

MÜHLER

EN: AIR FRYER | Instruction Manual

BG: ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНА | Инструкции за работа

RO: FRITEUZĂ CU AER CALD | Instrucțiuni de utilizare

GR: ΦΡΙΤΕΖΑ ΘΕΡΜΟΥ ΑΕΡΑ | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MFX-20P

1000 W, 220V/50Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

OIL FREE FRYER INSTRUCTION MANUAL

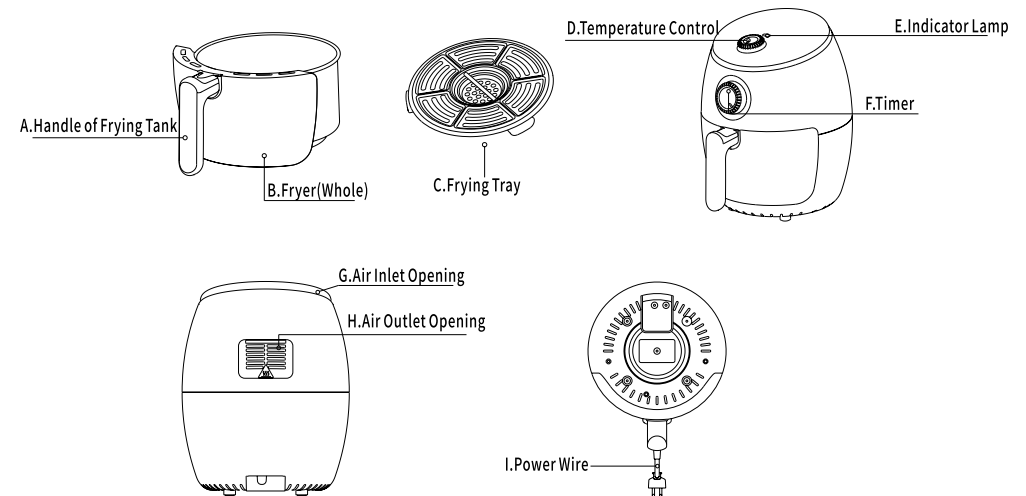
Brief Introduction

Thanks for your favor. Thank you for choosing our Oil Free Fryer.

The newly introduced Oil Free Fryer will help you to cook the food and refreshment you like in a healthier manner.

The Oil Free Fryer uses the principle of hot air combining with high speed air cycling (fast air change), it will provide a one time comprehensive heating, so for most food, there is no need to add oil for cooking. With our Oil Free Fryer, now you have a more convenient way to make delicious food like cakes and milk egg biscuits etc.

General Instruction (Figure 1)



Attentions

Before using this product, please read through the instruction manual, and preserve the booklet for later reference.

I. Danger

1. Do not soak the crust into water, or wash it under the tap, for there are electric components and heating components in the crust.
2. Do not let water or other liquid flow into the product, in case electric shocks might take place.
3. Always put the food ingredients in the frying tank for frying, thus to avoid their contact with the heating components.
4. While the product is working, do not cover the air inlet and outlet opening.
5. Never pour oil into the fryer, for this may cause fire.
6. Do not touch the inside of the product while it is working.

II. Warning

1. Before connecting the product with the electric power, please check if the power provided in accordance with the rated power of the product.
2. If there are damages to the plugs, power wire or the product, you should no longer use the product.
3. If the power wire is broken, for avoiding danger, it must be replaced by service technicians from the manufacturer, manufacturer repairing department or similar departments.
4. This product can be used by child over the age of 8 and persons with imperfect limbs, lack of relevant experience and knowledge (Except for psychopath), but the specially assigned person must give supervision and guidance to their using the product, thus to ensure their safety.
5. Take care of the children, do not let them play the product as toy.
6. When the product is in power or is cooling, the product and the power wire must be placed at a location out of reach of children under the age of 8.
7. Do not let the power wire touch surfaces with high temperature.
8. Never insert wet hands into the plugs and controlling panel of the product.
9. The product must be connected with a grounded socket, and one must make sure that it is inserted correctly.
10. Never connect the product with external timer, in case danger might occur.
11. Never put the product on or near combustible material like the table cloth, or the curtain etc.
12. Never put the product against the wall or other products. There should be at least 10cm of free space for the back side, left/ right sides, and the upper side of the product. Do not put things on top of the product.
13. Never use the product for purposes not illustrated in the manual.
14. The product must be watched by someone while operating.
15. During the period of fat-free frying, steam with high temperature will be emitted from the air outlet opening. The hands and face should be away from the steam and the air outlet opening. And one should take care of the hot steam and air while moving the fryer away from the product.
16. When using the product, the surface that it touches might become very hot.
17. If the product is smoking, unplug the power immediately. Remove the fryer away from the product after it has stopped smoking.

III. Notice

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable.
2. The product is limited to normal domestic usage. It should not be used in the dining rooms of shops, offices, farms or other working environments. And should not be used by customers in hotels, motels, guest houses or breakfast rooms, or other accommodation environments.
3. If the customer has failed to use the product correctly, or has used the product for professional or half professional purposes, or failed to follow the instructions in the manual while using, then such misuse will invalidate the guarantee, we are not responsible for damages caused by these.
4. The product must be sent to the repairing center authorized by our company for repairing. Do not repair the product by yourself, for such action will invalidate the guarantee.
5. Always unplug the power after use.
6. Before treating or cleaning the product, the product must be given 30 minutes for cooling down.
7. Ensure that the food ingredients fried in the product turn into the golden color, and not the black or brown color. The burned places should be given away.

IV. Automatic Closing

The product is equipped with a timer. When the timer countdown the time to 0, the product will ring and close automatically.

To close the product manually, please turn the knob of the timer anticlockwise to 0.

Before The First Use

1. Remove all the packing material.
2. Remove the glue and labels on the product.
3. Clean the frying tank and the frying tray thoroughly with hot water, detergent and non-abrasive sponge.
4. Clean the inside and outside of the product with warm wet cloth.
5. The fat-free fryer uses the technology of hot air heating. Never pour oil or fat into the fryer.

Operation Preparation

1. Put the product on a surface that is leveled, even, and stable, do not put the product on surface that is not heat-resistant.
2. Put the frying tray into the fryer tank correctly.
3. Never pour oil or other liquid into the fryer tank. Never put things cover the air inlet opening of the product, for this will prevent the air flow and reduce the effect of hot air heating.

Operating This Product

The fat-free fryer can be used to cook many types of food ingredients. The additional food making manual will assist you to understand this product.

I. Fat-Free Frying

1. Insert the plug into the grounded socket.
 2. Pull out the frying tank carefully from the fat-free fryer.
 3. Put the food ingredients into the frying tank.
- Notice: 1. Put the frying tray in the frying tank before put the food ingredients into the frying tank.
2. The amount of food ingredients never too much or too little, because it may affect the final quality of frying.
4. Slip the frying tank back to the fat-free fryer. (Notice: Do not touch the fryer shortly after its operation, avoid scald. One can only move the fryer by holding the handle.)
 5. Adjust to the right temperature by turning the temperature control knob. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
 6. Determine the time for cooking the food ingredients. (Please refer to the "Settings" part of this chapter.)
 7. To turn on the product, please adjust the knob of the timer to decide the time for cooking. (If the product starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.)
 - The timer will begin to countdown the time according to the Setting time.
 - During the operation of the fat-free fryer, the heating indicator lamp will turn on and off continuously. This shows that the heating components are turning on and off continuously, thus to maintain of the Setting temperature.
 - The redundant oil from the food ingredients will be collected at the bottom of the frying tank.
 8. Some food ingredients require overturning during the middle term of cooking (refer to the "Settings" part of this chapter). To overturn the food ingredients, hold the handle and pull out the frying tank from the product, and then make the turning. After that, slip the frying tank back to the fat-free fryer.
 9. The ringing of the timer means that the Setting time has expired. Then pull the frying tank out of the product, and put it on heat-resistant surface.
- Notice: You can also close the product manually when it's working. To do this, turn the timer knob to 0.
10. Check to see if the food ingredients are cooked ripe. If the food ingredients require more cooking, then slip the frying tank into the product, and set the timer with some minutes more.
 11. Do not overturn the frying tank, for this will cause the redundant oil collected at the bottom of the frying tank to leak onto the food ingredients. After cooking with the fat-free fryer, the frying tank and the food ingredients are still very hot, avoid scald, do not use hand touch the food ingredients directly. With respect to different types of food ingredients in the fat-free fryer, there might be steam jetting out from the fryer.
 12. Use clamps take the food ingredients from the frying tank into the bowls or plates.
 13. After completing the cooking of one batch of food ingredients, the fat-free fryer can begin to cook another batch of food ingredients at any time.

II. Settings

The following table will assist you to choose the basic Settings for the food ingredients you want to cook.

Note: Please remember that these Settings offer only a reference. For food ingredients differ in source, size, shape and brand, we can not guarantee to provide the best Settings for your food ingredients. As the fast air change technology can give renewed heating to the air inside the product immediately, so, to pull the frying tank out of the fat-free fryer during the operation will hardly affect the process of cooking.

III. Note

1. Compare with the food ingredients with larger size, the small size food ingredients will require less time for cooking.
2. With larger amount of food ingredients, the time for cooking will only be required to increase a little, with lesser amount of food ingredients, the time will only be required to decrease a little.
3. During the process of cooking, overturning the small size food can promote the final cooking effect, and can help the food ingredients to get well-distributed frying.
4. By adding small amount of oil to the fresh potatoes, the food can be made crisper. After adding the oil, the food ingredients should be shelved for several minutes before frying them in the fat-free fryer.
5. Never cook the food ingredients with high oil content in the fat-free fryer, like the sausages etc.
6. The refreshment that can be cooked in the oven can also be cooked in the fat-free fryer.
7. The best weight of the food ingredients for cooking crisp chips is 250g.
8. Sandwich food can be made quickly and conveniently with the using of pre fermented dough. Comparing with the homemade dough, the pre fermented dough requires a shorter cooking time.
9. You can use the fat-free fryer to reheat the food ingredients. To reheat the food ingredients, please set the temperature at 150°C, the maximum cooking time is 10 minutes.

IV. Potatoes and Chips

| Type | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (minutes) | Temperature(°C) | Overturning | Additional information |
|--------------------------|---|----------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| Frozen Thin Chips | 200-400 | 12-16 | 200 | Overturning | |
| Frozen Thick Chips | 200-400 | 12-20 | 200 | Overturning | |
| Self-made Chips (8*8 mm) | 200-350 | 18-25 | 180 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Self-made Potato Chips | 200-400 | 18-22 | 180 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Potato Cakes | 200 | 15-18 | 180 | | |
| Butter Potatoes | 300 | 18-22 | 180 | | |

V. Meat

| Type | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (minutes) | Temperature(°C) | Overturning | Additional information |
|-------------------|---|----------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| Beefsteak | 100-300 | 8-12 | 180 | Overturning | |
| Pork Chop | 100-300 | 10-14 | 180 | Overturning | |
| Hamburger | 100-300 | 7-14 | 180 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Sausage Rolls | 100-300 | 13-15 | 200 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Chicken Drumstick | 100-300 | 18-22 | 180 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Chicken Breast | 100-300 | 10-15 | 180 | | |

VI. Refreshment

| Type | Minimum-Maximum food ingredients amount | Time (minutes) | Temperature(°C) | Overturning | Additional information |
|-----------------------------|---|----------------|-----------------|-------------|-------------------------|
| Spring Roll | 100-300 | 8-10 | 200 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Frozen Chicken Nuggets | 100-300 | 6-10 | 200 | Overturning | Adding 1/2 spoon of oil |
| Frozen Frying Fish Slices | 100-300 | 6-10 | 200 | | Adding 1/2 spoon of oil |
| Frozen Branded Cheese Snack | 100-300 | 8-10 | 200 | | Adding 1/2 spoon of oil |
| Brewed Vegetable | 100-300 | 10 | 180 | | |

Notice: If the fat-free fryer starts with cold boot, the cooking time should be 3 minutes longer.

VII. Make Frying Chips by yourself

For the purpose to have the best effect, we advise you to use the pre baked chips (e.g. frozen chips). To make frying chips by yourself, please follow the steps below.

1. Husk the potatoes and cut them into small chips.
2. Soak the potato chips in a bowl for at least 20 minutes, fetch them out and drain them on the paper for cooking room use.
3. Pour olive oil into the bowl with a spoon, put the potato chips into the bowl and mix them round, until all the potato chips are oiled evenly.
4. Fetch the potatoes chips out of the bowl with your hands or kitchen wares, leave the redundant oil in the bowl. Then pour the potato chips into the frying tank.

Notice: 1. Put the frying tray in the frying tank before put the potato chips into the frying tank.

2. Do not pour all the potato chips into the frying tank in just one time, thus to prevent too much oil being collected at the bottom of the frying tank in the end.
5. Fry the potato chips following the instructions in this chapter.

Cleaning

Clean the product each time after using.

The inside of the frying tank, frying tray and the product are all covered with non-sticking painted coat. Do not use metal kitchen wares or abrasive cleaning material to do the cleaning, for this will damage the non-sticking painted coat.

1. Pull out the plug from the power socket, let the product cool down.
2. Use wet cloth to scrub the outside part of the product.
3. Clean the frying tank or frying tray with hot water, detergent and non-abrasive sponge, please add hot water into the frying tank together with some detergent. Put the frying tray into the frying tank, and then soak the frying tank and the frying tray for 10 minutes.
4. Clean the inside of the product with hot water and non-abrasive sponge.
5. Use cleaning brush to clean the heating components, swept away remaining food residual.
6. A timely manner with a clean brush to clean the air inlet opening and the air outlet opening, so as not to affect the air inlet and the outlet air flow.

Storage

1. Pull out the plug of the product, and let it cool down thoroughly.
2. Make sure that all the components are cleaned and dried.
3. Pack up the power wire.

Guarantee and Services

If you require services or repairing, or have any doubt, you can communicate with the local Customer Center

If there is no Customer Center near your location, you can communicate with your local dealer.

Malfunction and Treating Method

| Problem | Possible Causes | Solving Method |
|--|---|--|
| The fryer does not wok | 1. The plug of product is not inserted into the power socket. 2. User have failed to set the timer. | 1. Insert the plug into the grounded power socket. 2. Turn the timer knob to set the right time needed for cooking, and then turn on the power. |
| Food ingredients cooked by the fryer not ripe enough | 1. Too much food ingredients in the frying tank. 2. The heating temperature enacted is too low. 3. The cooking time is too short. | 1. Put the food ingredients into the frying tank in small batches. In small batches, the frying can be more evenly distributed. 2. Turn the temperature control knob to set the temperature require. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product") 3. Turn the timer knob to decide the time for cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product") |
| Food ingredients not baked evenly in the fryer | Some food ingredients should be overturned during the process of cooking. | If some food ingredients lay on the top, or join together with other food ingredients (e.g. fried chips), then they must be overturned in the process of cooking. (refer to the "Settings" part in the chapter of "Operating this Product") |
| The fried refreshment coming out of the fryer is not crisp | The frying refreshment you choose must be baked in traditional fryer. | You can choose the oven refreshment, or you can add some oil on the refreshment to increase their crispy quality. |
| White smoke coming out of the product | 1. You are cooking food ingredients with a high content of oil. 2. Oil dirt from last use is still remained inside the frying tank. | 1. When you are cooking food ingredients with comparatively high oil content in the fat-free fryer, large amount of oil fume will infiltrate into the frying tank. The oil will produce white oil fume, and the frying tank might be hotter than usual. But this will not affect the final cooking effect. 2. The white smoke produced by heating the oil and fat inside the fryer. Make sure to clean the frying tank each time after the using. |
| Fresh crisps are not fried evenly inside the fryer | You have failed to soak the potato chips correctly before the frying. | Use fresh potatoes, and following the instructions in "Make Frying Chips by yourself" chapter. |
| The fried chips coming out of the fryer is not crisp | The crisp extent is decided by the oil content and moisture content contained in the potato chips. | 1. Make sure to drain the potato chips correctly before adding oil to them. 2. By cutting the potato chips into smaller size, they can be made more light and crisp. 3. The potato chips can be made more light and crisp by adding small amount of oil to them. |

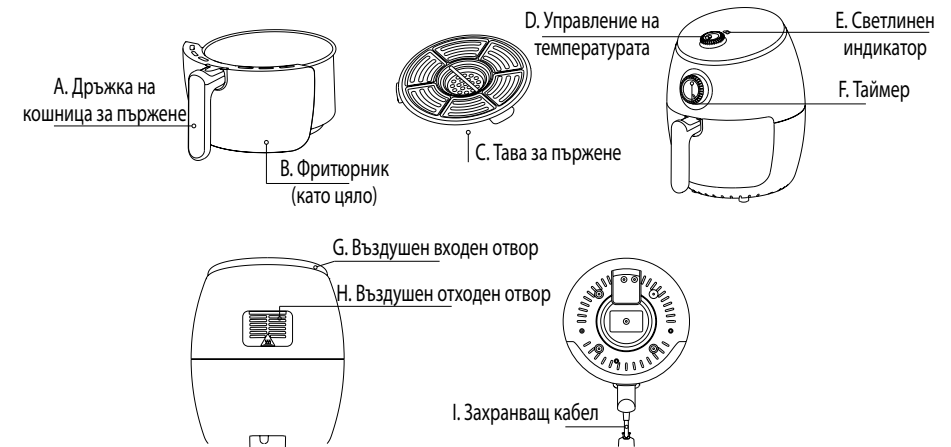
ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКСПЛОАТАЦИЯ НА ФРИТЮРНИК БЕЗ МАЗНИНА

Кратко въведение

На първо място да благодарим за покупката ви. Благодарим, че избрахте нашият фритюрник без масло. Новаторският ни фритюрник без масло ще ви е полезен при приготвяне по здравословен начин на храни и освежителни напитки, които харесвате.

Фритюрникът без мазнина работи на принципа на комбинация между горещ въздух и високоскоростен цикъл на оборот (бърза смяна на въздуха), като осигурява еднократно цялостно загревяне, така че за повечето храни, не е необходимо да добавяте мазнина за готвенето им. С нашия фритюрник без масло вече разполагате с по-удобен начин да приготвяте вкусни кейкове, бисквити и др.

ОБЩА ИНСТРУКЦИЯ (ФИГ. 1)



Внимание

Преди да ползвате този продукт, моля, прочетете ръководството за употреба и запазете книжката за по-късна справка.

I. ОПАСНОСТ

1. Не потапяйте корпуса във вода и не го мийте под чешмата, тъй като съдържа електрически части и нагреватели.
2. Не допускайте в уреда вода или друга течност, тъй като може да предизвика електрически удар.
3. Поставете хранителните продукти в съда за пържене, за да избегнете контакт с нагревателите.
4. Докато уредът работи, не покривайте отворите му за вход и изход на въздух.
5. Никога не наливайте масло или мазнина във фритюрника, тъй като това може да причини пожар.
6. Не докосвайте вътрешността на уреда докато работи.

II. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Преди да свържете уреда към електрическото захранване, се уверете дали мощността на вашата мрежа е в съответствие с номиналната му мощност.

2. При повреда на щепсел, захранващ проводник или на самия уред не го ползвайте преди да е напълно изправен.
3. Ако захранващият кабел е прекъснат, за да избегнете риск от аварии, го сменете при техници в одобрен от производителя сервиз, отдел за ремонти на самия производител или сродни специалисти.
4. Уредът може да се ползва от деца над 8-годишна възраст и инвалиди или лица без подходящ опит и познания (с изключение на лица с психични заболявания), при условие, че са под надзор на специалист и са инструктирани за ползването на уреда, като по този начин се гарантира тяхната безопасност.
5. Следете децата и не им позволявайте да си играят с уреда като с играчка.
6. Когато уредът е под напрежение или се охлажда, корпуса му и захранващият кабел се поставят задължително на място, недостъпно за деца под 8-годишна възраст.
7. Не допускайте захранващия кабел да е в контакт с повърхности с висока температура.
8. Никога не работете с мокри ръце при поставяне на щепсела в контакта и при натискане на бутони на контролния панел на уреда.
9. Уредът се заземява задължително и това се проверява изрично от потребителя.
10. Никога не свързвайте уреда с допълнителен таймер, тъй като това създава риск от аварии.
11. Никога не поставяйте уреда върху или близо до запалими материали като покривки на маси, завеси и други подобни.
12. Никога не поставяйте уреда допрян до стена или други електроуреди. Оставете минимум 10 см свободно пространство към гърба, лявата, дясната и горната страна на уреда. Не поставяйте нищо върху него.
13. Никога не ползвайте уреда за цели, които не са изрично разрешени в това ръководство.
14. По време на работа уредът се надзирава задължително от човек.
15. При пърженето без мазнина от изпускателният отвор за въздух излиза пара с висока температура. Пазете ръцете и лицето си далеч от парата и отвора за изпускане на въздух. При изваждане на съдът за пържене от фритюрника винаги внимавайте за отделящите се гореща пара и горещ въздух.
16. При ползване на уреда повърхността му става много гореща.
17. Ако уредът започне да пуши, незабавно изключете захранването. След като спре да пуши извадете кошницата за пържене от фритюрника.

III. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Поставете уреда върху равна, плоска и стабилна повърхност.
2. Уредът е предназначен само и единствено за нормална домашна употреба. Не се допуска ползването му в битови стаи и кухни на магазини, офиси, къщи за гости или друга работна среда. Не се допуска ползване от клиенти в хотели, мотели, къщи за гости или стаи за нощувка със закуска, или други места за настаняване.
3. Ако клиентът не е ползвал правилно уреда или го е ползвал за професионални или полу-професионални цели, или не е спазвал инструкциите на това ръководство по време на употреба, то тази злоупотреба обезсилва гаранцията ни и не носим отговорност за причинени щети и загуби.
4. При необходимост от ремонт уредът се изпраща задължително до упълномощен от производителя сервизен център за ремонт. Не поправете продукта сами, тъй като това ще обезсили гаранцията.
5. Винаги изключвайте уреда от контакта след употреба.
6. Преди да обработвате или почиствате уреда го оставете 30 минути, за да се охлади.
7. Следете пържените хранителни продукти във фритюрника да излизат готови в златист цвят, а не в черен или кафяв. Изхвърляйте изгорелите продукти.

IV. АВТОМАТИЧНО ИЗКЛЮЧВАНЕ

Уредът е оборудван с таймер. Когато таймерът отброи времето до 0, уредът звъни и се изключва автоматично. За да изключите ръчно уреда, моля, завъртете бутон на таймера обратно на часовниковата стрелка до 0.

Преди първа употреба

1. Отстранете всички опаковъчни материали.
2. Отстранете лепилото и етикетите от уреда.

3. Измийте добре с гореща вода кошницата за пържене и тавата, като използвате почистващ препарат и неабразивна гъба.
4. Почистете вътрешната и външната страна на продукта с топла мокра кърпа.
5. Фритюрникът без мазнина използва технология за пържене с горещ въздух. Никога не наливайте масло или мазнина във фритюрника.

Подготовка за работа

1. Поставете уреда върху равна, плоска и стабилна повърхност, не го поставяйте върху повърхност, която не е термоустойчива.
2. Поставете тавата за пържене правилно в кошницата.
3. Никога не наливайте масло или друга течност в кошницата за пържене. Никога не покривайте отвора на входа за въздух на уреда, защото така спирате въздушния поток и намалявате ефекта от оборота на нагретия горещ въздух за пържене.

Работа с продукта

Фритюрникът без мазнина може да се използва за приготвяне на много видове храни. Допълнителното ръководство за приготвяне на храна ще ви помогне да ползвате най-ефективно този продукт.

ПЪРЖЕНЕ БЕЗ МАЗНИНА

1. Включете щепсела в заземен контакт.
2. Извадете внимателно кошницата за пържене от фритюрника.
3. Поставете в нея хранителните продукти за пържене.

Бележка:

 1. Поставете тавата за пържене в кошницата за пържене, преди да поставите хранителните продукти в нея.
 2. Количеството хранителни продукти никога не следва да е повече от допустимото или по-малко, тъй като може да повлияе на крайното качество на пърженето.
4. Плъзнете кошницата за пържене обратно във фритюрника. (Бележка: Не докосвайте фритюрника след като започне да работи, тъй като така ще избегнете изгаряния. Можете да местите фритюрника само като го държите за дръжката.)
5. Настройте точната температура, като завъртите бутон за регулиране на температурата. (Вижте как в частта „Настройки“ на тази глава.)
6. Определете времето за готвене на хранителните продукти. (Вижте как в частта „Настройки“ на тази глава.)
7. За да включите уреда, регулирайте бутон на таймера, за да определите времето за готвене. (Ако уредът започва да работи от студено, времето за готвене трябва да е с три минути по-дълго.)
 - Таймерът ще започне да отброява настроеното време.
 - По време на работа на фритюрника, светлинния индикатор за нагревателите ще се включва и изключва непрекъснато. Това показва, че нагревателите се включват и изключват, за да поддържат зададената температура.
 - Излишната мазнина от хранителните продукти ще се събере на дъното на съда за пържене.
8. Някои хранителни продукти изискват обръщане по време на готвене (вижте кои в частта „Настройки“ на тази глава). За да обърнете хранителни продукти, издърпайте кошницата за пържене от фритюрника посредством дръжката и след като е навън обърнете продуктите. След това върнете кошницата обратно във фритюрника.
9. Звъненето на таймера означава, че настроеното време за пържене е изтекло. Това означава, че можете да извадите кошницата за пържене от уреда и да я поставите върху топлоустойчива повърхност.

Бележка: Можете да отваряте и затваряте ръчно уреда докато работи. За да направите това, завъртете бутон на таймера до 0.
10. Проверете дали хранителните продукти са достатъчно пригответи. Ако изискват допълнително готвене, върнете кошницата във фритюрника и задайте на таймера още няколко минути.
11. Не преобръщайте кошницата за пържене, тъй като това ще доведе до изтичане върху хранителните продукти на утаената мазнина, събрани на дъното ѝ. Непосредствено след пържене с фритюрника, кошницата му за пържене и хранителните продукти са все още много горещи, затова внимавайте да не се изгорите - не пипайте хранителните продукти директно. При пържене на различни видове хранителни продукти във фритюрника може

да се отделя пара.

- Като използвате щипки, вземете хранителните продукти от съда за пържене и ги поставете в купички или чинии.
- След приключване на готвенето на една партида хранителни продукти, фритюрникът може да започне по всяко време да приготвя следваща партида храни.

НАСТРОЙКИ

- Таблицата по-долу ще ви помогне да изберете основните настройки за хранителни продукти, които желаете да пригответе с фритюрника.
- Бележка:** Не забравяйте, че тези настройки се посочват само за справка. Продуктите се различават по произход, размер, форма и марка, и не можем да гарантираме, че сме посочили най-добрата настройка за вашите продукти. Тъй като технологията за бърза циркулация на въздуха води до незабавно подгряване на въздуха вътре във фритюрника, издърпването на кошницата за пържене от него по време на работа едва ли ще повлияе на процеса на готвене.

ЗАБЕЛЕЖКА

- В сравнение с хранителни продукти с по-голям размер, тези с малки размери ще изискват по-малко време за приготвяне.
- При по-голямо количество хранителни продукти, времето за готвене ще се увеличи, както и при по-малко количество храни, времето за приготвяне намалява.
- По време на процеса на готвене, обръщането на храни с малък размер може да ускори крайният ефект от готвенето и да помогне на хранителните продукти да се изпържат равномерно и добре.
- Като добавите малко количество олио към пресните картофи ще ги изпържите по-хрупкави. След добавяне на олио, оставете хранителните продукти няколко минути преди да ги запържите във фритюрника.
- Никога не гответе хранителни продукти с високо съдържание на мазнина във фритюрника, като например колбаси и т.н.
- Закуски, които могат да се приготвят във фурна, могат да се приготвят и във фритюрника с горещ въздух.
- Най-доброто тегло за приготвяне на хрупкав чипс е 250 гр.
- Можете да пригответе бързо и удобно сандвичи като ползвате предварително втасало тесто. В сравнение с домашното тесто, предварително втасалото тесто изисква по-кратко време за готвене.
- Можете да ползвате фритюрника без мазнина, за да претопляте хранителни продукти. За целта, настройте температурата на 150 °C с максимално време за готвене от 10 минути.

КАРТОФЕНИ ПРЪЧИЦИ И ЧИПС

| Тип | Минимално/Максимално количество хранителни продукти | Време (минути) | Температура (°C) | Обръщане | Допълнителна информация |
|---------------------------------|---|----------------|------------------|----------|------------------------------|
| Замразен чипс | 200-400 | 12-16 | 200 | Обръщане | |
| Замразени бланширани картофи | 200-400 | 12-20 | 200 | Обръщане | |
| Домашно приготвен чипс (8/8 mm) | 200-350 | 18-25 | 180 | Обръщане | добавете 1/2 суп. л. мазнина |

| | | | | | |
|------------------------------------|---------|-------|-----|----------|-----------------------------|
| Домашно приготвени Пържени картофи | 200-400 | 18-22 | 180 | Обръщане | Добавете 1/2 суп.л. мазнина |
| Картофени нозети | 200 | 15-18 | 180 | | |
| Картофи с масло | 300 | 18-22 | 180 | | |

МЕСО

| Тип | Минимално/Максимално количество хранителни продукти | Време (минути) | Температура (°C) | Обръщане | Допълнителна информация |
|----------------------|---|----------------|------------------|----------|------------------------------|
| Бифтек | 100-300 | 8-12 | 180 | Обръщане | |
| Свински котлети | 100-300 | 10-14 | 180 | Обръщане | |
| Хамбургер | 100-300 | 7-14 | 180 | Обръщане | добавете 1/2 суп. л. мазнина |
| Кренвирши и наденици | 100-300 | 13-15 | 200 | Обръщане | добавете 1/2 суп.л. мазнина |
| Пилешки бутчета | 100-300 | 18-22 | 180 | Обръщане | добавете 1/2 суп. л. мазнина |
| Пилешки гърди | 100-300 | 10-15 | 180 | | |

ЗАКУСКИ И СНАКСОВЕ

| Тип | Минимално/Максимално количество хранителни продукти | Време (минути) | Температура (°C) | Обръщане | Допълнителна информация |
|-------------------------|---|----------------|------------------|----------|------------------------------|
| Пролетни рулца | 100-300 | 8-10 | 200 | Обръщане | добавете 1/2 суп. л. мазнина |
| Замразени пилешки хапки | 100-300 | 6-10 | 200 | Обръщане | добавете 1/2 суп. л. мазнина |
| Замразени рибени | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------|---------|------|-----|--|------------------------------|
| пръчици | 100-300 | 6-10 | 200 | | Добавете 1/2 суп. л. мазнина |
| Замразени хапки | | | | | |
| сирене | 100-300 | 8-10 | 200 | | добавете 1/2 суп. л. мазнина |
| Консервирани | | | | | |
| зеленчуци | 100-300 | 10 | 180 | | |

Бележка: Ако уредът започва да работи от студено, времето за готвене трябва да е с три минути по-дълго.

ДОМАШНО ПРИГОТВЕН ЧИПС

За да постигнете най-добър ефект, ви съветваме да използвате предварително обработени картофи (например замразени бланширани картофи). За да си пригответе домашен чипс, моля, следвайте стъпките по-долу.

- Обелете картофите и ги нарежете на тънки парченца.
- Накиснете картофите в купа поне 20 минути, извадете ги и ги изсушете върху кухненска хартия преди пържене.
- Изсипете супена лъжица зехтин в купа, сложете картофения чипс в купата и го смесете, докато всички парченца се омазнят равномерно.
- Извадете картофения чипс от купата с ръце или кухненски щипки, като оставите излишната мазнина в купата. Изсипете картофения чипс в кошницата за пържене.

Бележка:

- Поставете тавата за пържене в кошницата за пържене, преди да поставите картофения чипс в нея.
- Не изсипвайте цялото количество картофи чипс в кошницата за пържене наведнъж, за да предотвратите събиране на твърде много мазнина на дъното на кошницата за пържене.
- Запържете картофения чипс, като следвате инструкциите в този раздел.

ПОЧИСТВАНЕ

Почиствайте уреда след всяка употреба.

Вътрешните стени на кошницата за пържене, тавата за пържене и уреда са покрити с незалепващо покритие. Не използвайте метални кухненски прибори или абразивни почистващи материали, тъй като може да повредите незалепващото покритие.

- Извадете щепсела от контакта и оставете уреда да се охлади.
- Използвайте мокра кърпа, за да почистите външната част на фритюрника.
- Измийте кошницата за пържене или тавата за пържене с гореща вода, почистващ препарат и неабразивна гъба, като накиснете в гореща вода кошницата за пържене, заедно с малко препарат. Поставете тавата в кошницата за пържене и ги накиснете за 10 минути.
- Почистете вътрешността на уреда с гореща вода и неабразивна гъба.
- Използвайте четка за почистване, за да почистите нагревателите и отмиете остатъците от храна.
- С чиста четка почистете своевременно отвората на входа и изхода за въздух, за да не влияете върху циркулацията на горещ въздух.

СЪХРАНЕНИЕ

- Извадете щепсела на уреда и го оставете да изстине добре.
- Уверете се, че всички части са почистени и сухи.
- Опаковайте хранящия кабел.

ГАРАНЦИЯ И ОБСЛУЖВАНЕ

Ако се нуждаете от обслужване или ремонт, или имате съмнение за изправността на фритюрника, можете да се свържете с местния център за клиенти.

Ако в близост до вашето местоположение няма център за обслужване на клиенти, можете да се свържете с местния дилър.

НЕИЗПРАВНОСТИ И ОТСТРАНЯВАНЕТО ИМ

| Неизправност | Възможна причина | Решение |
|---|---|--|
| Фритюрникът не работи. | 1. Щепселът на продукта не е поставен в контакта. 2. Потребителят не е настроил таймера. | 1. Включете щепсела в заземен контакт. 2. Завъртете бутона на таймера, за да настроите желаното време за приготвяне на храната и след това включете захранването. |
| Хранителните продукти от фритюрника, не са достатъчно добре приготвени. | 1. Поставили сте твърде голямо количество хранителни продукти за пържене. 2. Зададената температура за пържене е твърде ниска. 3. Времето за готвене е твърде кратко. | 1. Поставете малки количества хранителни продукти в кошницата за пържене. При по-малки количества пърженето става по-равномерно. 2. Завъртете бутона за регулиране на температурата, за да зададете нужната температура (вижте как в частта "Настройки" на главата на "Работа с продукта"). 3. Завъртете бутона на таймера, за да определите времето за готвене (вижте как в частта "Настройки" на главата на "Работа с продукта"). |
| Хранителните продукти не се готвят равномерно във фритюрника. | Някои хранителни продукти трябва да се обръщат по време на готвене. | Ако някои хранителни продукти са поставени отгоре или се смесват с други хранителни продукти (напр. пържен чипсове), тогава следва да се обръщат в процеса на готвене (вижте как в частта "Настройки" на главата на "Работа с продукта"). |
| Пържените закуски или snacks излизат от фритюрника без да са хрупкави. | Избраните от вас закуски или snacks за пържене трябва да се пържат в традиционни фритюрници. | Можете да ги изпечете във фурна или да добавите малко мазнина към тях за да увеличите хрупкавостта им. |
| От уреда излиза бял дим. | 1. Пържите хранителни продукти с високо съдържание на мазнина. 2. В кошницата за пържене е останала мазнина от последната употреба. | 1. Когато пържите хранителни продукти със сравнително високо съдържание на мазнина, в кошницата за пържене прониква голямо количество дим от изгаряните мазнини. При изгарянето си тези мазнини произвеждат изпарения и съдът за пържене може да се нагорещи повече от обикновено. Това няма да повлияе на крайния резултат от готвене. 2. При загряване на масло и мазнина във фритюрника се отделя бял дим. Проверете дали сте почистили фритюрника след последната употреба. |
| Пресният картофен чипс не се пържи равномерно във фритюрника. | Не сте накиснали достатъчно картофения чипс преди пържене. | Използвайте пресни картофи и следвайте инструкциите в раздел „Домашно приготвен чипс“. |

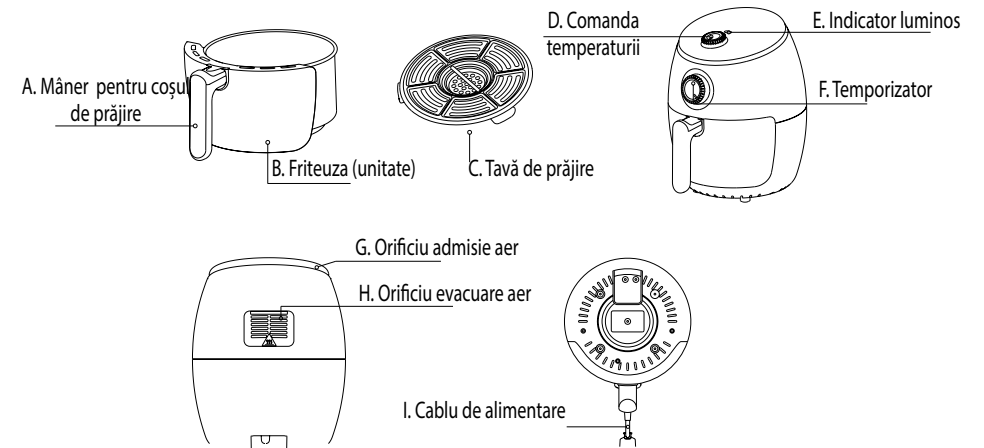
| | | |
|--|--|--|
| <p>Пърженият картофен чипс, излизащ от фритюрника, не е хрупкав.</p> | <p>Хрупкавостта на чипса зависи от съдържанието на вода в суровия продукт и мазнината.</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Не забравяйте да изцедите картофения чипс преди да добавите масло към него. 2. С нарязване на картофения чипс на по-малки по размер парчета може да постигнете по-пухкави и хрупкави чипсове. 3. Като добавите малко олио към картофения чипс той ще бъде изпържен по-пухкав и хрупкав. |
|--|--|--|

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE FRITEUZĂ FĂRĂ GRĂSIME

SCURTĂ ÎNTRODUCERE

1. În primul rând, felicitări pentru achiziția dvs. Vă mulțumim că ați ales friteuza noastră fără ulei.
2. Modelul de friteuză fără ulei inovator vă va ajuta să pregătiți într-un mod sănătos mâncărurile preferate de dvs.
3. Friteuza fără grăsimi funcționează combinând aerului fierbinte și ciclul de circulație a aerului cu mare viteză (circulație rapidă a aerului), asigurând o încălzire rapidă și în întregime a ingredientelor și în felul acesta pentru gătirea lor nu este necesar să adăugați grăsime. Cu friteuza noastră fără grăsime dispuneți de o soluție mai convenabilă de a pregăti prăjituri delicioase, biscuiți, etc.

INSTRUCȚIUNI GENERALE (FIG. 1)



Atenție

Citiți cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru consultări ulterioare.

I. PERICOL

4. Nu introduceți niciodată aparatul în apă sau în alt lichid și nici nu-l clăti sub jet de apă, pentru a evita contactul apei cu elementul de încălzire și componentele electrice.
5. Pentru prevenirea șocului electric, nu lăsați să pătrundă apă sau alt lichid în acest aparat
6. La prăjire puneți ingredientele în coș, ca să nu intre în contact cu elementele de încălzire.
7. Nu acoperiți orificiile de admisie/ evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
8. Nu umpleți tava cu ulei, deoarece există risc de incendiu.
9. Nu atingeți suprafețele interioare ale aparatului când este în funcțiune.

II. AVERTIZARE

1. Înainte de a conecta aparatul la rețea, verificați dacă tensiunea indicată pe eticheta aparatului corespunde tensiunii din

rețeaua de alimentare locală.

- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau unitatea sunt deteriorate.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit numai la un centru de service autorizat de producător sau de un tehnician calificat în domeniu, pentru a evita orice accidente.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani, dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate.
- Supravegheați copiii tot timpul și nu-i lăsați să se joace cu aparatul.
- Când aparatul este sub tensiune sau este lăsat să se răcească, carcasa acestuia și cablul de alimentare trebuie să nu fie lăsate la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Țineți cablul de alimentare la o distanță sigură de suprafețele fierbinți.
- Nu operați niciodată cu mâinile ude atunci când introduceți ștecherul în priză sau când apăsați butoanele pe panoul de comandă.
- Aparatul trebuie împământat în mod obligatoriu și utilizator trebuie să fie sigur de acesta.
- Acest aparat nu este destinat a fi utilizat prin intermediul unui timer exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.
- Nu așezați niciodată aparatul pe sau în apropierea unor materiale inflamabile, cum ar fi fețele de masă sau perdelele.
- Nu așezați aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate electrocasnice. Asigurați un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele și în partea laterală, și 10 cm deasupra aparatului. Nu așezați nici-un fel de obiecte pe partea superioară a aparatului
- Nu utilizați aparatul în alt scop decât cel descris în manualul de utilizare.
- În timpul funcționării, aparatul trebuie obligatoriu supravegheat de către o persoană.
- În timpul prăjirii fără ulei, prin orificiile de evacuare a aerului se eliberează abur fierbinte. Nu vă apropiați mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. Atunci când scoateți tava din aparat, trebuie să aveți mare grijă să nu vă opăriți de aburul și de aerul fierbinte.
- În timpul funcționării, suprafața aparatului devine foarte fierbinte.
- Dacă din aparat începe să iasă fum, opriți imediat alimentarea. După ce degajarea fumului a încetat, scoateți coșul de prăjire din friteuza.

III. AVERTIZARE

- Plasați aparatul pe o suprafață orizontală, plană și stabilă.
- Aparatul este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este permisă utilizarea în camera pentru utilități, bucătării bucătării de magazine, birouri, case de oaspeți sau alte medii de lucru. Nu este permisă utilizarea de către clienții hotelurilor, motelurilor, pensiunilor, camere pentru cazare și mic dejun sau alte locuri de cazare.
- În cazul în care clientul nu a utilizat aparatul în mod corespunzător sau i-a utilizat în scopuri profesionale sau semi-profesionale, sau nu a respectat instrucțiunile de utilizare descrise în acest manual, acest fapt invalidează garanția și noi nu suntem responsabili pentru daunele și pagubele suferite.
- Dacă sunt necesare reparații, aparatul trebuie trimis la un centru de service autorizat de producător pentru reparații. Nu reparați de unul singur aparatul, deoarece acest lucru va anula garanția.
- Deconectați întotdeauna aparatul de la priză după utilizare.
- Lăsați aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de re folosirea sau înainte de curățarea acestuia.
- Ingredientele preparate în friteuză, atunci când sunt gata, trebuie să fie de culoare aurie și nu de culoare întchisă sau maro. Aruncați toate produsele arse.

IV. OPRIRE AUTOMATĂ

Aparatul este echipat cu un temporizator. Când temporizatorul a numărat timpul până 0, aparatul va emite semnal sonor și va opri automat funcționarea aparatului.

Pentru a opri manual aparatul, rotiți butonul temporizatorului în sensul antiorar până la 0.

Înainte de prima utilizare

- Îndepărtați toate materialele de ambalare.
- Îndepărtați toate autocolantele și etichetele de pe aparat.
- Spălați tava și coșul cu apă caldă și detergent folosind un burete neabraziv. Ștergeți pereții din interior cu o cârpă umezită.
- Friteuza fără grăsimi folosește tehnologia de prăjire cu aer cald. Nu adăugați niciodată în friteuza ulei sau grăsimi.

Pregătire pentru utilizare

- Așezați aparatul pe o suprafață netedă, plană și stabilă, nu-l așezați pe suprafațe care nu sunt termorezistente.
- Puneți tava în coș în modul corect.
- Nu adăugați niciodată în coșul de prăjire ulei sau un alt tip de lichid. Nu acoperiți niciodată orificiile de admisie a aerului în aparat, deoarece în felul acesta veți bloca debitul de aer și efectul de circulație a aerului cald pentru prăjire va fi redus.

Utilizarea apartului

Friteuza fără grăsimi poate fi utilizată pentru pregătirea multor feluri de mâncare.

Ghidul de gătit furnizat vă va ajuta să utilizați acest produs în mod eficient.

PRĂJIRE FĂRĂ GRĂSIMI

- Conectați ștecherul la o priză cu împământare.
- Scoateți coșul de prăjire din friteuză cu mare atenție.
- Puneți ingredientele de prăjire în el.
Notă:
 - Puneți tava în coșul de prăjit înainte de a pune ingredientele în ea.
 - Cantitatea ingredientelor nu trebuie să depășească niciodată cantitatea admisă, chiar ar trebui să fie și mai mică, deoarece poate afecta calitatea finală a prăjirii.
- Glisează coșul de prăjire înapoi în friteuza. (Notă: Nu atingeți aparatul după pornire, ca să nu vă opăriți. Mutarea friteuzei se face numai apucând-o de mânăre.
- Setați temperatura dorită, rotind regulatorul de temperatură. (a se vedea secțiunea „Setări” din acest capitol.)
- Stabiliți timpul de gătit al ingredientelor. (a se vedea secțiunea „Setări” din acest capitol.)
- Porniți aparatul și reglați butonul temporizatorului, ca să stabiliți timpul de gătit. (Dacă aparatul a început prepararea la rece, timpul de gătit trebuie să fie cu 3 minute mai lung de cel prescris.)
 - Temporizatorul începe numerotarea inversă a timpului setat.
 - În timpul funcționării, indicatorul de încălzire a friteuzei se va aprinde și stinge mereu. Acest fapt indică faptul, că încălzitorul pornește și oprește încălzirea ca să mențină temperatura setată.
 - Grăsimi excesivă din ingredientele se va colecta la fundul friteuzei.
- Unele ingrediente necesită întoarcere în timpul gătitului (vezi secțiunea „Setări” din acest capitol). Pentru a întoarce ingredientele, scoateți coșul de prăjit afară din friteuza folosind mânerul și când l-ați scos, întoarceți ingredientele. Apoi repuneți coșul în friteuza.
- Când temporizatorul emite un semnal sonor, înseamnă că timpul de prăjire setat a trecut. Acest semnal vă informează, că puteți scoate coșul de prăjit din aparat și să-l așezați pe o suprafață termorezistentă.
Notă: În timpul funcționării, puteți deschide și închide aparatul manual. Înainte de a face acest lucru, rotiți butonul temporizatorului pe 0.
- Asigurați-vă că mâncarea este gată. Dacă este necesar să continuați gătitul, repuneți coșul în friteuza și setați timer-ul pentru încă câteva minute.
- Coșul de prăjit nu trebuie întors pe dos, deoarece în felul acesta grăsimile scurse de pe fundul coșului se vor vărsa deasupra ingredientelor preparate. Immediat după utilizarea friteuzei pentru prăjire, coșul și ingredientele sunt foarte fierbinți, așa că trebuie să aveți grijă să nu vă opăriți - nu trebuie să atingeți direct mâncarea. La prăjirea unor tipuri de ingrediente, din friteuza se poate elibera abur.
- Folosiți clește de bucătărie ca să luați ingrediente din vasul de prăjire și să le puneți într-un castron sau pe o fârfurie.
- După ce ați terminat prepararea unei porțiuni de gătit, puteți folosi imediat friteuza ca să preparați următoarea porțiune de mâncare.

SETĂRI

Tabelul de mai jos vă va ajuta să alegeți unele setări de bază pentru prepararea ingredientelor pe care doriți să le gătiți în friteuza.

NOTĂ: Țineți cont de faptul, că aceste setări sunt doar informative. Ingredientele diferă în ceea ce privește originea, dimensiunea, forma și marca, și nu putem garanta ca acestea sunt cele mai bune setări pentru produsele alese de dvs. Întrucât tehnologia de circulația rapidă a aerului constă într-o încălzire imediată a aerului în interiorul friteuzei, scoaterea coșului de prăjit în timpul funcționării nu va afecta în niciun fel procesul de gătit.

OBSERVAȚIE

1. În comparație cu ingredientele cu dimensiuni mai mari, ingredientele mai mici necesită un timp mai scurt de preparare.
2. Timpul de gătire cu mai multe ingrediente va crește, iar timpul de gătire cu mai puțin - va scăde.
3. Întoarcerea ingredientelor cu dimensiuni mai mici în timpul gătirii, duce la accelera timpul de preparare, iar calitatea ingredientelor prăjite va fi mai bună și uniformă.
4. Adăugând puțin ulei la cartofi proaspeți, la prăjire acestia vor deveni mai crocanți. După adăugarea uleiului, lăsați ingredientele timp de câteva minute, înainte de a le pune în friteuza pentru prăjire.
5. Nicodată nu preparați în friteuza ingrediente extrem de uleioase, precum mezeluri.
6. Gustările, care pot fi preparate în cuptor, pot fi preparate și în friteuza cu aer cald.
7. Cea mai bună greutate pentru a prepara chipsuri crocante, este 250 g.
8. Puteți prepara repede și bine sandvișuri, folosind un aluat dospit pre-preparat. În comparație cu aluatul făcut acasă, aluatul dospit pre-preparat, necesită un timp de gătire mai scurt.
9. Puteți folosi friteuza fără grăsimi și pentru reîncălzirea mâncării. Procedura este următoare: setați temperatura la 150 ° C, iar timpul de gătire maxim la 10 minute.

CARTOFI PAI ȘI CHIPS

| Ingredientele | Cantitate min.- max. de ingrediente | Timp (minute) | Temperatură (oC) | Întoarcere | Informație suplimentară |
|------------------------------|-------------------------------------|---------------|------------------|------------|------------------------------|
| Chips congelat | 200-400 | 12-16 | 200 | Întoarcere | |
| Cartofi blanșați congelați | 200-400 | 12-20 | 200 | Întoarcere | |
| Chips făcut acasă (8/8 mm) | 200-350 | 18-25 | 180 | Întoarcere | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Cartofi prăjiți făcuți acasă | 200-400 | 18-22 | 180 | Întoarcere | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Noazete din cartofi | 200 | 15-18 | 180 | | |
| Cartofi cu unt | 300 | 18-22 | 180 | | |

CARNE

| Ingredientele | Cantitate min.- max. de ingrediente | Timp (minute) | Temperatură (oC) | Întoarcere | Informație suplimentară |
|----------------|-------------------------------------|---------------|------------------|------------|-------------------------|
| Friptură | 100-300 | 8-12 | 180 | Întoarcere | |
| Cotlet de porc | 100-300 | 10-14 | 180 | Întoarcere | |

| | | | | | |
|-----------------------|---------|-------|-----|------------|------------------------------|
| Hamburger | 100-300 | 7-14 | 180 | Întoarcere | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Crenvișuri și cărnați | 100-300 | 13-15 | 200 | Întoarcere | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Pulpe de pui | 100-300 | 18-22 | 180 | Întoarcere | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Piept de pui | 100-300 | 10-15 | 180 | | |

GUSTĂRI

| Ingredientele | Cantitate min.- max. de ingrediente | Timp (minute) | Temperatură (oC) | Întoarcere | Informație suplimentară |
|---------------------------------|-------------------------------------|---------------|------------------|------------|------------------------------|
| Rulouri de primavară | 100-300 | 8-10 | 200 | Întoarcere | adaugați 1/2 lingură grasime |
| Nuggets de pui congelate | 100-300 | 6-10 | 200 | Întoarcere | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Batoane de pește congelate | 100-300 | 6-10 | 200 | | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Bulete de brânză pane congelate | 100-300 | 8-10 | 200 | | Adaugați 1/2 lingură grasime |
| Legume conservate | 100-300 | 10 | 180 | | |

Notă: Dacă aparatul începe să funcționeze neîncălzit, timpul de gătire ar trebui să fie mai lung cu trei minute.

CHIPS FĂCUT ACASĂ

Pentru a obține cele mai bune rezultate, vă sfătuim să folosiți cartofi semi-preparați (ca de exemplu, cartofi blanșați congelați). Pentru a prepara chips făcut acasă, urmați pașii de mai jos:

1. Decojiți cartofii și tăiați-i în bucăți subțiri la mărimea preferată.
2. Puneți cartofii tăiați într-un castron cu apă și lăsați-i așa cel puțin 30 de minute, scoateți-i și puneți-i pe o hârtie de bucătărie ca sa se usuce.
3. Puneți o lingură de ulei de măsline într-un castron, adaugați cartofii tăiați și amestecați-i până ungere uniformă.
4. Scoateți chipsul de cartofi din castron cu mână sau cu ustensile, astfel încât excesul de ulei să rămână în bol.
5. Puneți chipsul de cartofi în coșul de prăjit.

Notă:

1. Plușteți coșul de prăjire în tava, înainte de a pune chipsul de cartofi în coș.
2. Nu puneți deodată întreaga cantitate de chipsuri de cartofi în coșul de prăjit, pentru a nu se acumula prea multă de grăsime în fundul coșului de prăjire.
6. Prăjiți chipsul de cartofi urmând instrucțiunile din acest capitol.

CURĂȚARE

Curățați aparatul după fiecare utilizare.

Pereții inferiori a coșului de prăjire, tava de prăjire și interiorul aparatului sunt acoperite cu un strat antiaderent. Nu utiliza

ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece poate fi deteriorată suprafața antiaderentă

1. Scoateți ștecherul din priză și lăsați aparatul să se răcească.
2. Ștergeți exteriorul aparatului cu o cârpă umezită.
3. Spălați tava și coșul de prăjire cu apă caldă, detergent și un burete neabraziv, punând la înmuiere coșului de prăjit în apă caldă cu puțin detergent. Lasați tava și coșul la înmuiere timp de 10 minute.
4. Curățați interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.
5. Folosiți o perie de curățat pentru a curăța încălzitorul, îndepărtând reziduurile de mâncare rămase.
6. Folosiți o perie curată pentru a curăța orificiile de intrare și ieșire a aerului, pentru a nu fi afectată circulația aerului cald.

DEPOZITARE

1. Scoateți ștecherul din priză de rețea și lăsați aparatul să se răcească.
2. Asigurați-vă că toate părțile componente sunt uscate.
3. Înfășurați cablul de alimentare.

GARANȚIE ȘI SERVICE

Dacă aveți nevoie de service sau reparații sau aveți îndoieli cu privire la starea tehnică a friteuzei, puteți contacta centrul de asistență local.

Dacă nu există un centru de asistență pentru clienți în localitatea dvs., puteți contacta distribuitorul local.

PROBLEME ȘI REMEDIEREA ACESTORA

| Probleme | Cauză posibilă | Soluție |
|---|---|---|
| Friteuza nu funcționează | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ștecherul cablului de alimentare nu este introdus în priză. 2. Utilizatorul nu a setat timerul | <ol style="list-style-type: none"> 1. Conectați ștecherul la priză de rețea. 2. Mai întâi rotiți regulatorul timer-ului, pentru a seta timpul de preparare dorit și după aceea porniți alimentarea electrică. |
| Îngredientele preparate în friteuză nu sunt destul de bine preparate. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Ați pus o cantitate prea mare de produse la prăjit. 2. Temperatura de prăjire setată este prea mică. 3. Timpul de gătit este prea scurt. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Puneți o cantitate mică de ingrediente în coșul de prăjit. Cu o cantitate mai mică, prăjirea va fi mai uniformă. 2. Rotiți butonul de reglare a temperaturii și setați temperatura dorită (a se vedea cum în secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”). 3. Rotiți butonul timer-ului pentru a seta timpul de gătit (a se vedea cum în secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”). |
| Îngredientele nu sunt preparate uniform în friteuză. | Unele ingrediente trebuie să fie întoarse în timpul gătitului. | Dacă unele ingrediente sunt plasate deasupra sau sunt amestecate cu alte ingrediente (de exemplu, chipsuri prăjite), atunci este necesar acestea să fie întoarse în timpul gătitului (a se vedea cum în secțiunea „Setări” din capitolul „Utilizarea aparatului”). |
| Gustările preparate în friteuza nu sunt crocante. | Gustările de prăjire selectate de dvs. trebuie preparate într-o friteuză tradițională. | Le puteți coace la cuptor sau puteți adăuga puțină grăsime pentru ca să le faceți mai crocante. |

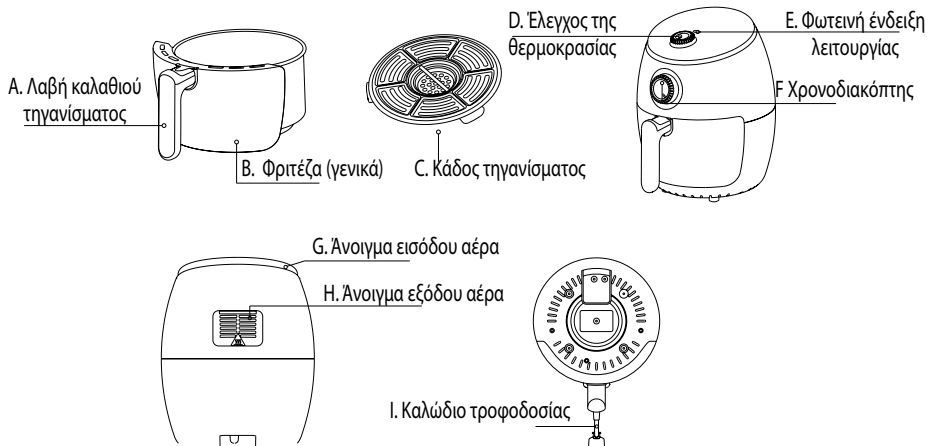
| | | |
|---|--|---|
| Din aparatul iese fum. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Prăjiți ingrediente care au un conținut ridicat de grăsime. 2. În coșul de prăjire a rămas grăsime din ultima utilizare. | <ol style="list-style-type: none"> 1. La prăjirea ingredientelor care au un conținut relativ ridicat de grăsime, în coșul de prăjire va intra o cantitate mare de fum provenită din grăsimea arsă. Prin arderea acestor grăsimi, se generează vapori și vasul de prăjire se poate încălzi mai mult de cel obișnuit. Acesta nu va afecta rezultatul final al gătirii. 2. La încălzirea uleiului și a grăsimii, din friteuza iese fum alb. Verificați, dacă friteuza a fost curățată după ultima utilizare. |
| Chipsul de cartofi proaspeți nu se prăjește uniform în friteuză. | Nu ați înmuiat suficient chipsul de cartofi înainte de prăjire. | Folosiți cartofi proaspeți și urmați instrucțiunile din secțiunea „Chips făcut acasă”. |
| Chipsul de cartofi prăjit, preparat în friteuză, nu este crocant. | Ca să fie chipsul crocant depinde de conținutul de apă în produsul crud și de grăsime. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Asigurați-vă că ați stors chipsurile de cartofi înainte de a adăuga ulei. 2. Tăiând chipsurile de cartof în bucăți mai mici, veți obține chipsuri mai pufoase și crocante. 3. Adăugând puțin ulei în chipsurile de cartofi, acestea va fi mai pufoase și mai crocante după prăjire. |

ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ ΤΗΣ ΦΡΙΤΕΖΑΣ ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΙ

ΣΥΝΤΟΜΗ ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Πρώτα απ' όλα, σας ευχαριστούμε για την αγορά σας. Σας ευχαριστούμε που επιλέξατε τη δικιά μας φριτέζα χωρίς λάδι. Η καινοτόμος φριτέζα χωρίς λάδι θα σας βοηθήσει να προετοιμάσετε υγιεινά τρόφιμα και αναψυκτικά που σας αρέσουν με υγιεινό τρόπο. Η φριτέζα χωρίς λάδι λειτουργεί σύμφωνα με την αρχή του συνδυασμού ζεστού αέρα και ενός κύκλου κυκλοφορίας υψηλής ταχύτητας (γρήγορη αλλαγή αέρα), παρέχοντας πλήρη εφάπαξ θέρμανση, οπότε για τα περισσότερα τρόφιμα, δεν είναι απαραίτητο να προσθέσετε λάδι για το μαγείρεμα. Με τη φριτέζα μας χωρίς λάδι, έχετε πλέον έναν πιο βολικό τρόπο να προετοιμάσετε νόστιμα κέικ, μπισκότα κτλ

ΓΕΝΙΚΗ ΟΔΗΓΙΕΣ (ΕΙΚ. 1)



Προσοχή
Πριν χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν, διαβάστε το εγχειρίδιο χρήσης και αποθηκεύστε το φυλλάδιο για μελλοντική αναφορά.

I. ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Μην βυθίζετε το κύριο σώμα σε νερό και μην το πλένετε κάτω από τη βρύση, καθώς περιέχει ηλεκτρικά μέρη και αντιστάσεις.
- Μην αφήνετε νερό ή άλλο υγρό να εισέλθει στη συσκευή, καθώς μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.
- Τοποθετήστε τα υλικά μαγειρέματος στον κάδο για να αποφύγετε την επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενώ η συσκευή λειτουργεί.
- Ποτέ μην προσθέτετε λάδι ή λίγος στη φριτέζα, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.

II. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Πριν συνδέσετε τη συσκευή στο δίκτυο, βεβαιωθείτε ότι η ισχύς του δικτύου σας είναι σύμφωνη με την ονομαστική ισχύ

- της.
- Εάν το φιν, το καλώδιο τροφοδοσίας ή η ίδια η συσκευή έχουν υποστεί ζημιά, μην τη χρησιμοποιήσετε έως ότου γίνει πλήρως λειτουργική.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας αποσυνδεθεί για να αποφευχθεί ο κίνδυνος ατυχημάτων, αντικαταστήστε το από τεχνικούς σε εγκεκριμένο κέντρο σέρβις του κατασκευαστή, στο τμήμα επισκευών του ίδιου του κατασκευαστή ή σε συναφείς επαγγελματίες.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά άνω των 8 ετών και από ανάπηρους με ή άτομα χωρίς κατάλληλη εμπειρία και γνώση (εκτός από άτομα με ψυχικές ασθένειες), υπό την προϋπόθεση ότι βρίσκονται υπό την επίβλεψη ειδικού και έχουν λάβει οδηγίες για τη χρήση της συσκευής, και με τον τρόπο αυτό διασφαλίζεται η ασφάλειά τους.
- Παρακολουθήστε τα παιδιά και μην τους επιτρέψετε να παίζουν με τη συσκευή σαν παιχνίδι.
- Όταν η συσκευή υπό πίεση ή κρυνεί, το κύριο σώμα και το καλώδιο τροφοδοσίας πρέπει να τοποθετηθούν σε μέρος απρόσιτο για παιδιά κάτω των 8 ετών.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να έρθει σε επαφή με επιφάνειες υψηλής θερμοκρασίας.
- Μην εργάζεστε ποτέ με βρεγμένα χέρια όταν εισάγετε το φιν στην πρίζα και όταν πατάτε τα κουμπιά στον πίνακα ελέγχου της συσκευής.
- Η συσκευή πρέπει να είναι γειωμένη και αυτό ελέγχεται ρητά από το χρήστη.
- Ποτέ μην συνδέετε τη συσκευή με ένα συμπληρωματικό χρονοδιακόπτη, καθώς αυτό δημιουργεί κίνδυνο ατυχημάτων.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπέζομαντίλα, κουρτίνες και παρόμοια.
- Ποτέ μην τοποθετείτε τη συσκευή να ακουμπά σε τοίχο ή άλλη ηλεκτρική συσκευή. Αφήνετε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερου χώρου προς τα πίσω, αριστερά, δεξιά και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω της.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή για σκοπούς που δεν επιτρέπονται ρητά σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή πρέπει υποχρεωτικά να επιβλέπεται από άτομο.
- Κατά τη τηγάνισμα χωρίς λίπος, από την έξοδο αέρα διαφεύγει ατμό υψηλής θερμοκρασίας. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και το άνοιγμα εξόδου αέρα. Κατά την αφαίρεση του κάδου από τη φριτέζα, προσέχετε πάντα τον ζεστό ατμό και τον ζεστό αέρα που απελευθερώνονται.
- Όταν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, η επιφάνειά της γίνεται πολύ ζεστή.
- Εάν η συσκευή αρχίζει να καπνίζει, απενεργοποιήστε αμέσως την τροφοδοσία. Μόλις σταματήσει το κάπνισμα, αφαιρέστε το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα.

III. ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο και για κανονική οικιακή χρήση. Δεν επιτρέπεται η χρήση της σε δωμάτια διαμονής και κουζίνας καταστημάτων, γραφείων, ξενώνων ή άλλου εργασιακού περιβάλλοντος. Δεν επιτρέπεται η χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, ξενώνες ή δωμάτια διανυκτέρευσης με πρωινό ή άλλα καταλύματα.
- Εάν ο πελάτης δεν έχει χρησιμοποιήσει σωστά τη συσκευή ή την έχει χρησιμοποιήσει για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή δεν έχει ακολουθήσει τις οδηγίες αυτού του εγχειριδίου κατά τη χρήση, αυτή η κατάχρηση ακυρώνει την εγγύησή μας και δε φέρουμε ευθύνη για οποιαδήποτε ζημιά ή απώλεια.
- Εάν απαιτούνται επισκευές, η συσκευή πρέπει να σταλεί σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τον κατασκευαστή για επισκευή. Μην επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν, καθώς αυτό θα ακυρώσει την εγγύηση.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή μετά τη χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυνώσει για 30 λεπτά πριν τη χειριστείτε ή καθαρίσετε.
- Επιτρέψτε τα τηγανητά τρόφιμα στη φριτέζα να βγαίνουν έτοιμα σε χρυσο χρώμα, όχι σε μαύρο ή καφέ. Απορρίψτε τα καμένα τρόφιμα.

IV. ΑΥΤΟΜΑΤΗ ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ

Η συσκευή είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης μετρήσει το χρόνο μέχρι το 0, η συσκευή ηχεί και απενεργοποιείται αυτόματα.

Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή χειροκίνητα, στρέψτε το κουμπί χρονοδιακόπτη αριστερόστροφα στο 0.

Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε την κόλλα και τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος και τον κάδο καλά με ζεστό νερό χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό και μη λιπαντικό σφουγγάρι.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό του προϊόντος με ένα ζεστό υγρό πανί.
5. Η φριτέζα χωρίς λάδι χρησιμοποιεί τεχνολογία τηγανίσματος με θερμό αέρα. Ποτέ μην προσθέτετε λάδι ή λίπος στη φριτέζα.

Προετοιμασία για εργασία

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε λεία, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια, μην την τοποθετείτε σε επιφάνεια που δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα.
2. Τοποθετήστε σωστά τον κάδο στο καλάθι.
3. Ποτέ μην προσθέτετε λάδι ή άλλο υγρό στο καλάθι τηγανίσματος. Ποτέ μην καλύπτετε την είσοδο αέρα της συσκευής, καθώς αυτό σταματά τη ροή αέρα και μειώνει την επίδραση της περιστροφής ζεστού αέρα για το τηγάνισμα.

Εργασία με το προϊόν

Η φριτέζα χωρίς λάδι μπορεί να χρησιμοποιηθεί για την παρασκευή πολλών ειδών τροφίμων. Ο πρόσθετος οδηγός μαγειρέματος θα σας βοηθήσει να χρησιμοποιήσετε αυτό το προϊόν πιο αποτελεσματικά.

ΤΗΓΑΝΙΣΜΑ ΧΩΡΙΣ ΛΑΔΙ

1. Συνδέστε το φιν σε γειωμένη πρίζα.
2. Αφαιρέστε προσεκτικά το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα.
3. Βάλτε τα υλικά του φαγητού για τηγάνισμα σε αυτό.
Σημείωση:
1 Τοποθετήστε τον κάδο στο καλάθι τηγανίσματος πριν τοποθετήσετε το φαγητό σε αυτό.
2 Η ποσότητα των υλικών δεν πρέπει ποτέ να είναι μεγαλύτερη από την επιτρεπόμενη ή λιγότερη, καθώς μπορεί να επηρεάσει την τελική ποιότητα του τηγανίσματος.
4. Σύρετε το καλάθι τηγανίσματος πίσω στη φριτέζα.
5. (Σημείωση: Μην αγγίζετε τη φριτέζα μόλις ξεκινήσει να λειτουργεί, επειδή με τον τρόπο αυτό θα αποφευχθούν εγκαύματα. Μπορείτε να μετακινήσετε τη φριτέζα κρατώντας τη μόνο από τη λαβή.
6. Ρυθμίστε τη σωστή θερμοκρασία περιστρέφοντας το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας. (Δείτε πώς στην ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου.)
7. Προσδιορίστε το χρόνο μαγειρέματος του φαγητού. (Δείτε πώς στην ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου.) Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, ρυθμίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ορίσετε το χρόνο μαγειρέματος. (Εάν η συσκευή αρχίσει να λειτουργεί από κρύο, ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι με τρία λεπτά περισσότερο.)
 - Ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει τον καθορισμένο χρόνο.
 - Κατά τη λειτουργία της φριτέζας, η ενδεικτική λυχνία του θερμαντήρα θα ανάβει και θα σβήνει συνεχώς. Αυτό υποδεικνύει ότι οι αντιστάσεις είναι ενεργοποιημένες και απενεργοποιούνται για να διατηρηθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
 - Το υπερβολικό λίπος των τροφίμων θα συλλέγεται στο πάτο του κάδου τηγανίσματος.
8. Ορισμένα τρόφιμα χρειάζονται αναποδογύρισμα κατά το μαγείρεμα (δείτε ποια στην ενότητα «Ρυθμίσεις» αυτού του κεφαλαίου.) Για να αναποδογυρίσετε το φαγητό, τραβήξτε το καλάθι τηγανίσματος από τη φριτέζα χρησιμοποιώντας τη λαβή και αναποδογυρίστε το μόλις βγει. Στη συνέχεια, επιστρέψτε το καλάθι πίσω στη φριτέζα.
9. Το ηχητικό σήμα του χρονοδιακόπτη σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος τηγανίσματος. Αυτό σημαίνει ότι μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι τηγανίσματος από τη συσκευή και να το τοποθετήσετε σε ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
Σημείωση: Μπορείτε να ανοίξετε και να κλείσετε τη συσκευή χειροκίνητα ενώ λειτουργεί. Για να το κάνετε αυτό, γυρίστε το κουμπί χρονοδιακόπτη στο 0.
10. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό είναι επαρκώς προετοιμασμένο. Εάν απαιτείται επιπλέον μαγείρεμα, επιστρέψτε το καλάθι στη φριτέζα και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για μερικά ακόμη λεπτά.
11. Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι τηγανίσματος, καθώς αυτό θα οδηγήσει στο στάξιμο του συγκεντρωμένου λίπους στο

πάτο πάνω στα υλικά. Αμέσως μετά το τηγάνισμα με τη φριτέζα, το καλάθι τηγανίσματος και το φαγητό του είναι ακόμα πολύ ζεστά, οπότε προσέξτε να μην κάψετε τον εαυτό σας. - Μην αγγίζετε άμεσα τα τρόφιμα.

Όταν τηγανίζετε διαφορετικά είδη τροφίμων στη φριτέζα, μπορεί να απελευθερωθεί ατμό.

12. Χρησιμοποιώντας λαβίδες, πάρτε το φαγητό από τον κάδο και τοποθετήστε το σε μολ ή πιάτα.
13. Μετά το μαγείρεμα μιας παρτίδας φαγητού, η φριτέζα μπορεί να αρχίσει να προετοιμάζει την επόμενη παρτίδα τροφίμων ανά πάσα στιγμή.

ΡΥΘΙΣΕΙΣ

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις φαγητού που θέλετε να μαγειρέψετε με τη φριτέζα.

Σημείωση: Να θυμάστε ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι μόνο για αναφορά. Τα υλικά διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα και επωνυμία και δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα προϊόντα σας. Επειδή η τεχνολογία γρήγορη κυκλοφορία του αέρα οδηγεί σε άμεση θέρμανση του αέρα μέσα στη συσκευή, η απομάκρυνση του καλαθιού τηγανίσματος έξω από αυτή κατά τη διάρκεια της λειτουργίας είναι απίθανο να επηρεάσει την διαδικασία του μαγειρέματος.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ

1. Σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα τρόφιμα, τα μικρότερα θα απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος. Με περισσότερο φαγητό, ο χρόνος μαγειρέματος θα αυξηθεί και με λιγότερο φαγητό, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειωθεί.
2. Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος, το αναποδογύρισμα τροφίμων μικρού μεγέθους μπορεί να επιταχύνει το τελικό αποτέλεσμα του μαγειρέματος και να βοηθήσει το φαγητό να τηγανιστεί ομοιόμορφα και καλά.
3. Η προσθήκη μικρής ποσότητας λαδιού σε φρέσκες πατάτες θα τις κάνει πιο τραγανές. Αφού προσθέσετε λάδι, αφήστε το φαγητό για λίγα λεπτά πριν το τηγανίσετε στη φριτέζα.
4. Ποτέ μην μαγειρεύετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά στη φριτέζα, όπως αλλαντικά κ.λπ. Σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν στο φούρνο μπορούν επίσης να παρασκευαστούν στη φριτέζα θερμού αέρα.
5. Το καλύτερο βάρος για την παρασκευή τραγανού τοιπς είναι 250 g.
6. Μπορείτε να προετοιμάσετε σάντουιτς γρήγορα και βολικά χρησιμοποιώντας έτοιμη ζύμη. Σε σύγκριση με τη σπιτική ζύμη, η έτοιμη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
7. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα χωρίς λάδι για να ζεστάνετε τα τρόφιμα. Για να το κάνετε αυτό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150 °C με μέγιστο χρόνο μαγειρέματος 10 λεπτά.

ΣΤΙΚΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΑΚΙΑ

| Τύπος | Ελάχιστη / Μέγιστη ποσότητα υλικών | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (οC) | Αναποδογύρισμα | Επιπλέον πληροφορίες |
|---|------------------------------------|----------------|------------------|----------------|--------------------------|
| Κατεψυγμένα πατατάκια | 200-400 | 12-16 | 200 | Αναποδογύρισμα | |
| Κατεψυγμένες προτηγανισμένες πατάτες | 200-400 | 12-20 | 200 | Αναποδογύρισμα | |
| Χειροποίητα πατατάκια (8/8 mm) | 200-350 | 18-25 | 180 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Χειροποίητες Τηγανιτές πατάτες | 200-400 | 18-22 | 180 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Μπαλάκια πατάτας | 200 | 15-18 | 180 | | |
| Πατάτες με βούτυρο | 300 | 18-22 | 180 | | |

ΚΡΕΑΣ

| Τύπος | Ελάχιστη / Μέγιστη ποσότητα υλικών | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Αναποδογύρισμα | Επιπλέον πληροφορίες |
|-------------------------|------------------------------------|----------------|------------------|----------------|--------------------------|
| Βιφτεκ | 100-300 | 8-12 | 180 | Αναποδογύρισμα | |
| Χοιρινές μπριζόλες | 100-300 | 10-14 | 180 | Αναποδογύρισμα | |
| Χάμπουργκερ | 100-300 | 7-14 | 180 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Λουκάνικα και αλλαντικά | 100-300 | 13-15 | 200 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Μπουτάκια κοτόπουλου | 100-300 | 18-22 | 180 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Στήθος κοτόπουλου | 100-300 | 10-15 | 180 | | |

ΣΝΑΚ ΚΑΙ ΤΣΙΜΠΙΜΑΤΑ

| Τύπος | Ελάχιστη / Μέγιστη ποσότητα υλικών | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία (°C) | Αναποδογύρισμα | Επιπλέον πληροφορίες |
|------------------|------------------------------------|----------------|------------------|----------------|--------------------------|
| Ανοιξιάτικα ρολά | 100-300 | 8-10 | 200 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Καταψυγμένες | | | | | |
| κοτομπουκιές | 100-300 | 6-10 | 200 | Αναποδογύρισμα | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Κατεψυγμένες | | | | | |
| ψαροκροκέτες | 100-300 | 6-10 | 200 | | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Καταψυγμένες | | | | | |
| Τυροκροκέτες | 100-300 | 8-10 | 200 | | Προσθέστε 1/2 κ.σ. λίπος |
| Κονσερβοποιημένα | | | | | |
| λαχανικά | 100-300 | 10 | 180 | | |

Σημείωση: Εάν η συσκευή αρχίσει να λειτουργεί από κρύο, ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να είναι με τρία λεπτά περισσότερο.

ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΑ ΠΑΤΑΤΑΚΙΑ

Για να επιτύχετε το καλύτερο αποτέλεσμα, σας συμβουλεύουμε να χρησιμοποιήσετε προεπεξεργασμένες πατάτες (για παράδειγμα, καταψυγμένες προτηγανισμένες πατάτες). Για να φτιάξετε χειροποίητα πατατάκια, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

- Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτά κοματάκια.
- Μουλιάστε τις πατάτες σε ένα μπολ για τουλάχιστον 20 λεπτά, βγάλτε τις και στεγνώστε τις σε χαρτί κουζίνας πριν τηγανίσετε.
- Ρίξτε μια κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, βάλτε τα πατατάκια στο μπολ και ανακατεύουμε μέχρι όλα τα κομμάτια να λαδωθούν ομοιόμορφα.
- Αφαιρέστε τα πατατάκια από το μπολ με τα χέρια ή τις λαβίδες κουζίνας, αφήνοντας το υπερβολικό λίπος στο μπολ. Ρίξτε τα πατατάκια στο καλάθι τηγανίσματος.
Σημείωση:
1 Τοποθετήστε τον κάδο τηγανίσματος στο καλάθι τηγανίσματος πριν τοποθετήσετε τα πατατάκια σε αυτό.
2 Μην ρίχνετε ταυτόχρονα ολόκληρη την ποσότητα των τσιπς πατατών στο καλάθι τηγανίσματος για να αποφύγετε τη συσσώρευση πάρα πολύ λίπους στο πάτο του καλαθιού τηγανίσματος.
- Τηγανίστε τα πατατάκια σύμφωνα με τις οδηγίες σε αυτήν την ενότητα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Τα εσωτερικά τοιχώματα του καλαθιού τηγανίσματος, το τηγάνι και η συσκευή καλύπτονται με αντικολλητική επιστρώση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτό μπορεί να προκαλέσει ζημιά στην αντικολλητική επιστρώση.

- Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.
- Χρησιμοποιήστε ένα υγρό πανί για να καθαρίσετε το εξωτερικό μέρος της φριτέζας.
- Πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος ή τον κάδο με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και μη λειαντικό σφουγγάρι εμποτίζοντας το καλάθι τηγανίσματος σε ζεστό νερό με λίγο απορρυπαντικό. Τοποθετήστε τον κάδο στο καλάθι τηγανίσματος και μουλιάστε τον για 10 λεπτά.
- Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
- Χρησιμοποιήστε μια βούρτσα καθαρισμού για να καθαρίσετε τις αντιστάσεις και να ξεπλύνετε τα υπολείμματα τροφίμων.
- Χρησιμοποιήστε μια καθαρή βούρτσα για να καθαρίσετε εγκαίρως την είσοδο και την έξοδο αέρα, ώστε να μην επηρεαστεί η κυκλοφορία του ζεστού αέρα.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Αφαιρέστε το φιν από τη συσκευή και αφήστε το να κρυώσει καλά.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
- Τυλίξτε το καλώδιο τροφοδοσίας.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗ

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή επισκευή ή έχετε αμφιβολίες σχετικά με την κατάσταση της φριτέζας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με το τοπικό κέντρο πελατών σας.

Εάν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης πελατών κοντά στην τοποθεσία σας, μπορείτε να επικοινωνήσετε με τον τοπικό σας αντιπρόσωπο.

ΔΥΣΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΚΑΙ ΟΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΣΗ ΑΥΤΩΝ

| Δυσλειτουργία | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|--|--|
| Η φριτέζα δε λειτουργεί | <p>1 Το φως του προϊόντος δεν είναι συνδεδεμένο.</p> <p>2 Ο χρήστης δεν έχει ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.</p> | <p>1 Συνδέστε το φως σε γειωμένη πρίζα.</p> <p>2 Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ρυθμίσετε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος και, στη συνέχεια, συνδέστε την τροφοδοσία.</p> |
| Το φαγητό από τη φριτέζα δεν είναι αρκετά καλά προετοιμασμένο. | <p>1 Έχετε τοποθετήσει πάρα πολύ φαγητό για τηγάνισμα.</p> <p>2 Η ρυθμισμένη θερμοκρασία τηγανίσματος είναι πολύ χαμηλή.</p> <p>3 Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ μικρός.</p> | <p>1 Βάλτε μικρές ποσότητες τροφίμων στο καλάθι τηγανίσματος. Με μικρότερες ποσότητες, το τηγάνισμα γίνεται πιο ομοιόμορφο.</p> <p>2 Γυρίστε το κουμπί ελέγχου θερμοκρασίας για να ρυθμίσετε την επιθυμητή θερμοκρασία (δείτε πώς στην ενότητα «Ρυθμίσεις» του κεφαλαίου «Εργασία με το προϊόν»).</p> <p>3 Γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη για να ορίσετε τον χρόνο μαγειρέματος (δείτε πώς στην ενότητα «Ρυθμίσεις» του κεφαλαίου «Εργασία με το προϊόν»).</p> |
| Το φαγητό δεν μαγειρεύεται ομοιόμορφα στη φριτέζα. | Ορισμένα τρόφιμα πρέπει να αναποδογυρίζονται κατά το μαγείρεμα. | Εάν ορισμένα τρόφιμα τοποθετούνται στην κορυφή ή αναμειγνύονται με άλλα τρόφιμα (π.χ. τηγανητά τσιπ), τότε θα πρέπει να αναποδογυρίζονται κατά της διαδικασίας μαγειρέματος (δείτε πώς στην ενότητα «Ρυθμίσεις» του κεφαλαίου «Εργασία με το προϊόν»). |
| Τα τηγανητά σνακ ή τσιμπήματα βγαίνουν από τη φριτέζα χωρίς να είναι τραγανά. | Τα επιλεγμένα από σας σνακ ή τσιμπήματα για τηγάνισμα πρέπει να τηγανίζονται σε συμβατικές φριτέζες. | Μπορείτε να τα ψήσετε στο φούρνο ή να προσθέσετε λίγο λίπος σε αυτά για να αυξήσετε την τραγανότητα τους. |
| Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός. | <p>1 Τηγανίζετε τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά.</p> <p>2 Στο καλάθι τηγανίσματος έμεινε λίπος από την τελευταία χρήση.</p> | <p>1 Όταν τηγανίζετε τρόφιμα με σχετικά υψηλή περιεκτικότητα σε λιπαρά, μια μεγάλη ποσότητα καπνού από το καμένο λίπος εισέρχεται στο καλάθι τηγανίσματος. Όταν καίγονται, αυτά τα λίπη παράγουν ατμούς και ο κάδος μπορεί να γίνει πιο ζεστός από το συνηθισμένο. Αυτό δεν θα επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.</p> <p>2 Κατά τη θέρμανση λαδιού ή λίπους, απελευθερώνεται λευκός καπνός στη φριτέζα. Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρίσει τη φριτέζα μετά την τελευταία χρήση.</p> |
| Τα φρέσκα πατατάκια δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στη φριτέζα. | Δεν έχετε μουλιάσει αρκετά τα πατατάκια πριν τα τηγανίσετε. | Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και ακολουθήστε τις οδηγίες στην ενότητα «Χειροποίητα πατατάκια». |
| Τα τηγανητά πατατάκια που βγαίνουν από τη φριτέζα δεν είναι τραγανά. | Η τραγανότητα των τσιπς εξαρτάται από την περιεκτικότητα σε νερό του ωμού υλικού και του λίπους. | <p>1 Μη ξεχάσετε να στραγγίξετε τα πατατάκια πριν προσθέσετε βούτυρο σε αυτά.</p> <p>2 Κόβοντας τα πατατάκια σε μικρότερα κομμάτια, μπορείτε να πετύχετε πιο αφράτα και τραγανά τσιπς.</p> <p>3. Προσθέτοντας λίγο λάδι στα πατατάκια, θα τηγανιστούν πιο αφράτα και τραγανά τσιπς.</p> |

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov Blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίστε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

