

# *Rohinson*<sup>®</sup>

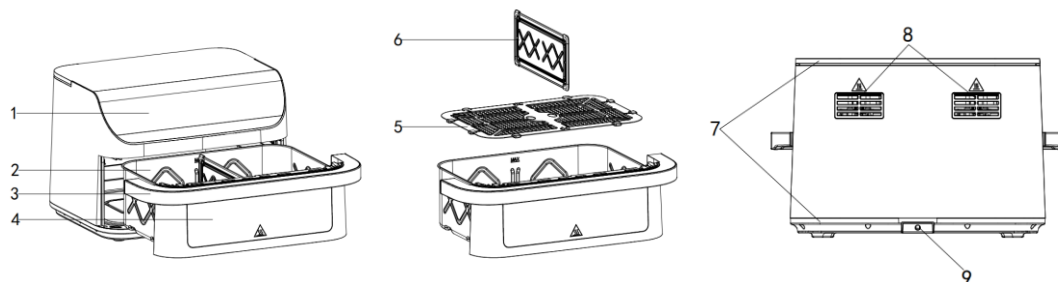
## **Single or Dual Basket Air Fryer**

### **Οδηγίες Χρήσης**

Μοντέλο: R-28011



## Γενική περιγραφή



1. Πίνακας οθόνης αφής
2. Κάδος
3. Λαβή κάδου
4. Τζάμι παρακολούθησης
5. Σχάρα
6. Διαχωριστικό κάδου
7. Είσοδος αέρα
8. Έξοδος αέρα
9. Καλώδιο ρεύματος

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Αφαιρέστε όλα τα αναγραφόμενα περιεχόμενα από τη συσκευασία. Τα περιεχόμενα διαφέρουν ανάλογα με το μοντέλο. Αφαιρέστε την προστατευτική μεμβράνη από τα εξαρτήματα πριν από τη χρήση.

\*Δεν συνιστάται η αφαίρεση των προστατευτικών της σχάρας.

## Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καθώς ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από λανθασμένες λειτουργίες.

## Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση λόγω των ηλεκτρονικών και των θερμαντικών εξαρτημάτων.
- Αποφύγετε την είσοδο υγρού στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα.
- Κρατήστε όλα τα υλικά στον κάδο για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι, μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.

## Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά στο φως, το καλώδιο τροφοδοσίας ή άλλα μέρη.
- Μην πηγαίνετε σε μη εξουσιοδοτημένο άτομο για να αντικαταστήσετε ή να διορθώσετε το κατεστραμμένο κύριο καλώδιο.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Να συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα γείωσης. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα τοίχου.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλο ή κουρτίνα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή πάνω σε άλλη συσκευή. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στα πλαϊνά και 10 cm ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Οποιοσδήποτε προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού προτού αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.

## Προσοχή

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Μπορεί να μην είναι κατάλληλο για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιστικά περιβάλλοντα.
- Η εγγύηση είναι άκυρη εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα ενώ δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει για να τη χειριστείτε ή να την καθαρίσετε με ασφάλεια.

## Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο χρονοδιακόπτη, θα σβήσει αυτόματα τη συσκευή όταν μετράει αντίστροφα στο μηδέν. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή πατώντας το κουμπί απενεργοποίησης. Θα σβήσει αυτόματα τη συσκευή σε 20 δευτερόλεπτα.

## Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες.
2. Καθαρίστε τον κάδο, τη σχάρα και το διαχωριστικό με ζεστό νερό, με λίγο υγρό πλυσίματος και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα μέρη είναι ασφαλή να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα πανί. Και δεν χρειάζεται να γεμίσετε τον κάδο με λάδι και λίπος τηγανίσματος καθώς η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

## Χρήση της συσκευής

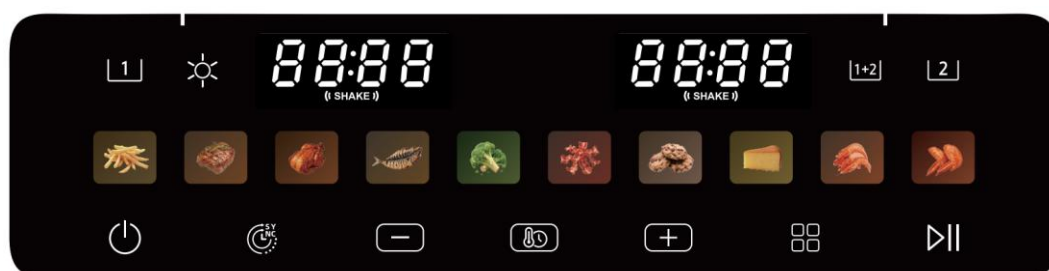
1. Συνδέστε το κύριο βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτζά αέρα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.
4. Σύρετε τον κάδο στη συσκευή.

**Σημείωση:** Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX (βλ. ενότητα «ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του μαγειρεμένου φαγητού.

**Προσοχή:** Μην αγγίζετε τον κάδο ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία και αμέσως μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, καθώς ζεσταίνεται πολύ. Κρατήστε τον κάδο μόνο από τη λαβή.

5. Μη γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
6. Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
7. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού για να επιλέξετε λειτουργία. (συνολικά 10 λειτουργίες).

## Παρουσίαση πίνακα ελέγχου



**Σημείωση:** Παρέχονται 10 λειτουργίες: Πατάτες, Μπριζόλες, Κοτόπουλο, Ψάρι, Λαχανικά, Μπείκον, Μπισκότα, Κέικ, Γαρίδες και Φτερούγες Κοτόπουλου.

## Προεπιλογή μενού

Αφού εξοικειωθείτε με τη συσκευή, ίσως θελήσετε να πειραματιστείτε με τις δικές σας συνταγές. Απλώς επιλέξτε τον χρόνο και τη θερμοκρασία που ταιριάζει στο προσωπικό σας γούστο.

| Μενού                   | Εικονίδιο  | Θερμοκρασία | Χρόνος | Ανακίνηση |
|-------------------------|------------|-------------|--------|-----------|
| Πατάτες                 | /          | 200°C       | 22 λεπ | Ναι       |
| Μπριζόλες               | /          | 200°C       | 10 λεπ | Ναι       |
| Κοτόπουλο               | /          | 200°C       | 35 λεπ | Ναι       |
| Ψάρι                    | /          | 200°C       | 20 λεπ | Ναι       |
| Λαχανικά                | /          | 180°C       | 10 λεπ | Ναι       |
| Μπείκον                 | /          | 180°C       | 10 λεπ | Ναι       |
| Μπισκότα                | /          | 160°C       | 17 λεπ | /         |
| Κέικ                    | /          | 160°C       | 20 λεπ | /         |
| Γαρίδες                 | /          | 180°C       | 15 λεπ | Ναι       |
| Φτερούγες<br>Κοτόπουλου | /          | 200°C       | 20 λεπ | Ναι       |
| Εύρος<br>θερμοκρασίας   | 80°C~200°C | /           | /      | /         |
| Εύρος χρόνου            | 1λεπ~60λεπ | /           | /      | /         |

## Περιγραφή εικονιδίων

- Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  : Το πλήκτρο μπορεί να ενεργοποιήσει/απενεργοποιήσει τη φριτέζα αέρα.
- Πλήκτρο Έναρξης/Παύσης  : Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε το πλήκτρο έναρξης/παύσης για να μπείτε στη λειτουργία μαγειρέματος. Στη λειτουργία μαγειρέματος, πατήστε αυτό το πλήκτρο για να μπείτε στη λειτουργία παύσης, στη συνέχεια η φριτέζα θα σταματήσει να θερμαίνεται, ο χρόνος μαγειρέματος θα σταματήσει να μετράει αντίστροφα και ο ανεμιστήρας θα σβήσει μετά από 10 δευτερόλεπτα. Στην κατάσταση παύσης, μπορείτε να αλλάξετε το μενού για να επιλέξετε άλλη προρύθμιση. Στη συνέχεια, πατώντας ξανά αυτό το πλήκτρο, η φριτέζα θα συνεχίσει να μαγειρεύει. Εδώ, αυτό το πλήκτρο λειτουργεί ως λειτουργία επανεκκίνησης.
- Πλήκτρο Κάδου 1  : Πατήστε αυτό το πλήκτρο, η λυχνία LED θα αναβοσβήσει. Στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίσετε το μενού, το χρόνο μαγειρέματος και τη

θερμοκρασία για τον κάδο 1. Πατώντας ξανά αυτό το πλήκτρο θα απενεργοποιηθεί ο κάδος 1.

- Πλήκτρο Κάδου 2 : Πατήστε αυτό το πλήκτρο, η λυχνία LED θα αναβοσβήσει. Στη συνέχεια, μπορείτε να ρυθμίσετε το μενού, το χρόνο μαγειρέματος και τη θερμοκρασία για τον κάδο 2. Αν πατήσετε ξανά αυτό το πλήκτρο, ο κάδος 2 θα απενεργοποιηθεί.
- Πλήκτρο Μενού : Μπορείτε να αγγίξετε αυτό το πλήκτρο για να επιλέξετε διαφορετικές λειτουργίες μαγειρέματος. Αφού επιλέξετε το μενού, πατήστε το πλήκτρο έναρξης. Όταν κατά τη διάρκεια της περιόδου μαγειρέματος, για παράδειγμα, θέλετε να αλλάξετε τηγανητές πατάτες σε κέικ, τότε πατήστε πρώτα το πλήκτρο Παύσης  και μετά αγγίξτε το πλήκτρο μενού για να μεταβείτε σε διαφορετική λειτουργία μαγειρέματος.
- Πλήκτρο Θερμοκρασίας/Χρόνου : Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε τον χρόνο ή τη θερμοκρασία, πατήστε πρώτα αυτό το πλήκτρο. Όταν η οθόνη εμφανίσει τον χρόνο, πατήστε το πλήκτρο / για να αυξήσετε/μειώσετε την χρόνο κατά 1 λεπτό ανά πάτημα. Όταν η οθόνη εμφανίσει τη θερμοκρασία, πατήστε το πλήκτρο / για να αυξήσετε/μειώσετε κατά 5 βαθμούς ανά πάτημα.
- Πλήκτρο για Φως : Αφού επιλέξετε τον κάδο, αγγίξτε αυτό το πλήκτρο, το εσωτερικό φως θα ανάψει. Αγγίξτε ξανά αυτό το πλήκτρο και το φως θα σβήσει. Το φως θα σβήσει αυτόματα 30 δευτερόλεπτα αργότερα.
- Πλήκτρο DUAL μαγειρέματος : Αγγίξτε αυτό το πλήκτρο, η ένδειξη θα αναβοσβήσει, εισάγοντας τη λειτουργία συγχρονισμού διπλού κάδου. Η ένδειξη τόσο του κάδου 1 όσο και του κάδου 2 θα ανάψει. Σε αυτήν τη λειτουργία, οι ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας για τον κάδο 1 και τον κάδο 2 ρυθμίζονται ταυτόχρονα. Πατήστε ξανά το πλήκτρο . Θα ακυρωθεί η λειτουργία συγχρονισμού διπλού κάδου και η ένδειξη DUAL θα παραμείνει αναμμένη.
- Κουμπί μαγειρέματος SYNC : Αφού ρυθμίσετε το μενού για διπλό κάδο, πατήστε αυτό το πλήκτρο για να ολοκληρώσετε το μαγείρεμα και στους δύο κάδους ταυτόχρονα. Όταν ρυθμίσετε δύο κάδους με διαφορετικό χρόνο μαγειρέματος, όποιο από τα δύο έχει τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος, θα ξεκινήσει το μαγείρεμα πρώτα, ενώ ο άλλος κάδος θα σταματήσει και θα κρατήσει το χρόνο του. Όταν οι υπόλοιποι χρόνοι μαγειρέματος και για τους δύο κάδους είναι οι ίδιοι, ο κάδος που είναι σε παύση θα ξεκινήσει το μαγείρεμα. Σε αυτό το σημείο, και οι δύο κάδοι θα ολοκληρώσουν το μαγείρεμα ταυτόχρονα.

**Σημείωση:** Η προϋπόθεση για να ενεργοποιηθεί η λειτουργία συγχρονισμένης ολοκλήρωσης πρέπει να είναι να έχει επιλεγεί η λειτουργία διπλού κάδου.

- Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, αν τραβήξετε τον κάδο, το μαγείρεμα θα σταματήσει και η οθόνη LED θα δείξει "OPEN". Όταν σπρώχνετε τον κάδο προς τα πίσω, θα συνεχίσει να ψήνεται.
- Λειτουργία ανακίνησης **(SHAKE)**: Η λειτουργία Shake λειτουργεί στο 2/3 του χρόνου που έχει ρυθμιστεί όταν ξεκίνησε στη λειτουργία ρύθμισης (για παράδειγμα, εάν ο χρόνος ρύθμισης είναι 6 λεπτά, ο χρόνος ανακίνησης θα υπενθυμίσει στα 2 λεπτά). Στη λειτουργία μαγειρέματος, μόλις συμπληρωθεί ο χρόνος ανακίνησης, η ένδειξη ανακίνησης θα αναβοσβήσει και θα ηχήσει η συσκευή 3 φορές. Αυτός ο χρόνος στα μισά σας δίνει την ευκαιρία να ανακινήσετε ή να αναστρέψετε το φαγητό σας στη συσκευή, κάτι που σας βοηθά να εξασφαλίσετε ομοιόμορφο μαγείρεμα. Αλλά για τις πατάτες, η πρώτη φορά ανακίνησης θα είναι μετά από 11 λεπτά, και από τη δεύτερη φορά θα είναι κάθε 7 λεπτά.

**Σημείωση:** Εάν δεν αφαιρέσετε τον κάδο και δεν ανακινήσετε ή αναποδογυρίσετε το φαγητό, η λυχνία ανακίνησης στον πίνακα ελέγχου θα συνεχίσει να αναβοσβήνει.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Ο κάδος θα είναι ζεστός. Φορέστε ένα γάντι φούρνου κατά τη διάρκεια αυτής της διαδικασίας.

- Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης/Παύσης για παύση του μαγειρέματος.
  - Αφαιρέστε τον κάδο και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
  - Ανακινήστε τα υλικά στον κάδο.
  - Επιστρέψτε τον κάδο στη συσκευή.
  - Πατήστε το πλήκτρο Έναρξης/Παύσης για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
8. Ορισμένα συστατικά απαιτούν ανακίνηση μέχρι τη μέση κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας (βλ. ενότητα «ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο). Με αυτόν τον τρόπο, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτζα αέρα.
  9. Η συσκευή θα κουδουνίσει όταν ολοκληρωθεί ο κύκλος μαγειρέματος. Όταν ακούτε τον ήχο για 5 φορές, αυτό σημαίνει ότι ο κύκλος μαγειρέματος έχει τελειώσει. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε ανθεκτική στη θερμότητα θέση.
  10. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

**Σημείωση:** Εάν τα συστατικά δεν είναι ακόμη έτοιμα, απλώς σύρετε τον κάδο πίσω στη συσκευή. Πατήστε το πλήκτρο ελέγχου θερμοκρασίας για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση θερμοκρασίας και πατήστε το πλήκτρο ελέγχου χρονοδιακόπτη για να προσαρμόσετε τη ρύθμιση ώρας. Στη συνέχεια, πατήστε το πλήκτρο Έναρξης για να λειτουργήσει η συσκευή.

11. Για να αφαιρέσετε συστατικά, (π.χ. μοσχάρι, κοτόπουλο, κρέας, οποιαδήποτε συστατικά με αυθεντικό λάδι και τα οποία έχουν περιττό λάδι από συστατικά που συλλέγονται στο κάτω μέρος του κάδου), χρησιμοποιήστε λαβίδες για να μαζέψετε τα συστατικά ένα προς ένα.

**Σημείωση:** Προσέξτε εάν θέλετε να αναποδογυρίσετε τον κάδο, το λάδι που μαζεύτηκε στο κάτω μέρος του κάδου θα διαρρεύσει στα υλικά.

12. Για να αφαιρέσετε υλικά (π.χ. πατάτες, λαχανικά ή υλικά χωρίς περιττό λάδι από τα συστατικά), γυρίστε τον κάδο και ρίξτε τα υλικά στο σκεύος.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγάλα ή εύθραυστα συστατικά, ανασηκώστε τα υλικά από τον κάδο με μια λαβίδα.

13. Όταν μια παρτίδα συστατικών είναι έτοιμη, η φριτέζα είναι αμέσως έτοιμη για την προετοιμασία άλλης παρτίδας.

## Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά.

**Σημείωση:** Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι μόνο εκτιμώμενες ρυθμίσεις. Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα συστατικά σας. Επειδή η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει τον αέρα μέσα στη συσκευή αμέσως, αν τραβήξετε τον κάδο για λίγο έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα, διακόπτεται για λίγο η διαδικασία.

|                             | Min-Max (γραμ.) | Χρόνος (λεπτά) | Θερμοκρασία °C | Ανακίνηση | Επιπλέον πληροφορίες                   |
|-----------------------------|-----------------|----------------|----------------|-----------|----------------------------------------|
| <b>Πατάτες</b>              |                 |                |                |           |                                        |
| Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες | 300-700         | 9-16           | 200            | NAI       |                                        |
| Παχιές κατεψυγμένες πατάτες | 300-700         | 11-20          | 200            | NAI       |                                        |
| Σπιτικές πατάτες (8×8mm)    | 300-800         | 10-16          | 200            | NAI       | Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι |
| Σπιτικές πατάτες (wedges)   | 300-800         | 18-22          | 180            | NAI       | Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι |
| Σπιτικές πατάτες (κύβοι)    | 300-750         | 12-18          | 180            | NAI       | Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι |
|                             | 250             | 15-18          | 180            | NAI       |                                        |
| Πατάτες ογκρατέν            | 500             | 15-18          | 200            | NAI       |                                        |
| Μπριζόλα                    | 100-500         | 8-12           | 180            |           |                                        |
| Χοιρινές μπριζόλες          | 100-500         | 10-14          | 180            |           |                                        |
| Hamburger                   | 100-500         | 7-14           | 180            |           |                                        |
| Λουκανικόπιτα               | 100-500         | 13-15          | 200            |           |                                        |
| Μπούτια κοτόπουλου          | 100-500         | 18-22          | 180            |           |                                        |
| Στήθος κοτόπουλου           | 100-500         | 10-15          | 180            |           |                                        |
| <b>Σνακς</b>                |                 |                |                |           |                                        |
| Spring rolls                | 100-400         | 8-10           | 200            | NAI       |                                        |
| Κατεψυγμένες κοτομπουκιές   | 100-500         | 6-10           | 200            | NAI       |                                        |

|                              |         |       |     |  |  |
|------------------------------|---------|-------|-----|--|--|
| Κατεψυγμένες<br>ψαροκροκέτες | 100-400 | 6-10  | 200 |  |  |
| Κατεψυγμένες<br>τυροκροκέτες | 100-400 | 8-10  | 180 |  |  |
| Γεμιστά λαχανικά             | 100-400 | 1-10  | 160 |  |  |
| Κέικ                         | 300     | 20-25 | 160 |  |  |
| Τάρτα                        | 400     | 20-22 | 180 |  |  |
| Μάφινς                       | 300     | 15-18 | 200 |  |  |
| Γλυκά σνακ                   | 400     | 1-20  | 160 |  |  |

## Συμβουλές

- Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν συνήθως λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα συστατικά.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων συστατικών στα μισά του χρόνου της προετοιμασίας βελτιστοποιεί το αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιομορφων τηγανισμένων συστατικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες και τηγανίστε τα υλικά σας για λίγα λεπτά ακόμα για ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην ετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά όπως λουκάνικα στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν να παρασκευαστούν και στη φριτέζα αέρα.
- Η βέλτιστη ποσότητα για το μαγείρεμα τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε προκατασκευασμένη ζύμη για να μαγειρέψετε σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προπαρασκευασμένη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί φούρνου στον κάδο της φριτέζας εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κίς ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά υλικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά. Για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.

### Φτιάχνοντας σπιτικές πατάτες

1. Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:
2. Καθαρίζετε και κόβετε σε φέτες τις πατάτες.
3. Πλένετε καλά τις πατάτες και τις στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας.
4. Ρίχνετε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, βάζετε τις πατάτες από πάνω και ανακατεύετε μέχρι να καλυφθούν με λάδι.
5. Αφαιρείτε τις πατάτες από το μπολ με τα δάχτυλά σας ή με ένα κουζινικό σκεύος ώστε να μείνει το περιττό λάδι πίσω στο μπολ. Βάλτε τις στον κάδο.
6. Τηγανίζετε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του κεφαλαίου.

## Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μην καθαρίζετε τη σχάρα, τον κάδο, το διαχωριστικό και το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική τους επίστρωση.

Αποσυνδέστε το φισ από την πρίζα για να κρυώσει η συσκευή.

**Σημείωση:** Αφαιρέστε τον κάδο για να κρυώσει πιο γρήγορα η φριτέζα.

Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Καθαρίστε τη σχάρα, τον κάδο και το διαχωριστικό με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιώντας ένα υγρό σαπούνι που αφαιρεί το λίπος.

**Σημείωση:** Η σχάρα, ο κάδος και το διαχωριστικό πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

**Συμβουλή:** Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στον κάδο ή στο κάτω μέρος του κάδου, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό, βάλτε λίγο υγρό σαπούνι για τα πιάτα. Βάλτε τη σχάρα και το διαχωριστικό στον κάδο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.

Καθαρίστε τα εξαρτήματα θέρμανσης με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

## Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει καλά.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

## Αντιμετώπιση προβλημάτων

| Πρόβλημα                                                      | Πιθανή αιτία                                       | Λύση                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Η ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ δεν λειτουργεί.                                | Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.        | Τοποθετήστε το φισ σε μια γειωμένη πρίζα.                                                                         |
|                                                               | Δεν έχετε πατήσει το πλήκτρο έναρξης.              | Πατήστε το πλήκτρο έναρξης/λειτουργίας αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο ή επιλέξετε τη γρήγορη συνταγή. |
| Τα υλικά που τηγανίζονται με τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ δεν έχουν γίνει. | Η ποσότητα των υλικών στον κάδο είναι πολύ μεγάλη. | Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στον κάδο. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.                   |
|                                                               | Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.        | Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.                                                    |

|                                                                       |                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ.                  | Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.         | Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.                                                                                                         |
| Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ. | Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προοριζόταν να παρασκευαστεί σε μια παραδοσιακή φριτέζα. | Χρησιμοποιήσατε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.                                                                                                                                               |
| Δεν μπορώ να σύρω σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή.                    | Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στον κάδο.                                                        | Μην γεμίζετε τον κάδο πέρα από την ένδειξη MAX.                                                                                                                                                                                            |
| Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.                                 | Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.                                                                    | Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα, θα διαρρεύσει μεγάλη ποσότητα λαδιού στον κάδο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και ο κάδος μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα. |
|                                                                       | Ο κάδος εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.                   | Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση του λίπους στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.                                                                                                           |
| Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ.        | Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.                                                 | Χρησιμοποιήσατε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να μείνουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.                                                                                                                                                        |
|                                                                       | Δεν ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.                                        | Ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.                                                                                                                                                              |
| Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από την φριτέζα.  | Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.         | Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.                                                                                                                                                                 |
|                                                                       |                                                                                             | Κόψτε τις πατάτες μικρότερες για πιο τραγανό αποτέλεσμα.                                                                                                                                                                                   |
|                                                                       |                                                                                             | Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.                                                                                                                                                                                |

### Πληροφορίες Κατανάλωσης Ενέργειας και Διαχείρισης Ενέργειας

Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με τον Κανονισμό Οικολογικού Σχεδιασμού (ΕΕ) 2023/826 της Ευρωπαϊκής Ένωσης για προϊόντα που σχετίζονται με την ενέργεια. Οι λεπτομέρειες κατανάλωσης ενέργειας έχουν ως εξής:

Λειτουργία χαμηλής κατανάλωσης ενέργειας: Η συσκευή καταναλώνει <0.3W ηλεκτρικής ενέργειας όταν δεν χρησιμοποιείται.

Το προϊόν εισέρχεται αυτόματα σε αυτήν την κατάσταση όταν ολοκληρώσει ένα προκαθορισμένο πρόγραμμα μαγειρέματος σε 20 λεπτά.

Αποσυνδέστε το προϊόν από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε για να αποφύγετε την περιττή κατανάλωση ενέργειας.



**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2012/19/EU**

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μίας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.