

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Εγχειρίδιο χρήσης



Always here to help you

Register your product and get support at

www.philips.com/welcome

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικό!	3
Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)	6
Εισαγωγή	6
Γενική περιγραφή	6
Airfryer και εξαρτήματα	8
Πριν την πρώτη χρήση	8
Προετοιμασία για χρήση	9
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα	9
Τοποθέτηση της λαβής EasyClick	10
Πίνακας τροφίμων	11
Πίνακας μαγειρέματος για τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	12
Χρήση της συσκευής	13
Τηγάνισμα σε αέρα	13
Αλλαγή της θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	17
Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	17
Αλλαγή των προεπιλεγμένων λειτουργιών	18
Επιλογή της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας	19
Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών	20
Χρήση της σχάρας διπλής στρώσης	21
Χρήση της αντικολλητικής σχάρας	22
Χρήση του καπακιού με προστασία από πιτσιλίσματα	22
Χρήση του ταψιού	23
Καθάρισμα	23
Πίνακας καθαρισμού	25
Αποθήκευση	25
Ανακύκλωση	26
Εγγύηση και υποστήριξη	26
Αντιμετώπιση προβλημάτων	26

Σημαντικό!

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

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φιν, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.
- Αν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από κάποιο κέντρο επισκευών 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.
- Να συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το φως είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- 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 10 εκ. αέρα στην πίσω πλευρά και στο πλάι, και 10 εκ. 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 το πρόσωπο και τα χέρια σας σε απόσταση ασφαλείας από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Επίσης, να προσέχετε τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Τα εξαρτήματα του Airfryer αναπτύσσουν υψηλή θερμοκρασία όταν τα χρησιμοποιείτε στο Airfryer. Να είστε προσεκτικοί όταν τα χειρίζεστε.

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 καταστεί άκυρη.
- Αφήστε το καλάθι και την αντικολ्लीτική σχάρα να κρυώσουν προτού αλλάξετε ή αφαιρέσετε τη λαβή EasyClick.
- Η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί σε θερμοκρασία περιβάλλοντος 5°C έως 40°C.
- 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.
- Μην παραγεμίζετε το καλάθι. Να το γεμίζετε μόνο μέχρι την ένδειξη MAX.
- Φροντίστε να βγάξετε 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).
- Αφού αφαιρέσετε τον κάδο με το καλάθι από τη συσκευή, τοποθετήστε τον κάδο με το καλάθι σε μια κατάλληλη επιφάνεια και περιμένετε τουλάχιστον 30 δευτερόλεπτα μέχρι να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος: ζεστή αντίσταση, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανέναν άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Χρησιμοποιείτε μόνο αυθεντικά αξεσουάρ.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

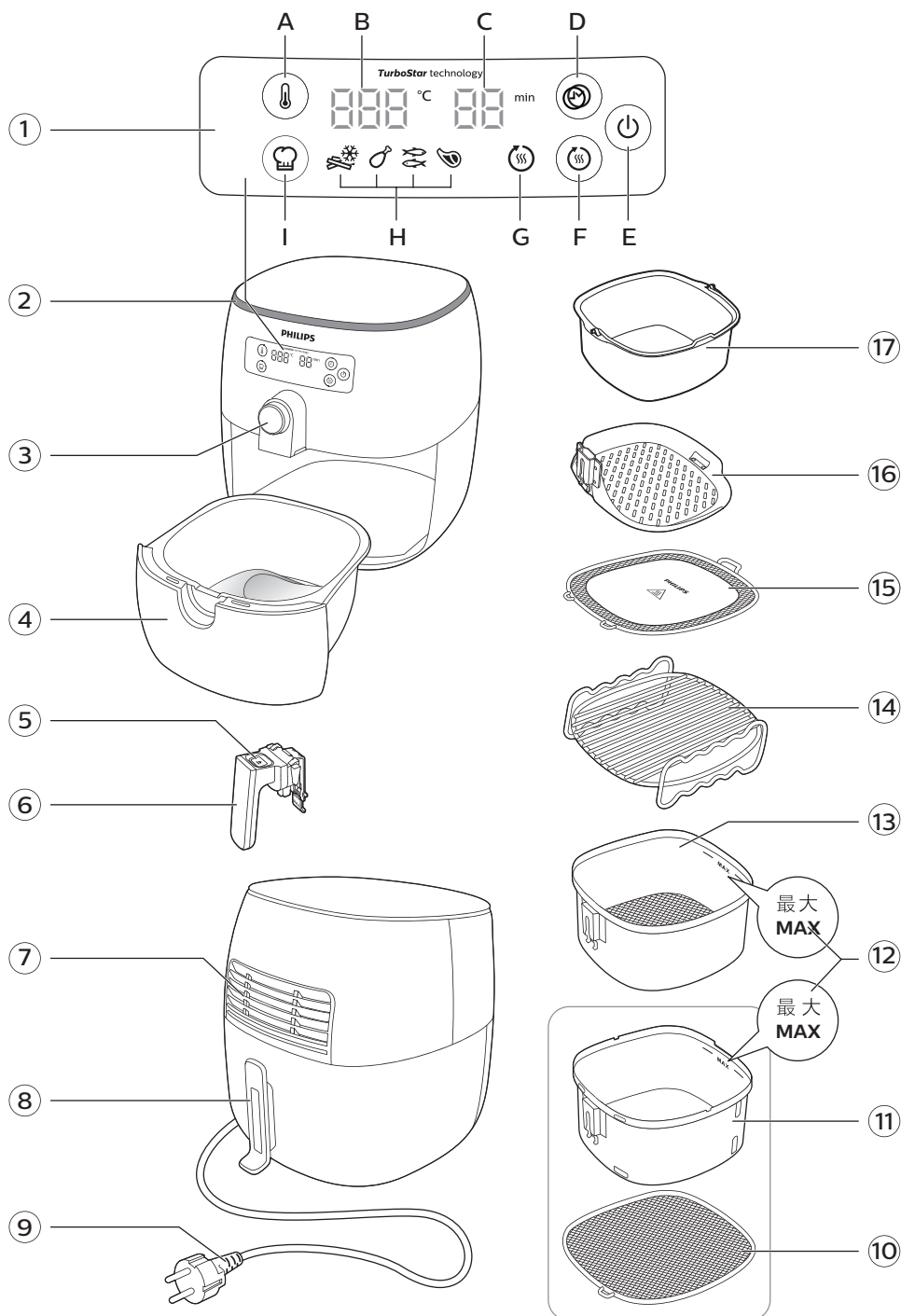
Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

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. Με το νέο σας Airfryer μπορείτε να μαγειρεύετε τα αγαπημένα σας φαγητά και σνακ πιο υγιεινά. Το Airfryer χρησιμοποιεί ζεστό αέρα με ταχύτατη κυκλοφορία (τεχνολογία TurboStar Rapid Air) και κορυφαίας ποιότητας σχάρα, για την παρασκευή μιας ποικιλίας γευστικών πιάτων με πιο υγιεινό, γρήγορο και εύκολο τρόπο. Τα υλικά θερμαίνονται από όλες τις πλευρές ταυτόχρονα, ενώ δεν χρειάζεται να προσθέσετε λάδι στα περισσότερα από αυτά. 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 Πίνακας ελέγχου
 - A. Κουμπί θερμοκρασίας
 - B. Ένδειξη θερμοκρασίας
 - C. Ένδειξη χρόνου
 - D. Κουμπί χρονοδιακόπτη
 - E. Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
 - F. Κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας
 - G. Ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας
 - H. Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις: κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες, μπουτάκια κοτόπουλου, ψάρια, παϊδάκια/κοτολέτες
 - I. Κουμπί προεπιλεγμένης ρύθμισης
- 2 Είσοδος αέρα
- 3 Διακόπτης QuickControl
- 4 Οριζόντια κίνηση
- 5 Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- 6 Λαβή EasyClick
- 7 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 8 Σύστημα τύλιξης καλωδίου
- 9 Καλώδιο ρεύματος
- 10 Αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 11 Καλάθι με αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 12 Ένδειξη MAX
- 13 Καλάθι με σταθερή βάση με πλέγμα
- 14 Σχάρα διπλής στρώσης
- 15 Καπάκι με προστασία από πιτσιλίσματα
- 16 Αντικολλητική σχάρα
- 17 Ταψάκι ψησίματος



Airfryer και εξαρτήματα

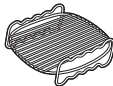
Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα για να δείτε τα εξαρτήματα του Airfryer που περιλαμβάνονται στη συσκευασία. Ο αριθμός τύπου για το Airfryer που διαθέτετε ξεκινά με "HD96XX". Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τύπου στη συσκευασία ή στο κάτω μέρος της συσκευής.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Λάβετε υπόψη ότι ορισμένα Airfryer μπορεί να μην είναι διαθέσιμα στη χώρα σας.

Επίσης, μερικά εξαρτήματα μπορεί να μην είναι διαθέσιμα στη χώρα σας. Για να αγοράσετε προϊόντα, χρησιμοποιήστε την εφαρμογή Philips Airfryer ή επισκεφτείτε τη διεύθυνση www.philips.com.

Ανατρέξτε στον παρακάτω πίνακα και δείτε τον τύπο των εξαρτημάτων που μπορούν να τοποθετηθούν στο Airfryer που διαθέτετε.

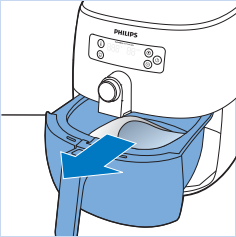
			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Πριν την πρώτη χρήση

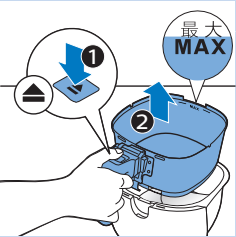
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, όπως υποδεικνύεται στον πίνακα με τις οδηγίες καθαρισμού.

Προετοιμασία για χρήση

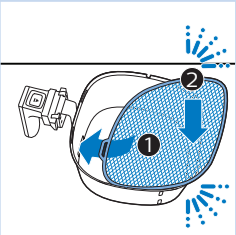
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα



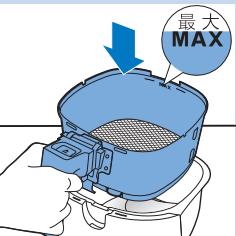
- 1 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή.



- 2 Τοποθετήστε τον κάδο με το καλάθι σε κατάλληλη επιφάνεια, πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.



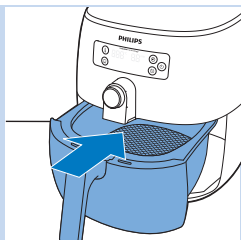
- 3 Τοποθετήστε το γαντζάκι της βάσης με πλέγμα στην εγκοπή που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του καλαθιού. Σπρώξτε τη βάση προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της (να ακουστεί ένα "κλικ" και στις δύο πλευρές).



- 4 Τοποθετήστε πάλι το καλάθι στον κάδο.

Σημείωση

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



- 5** Τοποθετήστε πάλι τον κάδο στη συσκευή.

Τοποθέτηση της λαβής EasyClick



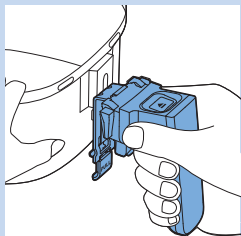
Προειδοποίηση

- Να βεβαιώνετε πάντα ότι έχουν κρυώσει το καλάθι και η λαβή προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τη λαβή EasyClick.



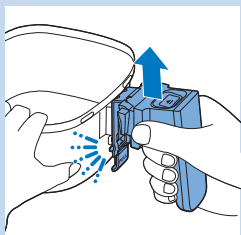
Σημείωση

- Η λαβή EasyClick εφαρμόζει επίσης στην αντικολητική σχάρα. Σας βοηθά να καθαρίζετε και να αποθηκεύετε τη συσκευή με ευκολία.

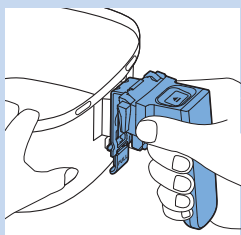


Για να τοποθετήσετε τη λαβή EasyClick:

- 1** Κρατήστε με το ένα χέρι το καλάθι και με το άλλο τη λαβή.

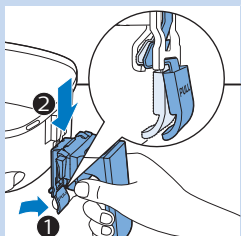


- 2** Σύρετε τη λαβή στην οπή του καλαθιού, από κάτω προς τα πάνω, μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της ("κλικ").



Για να αφαιρέσετε τη λαβή EasyClick:

- 1** Κρατήστε με το ένα χέρι το καλάθι και με το άλλο τη λαβή.



- 2** Πατήστε απαλά με το δάχτυλό σας την κόκκινη γλωττίδα απασφάλισης, τραβώντας τη λαβή κάθετα προς τα κάτω.

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.

Υλικά	Ελάχ. - μέγ. ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα/ γύρισμα	Πρόσθετες πληροφορίες
Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες	200-800	11-25	180	Ανακατέψτε στο μισό χρόνο	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες (πάχους 1/2 εκ. / 1/4 ίν.)	200-800	12-25	180	Ανακατέψτε στο μισό χρόνο	Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε τις και προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι.
Πατάτες σε φέτες	200-800	15-27	180	Ανακατέψτε στο μισό χρόνο	Μουλιάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε τις και προσθέστε 1/2 κ.σ. λάδι.
Κατεψυγμένα σνακ (π.χ. σπρινγκ ρολ, φτερούγες κοτόπουλου)	100-400	6-10	200	Γυρίστε ή ανακατέψτε στο μισό χρόνο	Για τον χρόνο μαγειρέματος, συμβουλευτείτε τις οδηγίες στη συσκευασία του προϊόντος. Θα πρέπει να είναι ο μισός από τον χρόνο μαγειρέματος στο φούρνο.
Χοιρινά παϊδάκια	100-500	8-14	200		
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	160		
Λουκάνικα	100-500	3-15	160		
Κοπανάκια κοτόπουλου	100-500	15-22	180		
Σπήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		
Κις	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος.
Μάφιν	80-300	8-13	180		Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα φορμάκια σιλικόνης για μάφιν.

Υλικά	Ελάχ. - μέγ. ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα/ γύρισμα	Πρόσθετες πληροφορίες
Κέικ	200-400	15-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί.
Ανάμεικτα λαχανικά	100-500	8-12	180		
Προψημένο φρυγανισμένο ψωμί/ψωμάκια	50-200	3-6	200		
Φρέσκο ψωμί/ ψωμάκια	100-500	12-25	180		
Ψάρι	150-400	10-18	200		
Όστρακα	100-400	7-15	180		
Κοτόπουλο πανέ	100-300	8-15	180		Προσθέστε λάδι στο ψωμί.

Πίνακας μαγειρέματος για τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις

Τα **γραμμάρια σε έντονη γραφή** αντιπροσωπεύουν την ποσότητα φαγητού για την οποία έχει σχεδιαστεί η προεπιλεγμένη ρύθμιση. Εάν μαγειρεύετε διαφορετική ποσότητα, προσαρμόστε αναλόγως το χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε επίσης να προσαρμόσετε το χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προσωπικές σας προτιμήσεις ροδίσματος και μαγειρέματος.

Τα **λεπτά σε έντονη γραφή** αντιπροσωπεύουν τον προεπιλεγμένο χρόνο μαγειρέματος στη συσκευή.

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Πρόσθετες πληροφορίες
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (λεπτές)	200	11	Ανακατέψτε μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος. Αν χρησιμοποιείτε τηγανητές πατάτες μεγαλύτερου πάχους ή σπιτικές τηγανητές πατάτες, σκεφτείτε το ενδεχόμενο να αυξήσετε ελαφρώς το χρόνο μαγειρέματος.
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	
Παϊδάκια, κοτολέτες (πάχους περίπου 2,5 εκ./0,1 ίν.)	100	11	Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται επίσης από το πάχος που έχουν τα παϊδάκια. Τα παϊδάκια μεγαλύτερου πάχους χρειάζονται ελαφρώς περισσότερο χρόνο μαγειρέματος.
	250	14	
	500	18	

Προεπιλεγμένες ρυθμίσεις	Ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Πρόσθετες πληροφορίες
Μπουτάκια κοτόπουλου (κάτω μέρος)	300	17"	Αν μαγειρεύετε περισσότερες από μία στρώσεις, θα πρέπει να γυρίσετε τα μπουτάκια κοτόπουλου μετά το μισό χρόνο μαγειρέματος. Ένα ολόκληρο μπουτί κοτόπουλου χρειάζεται μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.
	450	20	
	600	23	
	750	26	
Ολόκληρα πλατιά ψάρια	200	13	Χρησιμοποιήστε την αντικολλητική σχάρα του Airfryer. Σκεφτείτε το ενδεχόμενο να αυξήσετε ελαφρώς το χρόνο μαγειρέματος για ψάρια μεγαλύτερου πάχους.
	400	16	
	600	19	
	800	22	

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα σε αέρα



! Προσοχή

- Αυτό το Airfryer λειτουργεί με ζεστό αέρα. Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι ή άλλες λιπαρές ουσίες για τηγάνισμα.
- Μην ακουμπάτε τις θερμές επιφάνειες. Να χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους διακόπτες. Να πιάνετε τον κάδο μόνο από τη λαβή του καλαθιού.
- Αυτό το προϊόν 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.

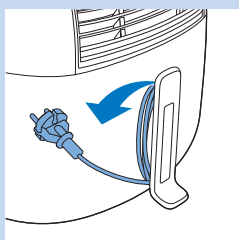
- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

≡ Σημείωση

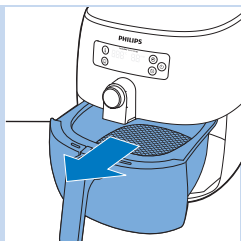
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίσει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.

! Προσοχή

- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μη αντιθερμικές επιφάνειες.



- 2 Ξετυλίξτε το καλώδιο από το σύστημα τύλιξης καλωδίου.
- 3 Συνδέστε το φισ στην πρίζα.



4 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή.

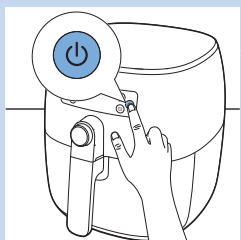


5 Βάλτε τα υλικά στο καλάθι.



Σημείωση

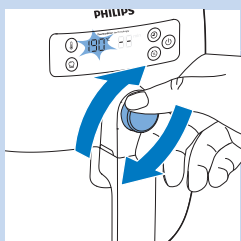
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων" και μην γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη "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. Για παράδειγμα, μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σπιτικές τηγανητές πατάτες και μπουτάκια κοτόπουλου, καθώς οι ρυθμίσεις είναι ίδιες και για τα δύο.



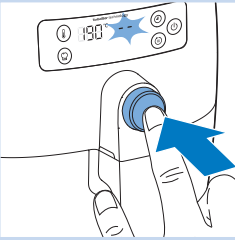
6 Αν το καλάθι ή η αντικολητική σχάρα έχει τοποθετηθεί στον κάδο, σύρετε πάλι τον κάδο στη συσκευή. Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



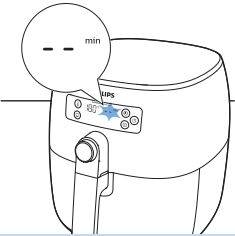
7 Η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει και είναι ρυθμισμένη στους 180°C από προεπιλογή.



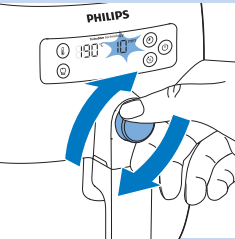
↳ Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία, γυρίστε το διακόπτη QuickControl.



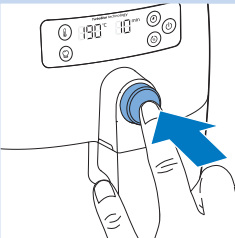
- ↳ Για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία, πιέστε το διακόπτη QuickControl.



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



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

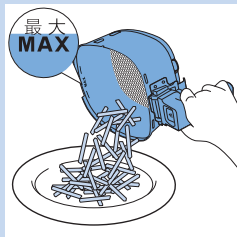
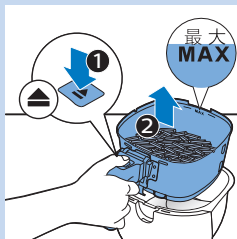
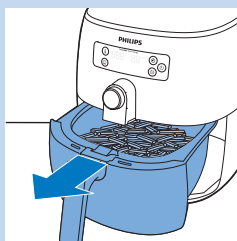
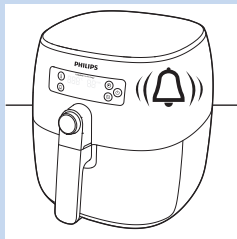
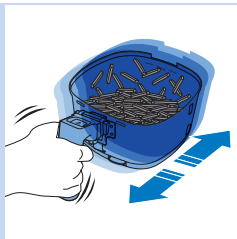


- ↳ Για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος, πιέστε το διακόπτη QuickControl.

- 9** 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

- Ορισμένα υλικά χρειάζονται ανακάτεμα ή γύρισμα στα μισά του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων"). Για να ανακατέψετε τα υλικά, αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και ανακινήστε τον πάνω από τον νεροχύτη. Μετά τοποθετήστε πάλι τον κάδο στη συσκευή. Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε, επίσης, να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο.
- Προσέξτε να μην πατήσετε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού κατά το ανακάτεμα.

10 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος προετοιμασίας.

Σημείωση

- Το περιττό λάδι από τα υλικά συλλέγεται στον πάτο του κάδου.
- Αν φτιάχνετε πολλές δόσεις λιπαρών υλικών (π.χ. μπουτάκια κοτόπουλου, λουκάνικα ή χάμπουργκερ), αφαιρέστε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο.

11 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και ακουμπήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια.

12 Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Σημείωση

- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, τοποθετήστε και πάλι τον κάδο στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη σε λίγα λεπτά επιπλέον.
- Μετά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, ο κάδος, το καλάθι, τα εξαρτήματα, το περιβλήμα και τα υλικά είναι ζεστά. Ανάλογα με το είδος των υλικών που υπάρχουν στο καλάθι, μπορεί να βγει ατμός από τον κάδο.

13 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.

14 Αδειάστε το περιεχόμενο του καλαθιού σε μπολ ή πιάτο. Να βγάζετε πάντα το καλάθι από τον κάδο για να σερβίρετε τα υλικά, καθώς μπορεί να υπάρχει ζεστό λάδι ή λιωμένο λίπος στο κάτω μέρος του κάδου.

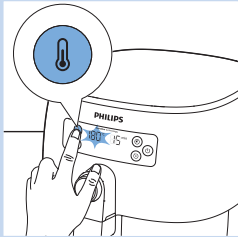
Συμβουλή

- Για να βγάλετε από το καλάθι μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα καλάθι.

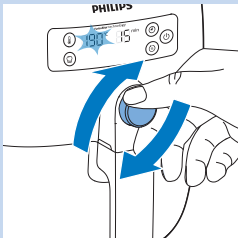
Σημείωση

- Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αμέσως το Airfryer για την προετοιμασία της επόμενης παρτίδας.

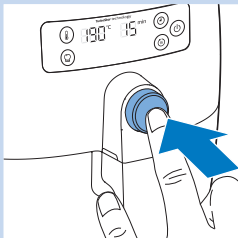
Αλλαγή της θερμοκρασίας μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος



- 1** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας.

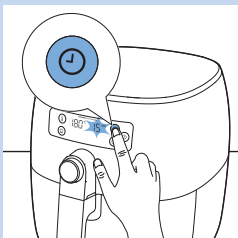


- ➔ Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη QuickControl.

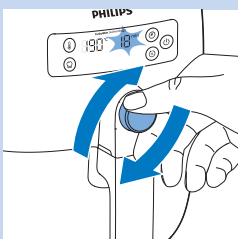


- ➔ Για να επιβεβαιώσετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος, πιέστε το διακόπτη QuickControl.

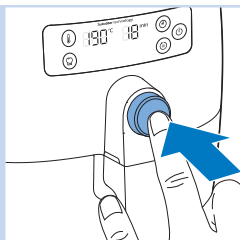
Αλλαγή του χρόνου μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος



- 1** Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί χρονοδιακόπτη.

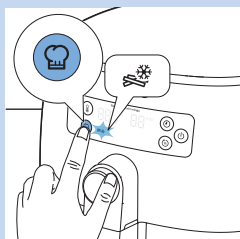


- ➔ Για να αλλάξετε το χρόνο μαγειρέματος, γυρίστε το διακόπτη QuickControl.

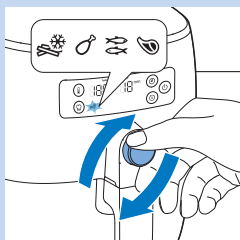


- ↳ Για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος, πιάστε το διακόπτη QuickControl.

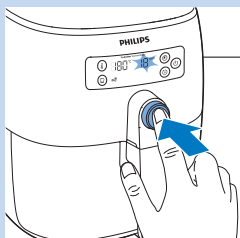
Αλλαγή των προεπιλεγμένων λειτουργιών



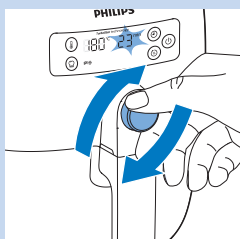
- 1** Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, πατήστε το κουμπί προεπιλεγμένης ρύθμισης.
↳ Η ένδειξη της προεπιλεγμένης ρύθμισης για κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες αρχίζει να αναβοσβήνει.



- 2** Γυρίστε το διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση που χρειάζεστε.



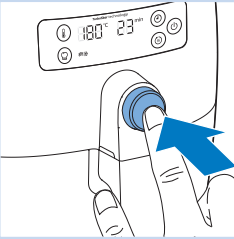
- 3** Πιέστε το διακόπτη QuickControl για να επιβεβαιώσετε την προεπιλεγμένη ρύθμιση.
↳ Στην οθόνη εμφανίζεται η θερμοκρασία μαγειρέματος και ο συνιστώμενος χρόνος μαγειρέματος αναβοσβήνει.



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

Σημείωση

- Δεν είναι δυνατή η αλλαγή της θερμοκρασίας όταν χρησιμοποιείται μια προεπιλεγμένη λειτουργία. Αν πατήσετε το κουμπί θερμοκρασίας κατά την επιλογή της προεπιλεγμένης λειτουργίας, θα γίνει έξοδος της συσκευής από την προεπιλεγμένη λειτουργία.

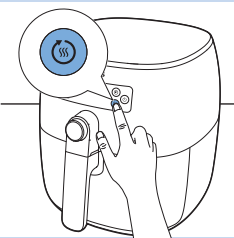


- 4 Πιέστε ξανά το διακόπτη QuickControl για να επιβεβαιώσετε το χρόνο μαγειρέματος. Η συσκευή θα αρχίσει το μαγείρεμα.**

Συμβουλή

- Ανατρέξτε στον "Πίνακα μαγειρέματος για τις προεπιλεγμένες ρυθμίσεις" για να βρείτε τον κατάλληλο χρόνο μαγειρέματος και περισσότερες πληροφορίες.

Επιλογή της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας



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

- ↳ Η ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει.
- ↳ Ο χρονοδιακόπτης διατήρησης θερμοκρασίας είναι ρυθμισμένος στα 30 λεπτά. Δεν μπορείτε να προσαρμόσετε το χρόνο διατήρησης θερμοκρασίας. Για να σταματήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, απλώς απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Συμβουλή

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

Σημείωση

- Αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, 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 κατά περιόδους.
- 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 500 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 1/2 εκ. / 1/4 εκ.).

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 καλυφθούν 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 ανακινήστε το καλάθι στα μισά της διαδικασίας τηγανίσματος σε αέρα. Αν φτιάχνετε πάνω από 400 γρ. πατάτες, ανακατέψτε 2-3 φορές.

Σημείωση

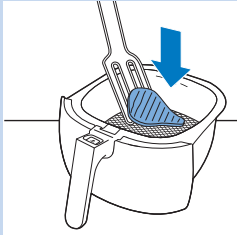
- Ανατρέξτε στον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και χρόνους μαγειρέματος.

Χρήση της σχάρας διπλής στρώσης

Με τη σχάρα διπλής στρώσης μπορείτε να μεγιστοποιήσετε τον χώρο μαγειρέματος.

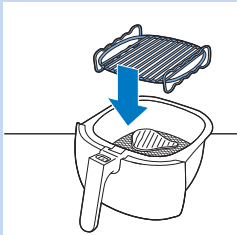
Σημείωση

- Αν πρόκειται να μαγειρέψετε διαφορετικά υλικά ταυτόχρονα, βεβαιωθείτε ότι η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος είναι ίδια για κάθε υλικό.
- Να τοποθετείτε πάντα το κρέας στο κάτω μέρος και τα λαχανικά από πάνω, ώστε να αποφύγετε τυχόν μόλυνση του φαγητού ή την επικίνδυνη μεταφορά υγρών του κρέατος ή το ενδεχόμενο να μην μαγειρευτεί καλά το φαγητό.

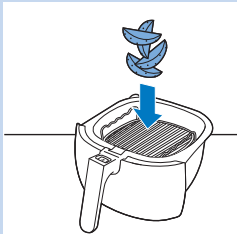


1 Ακολουθήστε τα βήματα 1-4 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

2 Βάλτε τα μισά υλικά στο καλάθι.



3 Τοποθετήστε τη σχάρα διπλής στρώσης στο καλάθι.



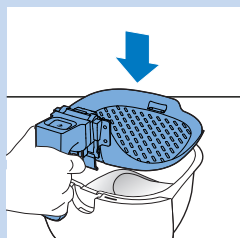
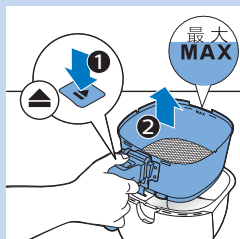
4 Τοποθετήστε τα υπόλοιπα υλικά πάνω στη σχάρα διπλής στρώσης.

5 Ακολουθήστε τα βήματα 6-14 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

Προειδοποίηση

- Η σχάρα διπλής στρώσης αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Φορέστε γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τη σχάρα διπλής στρώσης από το καλάθι.

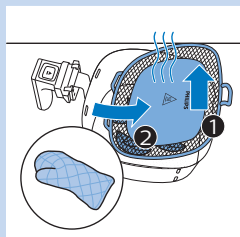
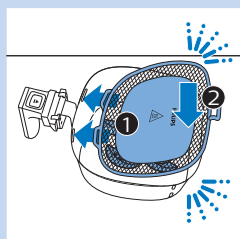
Χρήση της αντικολλητικής σχάρας



- 1 Ακολουθήστε τα βήματα 1-3 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".
- 2 Πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.
- 3 Τοποθετήστε τη λαβή EasyClick στην αντικολλητική σχάρα (ανατρέξτε στην ενότητα "Τοποθέτηση της λαβής EasyClick").
- 4 Τοποθετήστε την αντικολλητική σχάρα στον κάδο.
- 5 Βάλτε τα υλικά στην αντικολλητική σχάρα.
- 6 Ακολουθήστε τα βήματα 6-14 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

Χρήση του καπακιού με προστασία από πιτσιλίσματα

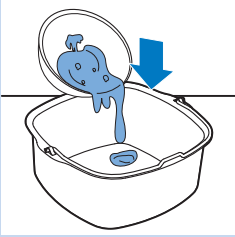
Χρησιμοποιήστε το καπάκι με προστασία από πιτσιλίσματα για να συγκρατήσετε στο καλάθι ελαφριά υλικά, για λιπαρά υλικά ή για να μειώσετε την ταχύτητα του ροδίσματος.



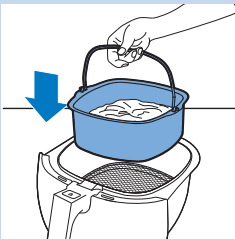
- 1 Ακολουθήστε τα βήματα 1-5 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".
 - 2 Κρατήστε το καπάκι με την επάνω πλευρά του στραμμένη προς το μέρος σας. Τοποθετήστε τα δύο γαντζάκια του καπακιού στις αντίστοιχες εγκοπές στο μπροστινό μέρος του καλαθιού. Σπρώξτε το καπάκι προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (να ακουστεί ένα "κλικ" και στις δύο πλευρές).
 - 3 Προχωρήστε στα βήματα 6-11 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".
 - 4 Αφαιρέστε προσεκτικά το καπάκι με προστασία από πιτσιλίσματα.
- ⚠ Προειδοποίηση**

 - Το καπάκι με προστασία από πιτσιλίσματα είναι πολύ ζεστό. Φορέστε γάντια φούρνου για να το βγάλετε.
- 5 Προχωρήστε στα βήματα 12-14 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

Χρήση του ταψιού



- 1 Τοποθετήστε τα υλικά στο ταψί.
- 2 Ακολουθήστε τα βήματα 1-3 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".



- 3 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και ακουμπήστε τον σε κατάλληλη επιφάνεια. Τοποθετήστε το ταψί μέσα στον κάδο.
- 4 Ακολουθήστε τα βήματα 6-14 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".



Προειδοποίηση

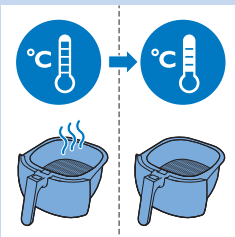
- Το ταψί αναπτύσσει πολύ υψηλή θερμοκρασία κατά τη χρήση. Φορέστε γάντια φούρνου για να το αφαιρέσετε από το καλάθι.



Συμβουλή

- Αν το φαγητό γίνει σκούρο καφέ στο επάνω μέρος, μειώστε τη θερμοκρασία.
- Όταν φτιάχνετε κέικ ή ψωμί στο ταψί, φροντίστε να γεμίσετε το ταψί μόνο μέχρι τη μέση, εφόσον ο όγκος της ζύμης θα αυξηθεί κατά το ψήσιμο.

Καθάρισμα

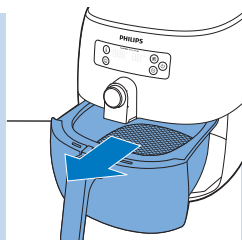


Προειδοποίηση

- Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο, τα εξαρτήματα και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.
- Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν την αντικολλητική επιφάνεια.

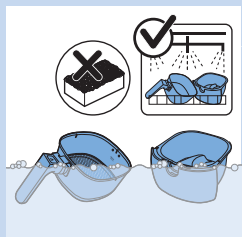
Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Μην παραλείπετε να αφαιρείτε το λάδι και το λίπος από το κάτω μέρος του κάδου μετά από κάθε χρήση, για να αποφύγετε τον καπνό.

- 1 Πατήστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή, βγάλτε το φιλ από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 λεπτά.



Συμβουλή

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

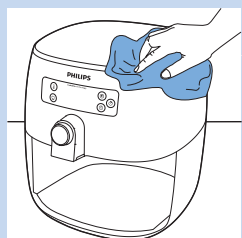


- 2** Καθαρίστε τον κάδο, το καλάθι και τα εξαρτήματα στο πλυντήριο πιάτων. Μπορείτε επίσης να τα πλύνετε με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει.



Συμβουλή

- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο, τη σχάρα διπλής στρώσης ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε ζεστό 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 ή το καλάθι που δεν καταφέρατε να αφαιρέσετε με ζεστό 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.



- 3** Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και σφουγγαράκι που δεν χαράσσει.

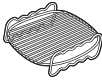
- 4** Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.

- 5** Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής και τον πίνακα ελέγχου μόνο με βρεγμένο πανί.



- 6** Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

Πίνακας καθαρισμού

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

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 Τυλίξτε το καλώδιο στο σύστημα τύλιξης καλωδίου.

 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 λαβή EasyClick, η αποσπώμενη βάση με πλέγμα, κ.λπ. είναι καλά στερεωμένα προτού δοκιμάσετε να μεταφέρετε ή/και να φυλάξετε 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/ΕΕ).
- Ακολουθήστε τους κανονισμούς της χώρας σας για την ξεχωριστή συλλογή των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών προϊόντων. Η σωστή απόρριψη συμβάλλει στην πρόληψη των αρνητικών επιπτώσεων στο 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. 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.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται κατά τη χρήση.	Το εξωτερικό μέρος της συσκευής θερμαίνεται, επειδή η θερμότητα στο εσωτερικό μεταφέρεται στα εξωτερικά τοιχώματα.	Αυτό είναι φυσιολογικό. Όλες οι λαβές, οι διακόπτες και τα κουμπιά που πρέπει να αγγίζετε κατά τη χρήση παραμένουν αρκετά κρύα, ώστε να μπορείτε να τα πιάσετε.
		Ο κάδος, το ταψί, το καλάθι, η σχάρα διπλής στρώσης, η αντικολλητική σχάρα και το εσωτερικό μέρος 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 αγγίζετε.
		Αν αφήσετε ενεργοποιημένη τη συσκευή για μεγαλύτερο διάστημα, ορισμένα σημεία της θερμαίνονται υπερβολικά για να τα αγγίζετε. 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.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περίμενα.	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Για να έχετε τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, ελαφρώς αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγεται 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).
Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Όταν ενεργοποιείτε τη συσκευή, η ένδειξη θερμοκρασίας αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη. Αν δεν εμφανίζεται καμία ένδειξη στην οθόνη, ελέγξτε αν το φις έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα.
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες. Το Airfryer έχει ισχύ 1425 W.
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 καλάθιου 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.	Το λάδι ή το λιωμένο λίπος στον κάδο μπορεί να σχηματίσει λευκό καπνό και ο κάδος μπορεί να αναπτύξει υψηλότερη θερμοκρασία από τη συνηθισμένη. Μπορείτε να αφαιρέσετε προσεκτικά τυχόν περιττό λάδι ή λίπος από τον κάδο και να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Μπορείτε, επίσης, να τοποθετήσετε στο καλάθι το καπάκι με προστασία από πιτσιλίσματα.
	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 και το καλάθι σχολαστικά μετά από κάθε χρήση.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
	Η μαρινάδα, τα υγρά ή το ζουμί του κρέατος πέφτουν στο λιωμένο λίπος.	Τοποθετήστε στο καλάθι το καπάκι με προστασία από πιτσιλίσματα.
	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 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.

