

Rohnson

Air Fryer Oven

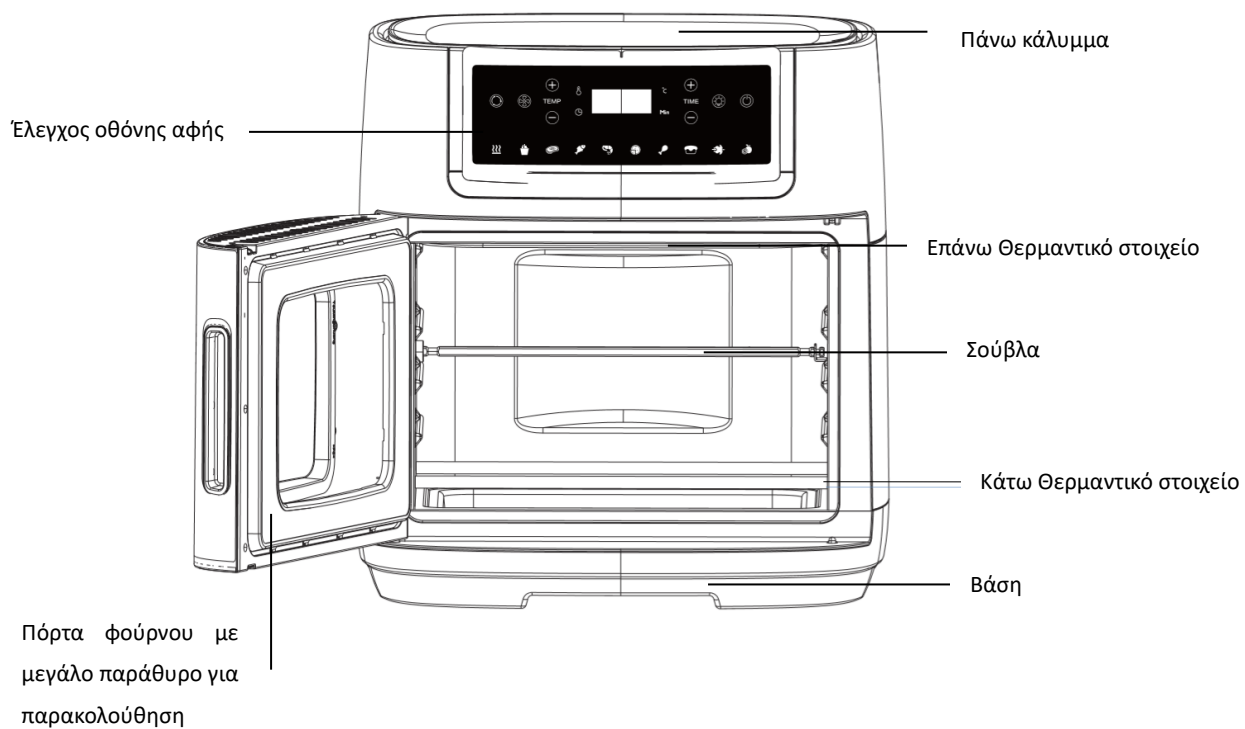
Οδηγίες Χρήσης

Μοντέλο: R-2853



ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

Μοντέλο	R-2853
Ισχύς	1900W
Χωρητικότητα	12L
Ηλεκτρική Τάση	220-240V~ 50/60Hz



Λαβή



Προστατευτικό στοιχείου θέρμανσης



Κλουβί σούβλα



Σούβλα



Δίσκος αποστράγγισης υγρών



Σχάρα τηγανίσματος



Ταψί ψησίματος



Κλουβί για σουβλάκια



Καλάθι τηγανίσματος

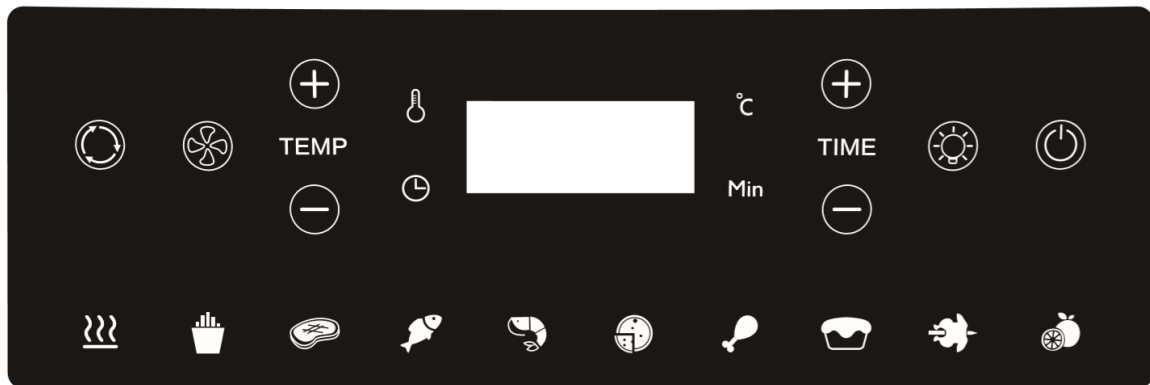
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, θα πρέπει πάντα να τηρούνται βασικές προφυλάξεις ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

1. **ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ.**
2. Μην αγγίζετε καυτές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε λαβές ή πόμολα. Χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου ή κατσαρόλες.
3. Για προστασία από ηλεκτροπληξία μην βυθίζετε το καλώδιο, τις πρίζες ή τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.
4. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για ασφάλεια.
5. Η στενή επίβλεψη είναι απαραίτητη όταν οποιαδήποτε συσκευή χρησιμοποιείται από ή κοντά σε παιδιά.
6. Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα όταν δεν το χρησιμοποιείτε και πριν τον καθαρίσετε. Αφήστε να κρυώσει πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν καθαρίσετε τη συσκευή.
7. Μην χρησιμοποιείτε καμία συσκευή με κατεστραμμένο καλώδιο ή βύσμα ή μετά από δυσλειτουργία ή βλάβη της συσκευής με οποιονδήποτε τρόπο. Φέρτε το σε εξειδικευμένο τεχνικό για εξέταση, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
8. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
9. Μην χρησιμοποιείτε σε εξωτερικούς χώρους.
10. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται πάνω από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου ή να αγγίζει ζεστές επιφάνειες.
11. Μην το τοποθετείτε πάνω ή κοντά σε καυστήρα αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος ή σε θερμαινόμενο φούρνο.
12. Πρέπει να δίνεται ιδιαίτερη προσοχή όταν μετακινείτε μια συσκευή που περιέχει καυτό λάδι ή άλλα ζεστά υγρά.
13. Για να αποσυνδεθείτε, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί POWER και μετά ανοίξτε το πορτάκι του Air Fryer Oven. Στη συνέχεια, αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
14. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά εάν Air Fryer Oven είναι καλυμμένος ή αγγίζει εύφλεκτο υλικό, συμπεριλαμβανομένων κουρτινών, κουρτινών, τοίχων κ.λπ., όταν βρίσκεται σε λειτουργία. Μην αποθηκεύετε κανένα αντικείμενο πάνω από τη συσκευή όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
15. Μην καθαρίζετε με μεταλλικά επιθέματα καθαρισμού. Τα κομμάτια μπορεί να σπάσουν το μαξιλάρι και να αγγίξουν ηλεκτρικά μέρη που ενέχουν κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
16. Μην τοποθετείτε κανένα από τα ακόλουθα υλικά στο Air Fryer Oven: χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό κ.λπ.
17. Μην καλύπτετε το Air Fryer Oven με οτιδήποτε θα εμποδίσει τη διαρροή ατμού. Αυτό μπορεί να προκαλέσει παραμόρφωση, αποχρωματισμό, δυσλειτουργία ή ακόμα και φωτιά.
18. Κρατήστε τη συσκευή τουλάχιστον 10 cm από τοίχους ή άλλα αντικείμενα κατά τη λειτουργία.











ΠΡΟΣΟΧΗ: Μετά το μαγείρεμα, οι σχάρες ή το συγκρότημα της ψησταριάς, το τηγάνι και τα μαγειρεμένα φαγητά είναι ζεστά. Πρέπει να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή κατά το χειρισμό του φούρνου και των αξεσουάρ της φριτέζας ζεστού αέρα.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΕΛΕΓΧΟΥ



1. Συνδέστε στην πρίζα, το πλήκτρο POWER (⏻) θα αναβοσβήσει. Πατήστε το πλήκτρο POWER (⏻) για ενεργοποίηση, η φωτεινή ένδειξη του πίνακα ελέγχου είναι αναμμένη. Πατήστε το πλήκτρο POWER (⏻) για 0,5 δευτερόλεπτα για να απενεργοποιήσετε τον φούρνο.
 2. Δέκα πλήκτρα λειτουργιών. Πατήστε το πλήκτρο λειτουργίας ως επιλογή, το πλήκτρο και η οθόνη θα αναβοσβήσουν και στη συνέχεια η συσκευή θα λειτουργήσει. Το επιλεγμένο πλήκτρο παραμένει αναμμένο στην ψηφιακή οθόνη.
 3. Πλήκτρο για φως. Πιέστε για να ανάψετε το φως. Ελέγξτε την πρόοδο μαγειρέματος και ροδίσματος. Πατήστε ξανά για να απενεργοποιήσετε το φως του φούρνου. Κάθε φορά που ανοίγει η πόρτα του φούρνου, το φως θα ανάβει. Όταν η πόρτα του φούρνου είναι σωστά κλειστή, το φως θα σβήσει μετά από 30 δευτερόλεπτα.
 4. Εικονίδιο ανεμιστήρα (🌀). Το λευκό εικονίδιο ανεμιστήρα (🌀) θα αναβοσβήνει όταν το Air Fryer Oven είναι ενεργοποιημένο και ο ανεμιστήρας θα συνεχίσει να λειτουργεί 30 δευτερόλεπτα μετά την απενεργοποίηση.
 5. Πλήκτρο χρόνου (⏪ ⏩). Πατήστε για να αλλάξετε τον χρόνο στην ψηφιακή οθόνη. Τα σύμβολα (⏪) και (⏩) σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε τον χρόνο μαγειρέματος κάθε φορά. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο για να αλλάξετε γρήγορα τον χρόνο.
 6. Πλήκτρο θερμοκρασίας (⏪ ⏩). Πατήστε για να αλλάξετε τη θερμοκρασία στην ψηφιακή οθόνη. Τα σύμβολα (⏪) και (⏩) σας επιτρέπουν να αυξάνετε ή να μειώνετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος κάθε φορά. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο για να αλλάξετε γρήγορα τη θερμοκρασία.
- Σημείωση:** Ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία μπορούν να αυξηθούν ή να μειωθούν ενώ το μαγείρεμα βρίσκεται σε εξέλιξη.
7. Πλήκτρο σούβλας (🍳). Αυτό το πλήκτρο αναβοσβήνει και σημαίνει ότι η μπάρα της σούβλας αρχίζει να περιστρέφεται. Πατήστε το πλήκτρο σούβλας (🍳) για να απενεργοποιήσετε. Πατήστε ξανά για να ενεργοποιήσετε.
 8. Κατά τη λειτουργία, το άνοιγμα της πόρτας του φούρνου μπορεί να διακόψει την λειτουργία. Με το κλείσιμο της πόρτας του φούρνου, συνεχίζει να λειτουργεί.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΩΝ

Εικονίδιο	Λειτουργία	Προκαθορισμένο Χρόνος/Θερμ.	Ρυθμιζόμενος Χρόνος/Θερμ.	Κατάλληλα αξεσουάρ
	Air Fry	10 λεπ. 190°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Καλάθι τηγανίσματος / round cage
	Πατάτες	15 λεπ. 200°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Καλάθι τηγανίσματος / Κλουβί σούβλας
	Κρέας	25 λεπ. 180°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Καλάθι τηγανίσματος / Κλουβί σούβλας
	Ψάρι	15 λεπ. 165°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Σούβλα
	Γαρίδα	10 λεπ. 180°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Καλάθι τηγανίσματος
	Πίτσα	15 λεπ. 180°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Δίσκος αποστράγγισης υγρών
	Μπουτάκια κοτόπουλου	25 λεπ. 180°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Καλάθι τηγανίσματος / Κλουβί σούβλας
	Ψωμί	30 λεπ. 175°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Δίσκος αποστράγγισης υγρών
	Ψήσιμο κοτόπουλου	40 λεπ. 190°C	5-60 λεπ. 65-200°C	Σούβλα
	Αποξήρανση φρούτων	8 Ώρες 60°C	4-12 Ώρες 35-80°C	Καλάθι τηγανίσματος
DIY	ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ/ΧΡΟΝΟΣ	20 λεπ. 200°C	1-60 λεπ. 65-200°C	Δίσκος αποστράγγισης υγρών

ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Για προστασία από ηλεκτροπληξία, μην βυθίζετε το Air Fryer Oven και μην αφήνετε το καλώδιο να έρθει σε επαφή με νερό ή άλλα υγρά.

1. Διαβάστε προσεκτικά όλες τις οδηγίες λειτουργίας.
2. Αποσυσκευάστε προσεκτικά τον φούρνο και τα αξεσουάρ του Air Fryer, αφαιρώντας όλα τα υλικά συσκευασίας. Αφαιρέστε τυχόν ετικέτες από τις εξωτερικές επιφάνειες.
3. Τοποθετήστε το Air Fryer Oven σας σε μια επίπεδη επιφάνεια, όπως πάγκο ή τραπέζι. Βεβαιωθείτε ότι τα πλαϊνά, η πλάτη και το πάνω μέρος του είναι τουλάχιστον 10 cm μακριά από τοίχους, ντουλάπια ή αντικείμενα στον πάγκο ή στο τραπέζι.

4. Για να αποφύγετε γρατσουνιές, ακαθαρσίες ή αποχρωματισμό, μην αποθηκεύετε τίποτα πάνω από το Air Fryer Oven κατά τη λειτουργία.
5. Πλύνετε το καλάθι τηγανίσματος, το ταψί, τη διάταξη ψησταριάς και το κλουβί σούβλας πριν από τη χρήση.
6. Ξεπλύνετε και στεγνώστε καλά πριν το τοποθετήσετε στο Air Fryer Oven.
7. Βεβαιωθείτε ότι ο δίσκος αποστράγγισης υγρών είναι στη θέση του στη βάση του Air Fryer Oven.

ΔΙΑΓΡΑΜΜΑ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τη σωστή θερμοκρασία και ώρα για καλύτερα αποτελέσματα. Καθώς εξοικειώνεστε περισσότερο με τη διαδικασία μαγειρέματος στο Air Fryer Oven, μπορείτε να προσαρμόσετε αυτές τις ρυθμίσεις για να ταιριάζουν με τα δικά σας προσωπικά γούστα.

Είδος τροφίμου	Min-Max (gr)	Χρόνος	Θερμοκρασία	Σχόλια
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	15-16 λεπτά	200°C	
Παχιές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	15-20 λεπτά	200°C	
Σπιτικές πατάτες	300-800	10-16 λεπτά	200°C	Προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι
Σπιτικές πατάτες (Wedges)	300-800	18-22 λεπτά	185°C	Προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι
Σπιτικές πατάτες (Κύβοι)	300-750	12-18 λεπτά	185°C	Προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι
Ξεροτηγανίδια	300	15-18 λεπτά	185°C	
Γκρατέν πατάτας	500	15-18 λεπτά	200°C	
Μπριζόλα	100-500	8-12 λεπτά	185°C	
Παϊδάκια	100-500	10-14 λεπτά	185°C	
Χάμπουργκερ	100-500	7-14 λεπτά	185°C	
Ρολό λουκάνικου	100-500	13-15 λεπτά	200°C	
Μπουτάκια κοτόπουλου	100-500	18-22 λεπτά	185°C	
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15 λεπτά	185°C	
Spring Rolls	100-400	15-20 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	10-15 λεπτά	200°C	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-10 λεπτά	200°C	
Τυροκροκέτες	100-400	8-10 λεπτά	185°C	
Γεμιστά λαχανικά	100-400	10 λεπτά	160°C	
Κέικ	300	20-25 λεπτά	160°C	
Κις	400	20-22 λεπτά	185°C	
Μάφινς	300	15-18 λεπτά	200°C	

Γλυκά σνακ	400	20 λεπτά	160°C	
Κατεψυγμένες ροδέλες κρεμμυδιών	400	15 λεπτά	200°C	

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδείξεις. Επειδή τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις καλύτερες ρυθμίσεις για τα συστατικά σας.

Πρόβλημα και μέθοδος επίλυσης

Πρόβλημα	Αιτία	Λύση
Η ένδειξη δεν ανάβει.	Χωρίς ισχύ.	Ελέγξτε το βύσμα του καλωδίου ρεύματος.
	Σφάλμα πίνακα ελέγχου.	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
Χωρίς θέρμανση.	Η πόρτα του φούρνου δεν κλείνει.	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
	Σφάλμα σωλήνα θέρμανσης.	
Το μοτέρ δεν λειτουργεί ή κάνει ασυνήθιστο θόρυβο.	Ο ανεμιστήρας κόλλησε.	Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών.
	Σφάλμα του μοτέρ.	
Εμφάνιση οθόνης: E2, E4	Σφάλμα πλακέρα ή αισθητήρα.	Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος, επανεκκινήστε τον φούρνο αφού κρυώσει. Επικοινωνήστε με την εξυπηρέτηση πελατών εάν δεν μπορείτε να λύσετε το πρόβλημα.
Εμφάνιση οθόνης: E0	Η πόρτα του φούρνου δεν κλείνει καλά.	Κλείστε την πόρτα του φούρνου.



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.