

PHILIPS

Σειρά HD9650

Εγχειρίδιο

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικό!	3
Εισαγωγή	6
Γενική περιγραφή	6
Πριν την πρώτη χρήση	8
Προετοιμασία για χρήση	8
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα και μειωτής λίπους	8
Πίνακας τροφίμων	9
Χρήση της συσκευής	12
Τηγάνισμα σε αέρα	12
Αλλαγή σε άλλη προεπιλεγμένη ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	16
Χρήση της μη αυτόματης λειτουργίας	17
Αλλαγή της θερμοκρασίας ή του χρόνου μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή	18
Επιλογή της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας	19
Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών	20
Καθάρισμα	21
Αποθήκευση	23
Ανακύκλωση	23
Εγγύηση και υποστήριξη	23
Αντιμετώπιση προβλημάτων	24

Σημαντικό!

Διαβάστε αυτές τις σημαντικές πληροφορίες προσεκτικά πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό και μην την ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- 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 χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το βύσμα, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε ποτέ υλικά που υπερβαίνουν τη μέγιστη ένδειξη στο καλάθι.
- Βεβαιωθείτε ότι το θερμαντικό στοιχείο είναι καθαρό και δεν έχει κολλημένα υπολείμματα τροφών.

Προειδοποίηση

- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, τον εκπρόσωπο επισκευών της Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση μέσω εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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 επίτηρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή, παρά μόνο αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.



- Μην ακουμπάτε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήστε τουλάχιστον 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά, στο πλάι και πάνω από τη συσκευή. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- 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.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ ελαφριά υλικά ή λαδόκολλα στη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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 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 προσθέσετε ποτέ λάδι στον κάδο.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5°C έως 40°C.
- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Να χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ Philips.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Ο κάδος, το καλάθι και ο μειωτής λίπους θερμαίνονται τόσο κατά τη διάρκεια χρήσης της συσκευής όσο και μετά. Γι' αυτό, πρέπει να χειρίζεστε με προσοχή τη συσκευή.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε σχολαστικά τα μέρη της συσκευής που θα έρθουν σε επαφή με τρόφιμα. Ανατρέξτε στις οδηγίες που παρέχονται στο εγχειρίδιο.

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.

- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την τροφοδοσία όταν την αφήνετε αφύλακτη, καθώς και πριν από τη συναρμολόγηση, την αποσυναρμολόγηση ή τον καθαρισμό της.
- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- 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.
- 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 καταστεί άκυρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Να αφήνετε 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).
- Μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού ενώ ανακινείτε τον κάδο.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος: ζεστή αντίσταση, άκρα μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Πάντα να φροντίζετε το φαγητό να έχει μαγειρευτεί καλά στο Airfryer.
- Πάντα να φροντίζετε να έχετε τον έλεγχο του Airfryer.
- Όταν μαγειρεύετε λιπαρά φαγητά, το Airfryer μπορεί να βγάζει καπνό.

Ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF)

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

Αυτόματος τερματισμός λειτουργίας

Αυτή η συσκευή διαθέτει λειτουργία αυτόματης απενεργοποίησης. Όταν παρέλθει ο χρόνος του χρονοδιακόπτη, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.

Εισαγωγή

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

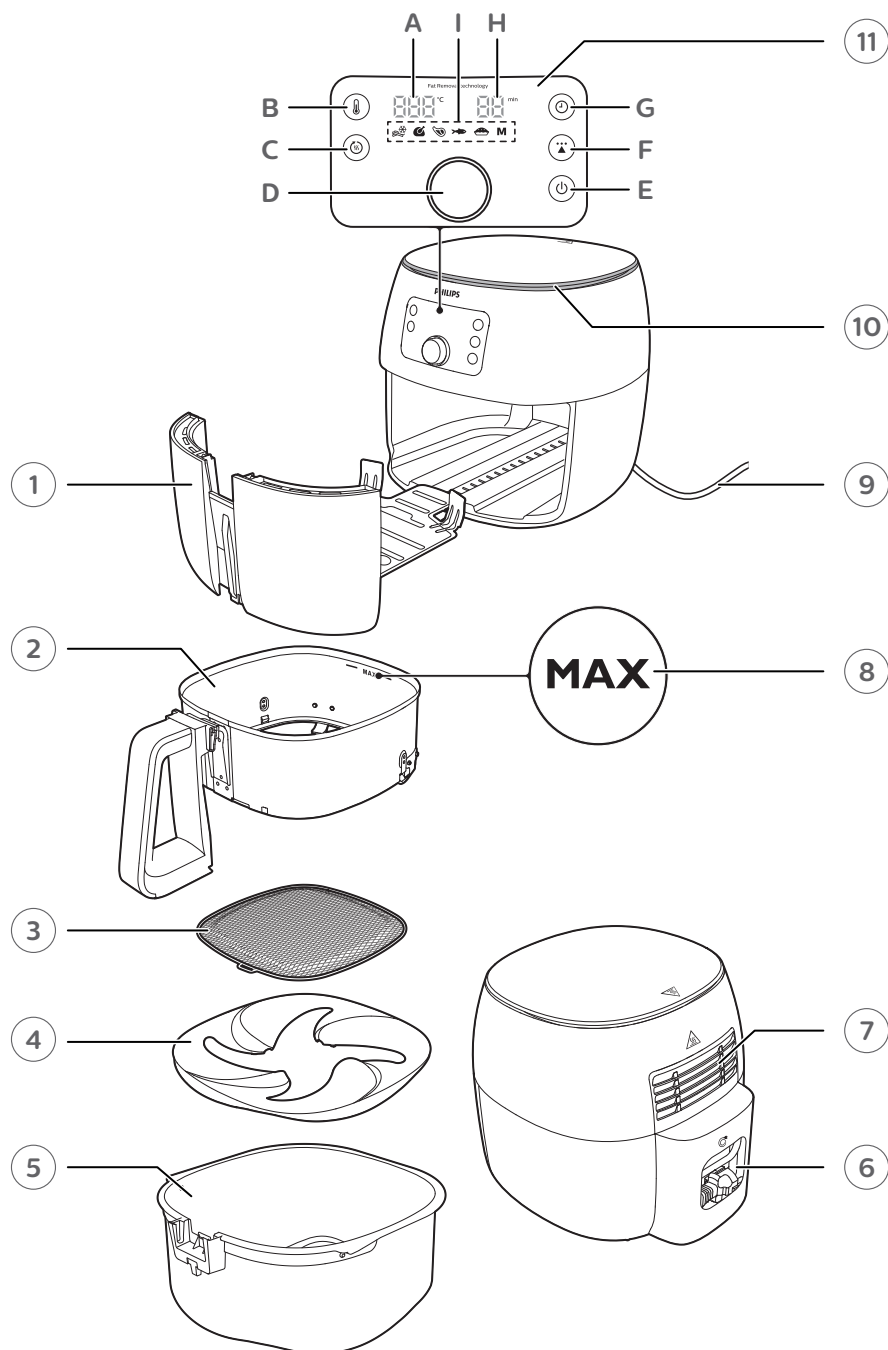
Το Airfryer XXL της Philips χρησιμοποιεί ζεστό αέρα για να τηγανίσει το αγαπημένο σας φαγητό με λίγο ή καθόλου λάδι. Είναι κατασκευασμένο για να τηγανίζει το φαγητό όσο πιο τραγανά γίνεται, με ελάχιστη ποσότητα λίπους. Συνδυάζοντας έναν ισχυρό θερμαντήρα και μοτέρ με τη νέα τεχνολογία Twin TurboStar, ο ζεστός αέρας στο Airfryer στροβιλίζεται γρήγορα, όπως ένας ανεμοστρόβιλος, σε ολόκληρο το καλάθι μαγειρέματος. Αυτή η διαδικασία απομακρύνει τα λίπη από το φαγητό και τα παγιώνει κάτω από το σύστημα μείωσης λίπους στον πάτο του Airfryer. Το λίπος που απελευθερώνεται από το φαγητό συγκεντρώνεται σε ένα σημείο στον πυθμένα του σκεύους για εύκολη απόρριψη και καθαρισμό.

Πλέον μπορείτε να απολαμβάνετε τέλεια τηγανητά φαγητά, τραγανά από έξω και μαλακά από μέσα. Τηγανίστε και ψήστε για να ετοιμάσετε πολλά διαφορετικά γευστικά πιάτα με υγιεινό, γρήγορο και εύκολο τρόπο.

Για περισσότερη έμπνευση, συνταγές και πληροφορίες σχετικά με το Airfryer, επισκεφτείτε τη διεύθυνση **www.philips.com/kitchen** ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή Airfryer για iOS® ή Android™.

Γενική περιγραφή

- 1 Σურτάρι
- 2 Καλάθι με αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 3 Αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 4 Μειωτής λίπους
- 5 Οριζόντια κίνηση
- 6 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- 7 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 8 Ένδειξη MAX
- 9 Καλώδιο ρεύματος
- 10 Είσοδος αέρα
- 11 Πίνακας ελέγχου
 - A. Ένδειξη θερμοκρασίας
 - B. Κουμπί θερμοκρασίας
 - C. Κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας
 - D. Διακόπτης QuickControl
 - E. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
 - F. Κουμπί προεπιλεγμένης ρύθμισης
 - G. Κουμπί χρονοδιακόπτη
 - H. Ένδειξη χρόνου
 - I. Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: Τηγανητές πατάτες/κατεψυγμένα σνακ, κοτόπουλο, κρέας, ψάρι, ψήσιμο και μη αυτόματος χειρισμός

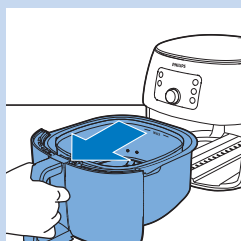


Πριν την πρώτη χρήση

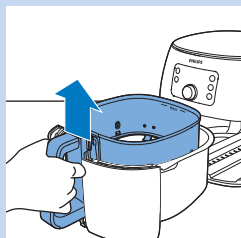
- 1** Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2** Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
- 3** Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, όπως υποδεικνύεται στον πίνακα με τις οδηγίες καθαρισμού.

Προετοιμασία για χρήση

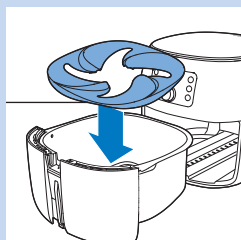
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα και μειωτή λίκους



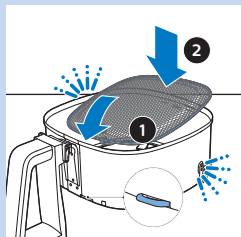
- 1** Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή.



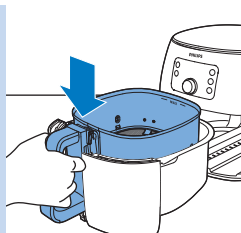
- 2** Αφαιρέστε το καλάθι σηκώνοντας τη λαβή.



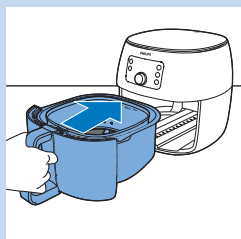
- 3** Τοποθετήστε τον μειωτή λίκους μέσα στον κάδο.



- 4** Τοποθετήστε την αποσπώμενη βάση με πλέγμα στην εγκοπή που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του καλαθιού. Σπρώξτε τη βάση με πλέγμα προς τα κάτω, μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της (να ακουστεί ένα "κλικ" και στις δύο πλευρές).



5 Τοποθετήστε το καλάθι στον κάδο.



6 Τοποθετήστε το συρτάρι ξανά μέσα στο Airfryer από τη λαβή.

Σημείωση

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς τον μειωτή λίπους ή το καλάθι μέσα του.

Πίνακας τροφίμων

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα διάφορα είδη φαγητού που θέλετε να φτιάξετε.

Σημείωση

- Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι ενδεικτικές. Δεδομένου ότι τα υλικά έχουν διαφορετική προέλευση, μέγεθος και σχήμα ή είναι διαφορετικής μάρκας, δεν είμαστε σε θέση να προτείνουμε τη βέλτιστη ρύθμιση για κάθε υλικό.
- Όταν ετοιμάζετε μεγαλύτερες ποσότητες φαγητού (π.χ. τηγανητές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στο καλάθι 2 με 3 φορές για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

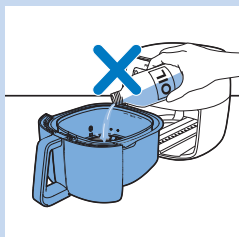
	Υλικά	Ελάχ. - μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος	Σημείωση
	Λεπτές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (7x7 χιλ.)	200-1400 γρ.	13-32	180°C	Ναι	
	Χοντρές κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (10x10 χιλ.)	200-1400 γρ.	13-33	180°C	Ναι	

	Υλικά	Ελάχ. - μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος	Σημείωση
	Σπιτικές τηγανητές πατάτες (10x10 χιλ.)	200-1400 γρ.	18-35	180°C	Ναι	Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε 1/4 έως 1 κ.σ. λάδι.
	Σπιτικές πατάτες σε φέτες	200-1400 γρ.	20-42	180°C	Ναι	Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε 1/4 έως 1 κ.σ. λάδι.
	Κατεψυγμένα σνακ (μπουκιές κοτόπουλου)	80-1300 γρ. (6-50 τεμάχια)	7-18	180°C	Ναι	Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα και είναι τραγανά από έξω.
	Κατεψυγμένα σνακ (μικρά σπρινγκ ρολ περίπου 20 γρ.)	100-600 γρ. (5-30 τεμάχια)	14-16	180°C	Ναι	Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα και είναι τραγανά από έξω.
	Ολόκληρο κοτόπουλο	1200-1500 γρ.	50-55	180°C		Τα μπουτία δεν πρέπει να αγγίζουν την αντίσταση.
	Στήθος κοτόπουλου Περίπου 160 γρ.	1-5 τεμάχια	18-22	180°C		
	Κοπανάκια κοτόπουλου	200-1800 γρ.	18-35	180°C	Ναι	
	Στικ κοτόπουλου πανέ	3-12 τεμάχια (1 στρώση)	10-15	180°C		Προσθέστε λάδι στο ψωμί. Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα.
	Φτερούγες κοτόπουλου Περίπου 100 γρ.	2-8 τεμάχια (1 στρώση)	14-18	180°C	Ναι	
	Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο Περίπου 150 γρ.	1-5 μπριζολάκια	10-13	200°C		
	Χάμπουργκερ Περίπου 150 γρ. (διάμετρος 10 εκ.)	1-4 μπιφτέκια	10-15	200°C		
	Χοντρά λουκάνικα Περίπου 100 γρ. (διάμετρος 4 εκ.)	1-6 τεμάχια (1 στρώση)	12-15	200°C		
	Λεπτά λουκάνικα Περίπου 70 γρ. (διάμετρος 2 εκ.)	1-7 τεμάχια	9-12	200°C		

	Υλικά	Ελάχ. - μέγ. ποσότητα	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία	Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος	Σημείωση
	Χοιρινό ψητό	500-1000 γρ.	40-60	180°C		Αφήστε το να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν το κόψετε.
	Ολόκληρο ψάρι Περίπου 300-400 γρ.	1-2	18-22	200°C		Κόψτε την ουρά αν δεν χωράει στο καλάθι.
	Φιλέτα ψαριού Περίπου 120 γρ.	1-3 (1 στρώση)	9-12	200°C		Για να μην κολλήσουν, τοποθετήστε την πλευρά του δέρματος κάτω και προσθέστε λίγο λάδι.
	Όστρακα Περίπου 25-30 γρ.	200-1500 γρ.	10-25	200°C	Ναι	
	Κέικ	500 γρ. 18 oz	28	180°C		Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ.
	Μάφιν Περίπου 50 γρ.	1-9	12-14	180°C		Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα φορμάκια σιλικόνης για μάφιν.
	Κις (διάμετρος 21 εκ.)	1	15	180°C		Χρησιμοποιήστε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος.
	Προψημένο φρυγανισμένο ψωμί/ψωμάκια	1-6	6-7	180°C		
	Φρέσκο ψωμί	700 γρ.	38	160°C		Το σχήμα θα πρέπει να είναι όσο το δυνατόν πιο επίπεδο, ώστε το ψωμί να μην έρχεται σε επαφή με την αντίσταση καθώς φουσκώνει.
	Φρέσκα ψωμάκια Περίπου 80 γρ.	1-6 τεμάχια	18-20	160°C		
M	Κάστανα	200-2000 γρ.	15-30	200°C	Ναι	
M	Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα)	300-800γρ.	10-20	200°C	Ναι	Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα σε αέρα



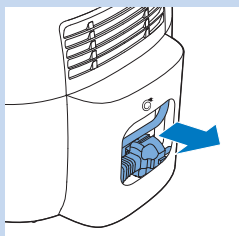
! Προσοχή

- Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην βάζετε λάδι, λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα ή άλλο υγρό στον κάδο.
- Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Πιάστε τον καυτό κάδο και τον μειωτή λίπους με γάντια φούρνου.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση.
- Η συσκευή μπορεί να βγάλει λίγο καπνό όταν τη χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά. Αυτό είναι φυσιολογικό.
- Δεν χρειάζεται να προθερμάνετε τη συσκευή.

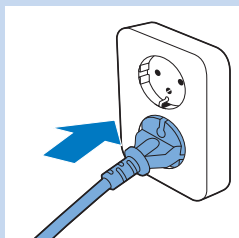
- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι μπορεί να ανοίξει εντελώς.

☰ Σημείωση

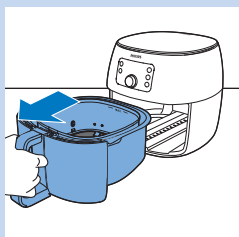
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.



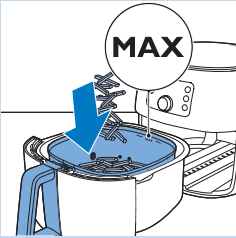
- 2 Τραβήξτε το καλώδιο ρεύματος έξω από τον χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο πίσω μέρος της συσκευής.



- 3 Συνδέστε το φισ στην πρίζα.



- 4 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή.



5 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

Σημείωση

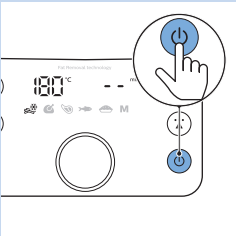
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε διαφορετικά υλικά ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι έχετε ελέγξει τον προτεινόμενο χρόνο μαγειρέματος για κάθε υλικό προτού αρχίσετε το μαγείρεμα.



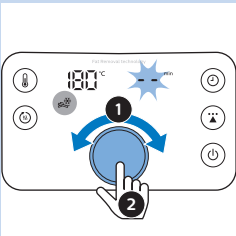
6 Τοποθετήστε το συρτάρι ξανά μέσα στο Airfryer από τη λαβή.

Προσοχή

- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς τον μειωτή λίπους ή το καλάθι μέσα του. Εάν θερμάνετε τη συσκευή χωρίς καλάθι, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να ανοίξετε το συρτάρι. Τα άκρα και το εσωτερικό του συρταριού αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.
- Μην αγγίζετε τον κάδο, τον μειωτή λίπους ή το καλάθι κατά τη διάρκεια της χρήσης και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.

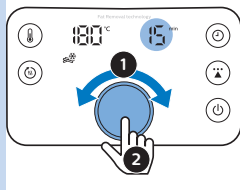


7 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (⏻) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



8 Για να αλλάξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, γυρίστε τον διακόπτη γρήγορου ελέγχου στην επιθυμητή ρύθμιση.

- ↳ Για να επιβεβαιώσετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατήστε τον διακόπτη QuickControl. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη χρόνου μαγειρέματος.



- 9** Για να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τον διακόπτη QuickControl στην επιθυμητή ρύθμιση.
- ↳ Για να επιβεβαιώσετε τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τον διακόπτη QuickControl.

Σημείωση

- Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων με τις βασικές ρυθμίσεις μαγειρέματος για διαφορετικά είδη τροφίμων.

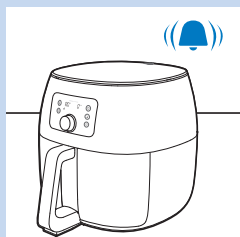
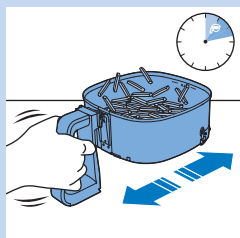
- 10** Η συσκευή αρχίζει το μαγείρεμα μετά την επιβεβαίωση του χρόνου μαγειρέματος.

Συμβουλή

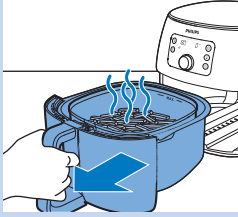
- Για να σταματήσετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το διακόπτη QuickControl. Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε ξανά το διακόπτη QuickControl.

Σημείωση

- Αν δεν ρυθμίσετε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος εντός 30 λεπτών, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους ασφαλείας.
- Εάν έχει επιλεγεί "-" ως ένδειξη χρόνου, η συσκευή μεταβαίνει στη λειτουργία προθέρμανσης.
- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακινήσετε τα υλικά, πατήστε τον διακόπτη QuickControl για να διακόψετε προσωρινά το μαγείρεμα, ανοίξτε το συρτάρι, σηκώστε το καλάθι από τον κάδο και ανακινήστε πάνω από τον νεροχύτη. Στη συνέχεια, τοποθετήστε ξανά τον κάδο με το καλάθι μέσα στη συσκευή και πατήστε τον διακόπτη QuickControl για να συνεχίσετε το μαγείρεμα.
- Αν ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στο μισό χρόνο μαγειρέματος, θα ξέρετε ότι πρέπει να ανακατέψετε ή να γυρίσετε τα υλικά μόλις ακούσετε το κουδουνάκι. Φροντίστε να ρυθμίσετε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.



- 11** Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος προετοιμασίας.

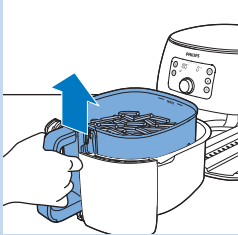


- 12** Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.



Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλά τοποθετήστε το συρτάρι ξανά μέσα στο Airfryer από τη λαβή και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά στον καθορισμένο χρόνο.

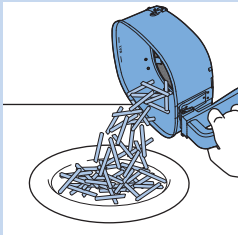


- 13** Για να αφαιρέσετε μικρά υλικά (π.χ. τηγανητές πατάτες), σηκώστε το καλάθι από τον κάδο από τη λαβή.



Προσοχή

- Μετά το μαγείρεμα, ο κάδος, ο μειωτής λίπους, το καλάθι, το εσωτερικό περίβλημα και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο Airfryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



- 14** Αδειάστε το περιεχόμενο του καλαθιού σε ένα μπολ ή πιάτο. Να βγάξετε πάντα το καλάθι από τον κάδο για να αδειάσετε τα περιεχόμενα, καθώς μπορεί να υπάρχει καυτό λάδι στο κάτω μέρος του κάδου.



Σημείωση

- Αφαιρέστε τα μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά με μια λαβίδα.
- Το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος από τα υλικά συλλέγεται στον πάτο του κάδου κάτω από τον μειωτή λίπους.
- Ανάλογα με το είδος των υλικών που μαγειρεύετε, μπορείτε να θέλετε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο. Τοποθετήστε το καλάθι πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Φορώντας γάντια φούρνου, σηκώστε τον κάδο από τη βάση και τοποθετήστε τον πάνω σε μια επιφάνεια ανθεκτική στη θερμότητα. Αφαιρέστε προσεκτικά τον διαχωριστή λίπους από τον κάδο με μια λαβίδα από καουτσούκ. Χύστε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Τοποθετήστε ξανά τον διαχωριστή λίπους στον κάδο, τον κάδο στο συρτάρι και το καλάθι στον κάδο.

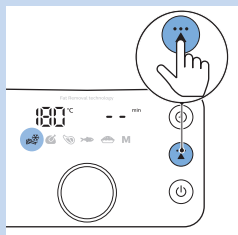
Όταν μια δόση υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης δόσης.



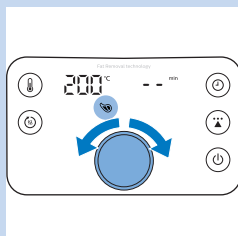
Σημείωση

- Επαναλάβετε τα βήματα 1 έως 14 αν θέλετε να προετοιμάσετε άλλη δόση.

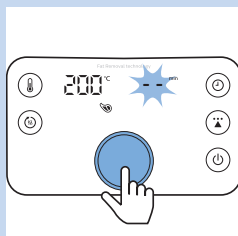
Αλλαγή σε άλλη προεπιλεγμένη ρύθμιση κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος



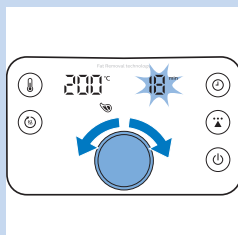
1 Πατήστε το κουμπί προεπιλεγμένων ρυθμίσεων (😊).



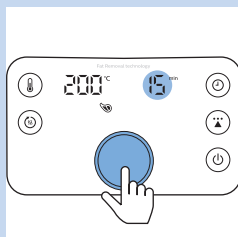
2 Γυρίστε τον διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε μια άλλη προεπιλεγμένη ρύθμιση.



3 Για να επιβεβαιώσετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση, πατήστε τον διακόπτη QuickControl. Στην οθόνη αναβοσβήνει η ένδειξη χρόνου μαγειρέματος.

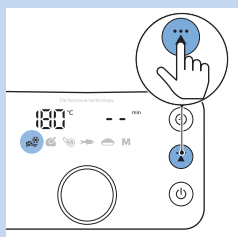


4 Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη QuickControl.

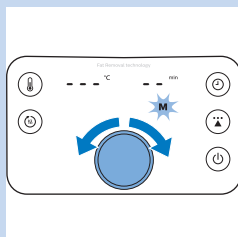


↳ Για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τον διακόπτη QuickControl.

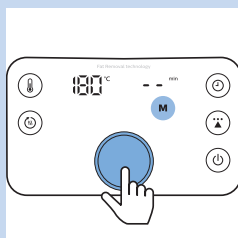
Χρήση της μη αυτόματης λειτουργίας



- 1** Πατήστε το κουμπί προεπιλεγμένων ρυθμίσεων (⋮).

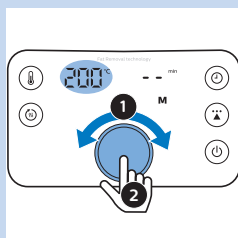


- 2** Γυρίστε τον διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε τη μη αυτόματη λειτουργία. **M**



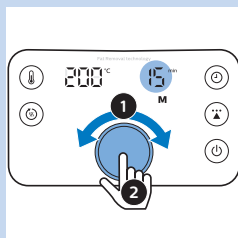
- 3** Πατήστε τον διακόπτη QuickControl για να μείετε στη μη αυτόματη λειτουργία.

↳ Η προεπιλεγμένη θερμοκρασία είναι 180°C.



- 4** Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη QuickControl.

↳ Για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία, πιέστε το διακόπτη QuickControl.

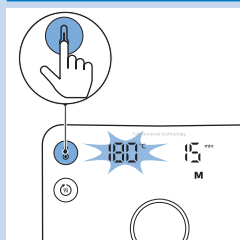


- 5** Μετά την επιβεβαίωση της θερμοκρασίας, η ένδειξη χρόνου "- -" αρχίζει να αναβοσβήνει.

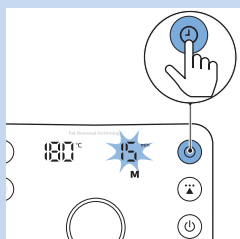
- 6** Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη QuickControl.

↳ Για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το διακόπτη QuickControl.

Αλλαγή της θερμοκρασίας ή του χρόνου μαγειρέματος ανά πάσα στιγμή

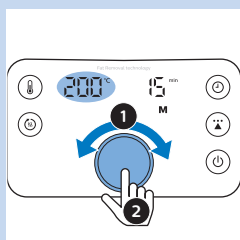


- 1 Πατήστε το κουμπί της θερμοκρασίας (⌚) ή του χρονοδιακόπτη (⌚).



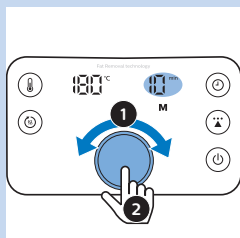
- 2 Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε τον διακόπτη QuickControl.

↳ Για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος, πατήστε τον διακόπτη QuickControl ή πατήστε ξανά το κουμπί της θερμοκρασίας/του χρονοδιακόπτη.

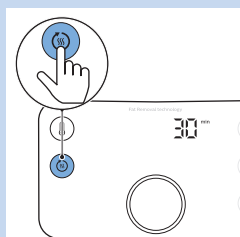


Σημείωση

- Αν δεν πατήσετε τον διακόπτη QuickControl ή το κουμπί της θερμοκρασίας/του χρονοδιακόπτη για να επιβεβαιώσετε τις αλλαγές, θα επιβεβαιωθούν αυτόματα μετά από 10 δευτερόλεπτα.

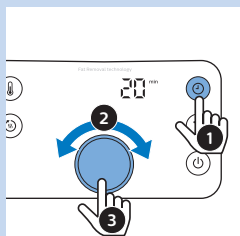


Επιλογή της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας



- 1 Πατήστε το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας (⌘)** (μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας ανά πάσα στιγμή).

➔ Το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει με παλλόμενο φως.



- ➔ Ο χρονοδιακόπτης διατήρησης θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένος στα 30 λεπτά. Για να αλλάξετε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας (1-30 λεπτά), πατήστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη (⌚), γυρίστε τον διακόπτη QuickControl και πατήστε τον για επιβεβαίωση. Δεν μπορείτε να προσαρμόσετε τη θερμοκρασία διατήρησης.

- 2 Για να σταματήσετε προσωρινά τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πιέστε τον διακόπτη QuickControl. Για να συνεχίσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πιέστε ξανά τον διακόπτη QuickControl.**

- 3 Για να βγείτε από τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πατήστε ένα από τα παρακάτω κουμπιά: κουμπί προεπιλεγμένων ρυθμίσεων, κουμπί θερμοκρασίας ή κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης.**



Συμβουλή

- Αν κάποια φαγητά, όπως οι τηγανητές πατάτες, χάσουν την τραγανότητά τους κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, μειώστε τον χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας απενεργοποιώντας νωρίτερα τη συσκευή ή ψήστε τα για 2-3 λεπτά στους 180 °C.



Σημείωση

- Αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (το κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει με παλλόμενο φως), η συσκευή θα διατηρήσει το φαγητό ζεστό για 30 λεπτά μόλις παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.
- Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας, ο ανεμιστήρας και η συσκευή θέρμανσης στο εσωτερικό της συσκευής ενεργοποιούνται περιστασιακά.
- Η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας έχει σχεδιαστεί για να διατηρεί το πιάτο σας ζεστό αμέσως μετά το μαγείρεμά του στο Airfryer. Δεν προορίζεται για εκ νέου ζέσταμα.

Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών

Για να φτιάξετε τις τέλειες σπιτικές τηγανητές πατάτες με το Airfryer:

- Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που είναι κατάλληλη για τηγάνισμα, όπως οι φρέσκες, (ελαφρώς) αμυλώδεις πατάτες.
- Είναι καλύτερο να τηγανίζετε τις πατάτες σε μερίδες έως 1000 γραμμαρίων, για ομοιόμορφο αποτέλεσμα. Οι μεγαλύτερες πατάτες συνήθως είναι λιγότερο τραγανές από τις μικρότερες.
- Ανακινήστε το καλάθι 2-3 φορές κατά το τηγάνισμα σε αέρα.

- 1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 8x8 χιλ).
- 2** Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά.
- 3** Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
- 4** Ρίξτε μισή κουταλιά της σούπας λάδι στο μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφτούν οι πατάτες με λάδι.
- 5** Βγάλτε τις πατάτες από το μπολ με τα χέρια σας ή με μια τρυπητή κουτάλα, ώστε να μείνει το περιττό λάδι στο μπολ.

Σημείωση

- Μην γείρετε το μπολ για να ρίξετε όλες τις πατάτες μαζί στο καλάθι, καθώς μπορεί να πέσει περιττό λάδι στον κάδο.

- 6** Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.
- 7** Τηγανίστε τις πατάτες και κουνήστε το καλάθι στα μισά του τηγανίσματος. Αν φτιάχνετε πάνω από 500 γρ. πατάτες, κουνήστε το καλάθι 2-3 φορές κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Σημείωση

- Συμβουλευτείτε την ενότητα "Πίνακας τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Καθάρισμα



Προειδοποίηση

- Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο, τον μειωτή λίπους και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.
- Αφαιρέστε τον μειωτή λίπους από τον κάδο με μια λαβίδα από καουτσούκ. Μην αφαιρείτε με τα δάχτυλά σας, καθώς συγκεντρώνεται καυτό λίπος ή λάδι κάτω από τον μειωτή λίπους.
- Ο κάδος, το καλάθι, ο μειωτής λίπους και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση.



- 1 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης (⏻) για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φιν από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.



Συμβουλή

- Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι.



- 2 Αφαιρέστε τον διαχωριστή λίπους από τον κάδο με μια λαβίδα από καουτσούκ. Απορρίψτε το λιωμένο λίπος ή το λάδι από το κάτω μέρος του κάδου.

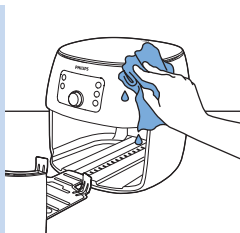


- 3 Καθαρίστε τον κάδο, το καλάθι και τον μειωτή λίπους στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε, επίσης, να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει (ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας καθαρισμού").



Συμβουλή

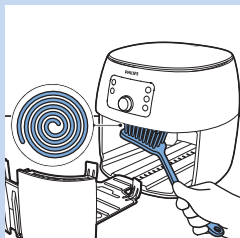
- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο, τον μειωτή λίπους ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό πιάτων που διαλύει τα λίπη. Αν υπάρχουν κηλίδες λίπους στον κάδο, τον μειωτή λίπους ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με καυτό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων, χρησιμοποιήστε ένα υγρό καθαριστικό για την αφαίρεση λίπους.
- Αν χρειάζεται, τα υπολείμματα φαγητού που έχουν κολλήσει στην αντίσταση μπορούν να αφαιρεθούν με μια μαλακή έως μέτρια βούρτσα. Μην χρησιμοποιείτε ατσάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επίστρωση της αντίστασης.



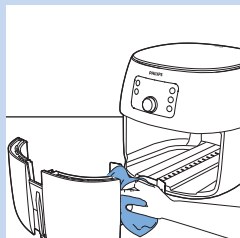
- 4** Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Σημείωση

- Βεβαιωθείτε ότι δεν παραμένει υγρασία στον πίνακα ελέγχου. Στεγνώστε τον πίνακα ελέγχου με ένα πανί αφού τον καθαρίσετε.



- 5** Καθαρίστε την αντίσταση με ένα βουρτσάκι καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



- 6** Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μη διαβρωτικό σφουγγαράκι.

Αποθήκευση

- 1** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε την να κρυώσει.
- 2** Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά προτού την αποθηκεύσετε.
- 3** Τοποθετήστε το καλώδιο μέσα στον χώρο αποθήκευσής του.

Σημείωση

- Να κρατάτε πάντα το Airfryer οριζόντια όταν το μεταφέρετε. Βεβαιωθείτε, επίσης, ότι κρατάτε το συρτάρι στο μπροστινό μέρος της συσκευής, καθώς μπορεί να πέσει αν γείρετε κατά λάθος τη συσκευή προς τα εμπρός. Κάτι τέτοιο μπορεί να προκαλέσει ζημιά στο συρτάρι.
- Ελέγχετε πάντα ότι τα αποσπώμενα μέρη του Airfryer, όπως η αποσπώμενη βάση με πλέγμα κ.λπ., είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να αποθηκεύσετε τη συσκευή.

Ανακύκλωση



- Αυτό το σύμβολο υποδεικνύει ότι το παρόν προϊόν δεν πρέπει να απορριφθεί μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας (2012/19/EE).
- 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 υποστήριξη

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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Σε αυτό το κεφάλαιο συνοψίζονται τα πιο συνήθη προβλήματα που μπορεί να αντιμετωπίσετε με τη συσκευή. Εάν δεν μπορείτε 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.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές και οι διακόπτες που πρέπει να αγγίζετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το καλάθι, ο μειωτής λίπους και το εσωτερικό της συσκευής θερμαίνονται πάντα όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη, ώστε να μαγειρεύεται σωστά το φαγητό. Αυτά τα μέρη είναι πάντα πολύ ζεστά για να τα αγγίξετε.
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίξετε. Τα σημεία αυτά επισημαίνονται στη συσκευή με το εξής εικονίδιο:  Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση.
Οι σπιτικές τηγανιτές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, ελαφρώς αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγете πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.
	Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για την παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών (ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή Airfryer).
	Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.	Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήσης για την παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών (ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή Airfryer).

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή, ακούγεται ο ήχος του ανεμιστήρα που λειτουργεί. Αν δεν ακούγεται αυτός ο ήχος, ελέγξτε αν το φις είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλούδισματος στο εσωτερικό του Airfryer.	Μπορεί να εμφανιστούν ορισμένα σημάδια στον κάδο του Airfryer αν ακουμπήσετε ή ξύσετε κατά λάθος την επιφάνεια (π.χ. κατά το πλύσιμο με σκληρά εργαλεία καθαρισμού ή/και την τοποθέτηση του καλαθιού στη συσκευή).	Για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς, να τοποθετείτε το καλάθι στον κάδο με προσοχή. Αν τοποθετείτε το καλάθι με κλίση, μπορεί να χτυπήσει στο τοίχωμα του κάδου, προκαλώντας ξεφλούδισμα σε ορισμένα σημεία. Αν συμβεί κάτι τέτοιο, λάβετε υπόψη ότι δεν είναι επικίνδυνο, καθώς όλα τα υλικά της συσκευής είναι ασφαλή για τα τρόφιμα.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Μαγειρεύετε λιπαρά υλικά και ο μειωτής λίπους δεν έχει τοποθετηθεί στον κάδο.	Αδειάστε προσεκτικά το περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο, τοποθετήστε τον μειωτή λίπους στον κάδο και συνεχίστε το μαγείρεμα.
	Έχουν μείνει υπολείμματα λίπους στον κάδο από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός σχηματίζεται από υπολείμματα λίπους που θερμαίνονται στον κάδο. Να καθαρίζετε πάντα τον κάδο, το καλάθι και τον μειωτή λίπους σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.
	Το φαγητό δεν έχει παναριστεί ή αλειφθεί σωστά.	Τα μικροσκοπικά κομμάτια του παναρίσματος που μεταφέρονται με τον αέρα μπορούν να προκαλέσουν λευκό καπνό. Πιέστε καλά το πανάρισμα ώστε να κολλήσει ή αλείψτε καλά το φαγητό.
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος	Στεγνώστε τα τρόφιμα με ελαφρές κινήσεις πριν τα τοποθετήσετε στο καλάθι.
Η οθόνη εμφανίζει 5 παύλες όπως φαίνεται στην παρακάτω εικόνα. 	Η λειτουργία ασφαλείας έχει ενεργοποιηθεί εξαιτίας υπερθέρμανσης της συσκευής.	Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει για 1 λεπτά προτού τη συνδέσετε ξανά.

