

# *Rohnson*

## **Air Fryer**

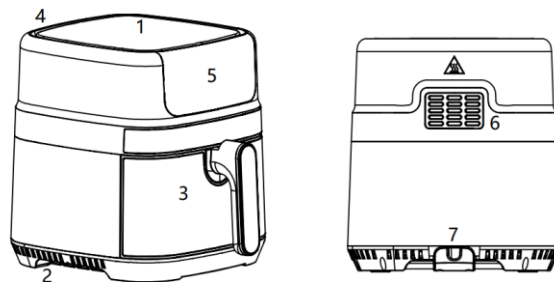
**Οδηγίες Χρήσης**

Μοντέλο: R-2839



## Γενική περιγραφή

1. Κάδος
2. Σχάρα
3. Λαβή κάδου
4. Πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
5. Πίνακας οθόνης αφής
6. Πλήκτρο χειροκίνητου μαγειρέματος (10 προγράμματα)
7. Χρονοδιακόπτης (0-60 λεπτά) / Αποξήρανση φρούτων (2-24 ώρες)
8. Πλήκτρο ελέγχου θερμοκρασίας (80-200°C) / Αποξήρανση φρούτων (30-80°C)
9. Είσοδος αέρα
10. Ανοίγματα εξόδου αέρα
11. Καλώδιο ρεύματος
12. Αποθήκευση καλωδίου ρεύματος



## 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 στο καλάθι 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 φισ, 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.
- Μην συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα γείωσης. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα τοίχου.
- Μην 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.
- Μην 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 και τη σχάρα 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

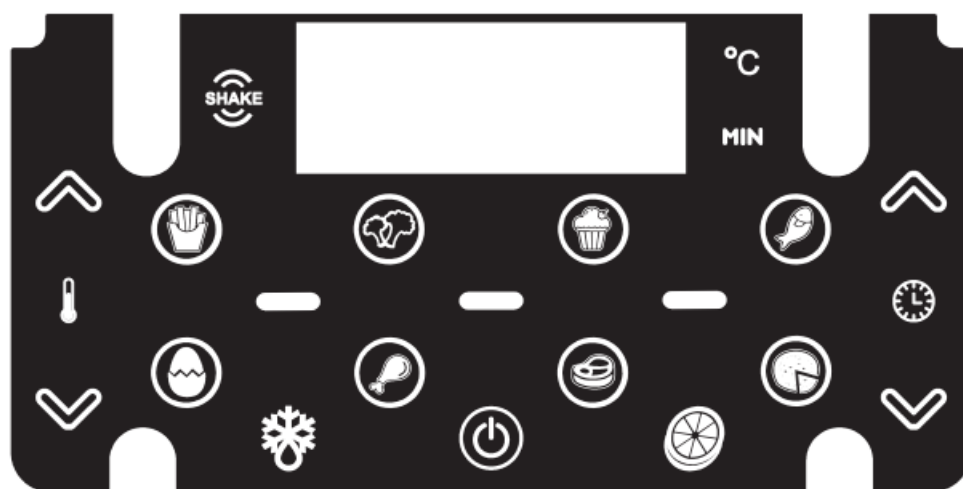
1. Συνδέστε το κύριο βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα αέρα.
3. Βάλτε τη σχάρα τηγανίσματος στον κάδο.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.
5. Σύρετε τον κάδο στη συσκευή.

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.**

6. Μη γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
7. Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
8. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού για να επιλέξετε λειτουργία.

## Παρουσίαση πίνακα ελέγχου



Εύρος θερμοκρασίας °C		Χρονικό εύρος MIN	Πίνακας θερμοκρασίας και χρόνου (°C -Min)										
			Προεπιλογή	Πατάτες	Λαχανικά	Κέικ	Ψάρι	Αυγό	Μπουτάκια κοτόπουλου	Μπριζόλα	Πίτσα	Ξεπάγωμα	Αποξήρανση φρούτων
Γενικά	80-200°C	1-60λεπτά	180/ 15	180/ 18	180/ 8	160/ 30	160/ 20	120/ 8	200/ 20	180/ 15	180/ 15	90/ 15	55/ 2H
Ανσ	30-80°C	2-24ώρες											
Υπενθύμιση ανακίνησης (Shake)			✓	✓	✓				✓	✓		✓	

**Σημείωση:** Παρέχονται 10 λειτουργίες: Πατάτες, Λαχανικά, Κέικ, Ψάρι, Αυγό, Μπουτάκια κοτόπουλου, Μπριζόλα, Πίτσα, Ξεπάγωμα, Αποξήρανση Φρούτων. Αγγίξτε το κάθε εικονίδιο συνταγής για να επιλέξετε και να αλλάξετε τη λειτουργία μαγειρέματος. Μπορούν να προσαρμοστούν πιο ευέλικτες ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας και η ρύθμιση μπορεί να γίνει εύκολα αγγίζοντας τα αντίστοιχα εικονίδια. Όταν θέλετε να ρυθμίσετε την ώρα, πατήστε το βέλος πάνω/κάτω στο εικονίδιο της ώρας στην οθόνη - Αύξηση/Μείωση 1 λεπτό ανά πάτημα ή αύξηση/μείωση γρήγορα στη μονάδα του 1 λεπτού με παρατεταμένο πάτημα. Όταν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το βέλος πάνω/κάτω στο εικονίδιο θερμοκρασίας στην οθόνη - Αύξηση/Μείωση 5 βαθμούς ανά πάτημα ή αύξηση/μείωση γρήγορα στη μονάδα των 5 βαθμών πατώντας παρατεταμένα.

9. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε Power για να ξεκινήσει το μαγείρεμα..

**Σημείωση:** Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η λυχνία LED θα ανάψει, στη συνέχεια, εάν θέλετε να αλλάξετε σε μια άλλη συνταγή μαγειρέματος, για παράδειγμα, τώρα μαγειρεύετε τη λειτουργία τηγανιτές πατάτες, εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία Cake, τότε απλά πρέπει να πατήσετε το εικονίδιο Cake. Αφού πατήσετε Παύση, αν θέλετε αλλάξετε το μενού ή ρυθμίστε το Χρονόμετρο/Θερμοκρασία, ώστε να μπορείτε να προχωρήσετε σε αυτήν την περίοδο. Στη συνέχεια, πατήστε ξανά αυτό το κουμπί, η φριτέζα θα συνεχίσει να μαγειρεύει.

10. Ορισμένα συστατικά απαιτούν ανακίνηση στα μισά του χρόνου προετοιμασίας, βλέπε ενότητα «ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο). Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή από τη λαβή και ανακινήστε τον. Στη συνέχεια, σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα αέρα.

11. 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.

**Σημείωση:** Μετά τη λήξη του καθορισμένου χρόνου, η λειτουργία θέρμανσης/μαγειρέματος σταματά να λειτουργεί, αλλά ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί για περίπου 20 δευτερόλεπτα για να απομακρύνει τον ζεστό αέρα για ασφάλεια. Τέλος, ο ήχος του χρονοδιακόπτη θα χτυπήσει 5 φορές για να υποδείξει την ολοκλήρωση της διαδικασίας μαγειρέματος.

12. Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

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

13. Για να αφαιρέσετε συστατικά, (π.χ. λιπαρό κρέας όπως βοδινό, ψάρι ή κοτόπουλο) χρησιμοποιήστε λαβίδες για να μαζέψετε τα συστατικά ένα προς ένα.

**Σημείωση:** Μην αναποδογυρίζετε τον κάδο. Το λάδι που συλλέγεται στο κάτω μέρος του κάδου θα διαρρεύσει στα συστατικά.

14. Για να αφαιρέσετε το υπερβολικό λάδι από τα συστατικά όπως πατατάκια, πατάτες ή λαχανικά, χρησιμοποιήστε λαβίδες για να πάρετε το φαγητό.

15. 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.

## 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 στο καλάθι 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.

	Min-Max (γραμ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία °C	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
<b>Πατάτες</b>					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	9-16	200	ΝΑΙ	
Παχιές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	11-20	200	ΝΑΙ	
Σπιτικές πατάτες (8x8mm)	300-800	10-16	200	ΝΑΙ	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες (wedges)	300-800	18-22	180	ΝΑΙ	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες (κύβοι) Ρότι (ινδικό ψωμί)	300-750	12-18	180	ΝΑΙ	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
	250	15-18	180	ΝΑΙ	
Πατάτες ογκρατέν	500	15-18	200	ΝΑΙ	
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 κατόπουλου	100-500	10-15	180		
<b>Σνακς</b>					
Spring rolls	100-400	8-10	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200		
Κατεψυγμένες 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		

#### Φτιάχνοντας σπιτικές πατάτες

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Καθαρίζετε και κόβετε σε φέτες τις πατάτες.
2. Πλένετε καλά τις πατάτες και τις στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας.
3. Ρίχνετε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, βάζετε τις πατάτες από πάνω και ανακατεύετε μέχρι να καλυφθούν με λάδι.
4. 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 τες στον κάδο.  
5. Τηγανίζετε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του κεφαλαίου.

## Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

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

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

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

2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

3. Καθαρίστε τη σχάρα και τον κάδο 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 και ο κάδος τηγανίσματος 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 στον κάδο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

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

5. 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 κουμπί έναρξης.	Πατήστε το κουμπί 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 χρησιμοποίησατε 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.



### 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.