Max Chef Oil Free Fryer

Σύντομη περιγραφή

Σας ευχαριστούμε για την αγορά σας. Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε την Oil Free Fryer. Η καινούργια Oil Free Fryer θα σας βοηθήσει να μαγειρέψετε τα γεύματα και τα ορεκτικά που σας αρέσουν με ένα πιο υγιεινό τρόπο.

Η Oil Free Fryer χρησιμοποιεί την αρχή του ζεστού αέρα που συνδυάζεται με την υψηλή ταχύτητα του αέρα (γρήγορη αλλαγή αέρα), σας παρέχει μια ολοκληρωμένη θερμότητα. Έτσι, για τα περισσότερα φαγητά δεν θα χρειάζεται η προσθήκη λαδιού για να μαγειρευτούν. Με την Oil Free Fryer, τώρα μπορείτε να έχετε τον πιο βολικό τρόπο για να φτιάχνετε πεντανόστιμα φαγητά όπως κέικ και μπισκότα αυγών με γάλα.

Γενικές οδηγίες (Εικόνα 1)

A. Καλάθι τηγανίσματος
B. Κουμπί αφαίρεσης του καλύμματος καλαθιού τηγανίσματος
C. Κουμπί αποσύνδεσης του καλαθιού τηγανίσματος
D. Λαβή καλαθιού τηγανίσματος
E. Φριτέζα (Ολόκληρη)
F. Καλάθι τηγανίσματος (Ολόκληρο)
G. Κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας
H. Λυχνία ένδειξης
I. Χρονοδιακόπτης
J. Άνοιγμα εισόδου αέρα
K. Άνοιγμα εξόδου αέρα
L. Καλώδιο

Διάγραμμα κυκλώματος (Εικόνα 2)

Προσοχή

Πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν, παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες χρήσης, και φυλάξτε το βιβλιαράκι για μελλοντική αναφορά.

I. Κίνδυνος

1. Μην βυθίσετε τη συσκευή μέσα στο νερό και μην πλένετε στο νεροχύτη, υπάρχουν ηλεκτρικά και θερμαντικά εξαρτήματα στη συσκευή.
2. Μην επιτρέπετε σε νερό ή σε άλλα υγρά να εισχωρήσουν στο προϊόν, μπορεί να προκληθεί ηλεκτροπληξία.
3. Βάζετε πάντα τα συστατικά του φαγητού μέσα στο καλάθι τηγανίσματος για να τα τηγανίσετε. Έτσι αποφεύγετε την επαφή με τα καυτά εξαρτήματα.
4. Κατά την διάρκεια της λειτουργίας, μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο του αέρα.
5. Μην ρίχνετε λάδι μέσα στη φριτέζα, μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.
6. Μην αγγίζετε το εσωτερικό του προϊόντος κατά την διάρκεια της λειτουργίας.

II. Προειδοποίηση

1. Πριν συνδέσετε το προϊόν στην πρίζα, παρακαλούμε ελέγξτε εάν η παροχή ρεύματος είναι σύμφωνη με την ισχύ ρεύματος του προϊόντος.
2. Εάν υπάρχουν φθορές στην πρίζα, το καλώδιο ή το προϊόν, δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
3. Εάν το καλώδιο είναι χαλασμένο, για να αποφύγετε τον κίνδυνο, πρέπει να αντικατασταθεί από το τεχνικό τμήμα του κατασκευαστή , το τμήμα επιδιορθώσεων του κατασκευαστή ή από παρόμοια τμήματα.
4. Αυτό το προϊόν μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από ανθρώπους με ατελή άκρα, έλλειψη σχετικής εμπειρίας και γνώσης (εκτός από τους ψυχοπαθείς), αλλά το ειδικά διορισμένο άτομο πρέπει να παρέχει επίβλεψη και καθοδήγηση για τη χρήση του προϊόντος, έτσι ώστε να διασφαλιστεί η ασφάλεια τους.

5. Προσέξτε τα παιδιά, μην τα επιτρέπετε να παίζουν με τη συσκευή.
6. Όταν το προϊόν είναι στο ρεύμα ή κρυώνει, η συσκευή και το καλώδιο πρέπει να είναι τοποθετημένα σε μέρος μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
7. Μην επιτρέπετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με επιφάνειες που έχουν υψηλή θερμοκρασία.
8. Ποτέ μην αγγίζετε με βρεγμένα χέρια το καλώδιο και τους διακόπτες του προϊόντος.
9. Το προϊόν πρέπει να είναι συνδεδεμένο σε πρίζα με γείωση και πρέπει να είστε σίγουροι ότι είναι τοποθετημένο σωστά.
10. Ποτέ μην συνδέετε το προϊόν με εξωτερικό χρονοδιακόπτη, υπάρχει πιθανότητα κινδύνου.
11. Ποτέ μην τοποθετείτε το προϊόν πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλα ή κουρτίνες κτλ.
12. Ποτέ μην τοποθετείτε το προϊόν πολύ κοντά στον τοίχο ή άλλα προϊόντα. Πρέπει να υπάρχουν τουλάχιστον 10 εκατοστά ελεύθερου χώρου από πίσω, αριστερά / δεξιά και από το πάνω μέρος της συσκευής. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω από το προϊόν.
13. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για σκοπούς που δεν αναφέρονται σε αυτές τις οδηγίες.
14. Το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται από κάποιον κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.
15. Κατά τη διάρκεια τηγανίσματος χωρίς λάδι, ατμός με υψηλή θερμοκρασία θα εκπέμπεται από το άνοιγμα εξόδου αέρα. Τα χέρια και το πρόσωπο θα πρέπει να είναι μακριά από τον ατμό και το άνοιγμα εξόδου αέρα. Πρέπει να προσέξετε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν βγάζετε το τηγανιτό φαγητό από το προϊόν.
16. Όταν χρησιμοποιείτε το προϊόν, οι επιφάνειες που αγγίζει μπορεί να γίνουν καυτές.
17. Εάν το προϊόν βγάζει καπνούς, αποσυνδέστε από το ρεύμα αμέσως. Αφαιρέστε τα τρόφιμα από το προϊόν όταν σταματήσει να βγάζει καπνούς.

III. Σημείωση

1. Τοποθετήστε το προϊόν σε επίπεδη, λεία και σταθερή επιφάνεια.
2. Το προϊόν περιορίζεται στην κανονική οικιακή χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε τραπεζαρίες καταστημάτων, γραφείων, αγροκτημάτων ή σε άλλους χώρους εργασίας. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, ξενώνες ή αίθουσες πρωινών ή άλλους χώρους διαμονής.
3. Εάν ο πελάτης αποτύχει να χρησιμοποιήσει το προϊόν σωστά, ή έχει χρησιμοποιήσει το προϊόν για επαγγελματική ή ημι-επαγγελματική χρήση, ή απέτυχε να ακολουθήσει τις οδηγίες κατά τη χρήση, τέτοια κακή χρήση θα ακυρώσει την εγγύηση και αποποιούμαστε την ευθύνη που προκλήθηκε από αυτά.
4. Το προϊόν πρέπει να σταλθεί σε εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών για τυχών επισκευή. Μην επισκευάζετε το προϊόν μόνοι σας, τέτοια πράξη ακυρώνει την εγγύηση.
5. Αποσυνδέετε πάντα από την πρίζα μετά τη χρήση.
6. Πριν φροντίσετε ή καθαρίσετε το προϊόν, πρέπει να το αφήσετε για 30 λεπτά να κρυώσει.
7. Βεβαιωθείτε ότι τα συστατικά του φαγητού μέσα στο προϊόν έχουν πάρει χρυσαφί χρώμα και όχι μαύρο ή καφέ. Δεν πρέπει να καταναλώνονται.

IV. Αυτόματο κλείσιμο

Το προϊόν είναι εξοπλισμένο με χρονοδιακόπτη. Όταν το χρονόμετρο φτάσει στο 0, θα χτυπήσει το κουδούνι και θα απενεργοποιηθεί αυτόματα.
Για να κλείσετε χειροκίνητα το προϊόν, περιστρέψτε το διακόπτη αριστερόστροφα στο 0.

Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε την κόλλα και τις ετικέτες από το προϊόν.

3. Καθαρίστε το καλάθι τηγανίσματος και το τηγάνι με καυτό νερό, απορρυπαντικό και μη διαβρωτικό σφουγγάρι.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα πανί βρεγμένο με ζεστό νερό.
5. Η φριτέζα χρησιμοποιεί τεχνολογία θερμού αέρα. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα.

Προετοιμασία Λειτουργίας

1. Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε μια επίπεδη, ομαλή και σταθερή επιφάνεια. Μην τοποθετείτε το προϊόν, σε επιφάνεια μη ανθεκτική στην θερμότητα.
2. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα σωστά.
3. Ποτέ μην ρίχνετε λάδι ή άλλα υγρά μέσα στη φριτέζα. Ποτέ μην καλύπτετε την έξοδο του αέρα του προϊόντος με αντικείμενα. Αυτό θα εμποδίσει την κυκλοφορία του αέρα και μειώνει την αποτελεσματικότητα του τηγανίσματος.

Λειτουργία του προϊόντος

Η φριτέζα χωρίς λίπος, μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να μαγειρέψετε διαφορετικούς τύπους συστατικών. Το πρόσθετο εγχειρίδιο παρασκευής τροφίμων θα σας βοηθήσει να καταλάβετε το προϊόν.

I. Τηγάνισμα χωρίς λίπη

1. Βάλτε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα.
2. Βγάλτε το σκεύος τηγανίσματος προσεκτικά από τη φριτέζα.
3. Βάλτε τα συστατικά μέσα στο καλάθι τηγανίσματος. (Σημείωση: η ποσότητα των συστατικών δεν πρέπει να είναι υπερβολική ή ελάχιστη γιατί μπορεί να επηρεάσει την τελική ποιότητα τηγανίσματος.)
4. Βάλτε πίσω στη φριτέζα το σκεύος τηγανίσματος. (Σημείωση: Μην χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα πριν τοποθετήσετε το καλάθι τηγανίσματος. Μην αγγίζετε την φριτέζα αμέσως μετά τη χρήση, για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Η φριτέζα μπορεί να μετακινηθεί μόνο κρατώντας από τις λαβές.)
5. Ρυθμίστε τη σωστή θερμοκρασία, περιστρέφοντας το διακόπτη. (Παρακαλούμε διαβάστε την ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο.)
6. Καθορίστε το χρόνο μαγειρέματος. (Παρακαλούμε διαβάστε την ενότητα «Ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο.)
7. Ενεργοποιήστε το προϊόν, παρακαλούμε ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για το επιθυμητό χρόνο ψησίματος. (εάν το προϊόν όταν αρχίσετε είναι κρύο,ο χρόνος ψησίματος πρέπει να αυξηθεί κατά 3 λεπτά.)

Σημείωση: Εάν απαιτείτε, μπορείτε να προθερμάνετε το προϊόν χωρίς να βάλετε τα συστατικά. Σε αυτό το σημείο, ο χρονοδιακόπτης πρέπει να ρυθμιστεί περισσότερο από 3 λεπτά.

Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει αντίστροφα σύμφωνα με τη ρύθμιση.

Κατά τη διάρκεια λειτουργίας της φριτέζας, η λυχνία ένδειξης θερμότητας θα αναβοσβήνει συνεχόμενα. Αυτό σημαίνει ότι τα θερμαινόμενα εξαρτήματα ανάβουν και σβήνουν συνεχόμενα, έτσι διατηρείται η ρυθμιζόμενη θερμοκρασία .

Το επιπλέον λάδι από τα συστατικά θα συλλέγεται στο κάτω μέρος της φριτέζας.

8. Κάποια φαγητά χρειάζονται γύρισμα στη μέση της διάρκειας ψησίματος. Για να γυρίσετε το φαγητό, κρατήστε τη λαβή και βγάλτε το σκεύος ψησίματος από την φριτέζα. Έπειτα γυρίστε το φαγητό. Μετά από αυτό, βάλτε ξανά πίσω το σκεύος τηγανίσματος μέσα στη φριτέζα. Σημείωση: Μην πατάτε το κουμπί αποσυναρμολόγησης του καλαθιού τηγανίσματος κατά την διάρκεια του γυρίσματος.

Σημείωση: Για να μειώσετε το βάρος γυρίσματος, μπορείτε να βγάλετε το καλάθι τηγανίσματος από το σκεύος τηγανίσματος, έτσι θα γυρίσετε μόνο το καλάθι τηγανίσματος. Για να βγάλετε το καλάθι τηγανίσματος, παρακαλούμε βγάλτε το σκεύος τηγανίσματος από τη φριτέζα, βάλτε το σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, έπειτα πατήστε το κουμπί

αποσυναρμολόγησης που υπάρχει στο καπάκι από το καλάθι τηγανίσματος και έπειτα πατήστε το κουμπί αποσυναρμολόγησης από το καλάθι τηγανίσματος. Εάν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο, τότε μπορεί να ακούσετε το κουδούνισμα όταν περιστρέφετε τα συστατικά. Παρόλα αυτά, αυτό σημαίνει ότι πρέπει να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη ξανά στον υπολειπόμενο χρόνο.

9. Το κουδούνισμα του χρονοδιακόπτη σημαίνει ότι, ο προκαθορισμένος χρόνος έχει λήξει. Έπειτα βγάλτε το σκεύος ψησίματος από τη φριτέζα, και βάλτε το σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Σημείωση: μπορείτε επίσης να κλείσετε τη φριτέζα χειροκίνητα κατά τη διάρκεια λειτουργίας. Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε το διακόπτη στο σημείο 0.

10. Ελέγξτε αν το φαγητό είναι σωστά μαγειρεμένο. Εάν τα τρόφιμα απαιτούν περισσότερο ψήσιμο, τότε βάλτε το σκεύος τηγανίσματος μέσα στο προϊόν, και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στα επιπλέον λεπτά.

11. Για να βάλετε μικρού μεγέθους φαγητά (π.χ. πατατάκια), παρακαλούμε πατήστε το κουμπί αποσυναρμολόγησης του καλαθιού τηγανίσματος και βγάλτε το καλάθι από το σκεύος. Μην γυρίζετε το καλάθι τηγανίσματος πριν αποσυναρμολογήσετε το σκεύος τηγανίσματος, γιατί αυτό θα προκαλέσει διαρροή του περιττού λαδιού που συλλέγεται στο κάτω μέρος του σκεύους τηγανίσματος πάνω στο φαγητό. Μετά το ψήσιμο με τη φριτέζα, τα τρόφιμα και το σκεύος τηγανίσματος είναι καυτά. Κάποια από τα τρόφιμα που μαγειρεύονται με την φριτέζα μπορεί να παράγουν ατμό.

12. Ρίξτε τα φαγητά από το καλάθι ψησίματος σε μπολ ή πιάτα.

Σημείωση: Για να ψήσετε μεγάλα ή εύθραυστα τρόφιμα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τσιμπίδες για να τα αφαιρέσετε από το καλάθι.

13. Μετά την ολοκλήρωση ψησίματος μιας μερίδας φαγητού, η φριτέζα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για να ψήσετε περισσότερα τρόφιμα ανά πάσα στιγμή.

II. Ρυθμίσεις

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

Σημείωση: Παρακαλούμε να θυμάστε ότι αυτές οι Ρυθμίσεις είναι μόνο αναφορά. Τα συστατικά διαφέρουν από την πηγή, το μέγεθος και την μάρκα, δεν μπορούμε να σας εγγυηθούμε τις καλύτερες Ρυθμίσεις για τα συστατικά.

Καθώς η τεχνολογία γρήγορου αεραγωγού μπορεί να δώσει ανανεωμένη θέρμανση στον αέρα μέσα στο προϊόν αμέσως, έτσι, το να τραβήξετε το τηγάνι από τη φριτέζα χωρίς λιπαρά κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, δεν θα επηρεάσει σχεδόν καθόλου τη διαδικασία μαγειρέματος.

III. Σημείωση

- Συγκρίνετε τα τρόφιμα με το μεγαλύτερο μέγεθος, τα μικρότερα σε μέγεθος τρόφιμα απαιτούν λιγότερο χρόνο ψησίματος.
- Με μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων, ο χρόνος ψησίματος θα χρειαστεί να αυξηθεί λίγο, με λιγότερη ποσότητα φαγητού, ο χρόνος θα χρειαστεί να μειωθεί.
- Κατά την διαδικασία μαγειρέματος, το γύρισμα μικρών σε όγκο τροφίμων μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει τα συστατικά να τηγανισθούν ομοιόμορφα.
- Προσθέτοντας μικρή ποσότητα λαδιού στις φρέσκες πατάτες, το φαγητό θα γίνει πιο τραγανό. Αφού προσθέσετε λάδι στα τρόφιμα, θα πρέπει να τα αφήσετε στην άκρη για αρκετά λεπτά πριν τα τηγανίσετε στη φριτέζα.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος, μέσα στη φριτέζα, όπως λουκάνικα κτλ.
- Τα ορεκτικά που μπορούν να μαγειρευτούν μέσα στο φούρνο, μπορούν επίσης να μαγειρευτούν μέσα στη φριτέζα.
- Το ιδανικότερο βάρος για να μαγειρέψετε τραγανές πατάτες είναι 500γρ.

- Τα σάντουιτς μπορούν να φτιαχτούν γρήγορα και εύκολα με τη χρήση προζυμωμένης ζύμης. Σε σύγκριση με την σπιτική ζύμη, η προζυμωμένη απαιτεί λιγότερο χρόνο ψησίματος.
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα, για να προθερμάνετε τα τρόφιμα. Για να ζεστάνετε ξανά τα τρόφιμα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°, ο μέγιστος χρόνος ψησίματος είναι 10 λεπτά.

IV. Πατάτες και τσιπς

Τύπος	Ελάχιστη-Μέγιστη ποσότητα τροφίμων	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (^{o} C)	Γύρισμα	Επιπλέον πληροφορίες
Κατεψυγμένα λεπτά τσιπς	300-700	12-16	200	Γύρισμα	
Κατεψυγμένα χοντρά τσιπς	300-700	12-20	200	Γύρισμα	
Χειροποίητα τσιπς (8*8 χιλ)	300-800	18-25	180	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Χειροποίητα τσιπς	300-800	18-22	180	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κέικ πατάτας	250	15-18	180		
Πατάτες βουτύρου	20	18-22	180		

V. Κρέας

Τύπος	Ελάχιστη-Μέγιστη ποσότητα τροφίμων	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (^{o} C)	Γύρισμα	Επιπλέον πληροφορίες
Μοσχαρίσια μπριζόλα	100-500	8-12	180	Γύρισμα	
Χοιρινή Μπριζόλα	100-500	10-14	180	Γύρισμα	
Μπιφτέκι	100-500	7-14	180	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Ρολό λουκάνικο	100-500	13-15	200	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Μπούτια κοτόπουλου	100-500	18-22	180	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		

VI. Ορεκτικά

Τύπος	Ελάχιστη-Μέγιστη ποσότητα τροφίμων	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (° C)	Γύρισμα	Επιπλέον πληροφορίες
Sping Roll	100-400	8-10	200	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κατεψυγμένες κοτομπουκιέσ	100-500	6-10	200	Γύρισμα	Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κατεψυγμένο φιλέτο ψαριού	100-400	6-10	200		Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κατεψυγμένα παναρισμένα σνακ με τυρί	100-400	8-10	200		Προσθέστε ½ κουταλιά λάδι
Κατεψυγμένα λαχανικά	100-400	10	180		

Σημείωση: εάν η φριτέζα είναι κρύα όταν αρχίσετε, ο χρόνος ψησίματος πρέπει να αυξηθεί κατά 3 λεπτά.

VII. Φτιάξτε τηγανιτά τσιπς μόνοι σας

Για να έχετε να καλύτερα αποτελέσματα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε προ τηγανισμένα τσιπς (κατεψυγμένα). Για να κάνετε τηγανιτά τσιπς μόνοι σας, παρακαλούμε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

1. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τες σε μικρά κομμάτια.
2. Βυθίστε τα τσιπς σε ένα μπολ για τουλάχιστον 20 λεπτά, βγάλτε τες και στεγνώστε με χαρτί κουζίνας.
3. Ρίξτε ελαιόλαδο μέσα σε ένα μπολ με ένα κουτάλι και ρίξτε μέσα τις πατάτες, ανακατέψτε καλά έως ότου λαδωθούν οι πατάτες ομοιόμορφα.
4. Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μία κουτάλα, και αφήστε το επιπλέον λάδι στο μπολ. Έπειτα ρίξτε τις πατάτες στο καλάθι τηγανίσματος.

Σημείωση: Μην ρίξετε όλες μαζί τις πατάτες στο καλάθι, έτσι θα αποτρέψετε την συγκέντρωση μεγάλης ποσότητας λαδιού στο κάτω μέρος της φριτέζας.

5. Τηγανίστε τις πατάτες ακολουθώντας τις οδηγίες του πίνακα.

Καθαρισμός

Καθαρίστε το προϊόν μετά από κάθε χρήση

Το εσωτερικό του σκεύους ψησίματος, του καλαθιού τηγανίσματος και το προϊόν καλύπτονται με αντικολλητικό υλικό. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα κουζίνας ή διαβρωτικά απορρυπαντικά για τον καθαρισμό.

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε να κρυώσει. (σημείωση: βγάλτε από μέσα το σκεύος τηγανίσματος, έτσι η φριτέζα θα κρυώσει γρηγορότερα.)
2. Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε τα εξωτερικά μέρη του προϊόντος.
3. Καθαρίστε το σκεύος τηγανίσματος ή το κάτω μέρος του σκεύους με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και μη διαβρωτικό σφουγγάρι, παρακαλούμε προσθέστε καυτό νερό μέσα στο σκεύος τηγανίσματος μαζί με απορρυπαντικό. Τοποθετήστε το καλάθι τηγανίσματος μέσα στο σκεύος , και αφήστε να μουλιάσει για 10 λεπτά.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό του προϊόντος με ζεστό νερό και μαλακό σφουγγάρι.

5. Χρησιμοποιήστε βούρτσα καθαρισμού για να καθαρίσετε τα θερμαινόμενα εξαρτήματα και τα υπολείμματα φαγητού.
6. Ο έγκαιρος καθαρισμός των ανοιγμάτων εξόδου και εισόδου αέρα, πρέπει να γίνετε με βούρτσα, έτσι ώστε να μην επηρεαστεί η κυκλοφορία του αέρα.

Αποθήκευση

1. Βγάλτε το καλώδιο από την πρίζα.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.
3. Τυλίξτε το καλώδιο.

Εγγύηση και Σέρβις

Όταν χρειαστείτε σέρβις ή επισκευή, ή έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το αρμόδιο τμήμα σέρβις.

Δυσλειτουργία και Μέθοδος Αντιμετώπισης

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Η φριτέζα δεν λειτουργεί	1. Το καλώδιο του προϊόντος δεν είναι συνδεδεμένο στην πρίζα. 2. Ο χρήστης απέτυχε να ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη	1. Τοποθετήστε το καλώδιο σε γειωμένη πρίζα. 2. Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη στο σωστό χρόνο και έπειτα ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Τα συστατικά δεν είναι αρκετά μαγειρεμένα	1. Έχετε βάλει μεγάλη ποσότητα φαγητού στο καλάθι. 2. Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή 3. Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ σύντομος	1. Βάλτε το φαγητό μέσα στο καλάθι τηγανίσματος σε μικρές μερίδες. Οι μικρές μερίδες βοηθάνε στο ομοιόμορφο τηγάνισμα. 2. Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην θερμοκρασία που πρέπει. (Δείτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Λειτουργία του προϊόντος».) 3. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στο σωστό χρόνο. (Δείτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Λειτουργεία του προϊόντος».)
Τα τρόφιμα δεν μαγειρεύονται ομοιόμορφα	Μερικά φαγητά πρέπει να γυρίζονται κατά την διάρκεια μαγειρέματος	Εάν κάποια τρόφιμα είναι από πάνω ή είναι κολλημένα μεταξύ τους (π.χ. τηγανιτά τσιπς), τότε πρέπει να τα γυρίσετε κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος . (Δείτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» στο κεφάλαιο «Λειτουργία του προϊόντος».)
Τα τηγανιτά ορεκτικά από το καλάθι τηγανίσματος δεν είναι τραγανά.	Τα ορεκτικά που επιλέξατε πρέπει να τηγανιστούν σε κανονική φριτέζα	Μπορείτε να επιλέξετε ορεκτικά κατάλληλα για το φούρνο, ή μπορείτε να προσθέσετε λίγο λάδι στα ορεκτικά για να αυξήσετε την ποιότητα τραγανίσματος.
Λευκός καπνός βγαίνει από το προϊόν	1. Μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος. 2. Υπολείμματα λαδιού από	1. Όταν μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λίπος στη φριτέζα, μεγάλη ποσότητα καπνού λαδιού θα διεισδύσει σκεύος. Το

	την προηγούμενη χρήση έχουν μείνει στο σκεύος τηγανίσματος.	λάδι θα παράγει λευκό καπνό και το σκεύος θα είναι θερμότερο από το κανονικό. Αλλά αυτό δεν θα επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα τηγανίσματος. 2. Ο λευκός καπνός παράγεται από θερμαινόμενο λίπος μέσα στο σκεύος τηγανίσματος. Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει το σκεύος μετά από κάθε χρήση.
Τα φρέσκα τσιπς δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα μέσα στο σκεύος τηγανίσματος	Δεν βυθίσατε τις πατάτες σωστά πριν τις τηγανίσετε	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Φτιάξτε τηγανιτά τσιπς μόνοι σας»
Τα τηγανιτά τσιπς που βγαίνουν από το σκεύος δεν είναι τραγανά	Η τραγανή υφή εξαρτάται από την περιεκτικότητα λαδιού και υγρασίας που υπάρχει στις πατάτες	1. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στραγγίσει τις πατάτες σωστά πριν προσθέσετε λάδι. 2. Κόβοντας τις πατάτες σε μικρότερο μέγεθος, μπορούν να γίνουν πιο ελαφριές και τραγανές. 3. Τα τσιπς πατάτας μπορεί να γίνουν πιο ελαφριά και τραγανά προσθέτοντας λίγο λάδι