

Θέματα που χρειάζονται προσοχή

Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνοι

- Η φριτέζα είναι εξοπλισμένη με ηλεκτρονικά εξαρτήματα και συσκευές θέρμανσης. Δεν πρέπει να βυθίζεται ή να ξεπλένεται με νερό.
- Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισχωρήσουν στο προϊόν για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε τα υλικά για τηγάνισμα στο καλάθι τηγανίσματος, αποφεύγοντας την επαφή με τη διάταξη θέρμανσης.
- Όταν το προϊόν βρίσκεται σε λειτουργία, μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα και μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος για να αποφύγετε εγκαύματα.
- Μην γεμίζετε τη φριτέζα με πολύ λάδι, γιατί μπορεί να προκαλέσει φωτιά.

Προειδοποίηση

- Μη χρησιμοποιείτε τροφοδοτικό εναλλασσόμενου ρεύματος σε άλλα μονο 220V για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, πυρκαγιά και άλλα ατυχήματα.
- Υψηλές θερμοκρασίες σε ορισμένες επιφάνειες κατά τη λειτουργία της συσκευής.
- Εάν η συσκευή φέρει το σύμβολο E050417-041 (DB: 2002-10), οι προδιαγραφές θα πρέπει να υποδεικνύουν ότι η επιφάνεια θα ζεσταθεί κατά τη χρήση.
- Όταν το προϊόν είναι ενεργοποιημένο ή ψύχεται, κρατήστε το προϊόν και άλλα καλώδια ρεύματος μακριά από παιδιά.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με καυτή επιφάνεια.
- Το προϊόν πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε γειωμένη πρίζα και βεβαιωθείτε ότι έχει συνδεθεί σωστά.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομαντηλα και κουρτίνες.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν στον τοίχο ή πάνω σε άλλα προϊόντα. Τουλάχιστον 10 cm ελεύθερου χώρου πρέπει να αφεθούν πίσω, και στις δύο πλευρές και πάνω από το προϊόν. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το προϊόν.
- Μη χρησιμοποιείτε αυτό το προϊόν για άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Το προϊόν πρέπει να επιτηρείται όταν χρησιμοποιείται.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός από την έξοδο αέρα. Τα χέρια και το πρόσωπο πρέπει να διατηρούνται σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Προσέξτε επίσης τον καυτό ατμό και τη θερμότητα όταν αφαιρείτε τον κάδο από την φριτέζα.
- Εάν το προϊόν καπνίζει, αποσυνδέστε το αμέσως και περιμένετε να σταματήσει ο καπνός πριν αφαιρέσετε τον κάδο από την φριτέζα. Η συσκευή δεν μπορεί να λειτουργήσει με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή με ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από επαγγελματία του κατασκευαστή, του τμήματος συντήρησης ή παρόμοιου τμήματος, προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.

Χρήση του προϊόντος

Προετοιμασία για πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
 2. Αφαιρέστε την κόλλα ή την ετικέτα από το προϊόν.
 3. Χρησιμοποιήστε ζεστό νερό, καθαρίσετε την ζελατίνα Προσοχή: Μην πλένετε ολόκληρη την φριτέζα.
 4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα υγρό πανί.
- Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή γράσο στο τηγανισμένο ατσάλι.

Προφυλάξεις πριν από τη χρήση

1. Τοποθετήστε το προϊόν σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια για χρήση.
2. Κρατήστε το προϊόν μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
3. Στη χρήση του τηγανίσματος ζεστού αέρα, θα απελευθερώσει υψηλή θερμοκρασία από την έξοδο αέρα, τα χέρια και το πρόσωπο θα πρέπει να είναι μακριά από την έξοδο αέρα για να κρατήσετε μια ασφαλή απόσταση.

Προφυλάξεις πριν από τη χρήση

Σημείωση: Να θυμάστε ότι οι Ρυθμίσεις μαγειρέματος είναι μόνο κατα προσέγγιση.

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές Ρυθμίσεις για τα υλικά που θέλετε να μαγειρέψετε.

Ρυθμίσεις Χρόνου

	Ελάχιστη Μέγιστη Ποσότητα Συστατικών (g)	Χρόνος (λεπτά)	θερμοκρασία (C)	Χρειάζεται Γύρισμα	Πρόσθετες πληροφορίες
Κατεψυγμένες λεπτές πατάτες	300-700	9-14	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες πατάτες παχύρρευστες	300-700	12-18	200	ΝΑΙ	
Σπιτικές πατάτες	300-800	15-19	200	ΝΑΙ	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι και ζεστάνετε για 5 λεπτά
Σπιτικά πατατάκια chips	300-800	16-20	200	ΝΑΙ	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι και ζεστάνετε για 5 λεπτά
Σπιτικοί κύβοι πατάτας	300-750	12-18	180	ΝΑΙ	Προσθέστε ½ κουταλιά της σούπας λάδι και ζεστάνετε για 5 λεπτά
Κέικ πατάτας	250	14-18	180	ΝΑΙ	
Πατάτα φούρνου με κρέμα γάλακτος	500	14-18	200	ΝΑΙ	
Μπριζόλα	100-500	8-12	200		Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Χοιρινές μπριζόλες	100-500	10-13	180		
Μοσχαρίσιος κιμάς	100-500	7-13	180		Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Ρολό λουκάνικο	100-500	12-14	200		
Μπουτι κοτοπουλο	100-500	16-30	180		Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Κοτόπουλο	100-500	10-14	180		
Spring rolls	100-400	8-10	200	ΝΑΙ	Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Κατεψυγμένες τηγανητές κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	ΝΑΙ	Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Κατεψυγμενα fish sticks	100-400	6-10	200		Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Κατεψυγμένα τυριά θρυμματισμένα	100-400	8-10	180		Θα πρέπει να ζεσταθεί για πέντε λεπτά
Λαχανικά γεμιστά	100-400	10	160		
Κέικ	300	18-24	160		Χρησιμοποιήστε ταψί
Τάρτα	400	18-22	180		Χρησιμοποιήστε ταψί
Μάφιν	300	14-16	200		Χρησιμοποιήστε ταψί

Τηγανίζοντας σε ζεστό αέρα

1. Βγάζουμε το τηγάνι και το καλάθι τηγανίσματος και το τοποθετούμε σε επίπεδη θέση.
2. Τοποθετήστε τα υλικά μαγειρέματος στο καλάθι τηγανίσματος. Σημείωση: Όταν είναι γεμάτο μην υπερβαίνετε το υψηλότερο σημείο του καλάθιού ή το βάρος του επειδή μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα τηγανίσματος.
3. Σπρώξτε το καλάθι της φριτέζας και μη χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα μέχρι να μπει στην θέση του. Σημείωση: Μην αγγίζετε τη φριτέζα για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη χρήση, καθώς είναι πολύ ζεστή. Μπορείτε να μετακινήσετε τη φριτέζα μόνο κρατώντας τη λαβή.
4. Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία για τα συστατικά.
5. Προσαρμόστε το χρόνο που χρειάζεται για να μαγειρέψετε τα υλικά σας. (Δείτε την ενότητα Ρύθμιση)
6. Συνδέστε το φιν στην πρίζα με καλώδιο γείωσης, η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας είναι αναμμένη, η φριτέζα ξεκινά να λειτουργεί και η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης θα ανέβει και θα σβήνει. Σημείωση: Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να προθερμάνετε το προϊόν χωρίς να προσθέσετε συστατικά. Σε αυτό το σημείο, ρυθμίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη σε περισσότερο από 3 λεπτά και μετά περιμένετε να σβήσει η ένδειξη θερμότητας (σε περίπου τρία λεπτά) μετά
7. Βάλτε το καλάθι τηγανίσματος και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακατευτούν στα μισά της διαδικασίας μαγειρέματος.
8. Για να γυρίσετε τα συστατικά της φριτέζας κρατήστε τη λαβή και τραβήξτε τον κάδο και ανακινήστε.
9. Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα.
10. Όταν ο χρονοδιακόπτης χτυπήσει σημαίνει ότι ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος έχει φτάσει. Ελέγξτε αν τα υλικά έχουν ψηθεί. Εάν τα υλικά πρέπει ακόμα να μαγειρευτούν, απλώς σπρώξτε τον κάδο πίσω στην φριτέζα και ρυθμίστε το χρονόμετρο για λίγα λεπτά ακόμη. Όταν τελειώσει τραβήξτε τον κάδο έξω από την φριτέζα και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια. Σημείωση: Μπορείτε επίσης να κλείσετε το προϊόν χειροκίνητα. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στο 0.
11. Μην αναποδογυρίζετε τον κάδο πριν αφαιρέσετε τα υλικά, γιατί θα διαρρεύσει το υπερβολικό λάδι που έχει μαζευτεί στον πάτο της φριτέζας στα υλικά. Μετά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, το τηγανισμένο ασάλι και το φαγητό είναι ακόμα πολύ ζεστά. Σημείωση: Ανάλογα με τον τύπο των συστατικών της φριτέζας αέρα, μπορεί να βγει ατμός από τη φριτέζα.
12. Ρίξτε όλα τα υλικά στο καλάθι σε ένα μπολ ή πιάτο. Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε ογκώδη ή εύθραυστα συστατικά, χρησιμοποιήστε λαβίδες για να τα αφαιρέσετε από το καλάθι τηγανίσματος.

Αντιμετώπιση έκτακτης ανάγκης

- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από έναν επαγγελματία προκειμένου να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Εάν υπάρχει καπνός ή μη φυσιολογικό φαινόμενο κατά τη χρήση, τραβήξτε αμέσως το φις από την πρίζα και σταματήστε τη χρήση και ενημερώστε το αρμόδιο προσωπικό για να το αντιμετωπίσει, στείλτε το στον αντιπρόσωπο να το αντιμετωπίσει.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το προϊόν αμέσως μετά από κάθε χρήση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά υλικά (όπως συρμάτινο σφουγγάρι) επειδή αυτό μπορεί να σπάσει το μη αναρτημένο επίπεδο.

1. Αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από τη μηχανή και αφήστε την να κρυώσει. Ανασηκώστε τη φριτέζα για να κρυώσει πιο γρήγορα.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος του προϊόντος με μια πετσέτα .
3. Καθαρίστε τη φριτέζα και το καλάθι με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αφαίρεση λίπους για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα ή βρωμιά.

Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε την φριτέζα και αφήστε να κρυώσει εντελώς .
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.

Προστασία του περιβάλλοντος

Κατά την απόρριψη των προϊόντων, μην τα βάζετε μαζί με τα γενικά σκουπίδια.. Θα πρέπει να δοθεί στην συλλογή συσκευών. Είναι καλό για το περιβάλλον.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί.	Το βύσμα τροφοδοσίας του προϊόντος δεν είναι συνδεδεμένο, δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη	Συνδέστε το βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Για να ενεργοποιήσετε την τροφοδοσία του προϊόντος.
Τα υλικά που μαγειρεύονται στην φριτέζα αέρα δεν έχουν ψηθεί πλήρως.	Υπάρχουν πολλά υλικά μέσα στο καλάθι, η θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή ή ο χρόνος είναι πολύ λίγος	Μοιράζουμε τα υλικά σε μικρές παρτίδες και τα βάζουμε σε ένα καλάθι. Τα χωρίζουμε σε μικρές παρτίδες για να γίνει πιο ομοιόμορφο το τηγάνισμα. Προσαρμόστε το κουμπί χρονισμού στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος. Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο καλάθι στον επιθυμητό χρόνο (Δείτε την ενότητα Ρυθμίσεις)
Τα υλικά δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στη φριτέζα	Μερικά συστατικά πρέπει να γυρίσουν στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος.	Εάν ορισμένα υλικά είναι από πάνω ή επικαλύπτονται με άλλα υλικά, όπως τηγανητές πατάτες, πρέπει να αναποδογυρίσουν στη μέση της διαδικασίας μαγειρέματος. (Δείτε την ενότητα Ρυθμίσεις)
Η κρούστα από τη φριτέζα αέρα δεν είναι τραγανή	Η επιλογή σας για τραγανή κρούστα θα πρέπει να είναι σε παραδοσιακή φριτέζα και όχι φριτέζα αέρος	Η ζύμη φούρνου είναι μια επιλογή ή αλείφετε ελαφρά τη ζύμη για επιπλέον τραγανότητα.
Δεν είναι δυνατή η σωστή έναρξη της φριτέζας στην παραγωγή	Υπάρχει πάρα πολύ φαγητό στο καλάθι.	Μην αφήνετε την ποσότητα του φαγητού στο καλάθι να υπερβαίνει τη μέγιστη χωρητικότητα.
Λευκός καπνός που εκπέμπεται από το προϊόν	Μαγειρεύετε ένα συστατικό με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι	Όταν ανακατεύετε τα συστατικά υψηλής περιεκτικότητας σε λάδι στη φριτέζα αέρα, μια μεγάλη ποσότητα καπνού λαδιού θα εισχωρήσει στη φριτέζα και το λάδι θα παράγει λευκό καπνό λαδιού. Ταυτόχρονα, η φριτέζα μπορεί να είναι πιο ζεστή από την κανονική κατάσταση, κάτι που δεν θα επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα του προϊόντος τηγανίσματος των συστατικών
Οι νεες πατατες δεν τηγανιστηκαν ομοιόμορφα στη φριτέζα.	Δεν χρησιμοποιείτε τον σωστό χρόνο Δεν μουσκέψατε σωστά τον κάδο πριν τηγανίσετε τις πατάτες.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες για να βεβαιωθείτε ότι δεν διαλύονται κατά το τηγάνισμα Μουλιάζετε τις πατάτες σε ένα μπολ και μετά τις αφαιρείτε και τις στραγγίζετε.
Οι τηγανιτές πατάτες από τη φριτέζα δεν είναι τραγανές.	εξαρτάται από την ποσότητα του λαδιού Η τραγανότητα των τηγανιτών και το νερό στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στραγγίσει τις πατάτες με τον σωστό τρόπο πριν προσθέσετε λάδι. Κόψτε τις λωρίδες πατάτας για να τις δώσετε περισσότερη τραγανότητα. Λίγο παραπάνω λάδι μπορεί επίσης να τις κάνει τραγανές .

Ερωτήσεις & Απαντήσεις

Ε. Τι γίνεται αν τα υλικά δεν έχουν ψηθεί πλήρως;

Α. Μοιράζουμε τα υλικά σε μικρές παρτίδες και τα βάζουμε σε ένα καλάθι .

Η διαίρεση σε μικρές παρτίδες θα βοηθήσει τα υλικά να μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα.

Ρυθμίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή ρύθμιση θερμοκρασίας και το κουμπί χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Ε. Κατά την διάρκεια το εσωτερικό της πατάτας δεν είναι τραγανο, πώς να το κάνετε;

Α. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στραγγίσει σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε λάδι και προθερμάνετε τα για 2-3 λεπτά πριν τις ψήσετε.

Θα γίνουν τραγανές και μπορούν να γίνουν κι άλλο προσθέτοντας λίγο λάδι. (Μετά την προσθήκη λαδιού, τα υλικά πρέπει να μείνουν για λίγα λεπτά πριν το τηγάνισμα. Ωστόσο, όταν προσθέσετε περισσότερο λάδι, δεν θα είναι τραγανά αλλά λιπαρά. Μην προσθέσετε περισσότερο λάδι.

Ε. Συμβουλές για τη χρήση φριτέζας αέρος.

Α. Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες για να γίνουν τραγανές.

Μετά την προσθήκη λαδιού, τα υλικά πρέπει να μείνουν για λίγα λεπτά πριν τηγανιστούν σε φριτέζα αέρος.. Μην μαγειρεύετε πολύ λιπαρά υλικά σε φριτέζα αέρος. Τα σνακ που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στην φριτέζα αέρος.

Η προζυμωμένη ζύμη είναι ένας γρήγορος και εύκολος τρόπος για να μαγειρέψετε φαγητά για σάντουιτς σε σύγκριση με τη σπιτική ζύμη, η προζυμωμένη ζύμη χρειάζεται λιγότερο χρόνο για να ψηθεί.

Απαιτείται μόνο μια ελαφρά αύξηση του χρόνου για μεγάλες ποσότητες συστατικών και μια ελαφριά μείωση για μικρές ποσότητες συστατικών.

Κατα το μαγείρεμα μειώνοντας τον όγκο των υλικών μπορεί να βελτιώσει το τελικό αποτέλεσμα και βοηθάει να είναι τα υλικά ομοιόμορφα ψημένα

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά.

Για να ξαναζεστάνεις τα υλικά , ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 C και μαγειρέψτε για έως και 10 λεπτά.

Η σχάρα μπορεί να μεταφέρει 700-800 γραμμάρια τη φορά.

Η βέλτιστη ποσότητα για τραγανές τηγανητές πατάτες είναι 500 γρ.

Κρατήστε χωριστά ορισμένα συστατικά, όπως μεγάλα αρτοσκευάσματα και κρέας και δεν πρέπει να ανακατεύονται μεταξύ τους.

Όσο μεγαλύτερος είναι ο χώρος ανάμεσα στα υλικά τόσο πιο τραγανό είναι το αποτέλεσμα και τα υλικά βγαίνουν από το καλάθι του τηγανίσματος πιο αποτελεσματικά.

I. Προκειμένου να παρέχουμε καλύτερη εξυπηρέτηση μετά την πώληση, παρακαλούμε Η συνεργασία είναι η εξής:

1. Διαβάστε προσεκτικά τις διατάξεις συντήρησης.

2. Εάν χρειάζεστε service, επικοινωνήστε απευθείας με τους τοπικούς μεταπωλητές

II. Κατά τη διάρκεια της περιόδου εγγύησης, το κόστος των υλικών ή η χρέωση υπηρεσιών θα χρεωθεί ανάλογα με την περίπτωση σε οποιαδήποτε από τις ακόλουθες περιπτώσεις:

1. Οι ζημιές προκαλούνται από ακατάλληλη : χρήση, συντήρηση και αποθήκευση από τους καταναλωτές.

2. Μη ανάληψη των ζημιών που προκλήθηκαν από τους καταναλωτές.

3. Ζημιές που προκαλούνται από ανωτέρα βία δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση.