

Max Chef 3 σε 1 Air Fryer with Grill

Οδηγίες Χρήσης

B. Τεχνικά χαρακτηριστικά

Προϊόν	Max Chef 3 σε 1 Air Fryer with Grill	Τύπος	AGV38BE
Τάση	220V	Συχνότητα	50/60Hz
Χωρητικότητα	4.5Lt / 2.5 Lt	Ισχύς	1500W
Standards	IEC335-1, IEC335-2-9 IEC335-2-15		
MADE IN CHINA			

1-Θερμαντήρας, 2-Βάση, 3-Δίσκος, 4-Καλάθι Φριτέζας, 5-Γουόκ, 6-Καπάκι Γουόκ, 7-Ταψί ψησίματος 8- Κουμπί αναποδογυρίσματος

D. Σημείωση:

Διαβάστε τις οδηγίες πριν τη χρήση του προϊόντος και φυλάξτε για μελλοντική αναφορά.

Προσοχή:

- Η συσκευή περιέχει ηλεκτρονικά και θερμαντικά εξαρτήματα, μην βυθίζετε στο νερό και μην πλένετε στο νεροχύτη.
- Μην αφήνετε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό να μπει στη συσκευή, υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό ψήνεται μέσα στο καλάθι ψησίματος και είναι μακριά από τα θερμαντικά εξαρτήματα.
- Μην καλύπτεται την είσοδο και την έξοδο του αέρα, κατά τη διάρκεια λειτουργίας της συσκευής.
- Μην ρίχνετε λάδι μέσα στη φριτέζα αέρος, μπορεί να προκληθεί φωτιά.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής, κατά τη διάρκεια λειτουργίας της.

Προειδοποιήσεις:

- Παιδιά κάτω των 8 ετών, άτομα με φυσική και νοητική αναπηρία και άτομα με έλλειψη σχετικής εμπειρίας και γνώσης, δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τη συσκευή, εκτός ένα τους έχουν δοθεί οδηγίες για τον τρόπο χρήσης και επιβλέπονται κατά τη διάρκεια.
- Βεβαιωθείτε ότι, η τάση που αναγράφεται στην ετικέτα του προϊόντος, είναι ίδια με την τάση παροχής ρεύματος.
- Εάν η πρίζα, το καλώδιο ή το προϊόν είναι χαλασμένα, παρακαλούμε μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Εάν η συσκευή έχει υποστεί βλάβη με όποιο τρόπο, επιστρέψτε τη συσκευή στο κοντινότερο εξουσιοδοτημένο κατάστημα για εξέταση, επιδιόρθωση ή ρύθμιση.
- Το προϊόν και το καλώδιο πρέπει να τοποθετούνται μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, έτσι ώστε να μην παίζουν με αυτά.
- Μην εκθέτετε το καλώδιο σε επιφάνειες με υψηλές θερμοκρασίες.
- Μην χρησιμοποιείτε την πρίζα ή τον πίνακα ελέγχου με βρεγμένα χέρια.

- Μην συνδέετε το προϊόν με εξωτερικό χρονοδιακόπτη, υπάρχει κίνδυνος.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν πάνω ή κοντά σε τραπεζομάντηλο, κουρτίνα ή άλλα εύφλεκτα υλικά.
- Μην τοποθετείτε το προϊόν κοντά σε τοίχο ή άλλα προϊόντα, και κρατήστε το σε απόσταση τουλάχιστον 10 εκατοστών κενό από πίσω, από τις δυο πλευρές και από πάνω. Μην τοποθετείτε άλλα αντικείμενα πάνω στο προϊόν.
- Μην χρησιμοποιείτε το προϊόν για άλλους σκοπούς, εκτός από αυτών που αναφέρονται στο εγχειρίδιο.
- Το προϊόν πρέπει να επιβλέπεται από κάποιον, κατά τη διάρκεια λειτουργίας του.
- Όταν είναι σε λειτουργία τηγανίσματος με αέρα, καυτός αέρας βγαίνει από την έξοδο αέρα και ο χρήστης πρέπει να κρατάει απόσταση ασφαλείας.
- Κατά τη διάρκεια λειτουργίας του προϊόντος, οι επιφάνειες μπορεί να είναι πολύ καυτές.
- Εάν βγαίνει μαύρος καπνός, αποσυνδέστε αμέσως από το ρεύμα και μην την ανοίγετε, μέχρι να σταματήσει να βγαίνει καπνός.

Προσοχή

- Τοποθετήστε το προϊόν σε μία επίπεδη, λεία και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτό το προϊόν είναι για οικιακή χρήση μόνο και δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα, καντίνες προσωπικού ή άλλους εργασιακούς χώρους, δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε σε ξενοδοχεία, μοτέλ ή άλλους χώρους που παρέχουν διαμονή για τους επισκέπτες.
- Η εταιρία δεν αναλαμβάνει ευθύνη για ζημιές που προκλήθηκαν από λάθος χειρισμό του προϊόντος ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή αν δεν χρησιμοποιήθηκε σύμφωνα με τις οδηγίες. Υπό αυτές τις συνθήκες η εγγύηση δεν έχει ισχύ.
- Το προϊόν πρέπει να επισκευάζεται από εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις και παρακαλούμε μην επιδιορθώνετε μόνοι σας, αλλιώς δεν θα ισχύει η εγγύηση.
- Αφήστε το προϊόν να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά, πριν τον καθαρισμό του.
- Βεβαιωθείτε ότι το μαγειρεμένο φαγητό μέσα στη συσκευή έχει χρυσαφί χρώμα και όχι μαύρο ή καφέ. Μην τρώτε τα υπερβολικά τηγανισμένα μέρη. Μην τηγανίζετε φρέσκες πατάτες πάνω από 180° C.

E. Πριν την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλη τη συσκευασία.
2. Αφαιρέστε τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες.
3. Σκουπίστε με ένα νωπό πανί την επιφάνεια και το εσωτερικό του προϊόντος.
4. Η φριτέζα αέρος θερμαίνεται με ζεστό αέρα. Μην ρίχνετε λάδι ή λίπος μέσα στη φριτέζα.
5. Μην ρίχνετε λάδι ή άλλο υγρό μέσα στη φριτέζα.
6. Μην τοποθετείτε αντικείμενα πάνω στο προϊόν, γιατί θα μπλοκάρει η ροή του αέρα και θα μειωθεί η απόδοση παραγωγής του θερμού αέρα.

F. Χρησιμοποιώντας το προϊόν

Τοποθετήστε το προϊόν πάνω σε μια επίπεδη, λεία και σταθερή επιφάνεια. Μην το τοποθετείτε πάνω σε επιφάνεια που δεν είναι ανθεκτική στη θερμότητα.

[1] Συνδέστε σε γειωμένη πρίζα

[2] Βγάλτε το καλάθι της φριτέζας από τη συσκευή προσεκτικά.

[3] Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι της φριτέζας.

Σημείωση:

Το φαγητό στο καλάθι, δεν πρέπει να ξεπερνάει στο ύψος την ένδειξη Maximum, καθώς αυτό θα επηρεάσει την αποδοτικότητα του ψησίματος.

[4] Τοποθετήστε το καλάθι ψησίματος πίσω στη φριτέζα.

Σημείωση:

Μην αγγίζετε τη φριτέζα λίγο μετά τη χρήση της, διαφορετικά μπορεί να ζεματιστείτε και μετακινήστε τη φριτέζα από τη λαβή της.

[5] Επιλέξτε την επιθυμητή λειτουργία, πατώντας το αντίστοιχο πλήκτρο στον πίνακα ελέγχου. Επιλέξτε την αυτόματη λειτουργία ψησίματος ή ρυθμίστε το χρόνο και τη θερμοκρασία χειροκίνητα.

G. Χρησιμοποιώντας τον ψηφιακό πίνακα ελέγχου

Ένας τρόπος λειτουργίας: Φριτέζα αέρα

1. **Πλήκτρο Power/stop** – μόλις η συσκευή συνδεθεί στο ρεύμα, το πλήκτρο Power/stop θα ανάψει. Πατώντας αυτό το πλήκτρο μια φορά, όλος ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί. Πατώντας για δεύτερη φορά, το προϊόν θα τεθεί σε λειτουργία αναμονής. Εάν το προϊόν λειτουργεί, θα σταματήσει η λειτουργία του και η οθόνη θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής.
2. **Πλήκτρο On/Pause** – όταν επιλέξετε το μενού λειτουργίας, πατώντας το πλήκτρο On, το προϊόν θα αρχίσει να λειτουργεί. Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, πατώντας το πλήκτρο On, το προϊόν θα σταματήσει να λειτουργεί.
3. **Πλήκτρο μετατροπής της ένδειξης θερμοκρασίας ή ώρας**
4. **Ένδειξη θερμοκρασίας ή ώρας**
5. **Ένδειξη θερμοκρασίας ή μονάδας χρόνου**
6. **Πλήκτρα ελέγχου θερμοκρασίας ή χρόνου –**
7. **Πλήκτρο επιλογής μενού –**

8-12 Προεπιλογές Μαγειρέματος

Πατώντας το πλήκτρο Menu μία φορά, εμφανίζεται το εικονίδιο με το μενού «Τηγανιτές πατάτες». Στην οθόνη LED, εμφανίζονται η προεπιλεγμένη θερμοκρασία και ο χρόνος.

Πατώντας άλλη μία φορά το πλήκτρο Menu, θα μεταβείτε στο επόμενο μενού «Κοτόπουλο». Για να μεταβείτε στο επόμενο, πατήστε το πλήκτρο πάλι και πηγαίνοντας κυκλικά.

---Άλλοι τρόποι λειτουργίας Ταψί ψησίματος ή Γουόκ

1. **Πλήκτρο Power/stop** – μόλις η συσκευή συνδεθεί στο ρεύμα, το πλήκτρο Power/stop θα ανάψει. Πατώντας αυτό το πλήκτρο μια φορά, όλος ο πίνακας ελέγχου θα φωτιστεί. Πατώντας για δεύτερη φορά, το προϊόν θα τεθεί σε λειτουργία αναμονής. Εάν το προϊόν λειτουργεί, θα σταματήσει η λειτουργία του και η οθόνη θα επιστρέψει σε κατάσταση αναμονής.

2. **Πλήκτρο On/Pause** – όταν επιλέξετε το μενού λειτουργίας, πατώντας το πλήκτρο On, το προϊόν θα αρχίσει να λειτουργεί. Κατά τη διάρκεια λειτουργίας, πατώντας το πλήκτρο On, το προϊόν θα σταματήσει λειτουργεί.
3. **Πλήκτρα ελέγχου θερμοκρασίας ή χρόνου** - Αυτά τα πλήκτρα, είτε σας επιτρέπουν να αυξήσετε ή να μειώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κατά 10°C σε διαστήματα που κυμαίνονται από 80°C έως 220°C, είτε σας επιτρέπουν να επιλέξετε τον ακριβή χρόνο μαγειρέματος με ακρίβεια λεπτού, από 1 λεπτό έως 60 λεπτά, σε όλες τις λειτουργίες.
4. **Ένδειξη θερμοκρασίας ή ώρας**
5. **Ένδειξη θερμοκρασίας ή μονάδας χρόνου**
6. **Πλήκτρα ελέγχου θερμοκρασίας ή χρόνου** –
7. Πλήκτρο μαγειρέματος Γουόκ – επιλέγοντας αυτό το πλήκτρο, η ένδειξη του χρόνου είναι 30 λεπτά, μπορείτε μόνο να ρυθμίσετε το χρόνο.

H. Προκαθορισμένες ρυθμίσεις μαγειρέματος

Πίνακας μαγειρέματος με προκαθορισμένα προγράμματα

* Ο χρόνος ψησίματος για ένα ολόκληρο ψητό κοτόπουλο, μπορεί να διαφέρει λόγω του βάρους του. Χρησιμοποιήστε θερμόμετρο για να ελέγξετε την εσωτερική θερμοκρασία, σύμφωνα με τον παρακάτω πίνακα.

Προεπιλογές για τηγάνισμα με αέρα.

Πλήκτρο	Θερμοκρασία	Χρόνος
8. πατατάκια	200°C	18 λεπτά
9. Μπριζόλες / Παϊδάκια	190°C	12 λεπτά
10. Ψάρι	180°C	10 λεπτά
11. Γαρίδες	170°C	8 λεπτά
12. Πίτσα	200°C	12 λεπτά

Σημείωση: Εάν χρειάζεται, μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη για 3 λεπτά για προθέρμανση, χωρίς να τοποθετήσετε μέσα φαγητό. Αφού ολοκληρωθεί η προθέρμανση και το φωτάκι σταματήσει να αναβοσβήνει, μπορείτε να βάλετε μέσα στο καλάθι ψησίματος το φαγητό και έπειτα να επιλέξετε τη διαδικασία και να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο.

* Το επιπλέον λάδι από το φαγητό, συλλέγεται στο κάτω μέρος της φριτέζας.

[7] Εάν χρειάζεται γύρισμα το φαγητό για καλύτερα αποτελέσματα (διαβάστε στην ενότητα «Ρυθμίσεις») μπορείτε να βγάλετε έξω το καλάθι ψησίματος από τη λαβή του, να το τοποθετήσετε σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα, να πατήσετε το κουμπί του καλαθιού της φριτέζας για να βγάλετε το καλάθι της φριτέζας και να αναποδογυρίσετε το φαγητό.

[8] Όταν χτυπήσει το χρονόμετρο, ο χρόνος μαγειρέματος έχει λήξει. Τραβήξτε το καλάθι της φριτέζας από τη φριτέζα αέρος, τοποθετήστε το στην πυρίμαχη επιφάνεια και ελέγξτε αν το φαγητό έχει ψηθεί καλά. Αν όχι, σύρετε το καλάθι πίσω στη φριτέζα αέρος και ρυθμίστε το χρονόμετρο για μερικά λεπτά ακόμα.

Σημείωση:

Εάν πρέπει να απενεργοποιήσετε το προϊόν χειροκίνητα, γυρίστε το κουμπί στο "Off".

[9] Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει ψηθεί καλά, βγάλτε τη φριτέζα στην πυρίμαχη επιφάνεια, πατήστε το κουμπί του καλαθιού της φριτέζας για να βγάλετε το καλάθι της φριτέζας και ρίξτε το φαγητό σε πιάτα.

I. Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να αποφασίσετε τις βασικές ρυθμίσεις για το φαγητό που θα ψήσετε.

Σημείωση:

[1] Αυτές οι ρυθμίσεις που σας παρέχονται είναι αναφορικές μόνο. Λόγο των διαφορετικών πηγών, μεγεθών, σχημάτων και επωνυμιών των τροφίμων, δεν μπορούμε να σας εγγυηθούμε για τις βέλτιστες ρυθμίσεις.

[2] Η τεχνολογία γρήγορης ροής αέρα, καθιστά τη θέρμανση του αέρα στο προϊόν σε πραγματικό χρόνο και το γρήγορο τράβηγμα της φριτέζας κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα δεν θα επηρεάσει το μαγείρεμα.

[3] Εάν τα τρόφιμα είναι παγωμένα, απαιτούνται 3 επιπλέον λεπτά για το μαγείρεμα (δείτε την ενότητα «Ρυθμίσεις»)

Πατάτες Τηγανιτές	Ελάχιστο - Μέγιστο βάρος (γρμ)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Γύρισμα	Επιπλέον πληροφορίες
Ψητές πατάτες	250	15-18	180° C		
Λεπτές κατεψυγμένες	300-700	12-16	200° C	✓	
Χοντρές κατεψυγμένες	300-800	12-25	200° C	✓	προσθέστε 1/2 κουταλιά λάδι
Χειροποίητες τηγανιτές πατάτες (8x8χιλ.)	300-800	18-30	180° C	✓	προσθέστε 1/2 κουταλιά λάδι
Χειροποίητα τσιπς	300-800	18-22	180° C	✓	προσθέστε 1/2 κουταλιά λάδι
Χειροποίητοι κύβοι πατάτας	300-750	12-18	180° C	✓	
Πατάτες Ογκρατέν Ντοφινουά (Gratin Dauphinois)	500	18-22	180° C		

Συμβουλές:

[1] Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκιες πατάτες, για να γίνουν πιο τραγανές. Αφήστε τις πατάτες για αρκετά λεπτά, και έπειτα ψήστε στην φριτέζα αέρος.

[2] Για να κάνετε τραγανές τηγανιτές πατάτες, το ιδανικό βάρος τους θα πρέπει να είναι 500γρμ.

Κρέας, Πουλερικά, Θαλασσινά	Ελάχιστο - Μέγιστο βάρος (γρμ)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Γύρισμα	Επιπλέον πληροφορίες
Ψάρι	100-800	8-18	180° C		
Γαρίδες	100-800	5-15	180° C		
Καβούρια	100-800	8-15	180° C		
Μπριζόλα	100-600	08-15	180° C		
Χοιρινά παϊδάκια	100-600	10-14	180° C		
Κοτόπουλο μούτι	100-800	18-25	180° C		
Στήθος κοτόπουλου	100-600	10-15	180° C		
Κοτόπουλο	1000-1200	30-35	200° C		
Χάμπουργκερ	100-600	7-16	180° C		
Λουκάνικο	100-600	13-15	180° C		

Συμβουλές:

[1] Μην μαγειρεύεται τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι, όπως λουκάνικα.

[2] Σε σύγκριση με τα τρόφιμα μεγάλου μεγέθους, αυτά με μικρότερο μέγεθος, θα χρειαστούν λίγο μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.

[3] Εάν η ποσότητα του φαγητού είναι πολύ μεγάλη ή πολύ μικρή, προσθέστε ή μειώστε ελαφρώς το χρόνο μαγειρέματος.

[4] Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το αναποδογύρισμα μερικών τροφίμων μικρού μεγέθους μπορεί να ενισχύσει το αποτέλεσμα του μαγειρέματος και να κάνει το φαγητό να τηγανιστεί καλά σε όλα τα μέρη.

Επιδόρπια- Λαχανικά	Ελάχιστο - Μέγιστο βάρος (γρμ)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Γύρισμα	Επιπλέον πληροφορίες
Κέικ	100-500	15-30	160° C		
Σπριγκ ρολς Spring roll	100-600	8-15	180° C	√	√
Σουβλιστά και ψητά στη σχάρα	100-600	8-15	200° C		
Γλυκοπατάτες	100-600	30-45	200° C		
Βραστά Λαχανικά	100-500	10	160° C		
Κατεψυγμένες τηγανητές κοτομπουκιές	100-600	6-12	180° C		√
Κατεψυγμένα τηγανητά ψάρια	100-600	6-12	180° C		√
Κατεψυγμένο τυρί θρυμματισμένο	100-600	8-12	180° C		√

Συμβουλές:

[1] Τα επιδόρπια που μπορούν να φτιαχτούν στο φούρνο, μπορούν να φτιαχτούν στη φριτέζα αέρα.

[2] Η χρήση προζυμωμένης πάστας μπορεί να κάνει το φαγητό με γέμιση εύκολο. Σε σύγκριση με τη χειροποίητη πάστα, η προζυμωμένη πάστα, χρειάζεται λιγότερο χρόνο για να μαγειρευτεί.

J. Οδηγίες για τηγανιτές πατάτες

Για καλύτερα αποτελέσματα, σας προτείνουμε να χρησιμοποιείτε προ-τηγανισμένες πατάτες (όπως κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες). Για να κάνετε χειροποίητες τηγανιτές πατάτες, παρακαλούμε ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

[1] Ξεφλουδίστε τις πατάτες και έπειτα κόψτε σε τσιπς.

[2] Μουλιάστε τα τσιπς σε νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, και έπειτα στραγγίστε με μία πετσέτα κουζίνας.

[3] Ρίξτε ½ κουταλιά ελαιόλαδο σε ένα μπολ, βάλτε τις πατάτες και ανακατέψτε καλά έτσι ώστε να απλωθεί το λάδι σε όλες τις πατάτες.

[4] Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ και κρατήστε το περιττό λάδι μέσα σε αυτό. Ρίξτε τις πατάτες στο καλάθι της φριτέζας.

Σημείωση: Μην ρίχνετε όλα τα τσιπς στο καλάθι της φριτέζας ταυτόχρονα, σε περίπτωση που μείνει υπερβολικό λάδι στον πυθμένα της φριτέζας μετά το μαγείρεμα.

[5] Τηγανίστε τα τσιπς σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του κεφαλαίου.

Κ. Καθαρισμός

Καθαρίστε το προϊόν μετά από κάθε χρήση. Η φριτέζα, η ξεχωριστή μονάδα, το καλάθι της φριτέζας και τα εσωτερικά καλύμματα, έχουν αντικολλητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εξαρτήματα και διαβρωτικά υγρά για τον καθαρισμό, μπορεί να βλάψουν την αντικολλητική επίστρωση.

[1] Αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε το προϊόν να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι της φριτέζας, για να κρυώσει πιο γρήγορα η συσκευή.

[2] Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής, με ένα υγρό πανί.

[3] Καθαρίστε τη φριτέζα, ξεχωρίστε τη συσκευή και το καλάθι της φριτέζας και πλύνετε με ζεστό νερό, απορρυπαντικό και με μαλακό σφουγγάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε υγρό αφαίρεσης λίπους, για τα υπολείμματα λίπους.

Σημείωση:

Ένα έχουν κολλήσει υπολείμματα στο κάτω μέρος της συσκευής ή του καλαθιού, προσθέστε ζεστό νερό στη φριτέζα, με λίγο απορρυπαντικό. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στη φριτέζα και μουλιάστε για περίπου 10 λεπτά.

[4] Καθαρίστε το εσωτερικό με ζεστό νερό και μη διαβρωτικό σφουγγάρι.

[5] Καθαρίστε τα θερμαινόμενα τμήματα με μία βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τα υπολείμματα των τροφίμων.

Λ. Αποθήκευση

[1] Αποσυνδέστε από το ρεύμα και αφήστε να κρυώσει εντελώς.

[2] Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.

[3] Τυλίξτε το καλώδιο και τοποθετήστε το στην υποδοχή, έτσι ώστε να είναι σταθερό.

Μ. Δυσλειτουργία και λύσης

Προβλήματα	Πιθανή Αιτία	Λύσης
Η φριτέζα αέρα δεν λειτουργεί	Το προϊόν δεν είναι στην πρίζα	Συνδέστε σε γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης	Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη για την ώρα ψησίματος που απαιτείται, για να λειτουργήσει η συσκευή.
	Δεν έχει τοποθετηθεί η φριτέζα	Τοποθετήστε τη φριτέζα και συνδέστε στο ρεύμα.
Το φαγητό δεν είναι τελειώς μαγειρεμένο	Το φαγητό στο καλάθι της φριτέζας είναι υπερβολικό	Βάλτε το φαγητό στο καλάθι σε μικρότερες ποσότητες, έτσι ώστε να είναι πιο ομοιόμορφα τηγανισμένο σε όλες τις πλευρές.
	Η θερμοκρασία είναι ρυθμισμένη χαμηλά	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία με το κουμπί (παρακαλούμε αναφερθείτε την ενότητα «Ρυθμίσεις»)
	Ο χρόνος ψησίματος είναι πολύ λίγος	Ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη με το κουμπί για τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (παρακαλούμε αναφερθείτε την ενότητα «Ρυθμίσεις»)
Το φαγητό δεν είναι ομοιόμορφα μαγειρεμένο στη φριτέζα αέρος	Μερικά φαγητά χρειάζονται γύρισμα καθώς μαγειρεύονται	Εάν κάποιο φαγητό βρίσκεται στην κορυφή ή επικαλύπτει άλλα (όπως οι τηγανητές πατάτες), πρέπει να το γυρίσετε κατά τη διάρκεια του ψησίματος (ανατρέξτε στις "ρυθμίσεις")
Τα τηγανιτά επιδόρπια δεν είναι τραγανά	Πρέπει να τηγανίζονται σε παραδοσιακή φριτέζα	Επιλέξτε επιδόρπια φούρνου ή προσθέστε λίγο λάδι στα επιδόρπια.
Δεν μπορώ να βάλω τη φριτέζα στη συσκευή	Το φαγητό στο καλάθι της φριτέζας είναι υπερβολικό	Το φαγητό στο καλάθι της φριτέζας δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4/5 του μεγέθους του καλάθιού.

	Το καλάθι της φριτέζας δεν είναι τοποθετημένο σωστά στη φριτέζα.	Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στην φριτέζα έως ότου ακουστεί «κλικ»
Λευκός καπνός βγαίνει από το προϊόν	Μαγειρεύετε τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε λάδι	Όταν μαγειρεύετε φαγητό με υψηλή περιεκτικότητα σε λάδι, πολύς καπνός θα διαπεράσει τη φριτέζα. Ο λευκός καπνός θα δημιουργηθεί από το λάδι και η φριτέζα θα είναι πιο ζεστή από το κανονικό. Δεν θα επηρεάσει το αποτέλεσμα μαγειρέματος των τηγανητών τροφίμων
	Υπάρχουν υπολείμματα λαδιού στη φριτέζα	Ο λευκός καπνός προκύπτει από τη θέρμανση λαδιού. Βεβαιωθείτε ότι η φριτέζα καθαρίζεται σωστά μετά τη χρήση της.
Οι φρέσκες πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος	Οι πατάτες δεν μούλιασαν σωστά στο νερό πριν τηγανιστούν	Βυθίστε τις πατάτες σε νερό τουλάχιστον 30 λεπτά και έπειτα βγάλτε και στραγγίστε το νερό με μία πετσέτα κουζίνας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε τις κατάλληλες πατάτες	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι δεν θα διασκορπιστούν καθώς τηγανίζονται.
Οι τηγανιτές πατάτες που γίνονται στη φριτέζα αέρα δεν είναι τόσο τραγανές	Η περιεκτικότητα σε λάδι και νερό δεν είναι οι κατάλληλες	Προσθέτοντας λίγο λάδι, μπορούν να γίνουν οι πατάτες πιο τραγανές. Βεβαιωθείτε ότι έχετε στραγγίσει σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε λάδι. Κόβοντας τις πατάτες λεπτότερες, μπορούν να γίνουν πιο τραγανές