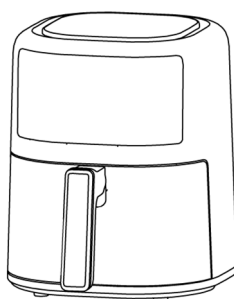


MAX CHEF

Digital Oil-Free Fryer

Οδηγίες χρήσης και Συνταγές

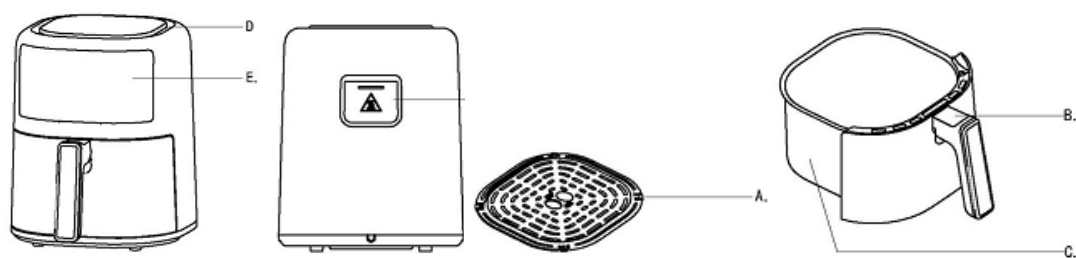


Ψηφιακή φριτέζα χωρίς λάδι για υγιεινό μαγείρεμα
Μια σύντομη εισαγωγή

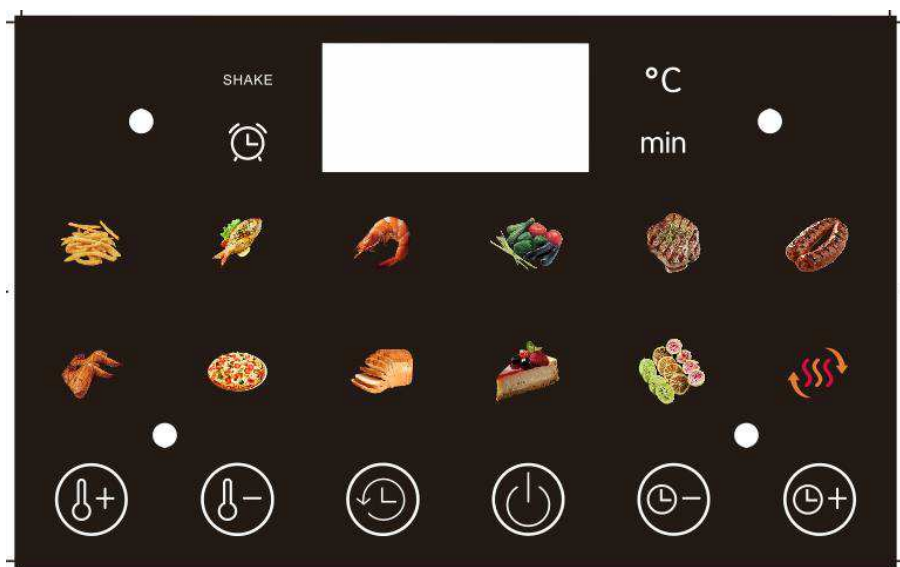
Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε την MaxChef Digital Oil-Free Fryer. Καλωσήρθατε!

Το καινοτόμο τηγάνισμα χωρίς λάδι, σας βοηθά να προετοιμάσετε τα φαγητά και τα επιδόρπια που αγαπάτε, με πιο υγιεινό τρόπο. Το τηγάνισμα χωρίς λάδι συνδυάζει το ζεστό αέρα, με την κυκλοφορία του αέρα υψηλής ταχύτητας (ταχεία εναλλαγή αέρα) για να ζεσταίνει το φαγητό ομοιόμορφα. Έτσι τα περισσότερα τρόφιμα, δεν απαιτούν πρόσθετο λάδι ή μαγειρικό λίπος. Η πρόσθετη σχάρα ψησίματος, σας προσφέρει έναν πιο βολικό τρόπο για να προετοιμάσετε νόστιμα φαγητά, όπως κέικ, μπισκότα με γάλα και αυγά και πολλά άλλα.

Τμήματα της συσκευής



Part	Description	Part	Description
A	Σχάρα ψησίματος	D	Άνοιγμα Αέρα
B	Χειρολαβή	E	Οθόνη
C	Καλάθι	F	Άνοιγμα εξαερισμού



Λειτουργία «Shake and Stir» (Ανακίνηση και Ανακάτεμα)

Στο μέσο του καθορισμένου χρόνου μαγειρέματος, η συσκευή ενεργοποιεί μια υπενθύμιση: η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει για 1 λεπτό και η συσκευή εκπέμπει 10 ηχητικά σήματα, για να σας υπενθυμίσει ότι μπορείτε να ανακατέψετε το φαγητό. Δεν υπάρχει επαναληπτική υπενθύμιση μετά από 10 λεπτά. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει μετά το ηχητικό σήμα.

Λειτουργία καθυστερημένης έναρξης

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, επιλέξτε πρώτα ένα πρόγραμμα από το μενού και πατήστε το κουμπί. Στη λειτουργία καθυστερημένης έναρξης, τα κουμπιά + και - ρυθμίζουν το χρόνο, ενώ το κουμπί θερμοκρασίας είναι ανενεργό. Πατήστε για να επιστρέψετε στο μενού και να επιλέξετε τις ρυθμίσεις καθυστερημένης έναρξης και στη συνέχεια, πατήστε για επιβεβαίωση. Μόλις ολοκληρωθεί η ρύθμιση της καθυστερημένης έναρξης, η ψηφιακή οθόνη εμφανίζει το χρόνο που απομένει, μέχρι την

έναρξη του προγράμματος, χωρίς να δείχνει τη θερμοκρασία. Το επιλεγμένο πρόγραμμα καθώς και οι ενδείξεις χρόνου και θερμοκρασίας παραμένουν αναμμένες, ενώ οι υπόλοιπες λειτουργίες του μενού παραμένουν απενεργοποιημένες. Η συσκευή ξεκινά τη λειτουργία της μόλις παρέλθει ο χρόνος καθυστέρησης.

Ψηφιακή οθόνη

Πάνω από 1 ώρα, η αντίστροφη μέτρηση εμφανίζεται σε μονάδες 1 ώρας.

Κάτω από 1 ώρα, η αντίστροφη μέτρηση εμφανίζεται σε μονάδες 1 λεπτού.

Κάτω από 1 ώρα, η τιμή αυξάνεται ή μειώνεται με βήματα του 1 λεπτού, από 01 έως 60 λεπτά. Πάνω από 1 ώρα, η τιμή αυξάνεται ή μειώνεται με βήματα της 1 ώρας, από 1 έως 24 ώρες.

Για να ακυρώσετε την καθυστερημένη έναρξη ενώ βρίσκεστε στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε ξανά το κουμπί καθυστερημένης έναρξης. Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο κατά τη χρήση αυτής της λειτουργίας, αλλά δεν μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.

Λειτουργία διατήρησης θερμότητας

Για να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας στη λειτουργία ρυθμίσεων, πατήστε το κουμπί χρόνου και θερμοκρασίας για να μεταβείτε στις ρυθμίσεις (βλ. πίνακα ρυθμίσεων χρόνου και θερμοκρασίας) ή χρησιμοποιήστε το για να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία ή το χρόνο. Αφού ολοκληρώσετε τις ρυθμίσεις, πατήστε το κουμπί Έναρξης (Start) για να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμότητας.

Προφυλάξεις ασφαλείας

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

1. Μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τρεχούμενο νερό, καθώς περιέχει ηλεκτρικά εξαρτήματα και εξαρτήματα θέρμανσης.
2. Μην αφήνετε νερό ή άλλα υγρά να εισχωρήσουν στη συσκευή, για να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
3. Μην φράζετε τα ανοίγματα αέρα όσο η συσκευή λειτουργεί.
4. Μην ρίχνετε ποτέ λάδι στη φριτέζα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
5. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής, κατά τη λειτουργία. Το κάτω μέρος θερμαίνεται υπερβολικά και μπορεί να προκαλέσει εγκαύματα.
6. Η συσκευή αυτή λειτουργεί χειροκίνητα. Μην τη συνδέετε ποτέ σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή σε ανεξάρτητο σύστημα τηλεχειρισμού.

Προειδοποιήσεις

1. Πριν συνδέσετε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι η παροχή αντιστοιχεί στην ονομαστική ισχύ της συσκευής.
2. Διακόψτε τη χρήση της συσκευής εάν το φως, το καλώδιο τροφοδοσίας ή η ίδια η συσκευή έχουν υποστεί ζημιά.
3. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό σέρβις ή από το τμήμα σέρβις του κατασκευαστή, ώστε να αποφευχθεί τυχόν κίνδυνος.
4. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών και από άτομα με σωματικές ή πνευματικές αναπηρίες, μόνο εφόσον επιβλέπονται από υπεύθυνο άτομο και λαμβάνουν οδηγίες για την ασφαλή χρήση της.
5. Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα και βεβαιωθείτε ότι το φως έχει εισαχθεί σωστά.

6. Μην τοποθετείτε ποτέ τη συσκευή απευθείας πάνω σε τοίχο ή δίπλα σε άλλες συσκευές. Αφήστε ελεύθερο χώρο τουλάχιστον 10 εκ. πίσω από τη συσκευή, καθώς και στις πλευρές και στο επάνω μέρος της. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στη συσκευή.
7. Η συσκευή πρέπει να επιβλέπεται κατά τη λειτουργία της.
8. Κατά το τηγάνισμα χωρίς λάδι, απελευθερώνεται καυτός ατμός από το άνοιγμα εξαγωγής αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας μακριά από τον ατμό και το άνοιγμα εξαγωγής αέρα και προσέχετε κατά τη μετακίνηση της φριτέζας.
9. Οι προσβάσιμες επιφάνειες ενδέχεται να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες κατά τη χρήση.
10. Εάν η συσκευή βγάζει καπνό, αποσυνδέστε την αμέσως από την παροχή ρεύματος. Αφού σταματήσει η έκλυση καπνού, μετακινήστε τη συσκευή σε σημείο όπου δεν θα ενέχει κίνδυνο πυρκαγιάς.

Σημειώσεις

1. Το προϊόν αυτό προορίζεται για οικιακή χρήση. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται σε εστιατόρια, γραφεία ή άλλους χώρους εργασίας, ούτε από ενοίκους σε ξενοδοχεία, μοτέλ, ξενώνες, σνακ μπαρ ή άλλους χώρους διαμονής.
2. Η εσφαλμένη χρήση, η χρήση για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς, καθώς και η μη τήρηση των οδηγιών του παρόντος εγχειριδίου, ακυρώνουν την εγγύηση. Ο κατασκευαστής/διανομέας δεν φέρει καμία ευθύνη για τυχόν ζημιές που προκύπτουν από αυτές τις ενέργειες.
3. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε το προϊόν μόνοι σας, καθώς αυτό θα ακυρώσει την εγγύηση.
4. Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την παροχή ρεύματος μετά τη χρήση.
5. Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 30 λεπτά πριν την καθαρίσετε ή τη μετακινήσετε.

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε τη μεμβράνη και τις ετικέτες από το προϊόν.
3. Πλύνετε καλά το καλάθι τηγανίσματος και τη σχάρα με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα σφουγγάρι που δεν χαράζει.
Σημείωση: Αυτά τα εξαρτήματα πλένονται επίσης στο πλυντήριο πιάτων.
4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα νωπό πανί.
Η φριτέζα αέρα χρησιμοποιεί τεχνολογία θέρμανσης με θερμό αέρα. Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή λίπος στη φριτέζα.

Προετοιμασία για χρήση

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
2. Τοποθετήστε σωστά το καλάθι τηγανίσματος στη φριτέζα.
3. Τραβήξτε το καλώδιο τροφοδοσίας έξω από τη θήκη καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μην ρίχνετε ποτέ λάδι ή άλλα υγρά στη φριτέζα. Μην τοποθετείτε ποτέ αντικείμενα πάνω στη συσκευή, καθώς αυτό εμποδίζει τη ροή του αέρα και μειώνει την αποτελεσματικότητα της θέρμανσης με θερμό αέρα.

Χρήση της συσκευής

Η φριτέζα αέρα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την προετοιμασία ποικίλων τροφίμων. Ο πρόσθετος οδηγός μαγειρέματος θα σας βοηθήσει να εξοικειωθείτε περισσότερο με το προϊόν.

Τηγάνισμα χωρίς λάδι

1. Συνδέστε το φις σε μια γειωμένη πρίζα.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα.
3. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι τηγανίσματος.
4. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι τηγανίσματος στη φριτέζα.

Μη χρησιμοποιείτε τη φριτέζα, χωρίς το καλάθι τηγανίσματος στη θέση του.

Σημείωση: Μην αγγίζετε το καλάθι τηγανίσματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας ή για κάποιο χρονικό διάστημα μετά από αυτήν, καθώς αναπτύσσει πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Κρατήστε το μόνο από τη λαβή.

5. Ρυθμίστε τη σωστή θερμοκρασία περιστρέφοντας τον διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας. Ανατρέξτε στην ενότητα «Ρυθμίσεις» του παρόντος εγχειριδίου.

6. Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη ώστε να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος. Εάν ξεκινάτε με τρόφιμα που έχουν διατηρηθεί στο ψυγείο, αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος κατά 3 λεπτά. Οι ενδεικτικές λυχνίες λειτουργίας και θέρμανσης θα ανάψουν. Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, η ενδεικτική λυχνία θέρμανσης θα αναβοσβήνει επανειλημμένα, καθώς τα θερμαντικά στοιχεία ενεργοποιούνται και απενεργοποιούνται διαδοχικά, για τη διατήρηση της καθορισμένης θερμοκρασίας. Το πλεονάζον λάδι από τα τρόφιμα θα συγκεντρώνεται στον πυθμένα του καλαθιού τηγανίσματος.

7. Ορισμένα τρόφιμα χρειάζονται αναποδογύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (βλ. «Ρυθμίσεις»). Για να τα αναποδογυρίσετε, κρατήστε τη λαβή και αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή. Στη συνέχεια, ανακινήστε το καλάθι ή γυρίστε τα τρόφιμα. Τοποθετήστε ξανά το καλάθι στη φριτέζα.

Σημείωση: Μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού τηγανίσματος κατά τη διάρκεια του αναποδογυρίσματος των τροφίμων.

8. Το ηχητικό σήμα του χρονοδιακόπτη, υποδεικνύει ότι ο καθορισμένος χρόνος έχει παρέλθει. Αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα.

9. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί καλά.

10. Για να αδειάσετε μικρά κομμάτια φαγητού, όπως τηγανητές πατάτες, πατήστε το κουμπί απελευθέρωσης του καλαθιού (1) και ανασηκώστε το καλάθι για να το βγάλετε από τον θάλαμο τηγανίσματος (2).

11. Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι τηγανίσματος πριν αφαιρέσετε το σκεύος, καθώς το πλεονάζον λάδι που έχει συγκεντρωθεί στον πυθμένα του σκεύους ενδέχεται να χυθεί πάνω στο φαγητό.

Ενδέχεται να βγει ατμός μετά το μαγείρεμα με τη φριτέζα αέρος.

12. Αδειάστε όλο το φαγητό από το καλάθι σε μπολ ή πιάτα.

Σημείωση: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε λαβίδα για να αφαιρέσετε μεγαλύτερα ή εύθραυστα τρόφιμα.

13. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα μιας παρτίδας, η φριτέζα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα της επόμενης παρτίδας, ανά πάσα στιγμή.

Σημειώσεις για το μαγείρεμα

1. Τα μικρότερα κομμάτια τροφίμων, απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με τα μεγαλύτερα.
2. Το γύρισμα των μικρότερων κομματιών κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος μπορεί να βελτιώσει το τελικό αποτέλεσμα και να εξασφαλίσει ομοιόμορφο τηγάνισμα.
3. Η προσθήκη μικρής ποσότητας λαδιού ή λίπους στα φρέσκα τρόφιμα, θα τα κάνει πιο τραγανά. Αφού προσθέσετε το λάδι ή το λίπος, αφήστε τα τρόφιμα να «ξεκουραστούν» για λίγα λεπτά πριν τα μαγειρέψετε στη φριτέζα αέρος.

4. Τα τρόφιμα που μπορούν να μαγειρευτούν στο φούρνο, μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρος.
5. Τα σάντουιτς μπορούν να ετοιμαστούν γρήγορα και εύκολα χρησιμοποιώντας προζυμωμένη ζύμη. Σε σύγκριση με τη σπιτική ζύμη, η προζυμωμένη ζύμη απαιτεί λιγότερο χρόνο μαγειρέματος.

Ρυθμίσεις

Τύπος (Τρόφιμο)	Θερμοκρασία (°C)	Εύρος θερμοκρασίας	Βήματα Ρύθμισης Θερμοκρασίας	Χρόνος (λεπτά)	Εύρος Χρόνου
 Πατατάκια	180°C	80-200°C	5°C	15 λεπτά	1-60 λεπτά
 Ψάρι	180°C	80-200°C	5°C	30 λεπτά	1-60 λεπτά
 Γαρίδες	180°C	80-200°C	5°C	18 λεπτά	1-60 λεπτά
 Λαχανικά	180°C	80-200°C	5°C	10 λεπτά	1-60 λεπτά
 Μπριζόλες	200°C	80-200°C	5°C	20 λεπτά	1-60 λεπτά
 Λουκάνικα	180°C	80-200°C	5°C	20 λεπτά	1-60 λεπτά
 Φτερούγες Κοτόπουλου	200°C	80-200°C	5°C	20 λεπτά	1-60 λεπτά
 Πίτσα	180°C	80-200°C	5°C	15 λεπτά	1-60 λεπτά
 Ψήσιμο	180°C	80-200°C	5°C	15 λεπτά	1-60 λεπτά
 Μαφιν	180°C	80-200°C	5°C	20 λεπτά	1-60 λεπτά
 Αποξηραντήρας τροφίμων	120°C	80-200°C	5°C	20 λεπτά	1-60 λεπτά
 Διατήρηση Θερμότητας	90°C	60-90°C	5°C	120 λεπτά	1-120 λεπτά

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το εσωτερικό του κάδου τηγανίσματος, το σκεύος και η ίδια η συσκευή, διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν φθορά στην επίστρωση.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο τηγανίσματος για να βοηθήσετε τη συσκευή να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα νωπό πανί.

3. Καθαρίστε τον κάδο τηγανίσματος ή τη βάση του με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Για να διευκολύνετε τον καθαρισμό, μπορείτε να ρίξετε ζεστό νερό και απορρυπαντικό μέσα στον κάδο. Τοποθετήστε τον κάδο τηγανίσματος μέσα στο σκεύος και αφήστε τα να μουλιάσουν για 10 λεπτά.

4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
5. Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα για να καθαρίσετε τα θερμαντικά στοιχεία και να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή περαιτέρω πληροφορίες, ή εάν έχετε ερωτήσεις, επικοινωνήστε με το Τμήμα Εξυπηρέτησης Πελατών. Εάν δεν υπάρχει κέντρο σέρβις στην περιοχή σας, επικοινωνήστε με τον τοπικό διανομέα.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή Αιτία	Λύση
Η φριτέζα (το τηγάνι) δεν λειτουργεί. It won't work.	1. Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη σε πρίζα. 2. Ο χρονοδιακόπτης δεν έχει ρυθμιστεί.	1. Συνδέστε τη συσκευή σε γειωμένη πρίζα. 2. Γυρίστε το διακόπτη του χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και στη συνέχεια, ενεργοποιήστε τη συσκευή.
Το φαγητό δεν είναι αρκετά καλά μαγειρεμένο.	1. Υπάρχει υπερβολική ποσότητα φαγητού στο καλάθι τηγανίσματος. 2. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή. 3. Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	1. Τοποθετήστε το φαγητό σε μικρότερες ποσότητες, ώστε να κατανέμεται πιο ομοιόμορφα. 2. Ρυθμίστε τον έλεγχο θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία (βλ. ενότητα «Ρυθμίσεις»). 3. Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος.
Το φαγητό δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα στη φριτέζα.	Ορισμένα τρόφιμα χρειάζεται να γυριστούν ή να ανακατευτούν, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Αναποδογυρίστε ή ανακατέψτε το φαγητό μία ή δύο φορές, ή χρησιμοποιήστε πρόσθετες λειτουργίες (όπως «Shake» ή «Stir») για να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα (βλ. την ενότητα «Χρήση της συσκευής»).
Τα τηγανητά φαγητά δεν είναι τόσο τραγανά όσο εκείνα που μαγειρεύονται σε συμβατική φριτέζα.	1. Οι συνθήκες μαγειρέματος διαφέρουν από εκείνες της συμβατικής μεθόδου. 2. Δεν υπάρχει επαρκής ποσότητα λαδιού ή λίπους, ή η θερμοκρασία/ο χρόνος δεν είναι κατάλληλα για την επίτευξη τραγανού αποτελέσματος.	1. Προσθέστε λίγο λάδι ή χρησιμοποιήστε κατάλληλο πρόγραμμα/θερμοκρασία για να αυξήσετε την τραγανότητα. 2. Εάν το επιθυμείτε, μπορείτε να ολοκληρώσετε το τηγάνισμα του φαγητού στο φούρνο ή να προσαρμόσετε τον χρόνο/τη θερμοκρασία (βλ. «Ρυθμίσεις»).

Αντιμετώπιση προβλημάτων συνέχεια:

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Βγαίνει λευκός καπνός από τη συσκευή.	1. Μαγειρεύετε φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά. 2. Δεν έχουν καθαριστεί τα υπολείμματα λίπους/λαδιού από προηγούμενη χρήση.	Το μαγείρεμα τροφίμων με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, ενδέχεται να απελευθερώσει σημαντική ποσότητα λίπους, προκαλώντας λευκό καπνό. Ωστόσο, αυτό δεν επηρεάζει το τελικό αποτέλεσμα. Ο λευκός καπνός σχηματίζεται όταν θερμαίνεται το λίπος στον κάδο. Φροντίστε να καθαρίζετε σχολαστικά τον κάδο και το καλάθι μετά από κάθε χρήση, ώστε να αποτρέψετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων..
Οι φρέσκες πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Πρέπει να μουλιάσετε τις πατάτες σε νερό πριν τις τηγανίσετε.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες, ώστε να μην λιώσουν κατά το τηγάνισμα.
Τα φρέσκα πατατάκια δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα.	Οι πατάτες δεν είχαν μουλιάσει και/ή στεγνώσει σωστά πριν από το τηγάνισμα.	1. Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι έχουν στραγγίσει καλά, αφού τις μουλιάσετε. 2. Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια, ώστε να τηγανιστούν πιο ομοιόμορφα και να απορροφήσουν λίγο λάδι ή λίπος, αν επιθυμείτε πιο τραγανό αποτέλεσμα. 3. Η προσθήκη μικρής ποσότητας λαδιού στις πατάτες μπορεί να τους χαρίσει πιο ελαφριά και τραγανή υφή.

Τεχνικές προδιαγραφές

Χαρακτηριστικά	
Κατανάλωση ενέργειας	1400 W
Εύρος θερμοκρασίας	80°C-200°C
Μέθοδος μαγειρέματος	Θερμός Αέρας
Χωρητικότητα κάδου	4.5 L
Αυτόματα προγράμματα	12
Οθόνη	Ψηφιακή έγχρωμη οθόνη αφής
Διαστάσεις (Υ × Π × Β)	27 × 24 × 22 εκ
Βάρος	3.7 κιλά
Μήκος καλωδίου τροφοδοσίας	0.9 μ.

Γρήγορες, εύκολες και νόστιμες συνταγές
AX CHEF Digital Oil-Free Fryer

Τραγανές σπιτικές τηγανητές πατάτες

Πρόγραμμα: Τηγανητές πατάτες (CIPS)

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 15 λεπτά

Υλικά

- 3-4 μέτριες πατάτες
- Αλάτι
- Πάπρικα ή καρύκευμα για πατάτες
- 1 κ.γ. ελαιόλαδο, προαιρετικά

Εκτέλεση

Κόψτε τις πατάτες σε λεπτά μαστουνάκια και αφήστε τις να μουλιάσουν σε νερό για 10-15 λεπτά. Στεγνώστε τις καλά, αλατίστε, προσθέστε μπαχαρικά και αν επιθυμείτε, λίγο λάδι.

Τοποθετήστε τις πατάτες στον κάδο και επιλέξτε το πρόγραμμα για τηγανητές πατάτες.

Ανακινήστε τον κάδο στα μισά του χρόνου μαγειρέματος, για πιο ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Συμβουλή: Μην παραγεμίζετε το καλάθι, ώστε οι τηγανητές πατάτες να γίνουν πιο τραγανές.

Συμβουλή για κατεψυγμένες πατάτες: Αν χρησιμοποιείτε κατεψυγμένες πατάτες και θέλετε να γίνουν πιο τραγανές χωρίς να προσθέσετε λάδι,

αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι από τη λαβή του περίπου στα μισά του χρόνου

μαγειρέματος, ανακινήστε τις πατάτες και ψεκάστε τις πολύ ελαφρά

με νερό χρησιμοποιώντας ένα μπουκάλι-σπρέι. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά το καλάθι και συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι να αποκτήσουν την επιθυμητή τραγανή υφή.

Σημαντικό: Μην ρίχνετε νερό ή άλλα υγρά απευθείας μέσα στη συσκευή ή στο καλάθι.

Ψεκάστε με νερό μόνο τις ίδιες τις πατάτες, δημιουργώντας ένα πολύ λεπτό νέφος.

Χρυσάφενιες Φτερούγες Κοτόπουλου

Πρόγραμμα: ΦΤΕΡΟΥΓΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟΥ

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος: Περίπου 20 λεπτά

Υλικά

- 600-700 γρ. φτερούγες κοτόπουλου
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- Πάπρικα
- Σκόρδο σε σκόνη
- 1 κ.γ. λάδι (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Πασπαλίστε τις φτερούγες με τα μπαχαρικά και αφήστε τις για 10 λεπτά να απορροφήσουν τις γεύσεις. Τοποθετήστε τις στον κάδο σε μία στρώση. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Φτερούγες Κοτόπουλου». Ανακινήστε ή γυρίστε τις φτερούγες στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.

Αποτέλεσμα: Χρυσάφενια κρούστα εξωτερικά και ζουμερό εσωτερικό.

Ψάρι με τραγανή κρούστα

Πρόγραμμα: ΨΑΡΙ

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Έως 30 λεπτά, ανάλογα με το πάχος του ψαριού

Υλικά

- 2-4 φιλέτα ψαριού
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- Χυμός λεμονιού
- Τριμμένη φρυγανιά, καλαμποκάλευρο ή τριμμένοι ξηροί καρποί (προαιρετικά)
- Λίγο ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώστε το ψάρι και προσθέστε χυμό λεμονιού. Για πιο τραγανή κρούστα, καλύψτε το ελαφρώς με φρυγανιά ή τριμμένους ξηρούς καρπούς. Τοποθετήστε τα φιλέτα στον κάδο και επιλέξτε το πρόγραμμα για ψάρι. Ελέγξτε αν το ψάρι έχει ψηθεί, λαμβάνοντας υπόψη το πάχος των κομματιών.

Συμβουλή: Τα πιο λεπτά φιλέτα ενδέχεται να χρειάζονται λιγότερο χρόνο από αυτόν του προεπιλεγμένου προγράμματος.

Λαχανικά με υπέροχο ρόδισμα

Πρόγραμμα: ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 10 λεπτά

Υλικά

- Μπρόκολο
- Καρότα
- Μανιτάρια
- Πιπεριές
- Κολοκυθάκια
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- Λίγο ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Κόψτε τα λαχανικά σε κομμάτια περίπου ίδιου μεγέθους. Πασπαλίστε με αλάτι, πιπέρι και λίγο ελαιόλαδο. Τοποθετήστε τα στον κάδο και επιλέξτε το πρόγραμμα «Λαχανικά». Ανακατέψτε τα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.

Αποτέλεσμα: Λαχανικά ελαφρώς ροδισμένα και γευστικά, ιδανικά για συνοδευτικό ή για ένα ελαφρύ βραδινό γεύμα.

Μπριζόλες λαιμού χοιρινού

Πρόγραμμα: ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ (S??A??S)

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος: Περίπου 20 λεπτά, ανάλογα με το πάχος

Υλικά

- 2 μπριζόλες λαιμού χοιρινού
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- Πάπρικα
- Σκόρδο
- Λίγο λάδι ή ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώστε τις μπριζόλες, προσθέστε τα μπαχαρικά και αφήστε τες για λίγο να απορροφήσουν τις γεύσεις. Τοποθετήστε τες στον κάδο και επιλέξτε το πρόγραμμα για μπριζόλες. Γυρίστε τες από την άλλη πλευρά στα μισά του χρόνου ψησίματος. Συμβουλή: Εάν οι μπριζόλες είναι πιο χοντρές, αυξήστε το χρόνο ψησίματος κατά μερικά λεπτά, μέχρι να ψηθούν όσο επιθυμείτε.

Λουκάνικα χωρίς τηγάνι

Πρόγραμμα: ΛΟΥΚΑΝΙΚΑ

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 20 λεπτά

Υλικά

- 4 λουκάνικα
- Συνοδευτικό της επιλογής σας

Εκτέλεση

Τοποθετήστε τα λουκάνικα στον κάδο χωρίς να τον παραγεμίσετε. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Λουκάνικα». Γυρίστε τα στα μισά του χρόνου ψησίματος ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα. Αποτέλεσμα: Λουκάνικα υπέροχα ροδοκοκκινισμένα, χωρίς πιτσιλιές και χωρίς λερωμένο τηγάνι.

Μίνι Πίτσα

Πρόγραμμα: ΠΙΤΣΑ

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 15 λεπτά

Υλικά

- Μια μικρή βάση για πίτσα ή ένα ψωμάκι
- Σάλτσα ντομάτας
- Τυρί γκούντα
- Ζαμπόν, μανιτάρια ή λαχανικά της επιλογής σας

- Ρίγανη

Εκτέλεση

Απλώστε τη σάλτσα ντομάτας στη βάση και στη συνέχεια, προσθέστε το τυρί γκούντα και τα υλικά της επιλογής σας. Τοποθετήστε την πίτσα στον κάδο ή σε κατάλληλο αντικολλητικό χαρτί ψησίματος, εάν χρειάζεται. Επιλέξτε το πρόγραμμα «Πίτσα».

Συμβουλή: Μην προσθέτετε υπερβολικά πολλά υλικά, ώστε η πίτσα να ψηθεί ομοιόμορφα.

Γρήγορα Αρτοσκευάσματα και Σάντουιτς

Πρόγραμμα: ΨΗΣΙΜΟ (BAKING)

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 15 λεπτά

Προτεινόμενα τρόφιμα

- Μίνι κρουασάν
- Ψωμάκια
- Ζεστά σάντουιτς
- Μικρές πίτες με έτοιμο φύλλο κρούστας
- Μικρά αλμυρά αρτοσκευάσματα

Εκτέλεση

Τοποθετήστε τα τρόφιμα στον κάδο χωρίς να επικαλύπτονται υπερβολικά. Επιλέξτε το πρόγραμμα Ψησίματος και ελέγξτε αν τα τρόφιμα έχουν ψηθεί προς το τέλος του χρόνου μαγειρέματος.

Ιδέα: Αυτό το πρόγραμμα είναι κατάλληλο για μικρά αρτοσκευάσματα, ψωμάκια, ζεστά σάντουιτς ή είδη που παρασκευάζονται από έτοιμη ζύμη.

Σπιτικά Muffin (μάφιν)

Πρόγραμμα: MUFFINS

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 20 λεπτά

Υλικά

- 1 αυγό
- 80 γρ. ζάχαρη
- 100 ml γιαούρτι
- 50 ml λάδι
- 150 γρ. αλεύρι
- 1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ
- Βανίλια
- Σταγόνες σοκολάτας ή φρούτα (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αυγό, τη ζάχαρη, το γιαούρτι και το λάδι. Προσθέστε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ και τη βανίλια. Μοιράστε το μείγμα σε θήκες για muffin κατάλληλες για φριτέζα αέρος. Τοποθετήστε τις στον κάδο και επιλέξτε το πρόγραμμα Muffins.

Συμβουλή: Μην γεμίζετε τις θήκες μέχρι πάνω· αφήστε χώρο για να φουσκώσουν τα muffin.

Γαρίδες με σκόρδο και λεμόνι

Πρόγραμμα: ΓΑΡΙΔΕΣ

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος: Περίπου 18 λεπτά

Υλικά

- 300-400 γρ. γαρίδες
- Αλάτι
- Μαύρο πιπέρι
- Σκόρδο
- Χυμός λεμονιού
- Λίγο ελαιόλαδο (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Αλατοπιπερώστε τις γαρίδες και προσθέστε το σκόρδο και το λεμόνι. Τοποθετήστε τις στον κάδο και επιλέξτε το πρόγραμμα «Γαρίδες». Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Αποτέλεσμα: Ένα γρήγορο και γευστικό πιάτο, ιδανικό για δείπνο ή ως ορεκτικό.

Ελαφρώς αποξηραμένα μήλα

Πρόγραμμα: ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ (DRA?YDRATOR)

Θερμοκρασία: 120°C

Χρόνος: Περίπου 20 λεπτά· επαναλάβετε τον κύκλο εάν χρειάζεται

Υλικά

- 1-2 μήλα
- Κανέλα (προαιρετικά)
- Χυμός λεμονιού (προαιρετικά)

Εκτέλεση

Κόψτε τα μήλα σε πολύ λεπτές φέτες. Αν θέλετε, πασπαλίστε με κανέλα και προσθέστε μερικές σταγόνες χυμό λεμονιού. Τοποθετήστε τις φέτες στο καλάθι σε μία στρώση και επιλέξτε το πρόγραμμα Αποξήρανσης.

Συμβουλή: Για πιο ξερό αποτέλεσμα, μπορείτε να επαναλάβετε τον κύκλο ή να αυξήσετε το χρόνο, ώστε να πετύχετε την υφή που προτιμάτε.

Συμβουλή μαγειρέματος

Για βέλτιστα αποτελέσματα, μην υπερφορτώνετε τον κάδο. Ανακινήστε ή ανακατέψτε μικρότερα τρόφιμα, όπως τηγανητές πατάτες, λαχανικά, γαρίδες και κομμάτια σε μέγεθος μπουικιάς, στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. Για πιο χοντρά κομμάτια κρέατος ή ψαριού, ελέγξτε αν έχουν ψηθεί και προσθέστε μερικά λεπτά ακόμα, αν χρειάζεται. Η συσκευή χρησιμοποιεί θερμό αέρα, επομένως μην ρίχνετε λάδι απευθείας στον κάδο. Αν επιθυμείτε πιο τραγανό αποτέλεσμα, αλείψτε τα τρόφιμα εκ των προτέρων με λίγο λάδι.