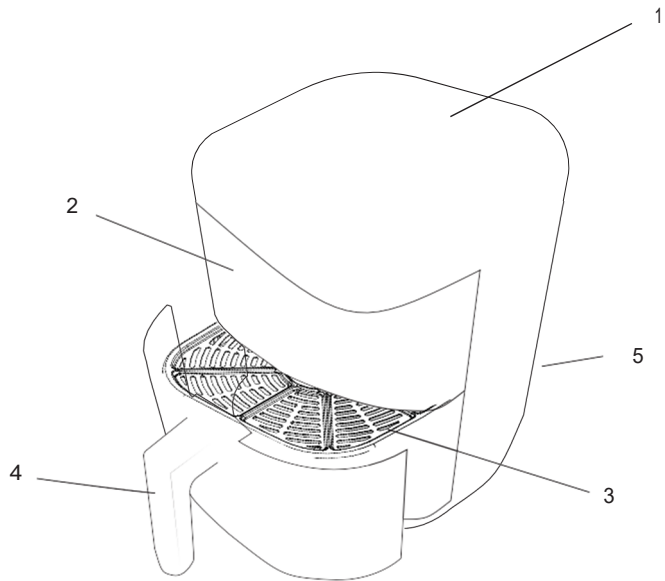


πλαίσιο ●

 **DOSETTE**

Dosette Air Fryer 6L

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ



Εικ. 1



Εικ. 2

1. ΤΜΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ

Εικ. 1

1. Περιβλημα
2. Πίνακας ελέγχου
3. Καλάθι
4. Χερούλι
5. Καλώδιο ρεύματος

Πίνακας ελέγχου. Εικ.. 2

1. Εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης
2. Εικονίδιο επιλογής προγράμματος
3. Εικονίδιο αύξησης χρόνου
4. Εικονίδιο μείωσης χρόνου
5. Εικονίδιο αύξησης θερμοκρασίας
6. Εικονίδιο μείωσης θερμοκρασίας
7. Χρονοδιακόπτης
8. Εικονίδιο ανεμιστήρα
9. Εικονίδιο θέρμανσης

Σημείωση:

Οι εικόνες και τα σχήματα σ' αυτές τις οδηγίες είναι ενδεικτικά και ενδέχεται να μην ανταποκρίνονται πλήρως στο προϊόν που έχετε στα χέρια σας.

2. ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Αυτή η συσκευή περιλαμβάνει συσκευασία ασφαλείας η οποία είναι σχεδιασμένη για να την προστατεύει κατά τη διάρκεια της μεταφοράς. Αποσυσκευάστε τη συσκευή και φυλάξτε την αρχική συσκευασία και τα υλικά της σε ασφαλές σημείο. Για να αποφύγετε πιθανές φθορές στη συσκευή, αποσυσκευάστε την και φυλάξτε τα υλικά συσκευασίας σε ασφαλές μέρος. Έτσι θα αποφύγετε τυχόν φθορές σε περίπτωση που χρειαστεί να μεταφέρετε τη συσκευή μελλοντικά. Σε περίπτωση που πετάξετε τη συσκευασία, θα πρέπει να βεβαιωθείτε ότι θα ανακυκλώσετε κατάλληλα όλα τα υλικά της συσκευασίας.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα και τα κομμάτια περιέχονται στη συσκευασία και είναι σε καλή κατάσταση. Αν κάποιο εξάρτημα λείπει ή δεν είναι σε καλή κατάσταση, επικοινωνήστε άμεσα με την τεχνική υποστήριξη ή με το κατάστημα αγοράς.
- Να καθαρίζετε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με νοτισμένο πανί. Μη βρέχετε τα εξαρτήματα εκείνα τα οποία θερμαίνονται.
- Να καθαρίζετε το καλάθι και τη σχάρα καλά με ζεστό νερό, υγρό καθαριστικό πιάτων και μαλακό σφουγγαράκι.

- Τοποθετήστε τη σχάρα σωστά μέσα στο καλάθι και τοποθετήστε το καλάθι μέσα στη συσκευή ώστε να είναι έτοιμη για χρήση.
- Μη γεμίζετε τη συσκευή με λάδι ή με οποιοδήποτε άλλο υγρό.

3. ΧΡΗΣΗ

Χρήση της φριτέζας αέρος

Βήμα 1

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρος σε επίπεδη, σταθερή και ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια, μακριά από πιθανές πηγές νερού ή θερμότητας.
2. Τοποθετήστε σωστά το καλάθι στο εσωτερικό της φριτέζας αέρος.
3. Μην καλύπτετε τη συσκευή με οποιοδήποτε αντικείμενο, ώστε να αποφύγετε τυχόν εμπόδιο της σωστής ροής του αέρα που θα έχει ως αποτέλεσμα ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
4. Συνδέστε το καλώδιο ρεύματος σε γειωμένη πρίζα εναλλασσόμενου ρεύματος.
5. Αφαιρέστε πολύ προσεκτικά το καλάθι από την φριτέζα αέρος.
6. Τοποθετήστε τα τρόφιμα στο καλάθι.
 - **Σημείωση:** πότε να μην ξεπερνάτε τη μέγιστη ένδειξη (MAX) που υπάρχει στο καλάθι ή την ποσότητα που περιγράφεται στον πίνακα (Ανατρέξτε στην ενότητα «Πίνακας κύριων προγραμμάτων»), καθώς θα επηρεαστεί αρνητικά το αποτέλεσμα μαγειρέματος.
 - **Συμβουλή:** για να εξασφαλίζετε εξαιρετικά αποτελέσματα, σας συνιστούμε να αποφύγετε να γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι με τρόφιμα, καθώς δεν θα μαγειρευτούν ομοιόμορφα.
7. Χρησιμοποιήστε τον πίνακα ελέγχου σύμφωνα με τις οδηγίες που περιγράφονται στην ενότητα «Πίνακας κύριων προγραμμάτων» (Εικ. 2):
8. Συνδέστε τη φριτέζα αέρος στην πρίζα. Η αντίστοιχη ένδειξη ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης (Εικονίδιο 1) θα ανάψει.

Εικονίδιο 1 – Εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης

Αφού τοποθετήστε με ασφάλεια το καλάθι και τη σχάρα στο εσωτερικό της φριτέζας αέρος, θα ανάψει το εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης. Αν πιάσετε το πλήκτρο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης, η θερμοκρασία θα τεθεί στους 185°C και ο χρόνος μαγειρέματος θα είναι 15 λεπτά (προεπιλογή). Πιέστε ξανά το εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης για να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος. Μόλις ξεκινήσει η διαδικασία, τα “Εικονίδια 8 και 9” θα αναβοσβήσουν, για να δείξουν ότι λειτουργεί ο ανεμιστήρας και η μονάδα θέρμανσης. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το “Εικονίδιο 9”, δηλαδή η ένδειξη θέρμανσης θα σταματήσει ν’ αναβοσβήνει μόλις η συσκευή φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία και θα ξεκινήσει να αναβοσβήνει ξανά αν η θερμοκρασία πέσει κάτω από την τιμή την οποία έχετε επιλέξει.

Εικονίδιο 2 – Εικονίδιο Επιλογής Προγραμμάτων

Χρησιμοποιήστε αυτό το εικονίδιο για να επιλέξετε μία από τις 12 πιο δημοφιλείς επιλογές φαγητού. Αφού κάνετε την επιθυμητή επιλογή, ρυθμίζεται αυτόματα ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία. Μπορείτε να ρυθμίσετε χειροκίνητα τις τιμές χρόνου και θερμοκρασίας.

Εικονίδια 3 και 4 – Εικονίδια για αύξηση και μείωση χρόνου

Πιέστε τα εικονίδια “3” και “4” για να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρέματος από 1 έως 60 λεπτά.

Εικονίδια 5 και 6 – Εικονίδια για αύξηση και μείωση της θερμοκρασίας

Πιέστε τα εικονίδια “5” και “6” για να αυξήσετε και/η να μειώσετε τη θερμοκρασία από 80 έως 200°C.

Εικονίδιο 7 - Χρονοδιακόπτης

Αφού τοποθετήσετε σωστά το καλάθι και τη σχάρα στο εσωτερικό της φριτέζας αέρος, πιέστε το «Εικονίδιο 1- Εικονίδιο ενεργοποίησης/ απενεργοποίησης». Ο πίνακας ελέγχου θα ανάψει πλήρως – πιέστε το «Εικονίδιο 7» και επιλέξτε το χρονικό διάστημα καθυστέρησης της διαδικασίας μαγειρέματος πιέζοντας τα “Εικονίδια 3 και 4”. Το διαθέσιμο χρονικό διάστημα ποικίλει από 30 λεπτά έως 24 ώρες, σε χρονικά διαστήματα των 30 λεπτών και της 1 ώρας, από τις 10 π.μ. και μετά.

1. Προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος αν η συσκευή είναι κρύα. Μπορείτε επίσης να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί για περίπου 4 λεπτά χωρίς να έχετε τοποθετήσει τρόφιμα στο εσωτερικό της
2. Ορισμένα φαγητά χρειάζονται ανακάτεμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Για να ανακατέψετε ή να αναποδογυρίσετε το φαγητό, αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή χρησιμοποιώντας το χερούλι και ανακατέψτε ή αναποδογυρίστε τα συστατικά που βρίσκονται μέσα στο καλάθι χρησιμοποιώντας ένα πιρούνι (ή τσιμπίδα). Στη συνέχεια τοποθετήστε το καλάθι μέσα στη φριτέζα αέρος.

Προειδοποίηση: να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν ανακατεύετε το φαγητό ενώ βρίσκεται μέσα στο καλάθι, καθώς θα είναι καυτό.

3. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση, σημαίνει ότι ο χρόνος μαγειρέματος έχει περάσει. Αφαιρέστε το καλάθι από τη συσκευή και τοποθετήστε το σε κάποια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Βεβαιωθείτε ότι το φαγητό έχει μαγειρευτεί. Αν το φαγητό δεν έχει μαγειρευτεί επαρκώς, τοποθετήστε ξανά το καλάθι στο εσωτερικό της φριτέζας αέρος και προσθέστε μερικά ακόμα λεπτά στο χρονοδιακόπτη.
4. Για να αφαιρέσετε το φαγητό (π.χ. πατάτες, αφαιρέστε το καλάθι από τη φριτέζα αέρος και τοποθετήστε το σε κάποια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Χρησιμοποιήστε τσιμπίδα για να αφαιρέσετε το φαγητό. Προσέξτε να μην καείτε. Μη γυρίσετε το καλάθι ανάποδα για να αφαιρέσετε το φαγητό.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:

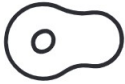





- Μη γεμίζετε υπερβολικά το καλάθι. Να σέβετε την ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα ώστε να αποφύγετε αρνητικές επιπτώσεις στο μαγείρεμα.
- Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη διάρκεια ή αμέσως μετά το μαγείρεμα ώστε να αποφύγετε εγκαύματα. Να κρατάτε το καλάθι μόνο από το χερούλι.







Βήμα 2

Ο ακόλουθος πίνακας περιγράφει τις βασικές ρυθμίσεις για τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.

Σημείωση: Καθώς τα συστατικά διαφέρουν σε σχήμα, μέγεθος, προέλευση και τύπο, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα με τα συστατικά που χρησιμοποιείτε.

Πίνακας κύριων προγραμμάτων

Εικονίδιο	Τύπος	Ελάχιστο-Μέγιστο Βάρος (γρ)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Σημειώσεις
	Κρέας	200-500	15	200	Αναποδογυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος
	Πατάτες	200-500	18	200	Προσθέστε ½ κουτάλι της σούπας λάδι και αναποδογυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος
	Ψάρια	200-400	10	180	Δεν χρειάζονται αναποδογύρισμα
	Λαχανικά	Γεμίστε μόνο μέχρι το ύψος της σχάρας	15	150	Αναποδογυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος
	Κοτόπουλο	450-600	25	200	Αναποδογυρίστε αν χρειάζεται
	Φτερούγες κοτόπουλου	200-500	20	180	Αναποδογυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος

	Πίτσα	200-400	12	180	Δεν χρειάζεται αναποδογύρισμα
	Γλυκοπατάτες	200-500	30	200	Αναποδογυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος
	Γλυκά	100-500	25	150	Αναποδογυρίστε αν χρειάζεται
	Μπέικον	Γεμίστε μόνο μέχρι το ύψος της σχάρας	12	200	Αναποδογυρίστε αν χρειάζεται
	Ξηροί καρποί	Γεμίστε μόνο μέχρι το ύψος της σχάρας	10	200	Αναποδογυρίστε στη μέση του χρόνου μαγειρέματος
	Διατήρηση του φαγητού ζεστού	200-500	15	80	Αναποδογυρίστε αν χρειάζεται

Συμβουλές σχετικά με το μαγείρεμα

1. Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν λιγότερο χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα.
2. Αν τοποθετήσετε μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών, απαιτείται ελαφρώς περισσότερος χρόνος μαγειρέματος. Αν τοποθετήσετε μικρότερη ποσότητα, απαιτείται ελαφρώς λιγότερος χρόνος μαγειρέματος.
3. Αν ανακατέψετε τα μικρότερα τρόφιμα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας, το τελικό αποτέλεσμα θα είναι καλύτερο και θα έχετε πιο ομοιόμορφο μαγείρεμα.
4. Προσθέστε λίγο λάδι στις πατάτες για να έχετε πιο τραγανό αποτέλεσμα. Μαγειρέψτε το φαγητό στη φριτέζα αμέσως μόλις προσθέσετε λάδι σ' αυτό.
5. Μη μαγειρεύετε πολύ λιπαρά τρόφιμα, όπως π.χ. λουκάνικα, στη φριτέζα αέρος.
6. Τρόφιμα κατάλληλα για φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν στη φριτέζα αέρος.

7. Η ιδανική ποσότητα για τραγανές πατάτες τηγανητές είναι 500 γραμμάρια.
8. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος σε σχέση με τη σπιτική ζύμη.
9. Τοποθετήστε ταψί ψησίματος ή φόρμα ψησίματος στο καλάθι της φριτέζας αέρος αν θέλετε να ψήσετε κέικ ή τάρτα ή αν θέλετε να μαγειρέψετε εύθρυπτα ή γεμιστά φαγητά.
10. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος για να ζεστάνετε φαγητά.

4. ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.
- Το καλάθι και η σχάρα διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή σκληρά προϊόντα για να καθαρίζετε το καλάθι και/ ή τη σχάρα καθώς μπορεί να προκληθεί φθορά στην αντικολλητική επιφάνειά τους.

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό.

Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι ώστε να επιτρέψετε στη φριτέζα να κρυώσει πιο γρήγορα.

2. Καθαρίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής χρησιμοποιώντας ένα νοτισμένο πανί.
3. Να καθαρίζετε το καλάθι και τη σχάρα προσεκτικά χρησιμοποιώντας ζεστό νερό, υγρό καθαριστικό και μαλακό σφουγγαράκι. Χρησιμοποιήστε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα.

Συμβουλή: Αν υπάρχει βρωμιά που έχει κολλήσει στη σχάρα ή στο καλάθι, γεμίστε το νεροχύτη της κουζίνας σας με ζεστό νερό και λίγο υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μουλιάστε τη σχάρα και το καλάθι για περίπου 10 λεπτά.

4. Να καθαρίζετε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μαλακό σφουγγαράκι.
5. Να καθαρίζετε τα εξαρτήματα που θερμαίνονται με μια μαλακή βούρτσα ώστε να αφαιρέτε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα της φριτέζας αέρος είναι καθαρά και στεγνά πριν να την αποθηκεύσετε ή να την χρησιμοποιήσετε ξανά.

Αποθήκευση

- Αποσυνδέστε τη φριτέζα αέρος και αφήστε τη να κρυώσει.
- Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματά της φριτέζας αέρος είναι καθαρά και στεγνά πριν να την αποθηκεύσετε ή να την χρησιμοποιήσετε ξανά.
- Αποθηκεύστε το καλώδιο ρεύματος στην υποδοχή καλωδίου ρεύματος της φριτέζας αέρος.

5. ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Πρόβλημα	Πιθανές αιτίες	Πιθανές λύσεις
Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί	Η φριτέζα αέρος δεν είναι συνδεδεμένη στο ρεύμα.	Συνδέστε τη φριτέζα αέρος σε γειωμένη πρίζα ρεύματος.
Τα συστατικά του φαγητού δεν μαγειρεύτηκαν καλά.	Τα κομμάτια του φαγητού είναι πολύ μεγάλα.	Τοποθετήστε μικρότερα κομμάτια φαγητού. Το φαγητό μαγειρεύεται καλύτερα αν είναι κομμένο σε μικρότερα κομμάτια.
	Η θερμοκρασία που χρησιμοποιήσατε είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία μαγειρέματος (Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση»).
	Ο χρόνος μαγειρέματος είναι πολύ σύντομος.	Αυξήστε το χρόνο μαγειρέματος (Ανατρέξτε στην ενότητα «Χρήση»).

Τα υλικά ψήνονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Ορισμένα είδη τροφίμων θα πρέπει να ανακινούνται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.	Τρόφιμα που βρίσκονται το ένα πάνω στο άλλο (π.χ. πατάτες) θα πρέπει να ανακινούνται στη μέση του χρόνου μαγειρέματος. Διαβάστε την ενότητα «Χρήση».
Τα τηγανητά δεν είναι τραγανά όταν αφαιρούνται από τη φριτέζα αέρος.	Χρησιμοποιήσατε τύπο φαγητού που προορίζεται για κανονική φριτέζα.	Μαγειρέψτε φαγητό που μπορεί να μαγειρευτεί στο φούρνο ή απλώστε στο φαγητό λίγο λάδι χρησιμοποιώντας πινέλο. Έτσι θα έχετε πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Το καλάθι δεν γλιστράει σωστά στη θέση του μέσα στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά τρόφιμα στο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι περισσότερο από τη μέγιστη ένδειξη (MAX).
	Δεν έχετε τοποθετήσει σωστά τη σχάρα μέσα στο καλάθι.	Πιέστε τη μικρή σχάρα προς τα κάτω ώστε να μπει στο καλάθι, μέχρι να ακούσετε έναν ήχο «κλικ».
Βγαίνει άσπρος καπνός από την φριτέζα αέρος.	Μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα.	Όταν μαγειρεύετε λιπαρά τρόφιμα στη φριτέζα αέρος, μια μεγάλη ποσότητα λίπους πέφτει στο καλάθι. Το λάδι παράγει άσπρο καπνό. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το αποτέλεσμα.
	Το καλάθι περιέχει κατάλοιπα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο άσπρος καπνός οφείλεται στα λίπη που ζεσταίνονται μέσα στο καλάθι. Βεβαιωθείτε ότι θα καθαρίζετε καλά τη συσκευή μετά από κάθε χρήση
Οι πατάτες δεν τηγανίζονται σωστά.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό είδος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκιες πατάτες. Να χρησιμοποιείτε το συνιστώμενο είδος πατάτας.
	Δεν ξεπλύνετε καλά τα κομμάτια της πατάτας πριν τα τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε καλά τις πατάτες με νερό για 3 λεπτά για να αφαιρέσετε τυχόν χρώματα και στεγνώστε τις καλά στη συνέχεια.
Οι πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό είδος πατάτας.	Βεβαιωθείτε ότι θα στεγνώσετε καλά τις πατάτες πριν τις βάλετε στη φριτέζα αέρος.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα κομμάτια πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.