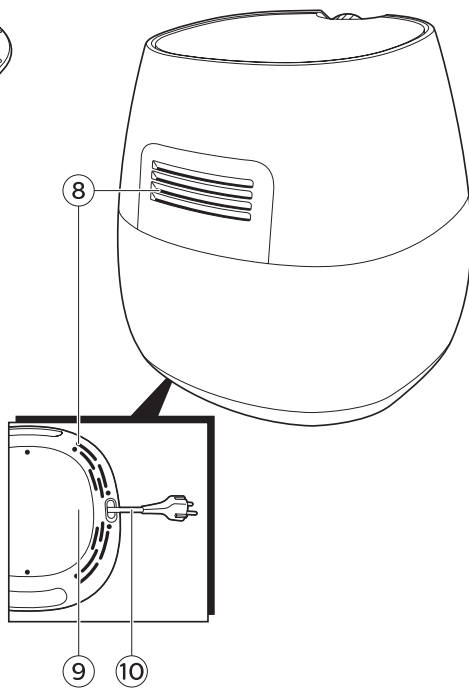
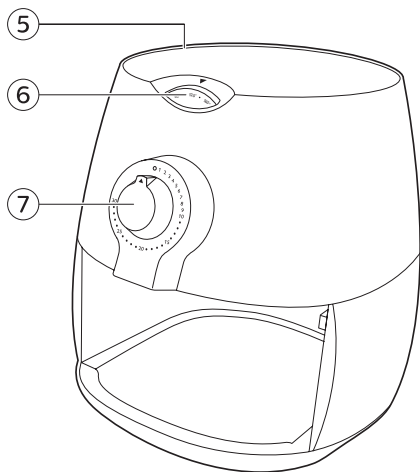
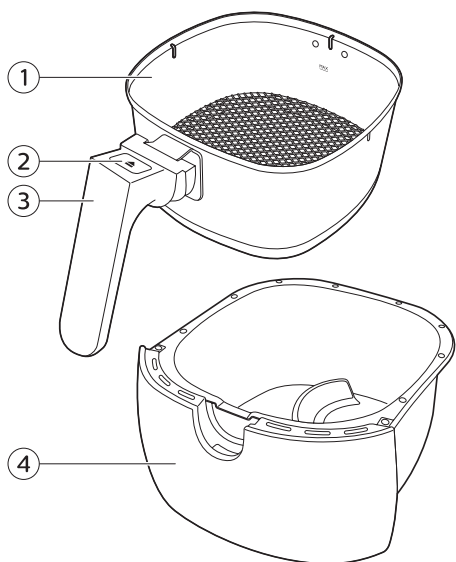


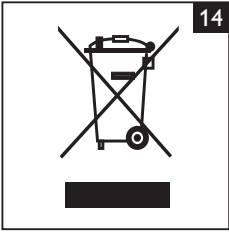
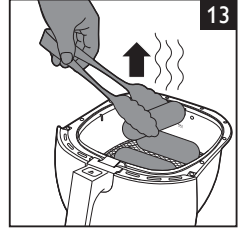
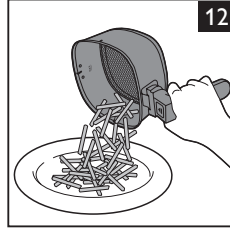
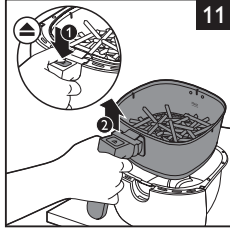
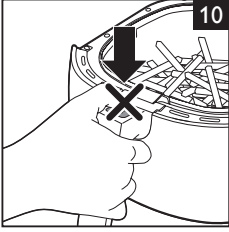
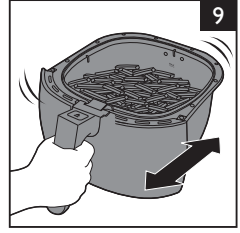
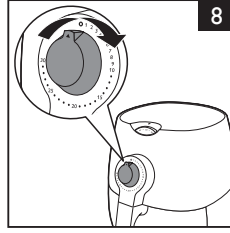
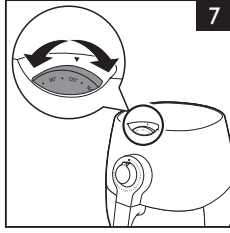
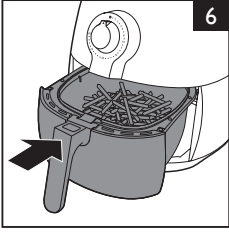
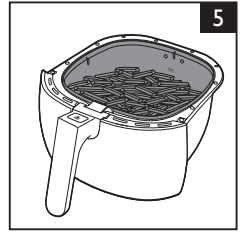
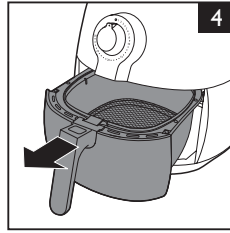
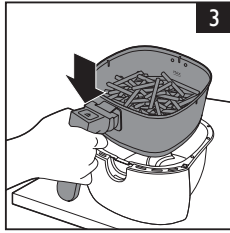
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Εγχειρίδιο χρήσης





Περιεχόμενα

Εισαγωγή	5
Γενική περιγραφή (Εικ. 1)	5
Σημαντικό	5
Πριν την πρώτη χρήση	8
Προετοιμασία για χρήση	8
Χρήση της συσκευής	8
Τηγάνισμα με καυτό αέρα	8
Ρυθμίσεις	10
Παρασκευάστε σπιτικές τηγανιτές πατάτες	11
Καθάρισμα	12
Συστήματα αποθήκευσης	12
Παραγγελία εξαρτημάτων	12
Ανακύκλωση	12
Εγγύηση και επισκευή	12
Αντιμετώπιση προβλημάτων	13

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, δηλώστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Το νέο σας Airfryer σας επιτρέπει να ετοιμάζετε τα αγαπημένα σας γεύματα και σνακ πιο υγιεινά. Το Airfryer χρησιμοποιεί θερμό αέρα σε συνδυασμό με κυκλοφορία αέρα υψηλής ταχύτητας (Rapid Air) και ένα γκριλ στο επάνω μέρος για την παρασκευή ποικιλίας γευστικών πιάτων με υγιεινό, γρήγορο και εύκολο τρόπο. Τα υλικά σας ζεσταίνονται από όλες τις πλευρές αμέσως, ενώ στα περισσότερα από αυτά δεν χρειάζεται να προσθέσετε λάδι.

Για περισσότερη έμπνευση σχετικά με συνταγές και πληροφορίες σχετικά με το Airfryer, επισκεφθείτε το www.philips.com/kitchen.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- 1 Καλάθι
- 2 Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- 3 Λαβή καλαθιού
- 4 Κάδος
- 5 Είσοδος αέρα
- 6 Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας (80-200°C)
- 7 Χρονοδιακόπτης (0-30 λεπτά)/διακόπτης ενεργοποίησης
- 8 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 9 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- 10 Καλώδιο

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Να τοποθετείτε πάντα στο καλάθι τα υλικά που θέλετε να τηγανίσετε, ώστε να μην έρχονται σε επαφή με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.

- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επιτήρηση.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φις είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10εκ. αέρα στην πίσω πλευρά και στο πλάι, και 10εκ. αέρα πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανένα άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης.
- Κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, βγαίνει καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή λειτουργεί (Εικ. 2).
- Κατά τη χρήση, ο κάδος, το καλάθι και τα εξαρτήματα εντός του Airfryer αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία. Να είστε προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστό φούρνο αερίου ή κάθε τύπου ηλεκτρικό φούρνο και ηλεκτρικές πλάκες μαγειρέματος ή μέσα σε προθερμασμένο φούρνο.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπέζομάντηλα ή κουρτίνες.

- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή αν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού, πριν βγάλετε τον κάδο από τη συσκευή.
- Αποθήκευση πατατών: Η θερμοκρασία πρέπει να είναι κατάλληλη για την εκάστοτε ποικιλία πατάτας που αποθηκεύετε και πρέπει να είναι πάνω από 6°C για να ελαχιστοποιήσετε τον κίνδυνο έκθεσης σε ακρυλαμίδιο στο προμαγειρεμένο φαγητό.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.

Προσοχή

- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία, αγροκτήματα ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης, δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανσιόν και λοιπούς χώρους διαμονής.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις της Philips. Μην επιχειρήσετε να επιδιορθώσετε τη συσκευή μόνοι σας, διαφορετικά η εγγύηση θα ακυρωθεί.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάζετε τα υλικά που μαγειρεύετε στη συσκευή όταν αποκτούν χρυσοκίτρινο χρώμα και όχι σκούρο ή καφέ χρώμα. Αφαιρέστε τα καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε τις φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία υψηλότερη των 180°C (προκειμένου να περιορίσετε την παραγωγή ακρυλαμιδίου).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος: ζεστή αντίσταση, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει με αντιστροφή μέτρηση στο 0, η συσκευή εκπέμπει ένα κουδούνισμα και απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή, στρέψτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά στο 0.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και τον κάδο με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να πλύνετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό τμήμα της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Η συσκευή Airfryer δουλεύει με καυτό αέρα. Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μη αντιθερμικές επιφάνειες.

- 2 Τοποθετήστε σωστά το καλάθι μέσα στον κάδο (Εικ. 3).
- 3 Τραβήξτε το καλώδιο έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μην τοποθετείτε λάδι ή άλλο υγρό στον κάδο.

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή. Κάτι τέτοιο θα διέκοπτε τη ροή του αέρα και θα επηρέαζε αρνητικά το αποτέλεσμα του τηγανίσματος με καυτό αέρα.

Χρήση της συσκευής

Το Airfryer μπορεί να παρασκευάσει μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Για περισσότερες συνταγές, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.

Τηγάνισμα με καυτό αέρα

- 1 Συνδέστε το φινς σε πρίζα με γείωση.
- 2 Αφαιρέστε με προσοχή τον κάδο από το Airfryer (Εικ. 4).
- 3 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι (Εικ. 5).

Σημείωση: Ποτέ μην γεμίζετε το καλάθι υπερβαιίνοντας την ένδειξη MAX ή την ποσότητα που υποδεικνύεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου), καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.

- 4 Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο Airfryer (Εικ. 6).

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.

Προσοχή: Μην αγγίζετε τον κάδο κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσει μεγάλη θερμοκρασία. Κρατάτε τον κάδο μόνο από τη λαβή.

5 Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Για να καθορίσετε τη σωστή θερμοκρασία, συμβουλευθείτε την ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου (Εικ. 7).

Σημείωση: Αν θέλετε να μαγειρέψετε διάφορα συστατικά ταυτόχρονα, φροντίστε να ελέγξετε τους χρόνους προετοιμασίας και τις απαιτούμενες θερμοκρασίες για το κάθε συστατικό πριν ξεκινήσετε. Για παράδειγμα, οι τηγανιτές πατάτες και τα κοπανάκια κοτόπουλου μπορούν να μαγειρευτούν ταυτόχρονα, καθώς απαιτούν τις ίδιες ρυθμίσεις.

6 Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας του υλικού (ανατρέξτε στην ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου).

7 Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (Εικ. 8).

Όταν η συσκευή είναι κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας.

Σημείωση: Εάν θέλετε, μπορείτε επίσης να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί χωρίς κανένα υλικό μέσα. Στην περίπτωση αυτή, γυρίστε το χρονοδιακόπτη σε χρόνο μεγαλύτερο από 3 λεπτά. Έπειτα, γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας.

- ▶ Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα το χρόνο προετοιμασίας που ορίσατε.
- ▶ Το περιττό λάδι από τα συστατικά συλλέγεται στον πάτο του κάδου.

8 Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή, και ανακινήστε τον. Έπειτα, βάλτε τον κάδο ξανά στο Airfryer (Εικ. 9).

Προσοχή: Μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού ενώ ανακινείτε τον κάδο (Εικ. 10).

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο και να ανακινήσετε μόνο το καλάθι. Για να το κάνετε, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή, τοποθετήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια και πατήστε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού.

Συμβουλή: Εάν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη στο μισό του χρόνου προετοιμασίας, θα ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη τη στιγμή που θα πρέπει να ανακατέψετε τα υλικά. Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι, αφού τελειώσετε με το ανακάτεμα, θα πρέπει να ρυθμίσετε και πάλι το χρονοδιακόπτη στο υπόλοιπο μισό του χρόνου προετοιμασίας.

9 Όταν ακούτε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, ο χρόνος προετοιμασίας έχει λήξει. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα. Για να το κάνετε αυτό, στρέψτε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας στο 0 (Εικ. 8).

10 Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι έτοιμα.

Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε και πάλι τον κάδο μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε λίγα επιπλέον λεπτά.

11 Για να αφαιρέσετε μικρά υλικά (π.χ. πατάτες), πατήστε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού (1) και αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο (2). (Εικ. 11)

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι μαζί με τον κάδο, καθώς το περιττό λάδι που έχει συγκεντρωθεί στον πάτο του κάδου θα στάξει πάνω στα υλικά σας.

Μετά το τηγάνισμα με καυτό αέρα, ο κάδος και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών που έχετε βάλει μέσα στο Airfryer, ο κάδος ενδέχεται να εκπέμπει ατμό.

12 Αδειάστε το περιεχόμενο του καλαθιού σε ένα μπολ ή ένα πιάτο. (Εικ. 12)

Συμβουλή: Για να βγάλετε από το καλάθι μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα καλάθι (Εικ. 13).

13 Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, το Airfryer είναι στη στιγμή έτοιμο για την προετοιμασία της επόμενης παρτίδας.

Ρυθμίσεις













Ο ακόλουθος πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά που θέλετε να ετοιμάσετε.













Σημείωση: Να θυμάστε ότι αυτές οι ρυθμίσεις αποτελούν ενδείξεις. Δεδομένου ότι τα τρόφιμα και τα υλικά της μαγειρικής διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα ή ακόμη και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις ιδανικές ρυθμίσεις για τα υλικά ή τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.

Επειδή η τεχνολογία Rapid Air αναθερμαίνει ταχύτερα τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, μια σύντομη αφαίρεση του κάδου από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με καυτό αέρα δεν επηρεάζει σημαντικά τη διαδικασία.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα υλικά συνήθως απαιτούν μικρότερο χρόνο προετοιμασίας σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, ενώ μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και εξασφαλίζει ομοιόμορφο τηγάνισμα όλων των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι σε φρέσκες πατάτες, για να πετύχετε ένα τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά στο Airfryer λίγα λεπτά αφού προσθέσετε το λάδι.
- Τα σνακ που μπορείτε να παρασκευάσετε στο φούρνο μπορείτε επίσης να τα παρασκευάσετε στο Airfryer.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε τραγανές τηγανιτές πατάτες, η ιδανική ποσότητα είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να παρασκευάσετε γεμιστά σνακ, γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί συνήθως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε το Airfryer για να ξαναζεσταίνετε τα τρόφιμά σας. Για ξαναζέσταμα, ορίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για περίπου 10 λεπτά.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180

	 g	 min	 °C
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε υλικά που φουσκώνουν (π.χ. σε κέικ, κίς ή μάφιν) μην γεμίζετε περισσότερη από τη μισή επιφάνεια του δίσκου ψησίματος.

Σημείωση: Όταν το Airfryer είναι κρύο, προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας.

Παρασκευάστε σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Για καλύτερα αποτελέσματα σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε προτηγανισμένες (δηλ. κατεψυγμένες) πατάτες. Εάν θέλετε να τηγανίσετε φρέσκες πατάτες, ακολουθήστε τα εξής βήματα.

- 1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνια.
- 2** Μουσκέψτε τις πατάτες σε ένα μπολ τουλάχιστον για 30 λεπτά, βγάλτε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
- 3** Ρίξτε ½ κουτάλι ελαιόλαδο σε ένα μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να αλειφθούν όλες οι πατάτες με λάδι.
- 4** Αφαιρέστε τις πατάτες από το μπολ με τα δάχτυλά σας ή ένα εργαλείο κουζίνας, έτσι ώστε το πλεονάζον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις πατάτες στο καλάθι.

Σημείωση: Μην γέρνετε το μπολ για να ρίξετε κατευθείαν όλες τις πατάτες στο καλάθι! Διαφορετικά, το περιττό λάδι θα καταλήξει στον πάτο του κάδου.

- 5** Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το κεφάλαιο.

Καθάρισμα

Να καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επίστρωση. Μην καθαρίζετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της με μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή υλικά καθαρισμού που χαράσσουν, καθώς αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ή φθορά στην αντικολλητική επίστρωση.

1 Αποσυνδέστε το φιλ από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο, για να αφήσετε το Airfryer να κρυώσει πιο γρήγορα.

2 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

3 Καθαρίστε τον κάδο, και το καλάθι με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολειπόμενη βρωμιά.

Σημείωση: Ο κάδος, και το καλάθι δεν πλένονται στο πλυντήριο.

Συμβουλή: Εάν έχει συσσωρευθεί βρωμιά στο καλάθι, ή στον πάτο του κάδου, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και προσθέστε υγρό απορρυπαντικό. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον κάδο και αφήστε το να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.

4 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

5 Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

Συστήματα αποθήκευσης

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.

3 Σπρώξτε το καλώδιο μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου. Σταθεροποιήστε το καλώδιο, εισάγοντάς το στην υποδοχή σταθεροποίησης καλωδίου.

Παραγγελία εξαρτημάτων

Για να προμηθευτείτε εξαρτήματα για αυτήν τη συσκευή, επισκεφτείτε το ηλεκτρονικό μας κατάστημα στη διεύθυνση www.shop.philips.com/service. Αν το ηλεκτρονικό κατάστημα δεν είναι διαθέσιμο για τη χώρα σας, απευθυνθείτε στον τοπικό αντιπρόσωπο της Philips ή σε κάποιο κέντρο επισκευών της Philips. Αν αντιμετωπίσετε δυσκολίες στην ανεύρεση εξαρτημάτων για τη συσκευή, επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας. Θα βρείτε τα στοιχεία επικοινωνίας στο φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης.

Ανακύκλωση

- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας (2012/19/ΕΕ). (Εικ. 14)
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην αποφυγή αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία.

Εγγύηση και επισκευή

Αν χρειάζεστε πληροφορίες ή υποστήριξη, επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com/support ή διαβάστε το ξεχωριστό φυλλάδιο της διεθνούς εγγύησης.

— Αντιμετώπιση προβλημάτων —

Αυτό το κεφάλαιο συνοψίζει τα πιο συνηθισμένα προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Αν δεν μπορέσετε να λύσετε το πρόβλημα με τις παρακάτω πληροφορίες, ανατρέξτε στη λίστα συχνών ερωτήσεων στη διεύθυνση www.philips.com/support ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το Airfryer δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα. Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.	Συνδέστε το φινς σε πρίζα με γείωση. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαραίτητο χρόνο προετοιμασίας, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.
Τα υλικά που τοποθέτησα στο Airfryer δεν τηγανίστηκαν.	Η ποσότητα που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται καλύτερα και πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι υπερβολικά σύντομος.	Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
Τα υλικά που τοποθέτησα στο Airfryer δεν τηγανίστηκαν ομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι τροφίμων και υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που αλληλοεπικαλύπτονται (π.χ. τηγανιές πατάτες) χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας. Ανατρέξτε στην ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής".
Τα τηγανιτά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το Airfryer.	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτζέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ έτοιμα για φούρνο ή απλώστε λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή.	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα υλικών στο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν τοποθετείται σωστά μέσα στον κάδο.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω μέσα στον κάδο μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ.
	Η λαβή του δίσκου ψησίματος εμποδίζει τον κάδο.	Πιέστε τη λαβή σε οριζόντια θέση, ώστε να μην προεξέχει στο πάνω μέρος του καλαθιού.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Τα υλικά που παρασκευάζετε είναι λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στο Airfryer, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού διαρρέει στον κάδο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και ο κάδος ενδέχεται να ζεσταθεί περισσότερο από όσο συνήθως. Αυτό, όμως, δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Ο κάδος περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενες χρήσεις.	Από τη θέρμανση λίπους μέσα στον κάδο παράγεται λευκός καπνός. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στο Airfryer.	Δεν μουσκέψατε σωστά τις πατάτες με νερό πριν τις τηγανίσετε.	Μουσκέψτε τις πατάτες σε ένα μπολ τουλάχιστον για 30 λεπτά, βγάλτε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σκληρές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από το Airfryer.	Η τραγανότητα των τηγανιτών πατατών εξαρτάται από το ποσό λαδιού και νερού που έχουν οι πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα μπαστουνάκια για πιο τραγανό αποτέλεσμα. Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

