

Rohnson

Air Fryer “POP”

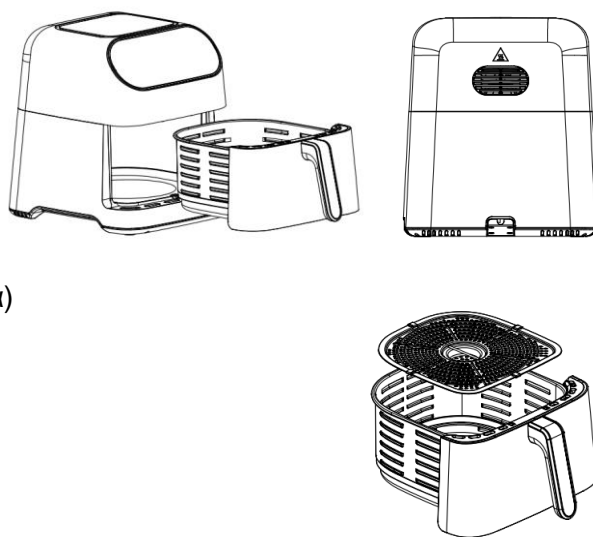
Οδηγίες Χρήσης

Μοντέλα: R-2859G/R-2859B/R-2859C/R-2859R



Γενική περιγραφή

1. Χειρολαβή κάδου
2. Κάδος
3. Σχάρα
4. Εικονίδιο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
5. Εικονίδιο παύσης/επανεκκίνησης
6. Εικονίδιο ρύθμισης θερμοκρασίας (80-200°C)
7. Εικονίδιο ρύθμισης χρονοδιακόπτη (1-60 λεπτά)
8. Οθόνη αφής - 6 λειτουργίες μαγειρέματος
9. Πίνακας οθόνης
10. Είσοδος αέρα
11. Έξοδος αέρα
12. Καλώδιο 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 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 κατάλληλη 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.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία

Η συσκευή συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα σχετικά με τα Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία. Με τον κατάλληλο χειρισμό δεν υπάρχει καμία βλάβη για το ανθρώπινο σώμα με βάση τα διαθέσιμα επιστημονικά στοιχεία.

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. Δεν χρειάζεται να γεμίσετε τον κάδο με λάδι και λίπος τηγανίσματος καθώς η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

Χρήση της συσκευής

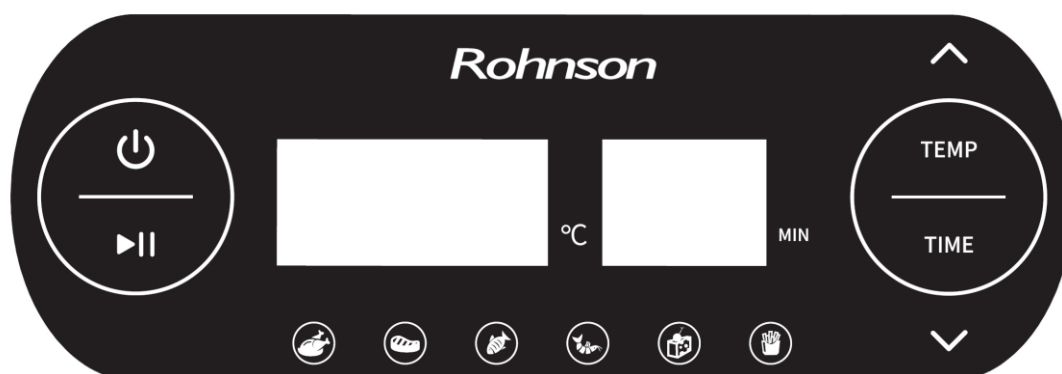
1. Συνδέστε το κύριο βύσμα σε μια γειωμένη πρίζα τοίχου.
2. Τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο από τη φριτέζα αέρα.
3. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.
4. Σύρετε τον κάδο στη συσκευή.

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 6 λειτουργίες).


Παρουσίαση πίνακα ελέγχου





Προεπιλογή μενού

Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (Λεπτά)	Προκαθορισμένο μενού - Θερμοκρασία / Χρονοδιάγραμμα (°C -λεπ.)						
		Προεπιλογή	Κοτόπουλο	Μπριζόλα	Ψάρι	Γαρίδα	Κέικ	Πατάτες
80 - 200	1 - 60	180 °C 15 λεπ.	200 °C 30 λεπ.	180 °C 15 λεπ.	160 °C 20 λεπ.	160 °C 20 λεπ.	160 °C 30 λεπ.	200 °C 15 λεπ.

Σημειώσεις: Παρέχονται 6 λειτουργίες: Κοτόπουλο, Μπριζόλα, Ψάρι, Γαρίδα, Κέικ και Πατάτες. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το εικονίδιο μενού, για να επιλέξετε διαφορετικό φαγητό που σας αρέσει. Μπορούν να προσαρμοστούν πιο ευέλικτες ρυθμίσεις χρόνου και θερμοκρασίας και η ρύθμιση μπορεί να γίνει εύκολα αγγίζοντας τα αντίστοιχα εικονίδια. Όταν θέλετε να προσαρμόσετε την ώρα, πατήστε το εικονίδιο της λέξης TEMP και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το με τα βέλη πάνω/κάτω. Αύξηση/Μείωση 1 λεπτό ανά πάτημα ή αύξηση/μείωση γρήγορα στη συσκευή του 1 λεπτού με παρατεταμένο πάτημα. Όταν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το εικονίδιο της λέξης TIME και, στη συνέχεια, προσαρμόστε το με τα βέλη πάνω/κάτω. Αύξηση/Μείωση 5 βαθμών ανά πάτημα ή αύξηση/μείωση γρήγορα στη συσκευή των 5 βαθμών με παρατεταμένο πάτημα.

8. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, αγγίξτε το εικονίδιο Power  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Σημείωση: Κατά τη διαδικασία τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η λυχνία LED θα λειτουργεί. Εάν θέλετε να αλλάξετε σε άλλη συνταγή μαγειρέματος, πατήστε πρώτα το εικονίδιο παύσης , μετά μπορείτε να επιλέξετε άλλη συνταγή και μετά πατήστε ξανά αυτό το εικονίδιο , τώρα λειτουργεί ως λειτουργία επανεκκίνησης.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε το Χρονοδιακόπτη/Θερμ., μπορείτε εύκολα να ρυθμίσετε αγγίζοντας τα βέλη πάνω/κάτω του χρονοδιακόπτη ή τα εικονίδια θερμοκρασίας.

9. Ορισμένα συστατικά πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου κατά τη διάρκεια του χρόνου 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 φριτζά αέρα

10. 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.

11. 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.

12. 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.

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

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

Settings

This table below will help you to select the basic settings for the ingredients.

Note: Keep in mind that these settings are indications. As ingredients differ in origin, size, shape and brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Because the Rapid Air technology reheats the air inside the appliance instantly, pull the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

	Min-Max (γραμ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμο κρασία °C	Ανακίν ηση	Επιπλέον πληροφορίες
Πατάτες					
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		
Μπούτσια κοτόπουλου	100-500	18-22	180		
Στήθος κατόπουλου	100-500	10-15	180		
Σνακς					
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		

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 ανομοιόμορφων 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

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 αντικολητική τους επίστρωση.

Αποσυνδέστε το φιν 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 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.

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 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.	Χρησιμοποιήστε 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.	Χρησιμοποιήστε 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.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2012/19/EU.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection center or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health, deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.