

DUAL BASKET AIR FRYER

Οδηγίες Χρήσης

R-2844



ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ

1. Διαβάστε το εγχειρίδιο.
2. Φυλάξτε το κουτί και το υλικό συσκευασίας για αποθήκευση.
3. Μην βυθίζετε το καλώδιο, το φισ ή οποιοδήποτε μέρος της συσκευής σε νερό ή άλλα υγρά για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή ζημιά στη φριτέζα.
4. Κρατήστε όλα τα υλικά στο καλάθι για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
5. Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
6. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι. Η πλήρωση του κάδου με λάδι μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
7. Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.
8. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει οποιαδήποτε ζημιά στο φισ, στο κύριο καλώδιο ή σε άλλα μέρη.
9. Μην πηγαίνετε σε μη εξουσιοδοτημένο άτομο για να αντικαταστήσετε ή να επισκευάσετε τη συσκευή.
10. Κρατήστε το κύριο καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
11. Μην συνδέετε τη συσκευή και μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή με βρεγμένα χέρια.
12. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σωστά συνδεδεμένη στην πρίζα.
13. Κρατήστε το καλώδιο και τη συσκευή μακριά από παιδιά.
14. Μην συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
15. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντιλο ή κουρτίνα.
16. Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή ενώ βρίσκεται σε λειτουργία. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκατοστά ελεύθερου χώρου στο πίσω μέρος, στα πλαϊνά και πάνω από τη συσκευή για να διατηρείται καθαρή η είσοδος/έξοδος αέρα.
17. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή κατά τη λειτουργία.
18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από αυτούς που περιγράφονται σε αυτό το εγχειρίδιο.
19. Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επίβλεψη ενώ βρίσκεται σε λειτουργία.
20. Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και από το άνοιγμα εξόδου αέρα. Προσέχετε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή. Οποιοσδήποτε προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
21. Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε σκούρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή, περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.
22. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
23. Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Δεν είναι ασφαλές για

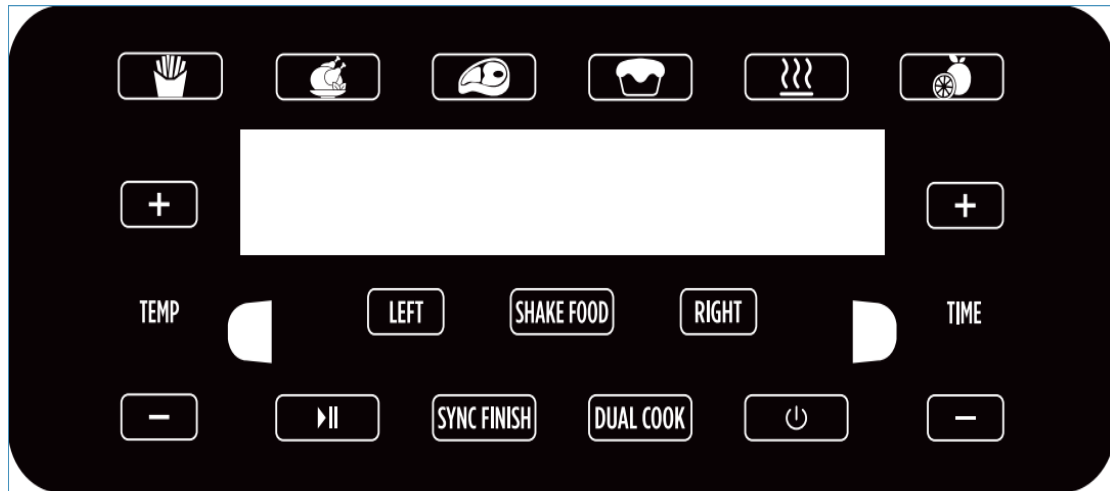
χρήση σε περιβάλλοντα, όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιστικά περιβάλλοντα.

24. Η εγγύηση είναι άκυρη εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες.
25. Πάντα να περιμένετε 30 λεπτά για να κρυώσει η συσκευή πριν τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
26. Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή τον αντιπρόσωπο σέρβις του ή από παρόμοιο εξουσιοδοτημένο άτομο για την αποφυγή κινδύνου.
27. Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εάν τους έχει δοθεί επίβλεψη ή οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και κατανοητό τους σχετικούς κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι άνω των 8 ετών και υπό την επίβλεψη.
28. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. Καθαρίζετε τη φριτέζα μετά από κάθε χρήση. Αποσυνδέστε τη φριτέζα.
ΝΑ ΠΕΡΙΜΕΝΕΤΕ ΠΑΝΤΑ ΤΟΥΛΑΧΙΣΤΟΝ 30 ΛΕΠΤΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ Η ΦΡΙΤΕΖΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΚΑΘΑΡΙΣΕΤΕ.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην καθαρίζετε τη σχάρα, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά υλικά καθαρισμού γιατί αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική επίστρωση.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της φριτέζας με ένα υγρό πανί.
3. Καθαρίστε τη σχάρα και τον κάδο με ζεστό νερό, σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού χρησιμοποιώντας υγρό σαπούνι απολίπανσης.
Συμβουλή: Εάν υπάρχουν υπολείμματα φαγητού κολλημένα στη σχάρα ή στον πάτο του κάδου, μουλιάστε το σε ζεστό νερό και σαπούνι για περίπου 10 λεπτά.
4. Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Βεβαιωθείτε ότι δεν έχετε πολύ νερό μέσα στη συσκευή, απλώς τη σκουπίζετε για να απαλλαγείτε από τυχόν υπολείμματα τροφών και λίπη.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

ΔΟΜΗ & ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ



ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, τα αυτοκόλλητα και τις ετικέτες.
 2. Καθαρίστε τον κάδο και τη σχάρα με ζεστό νερό, σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.
 3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα καθαρό πανί.
- ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Δεν χρειάζεται να γεμίσετε τον κάδο με λάδι και λίπος τηγανίσματος, γιατί η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

ΠΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΟΣ

1. Τοποθετήστε τη φριτέζα αέρος σε μια επίπεδη επιφάνεια.
ΜΗΝ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΕΤΕ ΤΗ ΦΡΙΤΕΖΑ ΣΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΠΟΥ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΝΘΕΚΤΙΚΗ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ.
2. Βάλτε τη σχάρα στον κάδο.
ΜΗ ΓΕΜΙΖΕΤΕ ΤΟΝ ΚΑΔΟ ΜΕ ΛΑΔΙ Ή ΟΠΟΙΟΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ.
3. Προθερμάνετε τη φριτέζα αέρος για 3 λεπτά όταν είναι κρύα. Μετά το ζέσταμα, τραβήξτε προσεκτικά τον κάδο έξω από τη φριτέζα αέρος, η φριτέζα αέρος θα σταματήσει να ζεσταίνεται αφού τραβήξετε τον κάδο έξω.
4. Τοποθετήστε τα υλικά στη σχάρα και βάλτε τη σχάρα στον κάδο, βάλτε τον κάδο στη συσκευή.
5. Επιλέξτε τους σωστούς χρόνους και θερμοκρασία για τα συστατικά. Δείτε τον πίνακα αναφοράς για να προσδιορίσετε τη σωστή θερμοκρασία.
6. Για να ξεκινήσετε τη φριτέζα αέρος, γυρίστε το χρονόμετρο στον απαιτούμενο χρόνο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν η φριτέζα αέρος δεν έχει ανά-θερμανθεί, προσθέστε 3 λεπτά στην απαιτούμενη ρύθμιση χρόνου.
7. Η ενδεικτική λυχνία τροφοδοσίας και ο χρονοδιακόπτης θα αρχίσει να μετράει

- αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος. Ξεκινάει το μαγείρεμα.
8. Υπάρχουν ορισμένα συστατικά που μπορεί να χρειαστεί να ανακινήσετε στα μισά του κύκλου μαγειρέματος (Βλ. «Οδηγός μαγειρέματος»). Για να το κάνετε αυτό, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή από τη λαβή, η φριτέζα αέρος θα κλείσει αυτόματα και ανακινήστε τον κάδο ή γυρίστε τα συστατικά από την άλλη πλευρά. Στη συνέχεια, επιστρέψτε στη φριτέζα αέρος και θα συνεχίσει τον κύκλο μαγειρέματος.
 9. Όταν τελειώσει το μαγείρεμα, θα χτυπήσει ο ήχος του χρονοδιακόπτη.
 10. Βγάλτε τη σχάρα από τη φριτέζα και τοποθετήστε τη σε μια κατσαρόλα.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Το λάδι από τα υλικά θα μαζευτεί στον πάτο, γι' αυτό προσέξτε όταν βγάζετε τον κάδο από τη φριτέζα.
 11. Ελέγξτε αν τα συστατικά είναι έτοιμα, αν δεν είναι, απλώς σύρετε τον κάδο πίσω στη φριτέζα, ρυθμίστε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίζοντας το χρονόμετρο για να ξεκινήσει να λειτουργεί η φριτέζα αέρος.
 12. Για να αφαιρέσετε τα υλικά, βάλτε τη λαβή 1 στον κάδο, κρατήστε τη λαβή 1 για να αφαιρέσετε τη σχάρα από τον κάδο.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην αναποδογυρίζετε τον κάδο, το λάδι που συλλέγεται στον πάτο θα διαρρεύσει στα συστατικά.
 13. Αδειάστε το περιεχόμενο σε ένα μπολ ή πιάτο.
ΣΥΜΒΟΥΛΗ: Μπορείτε να αφαιρέσετε τη σχάρα από τον κάδο ή να χρησιμοποιήσετε μια λαβίδα για να μεταφέρετε μεγάλα ή εύθραυστα υλικά από τον κάδο.
 14. Εάν θέλετε να προετοιμάσετε περισσότερα, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως τη φριτέζα αέρος, μόλις είναι έτοιμη άλλη μια παρτίδα συστατικών.

Ρυθμίσεις:

Ο παρακάτω πίνακας αναφοράς θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τη βασική ρύθμιση για την προετοιμασία διαφορετικών ειδών φαγητού.

Λάβετε υπόψη σας ότι επειδή τα συστατικά διαφέρουν σε μέγεθος, σχήμα, μάρκα και προέλευση, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε ότι αυτή είναι η καλύτερη ρύθμιση για τα συστατικά που έχετε. Η τεχνολογία Rapid Air Fryer Technology επαναθερμαίνει αμέσως τον αέρα μέσα στη φριτέζα, επομένως αν τραβήξετε τον κάδο έξω από τη φριτέζα για σύντομο χρονικό διάστημα δεν θα διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ:





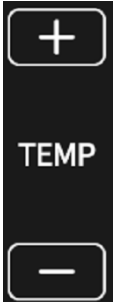

- Τα μικρά υλικά έχουν συνήθως μικρό χρόνο μαγειρέματος από τα μεγαλύτερα υλικά.
- Ανακινώντας μικρότερα υλικά στα μισά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος έχετε καλύτερο τελικό αποτέλεσμα.
- Προσθέτοντας πολύ λίγη ποσότητα λαδιού στις φρέσκες πατάτες, το τηγάνισμα θα δώσει ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην ετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά, όπως λουκάνικα στη φριτέζα αέρος.
- Η συνιστώμενη ποσότητα για την παρασκευή τραγανών πατατών είναι 500







γραμμάρια.





- Η προπαρασκευασμένη ζύμη απαιτεί μικρότερο χρόνο μαγειρέματος από τη σπιτική ζύμη.
- Όταν φτιάχνετε κέικ, κισ ή γεμιστά υλικά, απλώς χρησιμοποιήστε την σχάρα. Μη χρησιμοποιείτε σκέτο τον κάδο.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος για να ζεσάνετε υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 80°C για έως και 10 λεπτά.



ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Διάγραμμα κατάστασης λειτουργίας του πίνακα και περιγραφή των κουμπιών

	Κουμπί σύγχρονης ολοκλήρωσης και ένδειξη --Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε την αριστερή και τη δεξιά λειτουργία για να συνεργαστούν, ο κάδος μεγάλης διάρκειας θα λειτουργήσει πρώτα, όταν ο χρόνος αντίστροφης μέτρησης είναι ο ίδιος, οι δύο κάδοι θα λειτουργούν ταυτόχρονα μέχρι το τέλος.		Κουμπί και ένδειξη λειτουργίας συγχρονισμού διπλής λειτουργίας --Πατήστε αυτό το κουμπί για να επιλέξετε τους δύο κάδους που θα συνεργαστούν, οι δύο κάδοι έχουν την ίδια λειτουργία, λειτουργούν ταυτόχρονα και τελειώνουν ταυτόχρονα.
	Κουμπί επιλογής και ένδειξη αριστερής λειτουργίας.		Κουμπί επιλογής και ένδειξη δεξιάς λειτουργίας.
	Κουμπί ρύθμισης θερμοκρασίας -- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία.		Κουμπί ρύθμισης ώρας -- Αφού επιλέξετε τη λειτουργία, πατήστε αυτό το πλήκτρο για να ρυθμίσετε την ώρα.

	<p>Ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στην αριστερή λειτουργία.</p>		<p>Ένδειξη ώρας και θερμοκρασίας στη δεξιά λειτουργία.</p>
	<p>Πλήκτρο ενεργοποίησης --Σε κατάσταση μαγειρέματος ή ρύθμισης, πατήστε αυτό το πλήκτρο για να επιστρέψετε στην κατάσταση αναμονής.</p>		<p>Κουμπί έναρξης/παύσης -- Αφού ρυθμίσετε τη λειτουργία, πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να εισέλθετε στη λειτουργία μαγειρέματος. --Πατήστε αυτό το κουμπί κατά τη διάρκεια της εργασίας για να μπειτε στη λειτουργία παύσης.</p>
<p>SHAKE</p>	<p>Ένδειξη ανάδευσης --Όταν ο χρόνος μαγειρέματος συμπληρωθεί στα 2/3, θα αναβοσβήσει για να σας το υπενθυμίσει.</p>		<p>Κουμπί λειτουργίας ειδοποίησης ανάδευσης --Όταν πρέπει να ανακατεύετε το φαγητό κατά την επιλογή μιας λειτουργίας, πατήστε αυτό το κουμπί.</p>
			<p>Κουμπί επιλογής μενού --Σε κατάσταση μη λειτουργίας, πατήστε το αντίστοιχο κουμπί για να επιλέξετε το μενού</p>

Λειτουργία	Λεπτομέρειες λειτουργίας	Ρύθμιση θερμοκρασίας	Ρύθμιση χρόνου	Παρατήρηση
Air fryer 	<p>Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε το κουμπί τηγανίσματος στον αέρα, η θερμοκρασία είναι προεπιλεγμένη στους 200°C και η προεπιλεγμένη ώρα στα 20 λεπτά. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ενδεικτική λυχνία του τρόπου λειτουργίας εργασίας είναι αναμμένη. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η μονάδα θερμοκρασίας εμφανίζει Τέλος και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.</p>	75-240°C	1-60min	Η προεπιλογή στο SHAKE
Ψήσιμο 	<p>Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε τη λειτουργία ψησίματος, η θερμοκρασία είναι προεπιλεγμένη στους 200 °C και η προεπιλεγμένη ώρα στα 35 λεπτά. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ενδεικτική λυχνία του τρόπου λειτουργίας εργασίας είναι αναμμένη. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η μονάδα θερμοκρασίας εμφανίζει Τέλος και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.</p>	175-240°C	1-60min	Η προεπιλογή στο SHAKE
Γκριλ 	<p>Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε το κουμπί για γκριλ, η θερμοκρασία είναι προεπιλεγμένη στους 230 °C και η προεπιλεγμένη ώρα στα 10 λεπτά. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας του τρόπου λειτουργίας εργασίας είναι αναμμένη. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η μονάδα θερμοκρασίας εμφανίζει Τέλος και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.</p>	240°C	1-30min	SHAKE Προαιρετικά ενεργό
Κέικ 	<p>Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε το κουμπί ψησίματος κέικ, η θερμοκρασία είναι προεπιλεγμένη στους 175 °C και η προεπιλεγμένη ώρα στα 25 λεπτά. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει</p>	75-200°C	1-60min	Η προεπιλογή στο SHAKE

	η αντίστροφη μέτρηση. Η ενδεικτική λυχνία του τρόπου λειτουργίας εργασίας είναι αναμμένη. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η μονάδα θερμοκρασίας εμφανίζει Τέλος και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.			
Αναθέρμανση 	Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε τη λειτουργία αναθέρμανσης, η θερμοκρασία είναι προεπιλεγμένη στους 120 °C και η προεπιλεγμένη ώρα στα 6 λεπτά. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ενδεικτική λυχνία του τρόπου λειτουργίας εργασίας είναι αναμμένη και η μονάδα θερμοκρασίας εμφανίζει Τέλος μετά την ολοκλήρωση της εργασίας και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.	75-200°C	1-60min	SHAKE Προαιρετικά ενεργό
Αποξήρανση φρούτων 	Στη λειτουργία ρύθμισης, πατήστε τη λειτουργία αποξηραμένων φρούτων, η θερμοκρασία είναι προεπιλεγμένη στους 55°C και η προεπιλεγμένη ώρα στις 8 ώρες. Πατήστε το κουμπί έναρξης/παύσης για να ξεκινήσει η αντίστροφη μέτρηση. Η ενδεικτική λυχνία του τρόπου λειτουργίας εργασίας είναι αναμμένη. Μετά την ολοκλήρωση της εργασίας, η μονάδα θερμοκρασίας εμφανίζει Τέλος και εισέρχεται σε κατάσταση αναμονής.	35-75°C	1hour- 24hours	Χωρίς SHAKE

ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΣΠΙΤΙΚΩΝ ΠΑΤΑΤΩΝ

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Πλένουμε τις πατάτες με νερό και μετά τις ξεφλουδίζουμε και τις κόβουμε σε φέτες.
2. Πλένουμε καλά τις πατάτες και τις στραγγίζουμε με χαρτί κουζίνας.
3. Ρίχνουμε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, βάζουμε τις πατάτες από πάνω και ανακατεύουμε μέχρι να αλειφθούν με λάδι.
4. Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα δάχτυλά σας ή με ένα κουζινικό σκεύος, ώστε το περιττό λάδι να μείνει πίσω στο μπολ. Βάλτε τις πατάτες στον κάδο.
5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τον παραπάνω οδηγό μαγειρέματος.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	SOLUTIONS
Η φριτέζα αέρος δεν λειτουργεί.	Η φριτέζα δεν είναι συνδεδεμένη. Το χρονόμετρο δεν γυρνούσε.	Συνδέστε τη φριτέζα σε μια πρίζα.
Τα υλικά που μαγειρεύονται με τη φριτέζα δεν γίνονται.	Ο κάδος είναι πολύ γεμάτος.	Χρησιμοποιήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στον κάδο, καθώς τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Αυξήστε τη θερμοκρασία. (Δείτε "πώς να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρος σας")
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο, για παράδειγμα πατάτες, πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου μαγειρέματος. (Δείτε "Πώς να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα σας")
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Το είδος του σνακ που χρησιμοποιήθηκε προοριζόταν να παρασκευαστεί σε 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.	Ο κάδος είναι πολύ γεμάτος.	Μην γεμίζετε τον κάδο πέρα από την ένδειξη "MAX".
Από τη φριτέζα βγαίνει λευκός καπνός.	Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.	Όταν τα λιπαρά συστατικά τηγανίζονται στη φριτέζα αέρος, 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 φριτέζα ή το αποτέλεσμα.
	Οι κάδοι εξακολουθούν να περιέχουν 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 τηγανιτές πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη φριτέζα αέρος.	Χρησιμοποιήθηκε λανθασμένος τύπος πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να μείνουν σφιχτές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
	Οι πατάτες δεν ξεπλύθηκαν σωστά.	Ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό.
Οι τηγανιτές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από τη φριτέζα αέρος.	Το πόσο τραγανές είναι οι πατάτες εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Φροντίστε να στραγγίσετε 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 2002/96/ΕΚ

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.