

- Druk op de knop Snelle Selectie.
- Door de knop herhaaldelijk in te drukken, schakelt u tussen de temperaturen totdat u de gewenste temperatuur bereikt. U kunt de temperatuur op het display zien.
- Druk op de Start/Pauze-knop om 20 minuten te koken. Het licht in de airfryer gaat aan.
- Wanneer de timer afloopt, maakt de airfryer 3 keer een piepgeluid en verschijnt het woord “END” (einde). De grill gaat dan over in de “warmhoudmodus” totdat de grill wordt geopend.
- De airfryer piept een paar keer voordat hij uitschakelt.

Hoe te gebruiken (vervolg)

6 Vooraf ingestelde Modi



Er zijn 6 vooraf ingestelde modi met al geselecteerde temperatuur en tijd, afhankelijk van wat er wordt gekookt; luchtfrutieren, roosteren, bakken, snel koken, ontdooien en opwarmen. De temperatuur en tijd kunnen nog steeds worden aangepast na selectie om aan uw voorkeuren en behoeften te voldoen. (Zie de pagina “Bedieningspaneelknoppen”)

- Druk op een van de vooraf ingestelde knoppen op het bedieningspaneel. De knop zal knipperen wanneer deze is geselecteerd.
- Om handmatig de tijd- en temperatuurstellingen te kiezen, gebruikt u de knoppen Temperatuur +/- en Tijd +/- op het bedieningspaneel om deze naar de gewenste instelling aan te passen.
- Druk op de Start/Pauze-knop om te beginnen met koken. Het licht in de airfryer gaat aan.
- Wanneer de timer afloopt, maakt de airfryer 3 keer een piepgeluid en verschijnt het woord “END” (einde). De grill gaat dan over in de “warmhoudmodus” totdat de grill wordt geopend.
- De airfryer piept een paar keer voordat hij uitschakelt.

Pauzeren tijdens het koken

Afhankelijk van het type voedsel dat u bereidt, moet u mogelijk de inhoud van de grill omdraaien, draaien of schudden om ervoor te zorgen dat het voedsel gelijkmatig gaar wordt. Druk op de Start/Pauze-knop om het koken te pauzeren. Wees voorzichtig met hete stoom bij het openen van de kap.

Let op: Als de grill wordt geopend terwijl het voedsel wordt gekookt, schakelen de ventilator en de verwarming automatisch uit. Wanneer het deksel weer wordt gesloten, wordt het koken hervat. Voor uw veiligheid raden we aan om nog steeds de Start/Pauze-knop te gebruiken.

Hoe te gebruiken (vervolg)



LET OP:

- *Wees voorzichtig bij het openen van de kap.*
- *Gebruik de grill niet zonder de buitenlade.*
- *Vul de airfryer grill niet met olie.*
- *Vul de laden niet te vol. Laat wat ruimte boven en rondom het voedsel vrij zodat de hete lucht goed kan circuleren. Bovendien kan overvolle ladingen persoonlijk letsel, materiële schade of een onveilige werking van het apparaat veroorzaken.*
- *Zorg er altijd voor dat de kap goed is gesloten voordat u het apparaat gebruikt.*
- *De binnenkant en de laden worden tijdens het kookproces extreem heet. Vermijd fysiek contact bij het verwijderen van de platen uit het apparaat.*
- *Gebruik altijd de handgreep om het apparaat te openen. Raak de lade of de binnenlade niet aan tijdens het koken. Laat deze 30 minuten afkoelen voordat u probeert deze onderdelen aan te raken of schoon te maken.*
- *PLAATS de laden altijd op een hittebestendige ondergrond na het verwijderen uit het apparaat.*
- *Gebruik keukengerei om het hete voedsel aan te raken of te verplaatsen. Zorg ervoor dat u siliconen of houten keukengerei gebruikt die de laden niet krassen.*

Reiniging en Onderhoud

Reinig het apparaat na elk gebruik.

De laden en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen om ze schoon te maken, omdat dit de antiaanbaklaag kan beschadigen.

1. Koppel het apparaat los van het stopcontact en laat het apparaat afkoelen. Verwijder de laden om de airfryer grill sneller te laten afkoelen.
2. Veeg de buitenkant van het apparaat af met een vochtige doek. Veeg daarna opnieuw af met een droge doek.
3. Clean the trays with hot water, washing-up liquid and a non-abrasive sponge. Alternatively, the trays are all dishwasher-safe.

Als er hardnekkig vuil aan de laden kleeft, vul dan een bak met heet water en wat afwasmiddel. Plaats de lade in de bak en laat ongeveer 10 minuten weken. Gebruik de reinigingsborstel om het hardnekkige vuil te verwijderen.

**LET OP:**

Dompel de hoofdeenheid NIET onder in water of een andere vloeistof. Reinig de hoofdeenheid niet in de vaatwasser. De hoofdeenheid moet alleen worden gereinigd volgens bovenstaande instructies.

4. Indien nodig, reinig de spatscherm met de reinigingsborstel om voedselresten te verwijderen. Wees voorzichtig om geen van de onderdelen te beschadigen.
5. Zorg ervoor dat alle onderdelen volledig droog zijn voordat u de airfryer opnieuw in elkaar zet en gebruikt.

Problemen oplossen

Probleem	Waarschijnlijke Oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet	Het apparaat is niet aangesloten op het elektriciteitsnet.	Steek de stekker in een geaarde wandcontactdoos.
	U heeft de timer niet ingesteld.	Druk op de timerknop +/- om de gewenste bereidingstijd in te stellen, druk daarna op de Start/Pauze-knop om het apparaat in te schakelen.
Het voedsel is niet volledig gaar	De hoeveelheid ingrediënten in de lade is te groot.	Doe kleinere hoeveelheden ingrediënten in de lade. Kleinere hoeveelheden worden gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Druk op de temperatuurknoppen +/- om de temperatuur aan te passen.
	De bereidings-/kooktijd is te kort.	Druk op de timerknop +/- om de kooktijd aan te passen.
De ingrediënten zijn ongelijkmatig gefrituurd in de airfryer	Bepaalde soorten voedsel moeten halverwege de kooktijd worden geschud of omgedraaid.	Ingrediënten die op of over elkaar liggen (bijv. friet) moeten halverwege de kooktijd worden geschud. Andere voedingsmiddelen, zoals worstjes, moeten mogelijk worden omgedraaid of gekeerd.
Gefrituurd voedsel is niet knapperig als het uit de airfryer komt	U gebruikt een soort voedsel dat bedoeld is om in een traditionele frituurpan te worden bereid, bijvoorbeeld frietjes, kippenvleugels, nuggets, enz.	Gebruik ovenklaar voedsel of bestrijk het vers bereide voedsel licht met olie voor een knapperiger resultaat.

Problemen oplossen (vervolg)

Probleem	Waarschijnlijke Oorzaak	Oplossing
White smoke comes out of the appliance	You are preparing greasy ingredients.	When frying greasy ingredients ensure that you do not cook at temperatures over 180°C.
	The tray still contains greasy residues from the previous use.	White smoke can be caused by grease heating up in the tray and air fryer grill. Make sure you clean the tray and air fryer grill 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.

Kookaanwijzingen

Note: deze instellingen zijn algemene richtlijnen. Ingrediënten kunnen verschillen in formaat, vorm, en merk en kunnen dus andere tijds 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 visfilet	6 fillets	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	Vorbereiding	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
Flespompoe	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	Vorbereiding	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	Vorbereiding	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
Zalmfillet	3 fillets (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	Vorbereiding	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	Vorbereiding	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	Vorbereiding	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	Vorbereiding	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

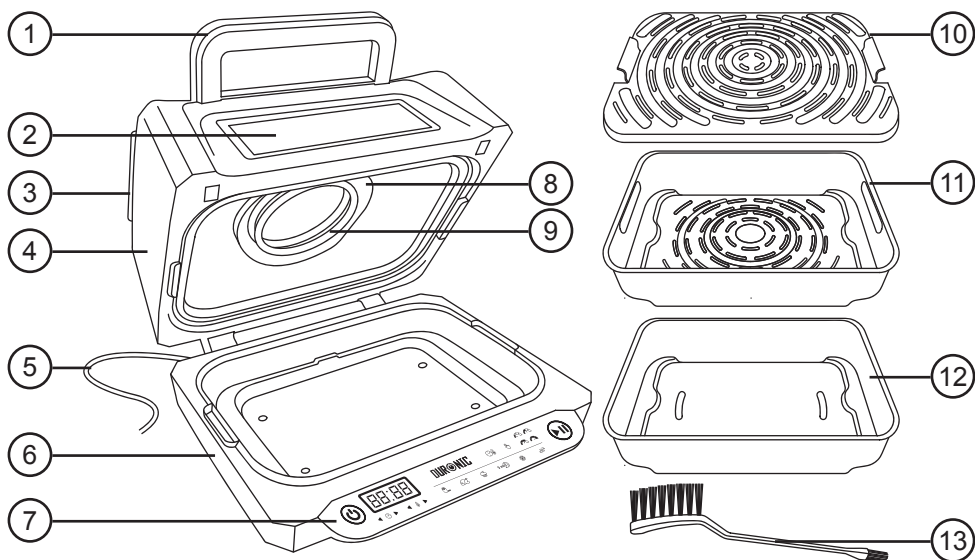
VLEES, GEVOGELTE			
Ingrediënt	Vorbereiding	Temperatuur	Tijd (uren)
Beef jerky	Snijd in plakjes van 1/4-inch, een nacht gemarineerd	70°C	5-7
Chicken jerky	Snijd in plakjes van 1/4-inch, een nacht gemarineerd	70°C	5-7
Turkey jerky	Snijd in plakjes van 1/4-inch, een nacht gemarineerd	70°C	5-7

Svensk manual

Funktioner och specifikationer

Produktkod	Mått	Kabellängd	Vikt
FG19	39.7x42x27cm 15.6x16.5x10.6in	85cm 33.5in	6.6kg
Temperaturområde	Timerintervall	Effekt	Spänning
50 - 230°C	1 - 120min	1900W	220-240V 50-60Hz

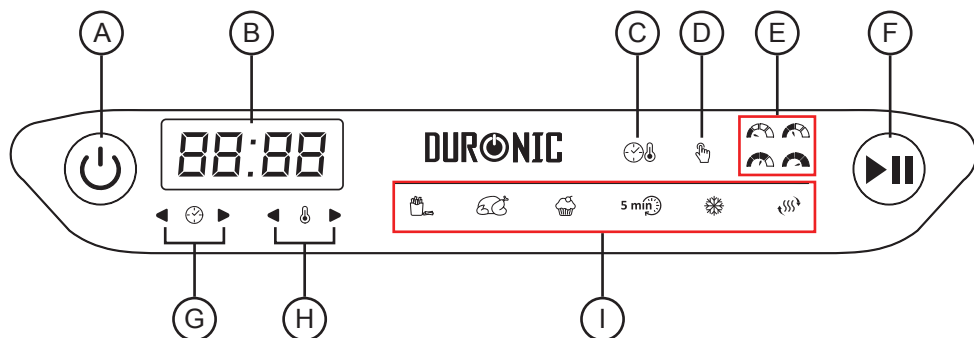
Tillbehör



1. Handtag
2. Fönster
3. Ventilation
4. Kåpa
5. Strömkabel
6. Huvudenhet
7. Kontrollpanel

8. Stänkskydd
9. Värmeslingor och fläkt
10. Grillplatta
11. Inre korg
12. Yttre bricka
13. Rengöringsborste

Knapparna på kontrollpanelen



- A. På/av-knapp
- B. LED-display
- C. Knapp för manuellt läge
- D. Knapp för snabbval
- E. Lägen för snabbval
- F. Start/paus-knapp
- G. Knapp för tidsinställning
- H. Knappar för temperaturinställning
- I. Förinställda program

Snabbvalslägen

Tid: 20 minuter (1 - 30 minuter)			
Låg	Medium	Hög	Max
150°C	175°C	205°C	230°C

Förinställda program

Ikön	Inställning	Tid	Temperatur
	Friter	18min (1 - 60min)	200°C (100 - 230°C)
	Steka	20min (1 - 240min)	200°C (100 - 220°C)
	Baka	25min (1 - 120min)	160°C (50 - 205°C)
	Tillaga snabbt	5min (1 - 120min)	200°C (50 - 210°C)
	Avfrostning	15min (1 - 60min)	90°C (50 - 150°C)
	Uppvärmning	15min (1 - 30min)	150°C (50 - 230°C)

Säkerhetsinformation

LÄS DENNA BRUKSANVISNING NOGGRANT OCH SPARA DEN FÖR FRAMTIDA BRUK

- Denna apparat är endast avsedd för inomhusbruk/hushållsbruk. Använd den inte utomhus.
- Apparaten är inte avsedd för kommersiell eller industriell användning, utan endast för hushållsbruk.
- Apparaten får inte användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga eller brist på erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått tillsyn eller instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn ska alltid hållas under uppsikt så att de inte leker med apparaten.
- Använd endast apparaten utom räckhåll för barn, eftersom den blir mycket varm och kan innehålla varm mat.
- Använd inte apparaten om nätsladden eller stickkontakten är skadad. Om någon av dem är skadad ska du returnera den till Duronic för reparation eller service.
- Försök aldrig att byta ut delar eller reparera apparaten själv. Modifiera inte apparaten på något sätt som inte beskrivs i bruksanvisningen. Apparaten innehåller delar som är under spänning. Reparationer får endast utföras av Duronic med originalreservdelar och -tillbehör.
- Om en förlängningskabel krävs, se till att:
 - förlängningskabelns märkta elektriska klassning är minst lika hög som apparatens.
 - förlängningskabeln är jordad.
 - ingen annan apparat är ansluten till samma förlängningskabel.
 - förlängningssladden är säkert placerad så att barn eller djur inte kan dra i den eller snubbla på den.

Säkerhetsinformation (fortsättning)

- Använd alltid apparaten på en torr, slät, plan och stabil yta. Placera inte Air Fryer Grill på eller bredvid en varm yta.
- Placera apparaten och dess nätsladd på baksidan av arbetsytan, utom räckhåll för barn.
- Täck inte över ventilationsöppningarna när apparaten är i drift.
- Lämna minst 10 cm fritt utrymme på baksidan och sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten; placera inget ovanpå apparaten.
- Dra ut nätkontakten ur vägguttaget om du ska vara borta under en längre tid.
- Dra aldrig ut stickkontakten genom att dra i nätkabeln.
- Dra ut stickkontakten ur vägguttaget när apparaten inte används och före rengöring.
- Denna apparat är inte avsedd att användas med en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- Låt inte nätsladden hänga över kanten på bordet eller bänken och rör inte vid heta ytor.
- Använd endast apparaten för matlagning eller uppvärmning av livsmedel.
- Använd inte Air Fryer Grill med våta händer.
- Rengör huvudapparaten genom att torka av den med en väl urvriden, fuktig trasa. Sänk inte ner den i vatten eller andra vätskor. Bakplåtarna kan rengöras för hand med varmt vatten och tvål eller alternativt i diskmaskin.
- Fyll inte bakplåtarna eller grillens botten med olja, eftersom detta kan orsaka brandrisk.
- Rör inte vid apparatens insida under drift eller omedelbart efteråt. Använd endast handtaget för att öppna grillen.
- Håll värmeelementet fritt från fett och avlagringar.
- Tillagning ska endast ske i de löstagbara bakplåtarna som medföljer.

Säkerhetsinformation (fortsättning)

- Tillsätt inte vatten eller ingredienser utan den yttre plåten.
- Se till att apparatens insida är ren och torr innan du sätter i bakplåtarna genom att torka av den med en mjuk trasa.
- Se till att locket är helt stängt innan du använder apparaten.
- Under varmlufts stekning/grillning släpps het ånga ut genom ventilationsöppningarna. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och ventilationsöppningarna.
- Var försiktig med het ånga och varm luft när du öppnar grillen.
- Ytan under apparaten kan bli varm under användning. Använd alltid apparaten på en värmetålig yta.
- Bakplåtarna blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt med dem när du tar ut dem ur apparaten.
- Placera bakplåtarna på en värmetålig yta efter att du har tagit ut dem ur apparaten.
- Om mörk rök kommer ut ur apparaten ska du omedelbart koppla ur den och vänta tills röken har lagt sig innan du tar ut lådorna ur apparaten.
- Låt apparaten svalna i ca 30 minuter innan du rör vid den eller rengör den.
- Efter tillagningen ska du se till att alla brända rester har tagits bort och att de inre brickorna har rengjorts.
- Rengör inte någon del av denna apparat med disksvampar av metall. Delar kan lossna från svampen och komma i kontakt med elektriska delar, vilket innebär risk för elektriska stötar. Den kan också repa och skada apparatens eller lådornas yta.
- Lämna aldrig apparaten obevakad under drift.

Före första användningen

1. Ta bort allt förpackningsmaterial. Kontrollera att inga delar saknas. Vissa klistermärken, t.ex. lägesguiden, bör sitta kvar på apparaten permanent.
2. Rengör huvudapparaten utsida med en väl urvriden svamp eller trasa.
3. Rengör bakplåtarna med varmt vatten och diskmedel. Torka noggrant.
4. Placera huvudapparaten på en torr, jämn och värmetålig yta, långt från andra värmekällor.
5. **LÅT INTE KABELN HÄNGA ÖVER KANTERNA PÅ ARBETSPLATTAN ELLER VIDRÖRA HETA YTOR.**
6. Placera inget på apparaten och täck inte över luftutsläpp eller luftintag, eftersom detta kan störa luftflödet och påverka resultatet av varmlufts stekningen/grillningen.

Användning

- Tvätta alla komponenter före användning och se till att de rengörs och torkas noggrant.
- Se till att Air Fryer Grill placeras på en plan, stabil och värmetålig yta och anslut den sedan till elnätet.
- Placera den yttre brickan i huvudapparaten. Tillaga alltid mat med den yttre brickan i apparaten.
- Placera innerkorgen eller grillplattan i den yttre brickan eller använd den yttre brickan som en rostningsbricka.
- Fyll apparaten med din mat. Om du vill tillaga pommes frites, grönsaker eller fiskpinnar använder du innerkorgen. Om du vill grilla kyckling eller fisk placerar du grillplattan i det yttre facket och lägger ingredienserna på den.
- Dra ner locket och tryck på på/av-knappen.
- Följ anvisningarna för "Manuellt val", "Snabbval" eller "6 förinställda program".

Användning (fortsättning)

Manuellt val



För att välja tids- och temperaturinställningar manuellt;

- Tryck på manuella knappen på kontrollpanelen. Knappen blinkar när den är vald.
- Använd knapparna +/- för temperatur och tid på kontrollpanelen för att välja respektive inställning.
- Tryck på Start/Paus-knappen för att starta tillagningen. Lampan i Air Fryer tänds.
- När timern är slut piper Air Fryer tre gånger och ordet "END" visas. Grillen går då in i "varmhållningsläge" tills grillen öppnas.
- Air Fryer piper några gånger innan den stängs av.

Snabbval



Det finns fyra förinställda temperaturer (150°C, 175°C, 205°C, 230°C):

- Tryck på snabbvalsknappen.
- Tryck på knappen flera gånger för att växla mellan temperaturerna tills du har uppnått önskad temperatur. Du kan se temperaturen på displayen.
- Tryck på start/paus-knappen för att tillaga i 20 minuter. Lampan i luftfrysaren tänds.
- När timern är slut piper Air Fryer tre gånger och ordet "END" visas. Grillen går då in i "varmhållningsläge" tills grillen öppnas.
- Air Fryer piper några gånger innan den stängs av.

Användning (fortsättning)

6 förinställda program



Det finns 6 förinställda program där temperatur och tid redan har valts utifrån den maträtt som ska tillagas: Varmluftstekning, rostning, bakning, tryckkokning, avfrostning och återuppvärmning. Temperatur och tid kan justeras efter val för att passa dina önskemål och behov.

- Tryck på en av de förinställda knapparna på kontrollpanelen. Knappen blinkar när den är vald.
- För att manuellt välja tids- och temperaturinställningar, använd temperatur- och tids +/- knapparna på kontrollpanelen för att öka eller minska varje inställning till önskat värde.
- Tryck på Start/Paus-knappen för att starta tillagningen. Lampan i Air Fryer kommer att tändas.
- När timern är slut piper luftfrysaren tre gånger och ordet "END" visas. Grillen går då in i "varmhållningsläge" tills grillen öppnas.
- Air Fryer piper några gånger innan den stängs av.

Pausa under tillagningen

Beroende på vilken typ av mat du tillagar kan du behöva vända, vrida eller skaka grillens innehåll för att se till att maten tillagas jämnt. Tryck på start/paus-knappen för att pausa tillagningen. Var försiktig med het ånga när du öppnar locket.

Observera: Om grillen öppnas under tillagningen stängs fläkten och värmaren av automatiskt. När locket stängs igen fortsätter tillagningen. För din egen säkerhet rekommenderar vi dock att du fortfarande använder start/paus-knappen.

Användning (fortsättning)



FÖRSIKTIGHET:

- *Var försiktig när du öppnar locket.*
- *Använd inte grillen utan den yttre brickan.*
- *Fyll inte Air Fryer-grillen med olja.*
- *Överfyll inte brickorna. Lämna lite utrymme ovanför och runt maten så att den varma luften kan cirkulera ordentligt. Överfyllning kan orsaka personskada, skada på egendom eller försämra säker användning av apparaten.*
- *Se alltid till att locket är ordentligt stängt innan du använder apparaten.*
- *Interiören och plattorna blir extremt varma under tillagningsprocessen. Undvik fysisk kontakt när du tar bort tallrikarna från apparaten.*
- *Använd alltid handtaget för att öppna apparaten. Rör inte vid några interna komponenter eller den inre skålen under tillagningen. Låt dessa delar svalna i 30 minuter innan du vidrör eller rengör dem.*
- *Placera ALLTID brickorna på en värmestålig yta EFTER att du har tagit ut dem ur apparaten.*
- *Använd redskap för att vidröra eller flytta den varma maten. Se till att du använder silikon- eller träredskap som inte repar brickorna.*

Rengöring och underhåll

Rengör apparaten efter varje användning.

Skålarna och apparatens insida är försedda med en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för rengöring, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

1. Koppla bort apparaten från eluttaget och låt den svalna. Ta bort lådorna för att påskynda kylningen av Air Fryer Grill.
2. Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa. Torka sedan igen med en torr trasa.
3. Rengör brickorna med varmt vatten, diskmedel och en icke-slipande svamp. Alternativt kan brickorna också rengöras i diskmaskinen.

Om envis smuts fastnar på skålarna kan du fylla en balja med varmt vatten och lite diskmedel. Placera skålen i baljan och låt den ligga i blöt i ca 10 minuter. Använd rengöringsborsten för att ta bort den envisa smutsen.

**WARNING:**

SÄNK INTE NER HUVUDAPPARATEN I VATTEN ELLER ANDRA VÅTSKOR. Rengör inte huvudapparaten i diskmaskinen. Rengör endast huvudapparaten i enlighet med anvisningarna ovan.

4. Rengör vid behov stänkskyddet med rengöringsborsten för att avlägsna matrester. Var försiktig så att du inte skadar några delar.
5. Se till att alla delar är helt torra innan du monterar ihop och använder fritösen.

Felsökning

Problem	Sannolik orsak	Lösning
Apparaten fungerar ej	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt i nätkontakten i ett jordat uttag.
	Du har inte ställt in timern.	Tryck på Timer +/- -knapparna till önskad förberedelsestid och tryck sedan på Start / Pause-knappen för att slå på apparaten.
Maten är inte färdiglagad	Mängden mat i skålen är för stor.	Placera mindre mängder mat i i brickan. Mindre mängdermat steks jämnare.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Tryck på temperaturknapparna +/- för att justera temperaturen.
	Förberedelse-/tillagningstiden är för kort.	Tryck på knapparna Timer +/- för att förlänga tillagningstiden.
Maten är ojämnt stekt	Vissa typer av livsmedel måste skakas eller vändas under tillagningstiden.	Mat som ligger ovanpå eller bredvid varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas under tillagningstiden. Annan mat, t.ex. korv, kan behöva vändas eller roteras.
Friterade livsmedel är inte krispiga	Du använder en typ av mat som är utformad för att tillagas i en konventionell fritös, t.ex. chips, kycklingvingar, nuggets etc.	Använd ugnsfärdig mat eller smörj in nylagad mat med olja för att få ett krispigare resultat.

Felsökning (fortsättning)

Problem	Sannolik orsak	Lösning
Vit rök kommer ut ur apparaten	Du tillagar fet mat.	Om du steker fet mat ska du se till att du inte steker vid temperaturer över 180°C.
	Skålen innehåller fortfarande feta rester från tidigare användning.	Vit rök kan orsakas av fett som värms upp i brickan och i Air Fryer-grillen. Se till att du rengör brickan och Air Fryer-grillen ordentligt efter varje användning.
Färska pommes frites friteras ojämnt	Du har inte blötat pommes fritesen ordentligt innan du friterar dem.	Lägg pommes fritesen i blöt i en skål med vatten i minst 30 minuter, ta upp dem och torka dem med hushållspapper.
	Du har inte använt rätt typ av potatis.	Använd färskpatis för att säkerställa att pommes fritesen förblir fast när den friteras.
Färska pommes frites är inte krispiga när de kommer ut ur fritösen	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på hur mycket olja och vatten som finns i pommes fritesen.	Se till att torka potatisen ordentligt innan du smörjer in dem med olja.
		Skär potatisen tunnare för att få ett knaprigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för att få ett knaprigare resultat.
Varför rör sig vissa ingredienser när de luftsteks?	Ibland blåser fläkten på Air Fryern runt lätt mat.	Använd tandpetare för att fästa lös, lätt mat, t.ex. den översta skivan på en smörgås

Matlagningstabeller

Märk: Dessa inställningar är en allmän vägledning. Ingredienser varierar i storlek, form och varumärke, så du kan behöva justera tillagningstider och temperaturer efter behov. Kontrollera alltid att maten är genomkokt innan du äter den.

FRYSTA LIVSMEDEL				
Ingrediens	Mängd	Olja	Temperatur	Tid (min)
Panerade kycklingbiffar	3 biffar	Inget	200°C	18-21
Kycklingnuggets	340g	Inget	200°C	10-13
Panerade fiskfiléer	6 filéer	Inget	200°C	14-16
Fiskpinnar	6-8 fiskpinnar	Inget	200°C	10-13
Pommes frites	450g	Inget	200°C	18-22
Gyoza-dumplings	300g	1 msk	200°C	12-14
Rårakor	450g	Inget	180°C	8-10
Mozzarellasticks	300g	Inget	190°C	8-10
Mini-pizzor	2 pizzor	Inget	200°C	12-15
Scampi	390-450g	Inget	200°C	9-11
Sötpotatispommes	450g	Inget	200°C	20-22
Krokettpotatis	450g	Inget	190°C	18-22
Lökringar	285g	Inget	190°C	13-16

GRÖNSAKER					
Ingrediens	Mängd	Förberedelse	Olja	Temperatur	Tid (min)
Sparris	1 knippe	Hela, med stjälkar avskurna	2 tsp	200°C	8-12
Rödbetor	6-7 små	Hela	Inget	200°C	30-35
Paprika	3 små eller 2 stora	Hela	Inget	200°C	10-15
Broccoli	1 huvud	Skuren i buketter på 1 tum	1 msk	200°C	8-10
Brysselkål	450g	Halverad, stjälken borttagen	1 msk	200°C	15-20
Butternutpumpa	680g	Skuren i bitar på 1-2 tum	1 msk	200°C	20-25
Morötter	450g	Skalad, skuren i bitar på 1/2 tum	1 msk	200°C	13-16
Blomkål	1 huvud	Skuren i buketter på 1 tum	2 msk	200°C	17-20
Majskolv	2 kolvar, skurna på hälften	Skal borttaget	1 msk	200°C	12-15
Gröna bönor	1 påse (340g)	Beskuren	1 msk	200°C	8-10
Grönkål (för chips)	680g	Söndertornad, stjälken borttagen	Inget	200°C	7-9
Svamp	225g	Skuren i klyftor	1 msk	200°C	7-9

GRÖNSAKER					
Ingrediens	Mängd	Förberedelse	Olja	Temperatur	Tid (min)
Vit potatis	680g	Skuren i kilformiga bitar på 1 tum	1 msk	200°C	20-22
	450g	Handskurna pommes frites*, tunna			20-24
	450g	Handskurna pommes frites*, tjocka			19-24
	3 hela (170-225g)	Genomstucken med gaffel 3 gånger			30-35
Sötpotatis	680g	Cut in 1-inch chunks	1 msk	200°C	15-20
	3 hela (170-225g)	Genomstucken med gaffel 3 gånger	Inget		36-42
Zucchini	450g	Skuren i bitar på 1 tum	1 msk	200°C	15-18

FISK OCH SKALDJUR					
Ingrediens	Mängd	Förberedelse	Olja	Temperatur	Tid (min)
Krabbkakor	2 kakor (170-225g vardera)	Inget	Penslad med olja	200°C	5-10
Hummertails	4 svansar (85-115g vardera)	Hela	Inget	200°C	5-8
Laxfiléer	3 filéer (115g vardera)	Inget	Penslad med olja	200°C	7-12
Räkor	450g	Hela, skalade, med svans	1 msk	200°C	7-10

FLÄSK					
Ingrediens	Mängd	Förberedelse	Olja	Temperatur	Tid (min)
Fläskkotlett	2 kotletter (280-340g vardera)	Med ben eller utan ben	Inget	170°C	7-10
Fläskfilé	450g	Inget	Penslad med olja	200°C	15-17
Korvar	6 korvar	Inget	Penslad med olja	190°C	15-20

FJÄDERFÄ					
Ingrediens	Mängd	Förberedelse	Olja	Temperatur	Tid (min)
Kycklingbröst	2 bröst	Med ben	Penslad med olja	200°C	25-30
	4 bröst	Utan ben			22-24
Kycklinglår	2 lår	Med ben	Penslad med olja	200°C	22-28
	4 lår	Utan ben			18-22
Kycklingvingar / kycklinglår	900g	Inget	1 msk	200°C	18-22

NÖTKÖTT					
Ingrediens	Mängd	Förberedelse	Olja	Temperatur	Tid (min)
Hamburgare	2 hamburgare på 113 gram vardera, 80% fettfria	1/2 tum tjock	Penslad med olja	200°C	8-10
Biffar	2 biffar på 225 gram vardera	Hela	Penslad med olja	200°C	8-10

Dehydreringstabeller

FRUKT OCH GRÖNSAKER			
Ingrediens	Förberedelse	Temperatur	Tid (timmar)
Äpplen	Urkärnade, skurna i 1/8-tums skivor, sköljda i citronvatten, torkade	60°C	7-8
Sparris	Skurna i 1-tums bitar, blancherade	60°C	6-8
Aubergine	Skalade, skurna i 1/4-tums skivor, blancherade	60°C	6-8
Bananer	Skalade, skurna i 3/8-tums skivor	60°C	8-10
Rödbetor	Skalade, skurna i 1/8-tums skivor	60°C	6-8
Färska örter	Sköljda, torkade, stjälkar borttagna	60°C	4
Ingefärsrot	Skalade, skurna i 3/8-tums skivor	60°C	6
Mango	Skalade, skurna i 3/8-tums skivor, kärnan borttagen	60°C	6-8
Svampar	Rengjorda med mjuk borste (tvättas ej)	60°C	6-8
Ananas	Skalade, skurna i 3/8-1/2-tums skivor	60°C	6-8
Jordgubbar	Delade i halvor eller i 1/2-tums skivor	60°C	6-8
Tomater	Skurna i 3/8-tums skivor eller rivna; ångade om planerad att återfuktas	60°C	6-8

KÖTT OCH FJÄDERFÄ			
Ingrediens	Förberedelse	Temperatur	Tid (timmar)
Biffjerky	Skurna i 1/4-tums skivor, marinerade över natten	70°C	5-7
Kycklingjerky	Skurna i 1/4-tums skivor, marinerade över natten	70°C	5-7
Kalkonjerky	Skurna i 1/4-tums skivor, marinerade över natten	70°C	5-7

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 elektrischen 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 vermisch 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-Altergeräten 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 electrónicos:

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

Cualquier producto marcado (RAEE) no debe ser mezclado con la basura doméstica, sino separado para el tratamiento, recuperación y reciclaje de los materiales utilizados. Para el tratamiento adecuado, recuperación y reciclaje; por favor, tome todos los productos (RAEE) y llévelo al sitio de residuos de su Autoridad Local, donde será aceptado de forma gratuita.

Si los clientes desechan los residuos eléctricos y electrónicos correctamente, 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 domestici generici, ma separati per il trattamento, il recupero e il riciclaggio dei materiali utilizzati. Per un corretto trattamento, recupero e riciclaggio; si prega di portare tutti i prodotti marcati WEEE al Vostro centro smaltimenti rifiuti autorizzato, dove saranno accettati gratuitamente.

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

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

Ustawienie wyeksponowanych 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 edileceği, 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 den 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 avfallat kan innehålla.

DURONIC