

Rohinson[®]

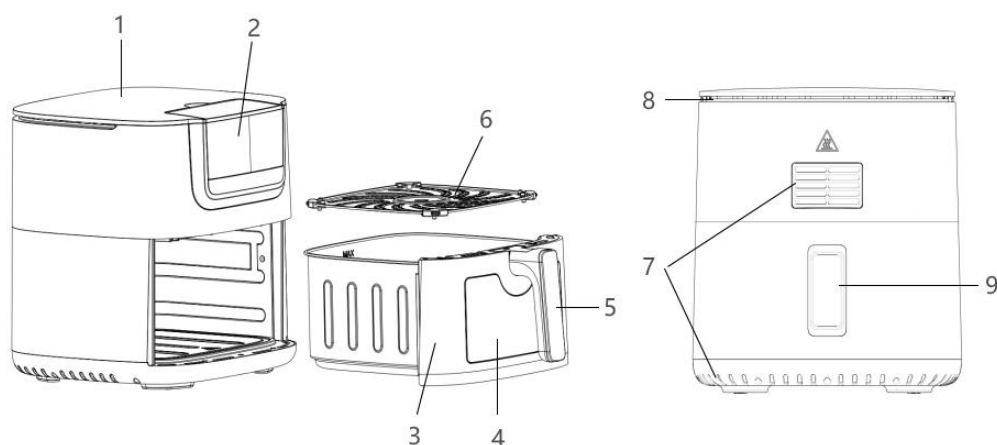
MasterChef Air Fryer

Οδηγίες Χρήσης

Μοντέλο: R-2887



Γενική περιγραφή



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

Attaching the fry basket handle

Τοποθέτηση της λαβής του κάδου:

Η λαβή του κάδου μπορεί να έρθει αποσυναρμολογημένη στη συσκευασία της συσκευής σας. Για να τοποθετήσετε τη λαβή του κάδου:

Αφαιρέστε την χάρτινη ετικέτα. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή.

Σύρετε το σημείο στερέωσης στη λαβή προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.

Η λαβή του κάδου θα πρέπει να ασφαλίσει στη θέση της και δεν πρέπει να αποσπάται μόλις ασφαλίσει στη θέση της.



Αφαίρεση της λαβής του κάδου

Για να αφαιρέσετε τη λαβή του κάδου:

Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο, όπως ένα κατσαβίδι, για να σηκώσετε τη σιλικόνη στη λαβή του κάδου.

Ευθυγραμμίστε το εργαλείο με την οπή και σπρώξτε προς τα κάτω και μετά γείρετε το εργαλείο προς τα μέσα.

Πιάστε τη λαβή με το χέρι σας και τραβήξτε την προς τα έξω. Έτοιμο.



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 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. Τοποθετήστε τα υλικά στον κάδο.
4. Σύρετε τον κάδο στη συσκευή.

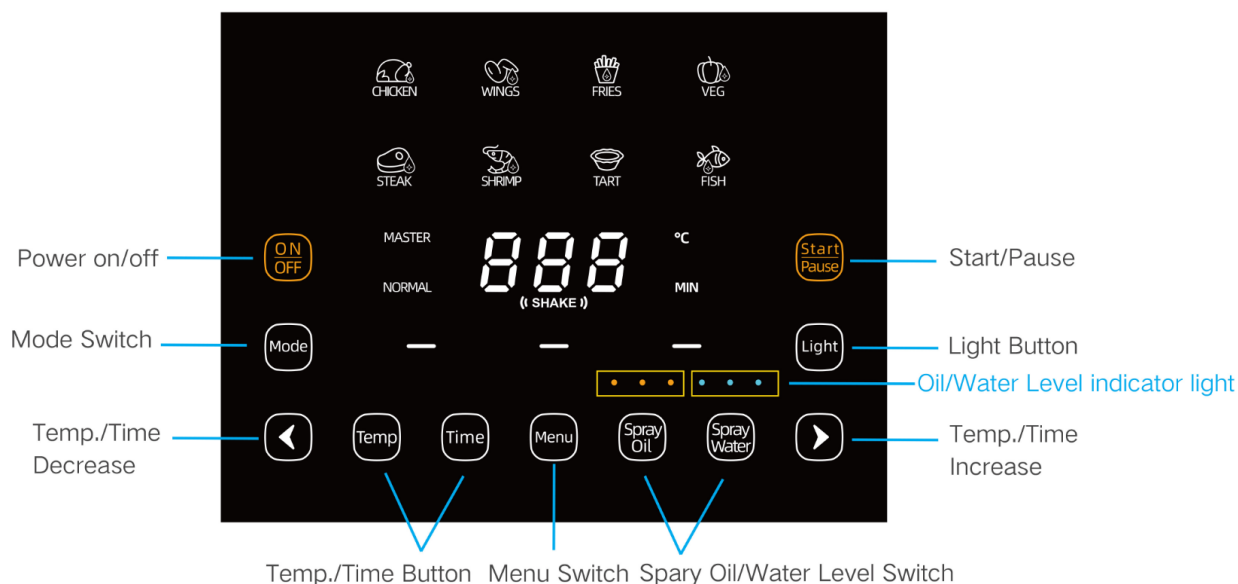
Σημείωση: Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX (βλ. ενότητα «ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του μαγειρεμένου φαγητού.

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.

Μη γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

5. Αγγίξτε το πλήκτρο ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.
6. Αγγίξτε το πλήκτρο Μενού για να επιλέξετε λειτουργία. (συνολικά 8 λειτουργίες).

Παρουσίαση πίνακα ελέγχου



Σημειώσεις: Παρέχονται 8 λειτουργίες: Κοτόπουλο, Φτερούγες κοτόπουλου, Πατάτες, Λαχανικά, Μπριζόλα, Γαρίδα, Τάρτα, Ψάρι.

Προεπιλογή μενού

Μενού	Εικονίδιο	Θερμοκρασία (°C)	Χρόνος (λεπ.)	Κύκλος λειτουργίας ανακίνησης	Ψεκασμός Λαδιού/Νερού	Λειτουργία και χρόνος ψεκασμού
Προεπιλογή		180	15	/	/	/
Κοτόπουλο		200	30	Κάθε 10 λεπτά	Λάδι	Κάθε 4 λεπτά Κάθε φορά 0,5 δευτ.
Φτερούγες Κοτόπουλου		200	20	Κάθε 10 λεπτά	Λάδι	Κάθε 4 λεπτά Κάθε φορά 0,5 δευτ.
Πατάτες		200	23	Κάθε 12 λεπτά	Λάδι	Κάθε 4 λεπτά Κάθε φορά 0,6 δευτ.
Λαχανικά		160	12	Κάθε 6 λεπτά	Λάδι	Κάθε 2 λεπτά Κάθε φορά 0,4 δευτ.
Μπριζόλα		180	14	Κάθε 7 λεπτά	Λάδι	Κάθε 4 λεπτά Κάθε φορά 0,5 δευτ.
Γαρίδα		195	10	Κάθε 5 λεπτά	Λάδι	Κάθε 4 λεπτά Κάθε φορά 0,4 δευτ.
Τάρτα		160	20	/	/	/
Ψάρι		195	10	Κάθε 5 λεπτά	Λάδι	Κάθε 4 λεπτά Κάθε φορά 0,5 δευτ.

Η προεπιλεγμένη λειτουργία της φριτέζας είναι η λειτουργία MASTER. Με το πάτημα

του κουμπιού λειτουργίας  μπορείτε να αλλάξετε τη λειτουργία μεταξύ MASTER και NORMAL.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ MASTER

Μπορεί να ψεκάσει αυτόματα λάδι και νερό.

Ο προεπιλεγμένος κύκλος ψεκασμού λαδιού είναι κάθε 4 λεπτά. Ο προεπιλεγμένος κύκλος ψεκασμού νερού είναι κάθε 2 λεπτά. Πατήστε το κουμπί

ενεργοποίησης/απενεργοποίησης  για να μπειτε στη λειτουργία MASTER. Στη

συνέχεια, πατήστε το κουμπί Μενού , μπορείτε να επιλέξετε το μενού που σας αρέσει. Στη συνέχεια επιλέξτε τη λειτουργία. Αγγίζοντας το κουμπί ψεκασμού λαδιού / ψεκασμού νερού  , μπορείτε να ρυθμίσετε το επίπεδο. Η ενδεικτική λυχνία επιπέδου λαδιού/νερού θα δείξει τη στάθμη. Στη συνέχεια επιλέξτε το επίπεδο.

Πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Οδηγίες επιπέδου λαδιού/νερού:

Λάδι/Νερό	Επίπεδο	Ενδεικτική λυχνία στάθμης ψεκασμού λαδιού/νερού	Χρόνος ψεκασμού
Λάδι	1		0.4 δευτ.
	2		0.5 δευτ.
	3		0.6 δευτ.
Νερό	1		5 δευτ.
	2		6 δευτ.
	3		7 δευτ.

Την τέταρτη φορά που θα πατήσετε το κουμπί ψεκασμού λαδιού/νερού, θα ακυρώσετε τη λειτουργία ψεκασμού λαδιού/νερού.

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ NORMAL

Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και πατήστε το κουμπί λειτουργίας  για να μπείτε στη λειτουργία NORMAL. Στη συνέχεια, αγγίξτε το κουμπί Μενού , μπορείτε να επιλέξετε το μενού που σας αρέσει. Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί Έναρξη/Παύση  για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, εάν θέλετε να ρυθμίσετε την ώρα ή τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί ρύθμισης ώρας/θερμοκρασίας. Εάν θέλετε να προσαρμόσετε την ώρα, πατήστε το κουμπί χρόνου , μετά πατήστε το κουμπί ρύθμισης   για να μειώσετε/αυξήσετε 1 λεπτό ανά πάτημα. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία, πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας , και, στη συνέχεια, πατήστε το κουμπί ρύθμισης   για μείωση/αύξηση 5 βαθμών ανά πάτημα.

Κουμπί έναρξης/παύσης : **DI**: Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η λυχνία LED θα λειτουργεί και, στη συνέχεια, εάν πατήσετε αυτό το κουμπί, η λυχνία LED θα αναβοσβήνει. Εδώ, αυτό το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία παύσης. Στην κατάσταση παύσης, μπορείτε να αλλάξετε το μενού για να επιλέξετε άλλη συνταγή μαγειρέματος. για παράδειγμα, θέλετε να αλλάξετε τις πατάτες σε ψάρι,

τότε πατήστε πρώτα το κουμπί Παύση , και μετά αγγίξτε αυτό το κουμπί μενού για να μεταβείτε σε διαφορετική λειτουργία μαγειρέματος. Στη συνέχεια, πατώντας ξανά αυτό το κουμπί, η φριτέζα θα συνεχίσει να μαγειρεύει. Εδώ, αυτό το κουμπί λειτουργεί ως λειτουργία επανεκκίνησης.

Εάν δεν επιλέξετε τις προεπιλογές, θα λειτουργήσει σύμφωνα με την προεπιλεγμένη θερμοκρασία και χρόνο (180°C και 15 λεπτά).

Κουμπί φωτός:  Αγγίξτε αυτό το κουμπί, το εσωτερικό φως θα ανάψει. Αγγίξτε ξανά αυτό το κουμπί και το φως θα σβήσει. Το φως θα σβήσει αυτόματα 20 δευτερόλεπτα αργότερα.

7. 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 φριτέζα αέρα.
8. 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.

9. 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.

10. 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.

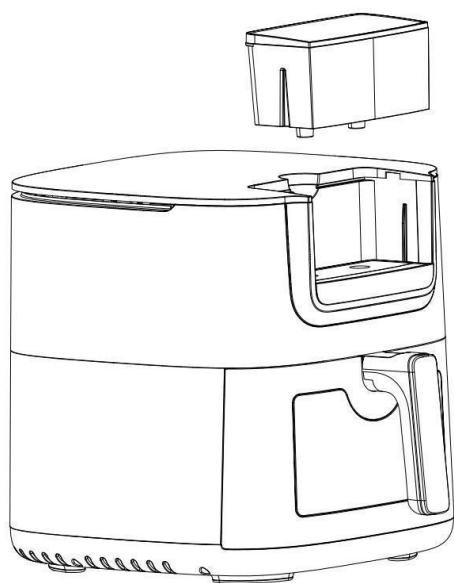
Σημείωση: Προσέξτε εάν θέλετε να αναποδογυρίσετε τον κάδο, το λάδι που μαζεύτηκε στο κάτω μέρος του κάδου θα διαρρεύσει στα υλικά.

11. 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.

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

Δεξαμενή Λαδιού/Νερού



Χρήση της δεξαμενής νερού και λαδιού:

1. Ανοίξτε το κάλυμμα της δεξαμενής.
2. Προσθέστε λάδι στην αριστερή δεξαμενή και νερό στη δεξιά δεξαμενή. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ηλιέλαιο ή ελαιόλαδο.
3. Προσθέστε το κάλυμμα της δεξαμενής.
4. Στη συνέχεια, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MASTER.

Σημείωση: Η δεξαμενή είναι αποσπώμενη, μπορείτε να την αφαιρέσετε για καθαρισμό.

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)	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		
Μπούτια κοτόπουλου	100-500	18-22	180		
Στήθος κατόπουλου	100-500	10-15	180		
Σνακς					
Spring rolls	100-400	8-10	200	NAI	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	NAI	
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		

Tips

- 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

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 τις 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.

Αποσυνδέστε το φινιρίσμα 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.

Storage

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.



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.