

PHILIPS

HD986X, HD987X

εγχειρίδιο χρήσης

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

| | |
|--|-----------|
| Σημαντικό! | 3 |
| Εισαγωγή | 8 |
| Γενική περιγραφή | 8 |
| Πριν την πρώτη χρήση | 9 |
| Προετοιμασία για χρήση | 9 |
| Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα και του μειωτή λίπους | 9 |
| Πίνακας τροφίμων για μη αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου/θερμοκρασίας | 10 |
| Χρήση της συσκευής | 13 |
| Τηγάνισμα σε αέρα | 13 |
| Πίνακας τροφίμων για τα προγράμματα Smart Chef | 17 |
| Μαγείρεμα με τα προγράμματα Smart Chef | 19 |
| Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών | 20 |
| Επιλογή της λειτουργίας διατήρησης θερμοκρασίας | 21 |
| Αποθηκεύστε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις | 22 |
| Καθάρισμα | 24 |
| Πίνακας καθαρισμού | 26 |
| Αποθήκευση | 26 |
| Ανακύκλωση | 27 |
| Εγγύηση και υποστήριξη | 27 |
| Αντιμετώπιση προβλημάτων | 27 |

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.
- 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 καλώδιο 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 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 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 βρίσκεται σε λειτουργία.
- 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 τραπεζομάντηλα 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.

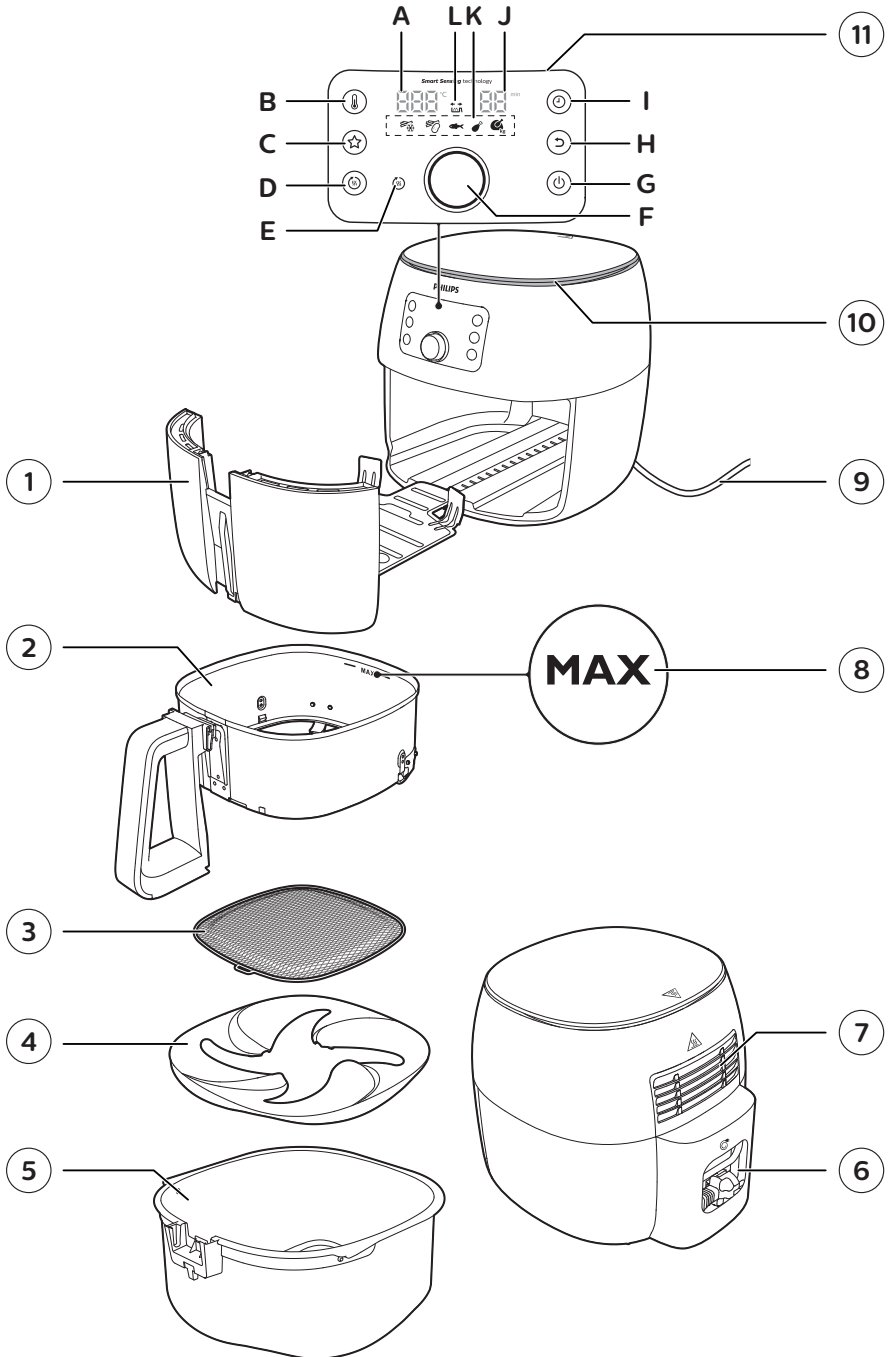
- Τοποθετείτε και χρησιμοποιείτε πάντα τη συσκευή σε στεγνή, σταθερή, επίπεδη και οριζόντια επιφάνεια.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά προτού τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.
- Φροντίστε να βγάξετε τα υλικά που μαγειρεύετε 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).
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε το επάνω μέρος του χώρου μαγειρέματος: ζεστή αντίσταση, άκρη μεταλλικών εξαρτημάτων.

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. Εάν δεν πατήσετε κανένα κουμπί εντός 30 λεπτών, η συσκευή απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε τη συσκευή μη αυτόματα, πατήστε το κουμπί On/Off.



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 Airfryer της Philips, μπορείτε πλέον 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 NutriU* για iOS® ή Android™.

*Η εφαρμογή NutriU μπορεί να μην είναι διαθέσιμη στη χώρα σας.

Σε αυτή την περίπτωση, κατεβάστε την εφαρμογή Airfryer.

Γενική περιγραφή

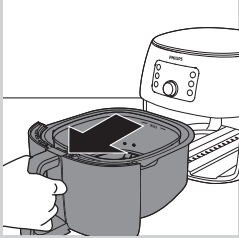
- 1 Συρτάρι
- 2 Καλάθι με αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 3 Αποσπώμενη βάση με πλέγμα
- 4 Μειωτής λίπους
- 5 Οριζόντια κίνηση
- 6 Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- 7 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 8 Ένδειξη MAX
- 9 Καλώδιο ρεύματος
- 10 Είσοδος αέρα
- 11 Πίνακας ελέγχου
 - A Ένδειξη θερμοκρασίας
 - B Κουμπί θερμοκρασίας
 - C Κουμπί αγαπημένων
 - D Κουμπί διατήρησης θερμοκρασίας
 - E Ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας
 - F Διακόπτης QuickControl
 - G Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης
 - H Κουμπί επιστροφής
 - I Κουμπί χρονοδιακόπτη
 - J Ένδειξη χρόνου
 - K Προγράμματα Smart Chef: Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες/σπιτικές τηγανητές πατάτες/ολόκληρα ψάρια/μπουτάκια κοτόπουλου/ολόκληρο κοτόπουλο
 - L Ένδειξη ανακίνησης

Πριν την πρώτη χρήση

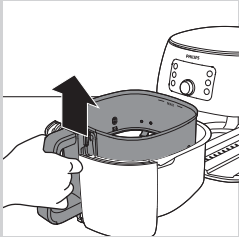
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες (εάν υπάρχουν) από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, όπως υποδεικνύεται στο κεφάλαιο με τις οδηγίες καθαρισμού.

Προετοιμασία για χρήση

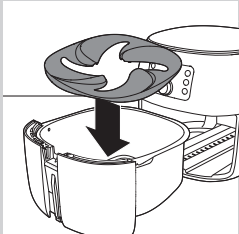
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα και του μειωτή λίπους



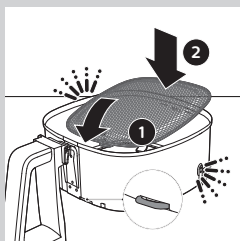
- 1 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή.



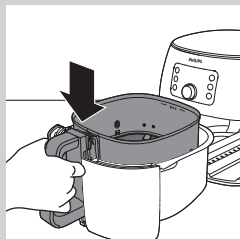
- 2 Αφαιρέστε το καλάθι σηκώνοντας τη λαβή.



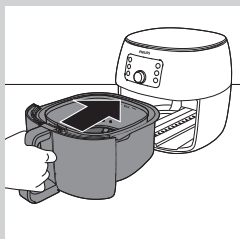
- 3 Τοποθετήστε τον μειωτή λίπους μέσα στον κάδο.



- 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 για μη αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου/θερμοκρασίας

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. τηγανιτές πατάτες, γαρίδες, μπουτάκια κοτόπουλου, κατεψυγμένα σνακ), ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε τα υλικά στο καλάθι 2 με 3 φορές για να πετύχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

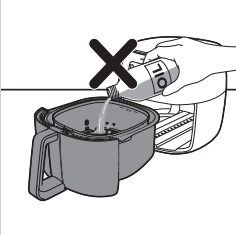
| Υλικά | Ελάχ- μέγ. ποσότητα | Ώρα (λεπτά) | Θερμοκρασία | Σημείωση |
|--|---|-------------|---------------|---|
| Σπιτικές τηγανητές πατάτες (12 x 12 χιλ./0,5 x 0,5 ίντσες) | 200-1400 γρ. 7-49 oz | 18-35 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Μουλάστε για 30 λεπτά σε κρύο νερό ή 3 λεπτά σε χλιαρό νερό (40 °C/104 °F) και, στη συνέχεια, προσθέστε 1 κ.σ. λάδι ανά 500 γρ./18 oz. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Σπιτικές πατάτες σε φέτες | 200-1400 γρ. 7-49 oz | 20-42 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Μουλάστε για 30 λεπτά σε νερό, στεγνώστε και προσθέστε 1/4 έως 1 κ.σ. λάδι. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Κατεψυγμένα σνακ (μπουκιές κοτόπουλου) | 80-1300 γρ./ 3-46 oz (6-50 τεμάχια) | 7-18 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα και είναι τραγανά από έξω. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Κατεψυγμένα σνακ (μικρά σπρινγκ ρολ περίπου 20 γρ./0,7 oz) | 100-600 γρ./ 4-21 oz (5-30 τεμάχια) | 14-16 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα και είναι τραγανά από έξω. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Στήθος κοτόπουλου Περίπου 160 γρ./6 oz | 1-5 τεμάχια | 18-22 | 180 °C/350 °F | |
| Στικ κοτόπουλου πανέ | 3-12 τεμάχια (1 στρώση) | 10-15 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Προσθέστε λάδι στο ψωμί. Έτοιμα όταν αποκτήσουν χρυσοκίτρινο χρώμα. |
| Φτερούγες κοτόπουλου Περίπου 100 γρ./3,5 oz | 2-8 τεμάχια (1 στρώση) | 14-18 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Μπριζολάκια χωρίς κόκκαλο Περίπου 150 γρ./6 oz | 1-5 μπριζολάκια | 10-13 | 200 °C/400 °F | |
| Χάμπουργκερ Περίπου 150 γρ./6 oz (διάμετρος 10 εκ./4 ίντσες) | 1-4 μπιφτέκια | 10-15 | 200 °C/400 °F | |
| Χοντρά λουκάνικα Περίπου 100 γρ./3,5 oz (διάμετρος 4 εκ./1,6 ίντσες) | 1-6 τεμάχια (1 στρώση) | 12-15 | 200 °C/400 °F | |

12 ΕΛΛΗΝΙΚΑ

| Υλικά | Ελάχ- μέγ. ποσότητα | Ώρα (λεπτά) | Θερμοκρασία | Σημείωση |
|--|---------------------------|-------------|---------------|--|
| Λεπτά λουκάνικα Περίπου 70 γρ./2,5 oz (διάμετρος 2 εκ./0,8 ίντσες) | 1-7 τεμάχια | 9-12 | 200 °C/400 °F | |
| Χοιρινό ψητό | 500-1000 γρ./ 18-35 oz | 40-60 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Αφήστε το να ξεκουραστεί για 5 λεπτά πριν το κόψετε. |
| Φιλέτα ψαριού Περίπου 120 γρ./4,2 oz | 1-3 (1 στρώση) | 9-20 | 160 °C/325 °F | <ul style="list-style-type: none"> Για να μην κολλήσουν, τοποθετήστε την πλευρά του δέρματος κάτω και προσθέστε λίγο λάδι. |
| Όστρακα Περίπου 25-30 γρ./0,9-1 oz | 200-1500 γρ./ 7-53 oz | 10-25 | 200 °C/400 °F | <ul style="list-style-type: none"> Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Κέικ | 500 γρ./18 oz | 28 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ. |
| Μάφιν Περίπου 50 γρ./1,8 oz | 1-9 | 12-14 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα φορμάκια σιλικόνης για μάφιν. |
| Κις (διάμετρος 21 εκ./8,3 ίντσες) | 1 | 15 | 180 °C/350 °F | <ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος. |
| Προψημένο φρυγανισμένο ψωμί/ψωμάκια | 1-6 | 6-7 | 180 °C/350 °F | |
| Φρέσκο ψωμί | 700 γρ./25 oz | 38 | 160 °C/325 °F | <ul style="list-style-type: none"> 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./2,8 oz | 1-6 τεμάχια | 18-20 | 160 °C/325 °F | |
| Κάστανα | 200-2000 γρ./ 7-70 oz | 15-30 | 200 °C/400 °F | <ul style="list-style-type: none"> Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |
| Ανάμεικτα λαχανικά (χοντροκομμένα) | 300-800 γρ./ 11-28 oz | 10-20 | 200 °C/400 °F | <ul style="list-style-type: none"> Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Ανακινήστε, γυρίστε ή ανακατέψτε στα μισά του χρόνου μαγειρέματος |

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα σε αέρα



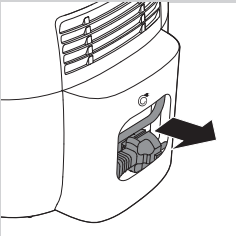
! Προσοχή

- 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.

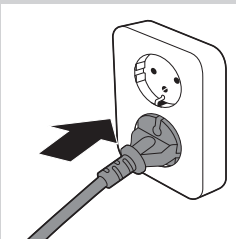
- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες. Βεβαιωθείτε ότι το συρτάρι μπορεί να ανοίξει εντελώς.

☰ Σημείωση

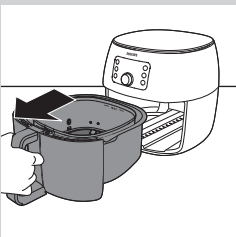
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω ή δίπλα στη συσκευή. Η τοποθέτηση αντικειμένων μπορεί να εμποδίζει τη ροή αέρα και να επηρεάσει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος.



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



- 3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.



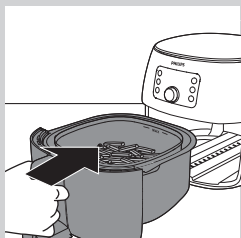
- 4 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή.



5 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι.

☰ Σημείωση

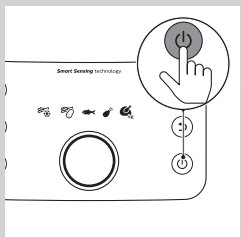
- Το Airfryer μπορεί να μαγειρέψει μια μεγάλη ποικιλία υλικών. Συμβουλευτείτε τον "Πίνακα τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους κατά προσέγγιση χρόνους μαγειρέματος.
- Μην υπερβαίνετε την ποσότητα που υποδεικνύεται στην ένδειξη "MAX", καθώς μπορεί να επηρεαστεί η ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.
- 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

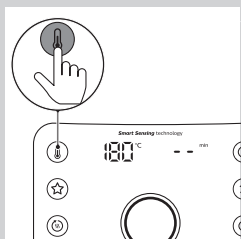
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς τον μειωτή λίπους ή το καλάθι μέσα του. Εάν θερμάνετε τη συσκευή χωρίς καλάθι, χρησιμοποιήστε γάντια φούρνου για να ανοίξετε το συρτάρι. Τα άκρα και το εσωτερικό του συρταριού αναπτύσσουν πολύ υψηλή θερμοκρασία.
- Μην αγγίζετε τον κάδο, τον μειωτή λίπους ή το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



7 Πατήστε το κουμπί On/Off (⏻) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

☰ Σημείωση

- Για να ξεκινήσετε με τα προγράμματα Smart Chef, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Μαγείρεμα με τα προγράμματα Smart Chef".



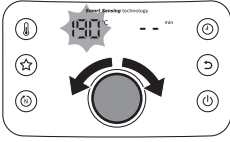
8 Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας (🌡️).

» Η ένδειξη θερμοκρασίας αναβοσβήνει στην οθόνη.

☰ Σημείωση

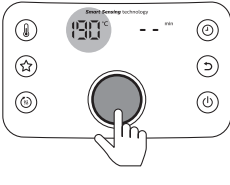
- Εάν πατήσετε πρώτα το κουμπί του χρονοδιακόπτη (⌚), η συσκευή θα ξεκινήσει το μαγείρεμα αμέσως μετά την επιβεβαίωση του χρόνου μαγειρέματος.

- 9** Γυρίστε τον διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε τη θερμοκρασία μαγειρέματος που θέλετε.



- 10** Πιέστε τον διακόπτη QuickControl για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.

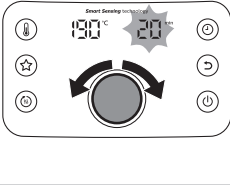
» Μετά την επιβεβαίωση της θερμοκρασίας, η ένδειξη χρόνου αρχίζει να αναβοσβήνει στην οθόνη.



- 11** Γυρίστε τον διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε τον χρόνο μαγειρέματος που θέλετε.

☰ Σημείωση

- Εάν πατήσετε το κουμπί αγαπημένων (☆), θα αποθηκεύσετε αυτήν τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος ως τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις μαγειρέματος. Οι ρυθμίσεις που είχαν αποθηκευτεί προηγουμένως θα αντικατασταθούν. Για περισσότερες λεπτομέρειες, ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Αποθήκευση των αγαπημένων σας ρυθμίσεων".
- Ανατρέξτε στον πίνακα τροφίμων για μη αυτόματες ρυθμίσεις χρόνου/θερμοκρασίας για διαφορετικά είδη τροφίμων.

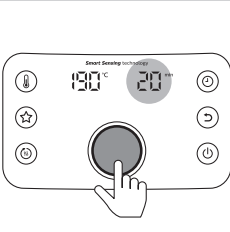


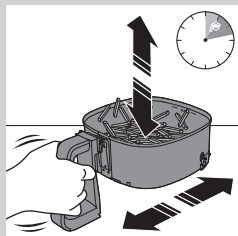
- 12** Πιέστε τον διακόπτη QuickControl για να επιβεβαιώσετε τον επιλεγμένο χρόνο.

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

✱ Συμβουλή

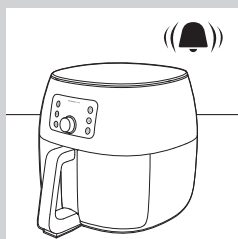
- Για να σταματήσετε προσωρινά τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε το διακόπτη QuickControl. Για να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, πιέστε ξανά το διακόπτη QuickControl.
- Για να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο μαγειρέματος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, επαναλάβετε τα βήματα 8-10.
- Για να ακυρώσετε οποιαδήποτε διαδικασία βρίσκεται σε εξέλιξη και να επιστρέψετε στο κύριο μενού, πατήστε το κουμπί επιστροφής (⏪).



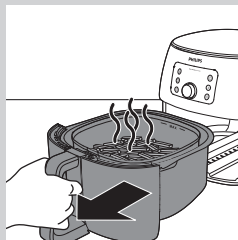


Σημείωση

- 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.



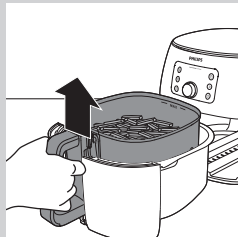
14 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος.



15 Ανοίξτε το συρτάρι τραβώντας τη λαβή και ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

Σημείωση

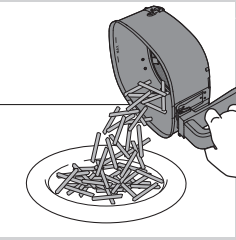
- Αν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλά τοποθετήστε το συρτάρι ξανά μέσα στο Air Fryer από τη λαβή και προσθέστε μερικά επιπλέον λεπτά στον καθορισμένο χρόνο.



16 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 Air Fryer, μπορεί να διαφύγει ατμός από τον κάδο.



17 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 μειωτή λίπους από τον κάδο με μια λαβίδα από καουτσούκ. Χύστε το περιττό λάδι ή το λιωμένο λίπος. Επιστρέψτε τον μειωτή 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 4 έως 17 εάν θέλετε να προετοιμάσετε άλλη δόση.

Πίνακας τροφίμων για τα προγράμματα Smart Chef

☰ Σημείωση

- Η συσκευή αυτή προορίζεται μόνο για εσωτερική χρήση. Ξεκινήστε τα προγράμματα αυτόματου μαγειρέματος με τη συσκευή σε θερμοκρασία δωματίου. Μην προθερμαίνετε.
- Κατανέμετε πάντα το φαγητό ομοιόμορφα στο καλάθι.
- Γυρίστε/ανακινήστε το φαγητό εάν υποδεικνύεται από τη συσκευή. Έχετε το συρτάρι ανοιχτό όσο το δυνατόν λιγότερο.
- Μην χρησιμοποιείτε τυχόν αξεσουάρ. Βεβαιωθείτε ότι ο μειωτής λίπους έχει τοποθετηθεί σωστά στη συσκευή.
- Το φαγητό διαφέρει σε προέλευση, μέγεθος και μάρκα. Γι' αυτό, βεβαιωθείτε ότι έχει μαγειρευτεί καλά πριν το σερβίρετε.

| Προγράμματα Smart Chef για | |  | Οδηγίες |
|---|--|--|--|
|  Κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες | Λεπτές (7x7 χιλ.) Μέτριες (10x10 χιλ.) Κατεψυγμένα σνακ με βάση την πατάτα | 200-1400 γρ. | <ul style="list-style-type: none"> Μαγειρέψτε τις κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες απευθείας από την κατάψυξη. Μην τις ξεπαγώνετε πριν από το μαγείρεμα. Το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για λεπτές (7x7 χιλ.) και μέτριες (10x10 χιλ.) κατεψυγμένες τηγανιτές πατάτες. Αν αγοράσατε τηγανιτές πατάτες ειδικά παρασκευασμένες για το Airfryer, ακολουθήστε τις οδηγίες στη συσκευασία. |
|  Σπιτικές τηγανιτές πατάτες | Σπιτικό κόψιμο (10x10 χιλ.) | 500-1400 γρ. | <ul style="list-style-type: none"> Χρησιμοποιήστε αμυλώδεις, ωμές πατάτες. Μην προμαγειρεύετε τις πατάτες. Μην χρησιμοποιείτε τις πατάτες που είναι αποθηκευμένες σε θερμοκρασία κάτω των 6 °C. Ακολουθήστε τη συνταγή για φρέσκες τηγανιτές πατάτες για καλύτερα αποτελέσματα. |
|  Ψάρι | Ολόκληρο ψάρι Μεγάλο πλατύ ψάρι Φιλέτο ψαριού | 1-4 τεμάχια (300-1600 γρ.) 1 τεμάχιο (έως 800 γρ.) 2-5 τεμάχια (150-200 γρ./ τμχ.), έως 700 γρ. | <ul style="list-style-type: none"> Μην μαγειρεύετε κατεψυγμένα ψάρια Το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για ολόκληρα ψάρια περίπου 300-400 γρ. Αν εμφανιστεί καπνός, χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία με χαμηλότερες θερμοκρασίες. |
|  Κοπανάκια κοτόπουλου | Κοπανάκια κοτόπουλου Στήθος κοτόπουλου | 2-16 τεμάχια (200-2000 γρ.) 1-5 τεμάχια (έως 150 γρ./ τμχ.) | <ul style="list-style-type: none"> Το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για φρέσκα (μη κατεψυγμένα) μπουτάκια κοτόπουλου. Αν θέλετε να μαγειρέψετε ολόκληρα μπουτία κοτόπουλου, προσθέστε μη αυτόματα 5-10 λεπτά χρόνο μαγειρέματος, αφού σταματήσει το πρόγραμμα Smart Chef. |
|  Ολόκληρο κοτόπουλο | Ολόκληρο κοτόπουλο Μισό κοτόπουλο | 1000-1800 γρ. >1000 γρ. | <ul style="list-style-type: none"> Μαγειρεύετε μόνο νωπό κοτόπουλο στο Airfryer. Μην μαγειρεύετε κατεψυγμένο κοτόπουλο. Το πρόγραμμα έχει σχεδιαστεί για ένα ολόκληρο κοτόπουλο. |

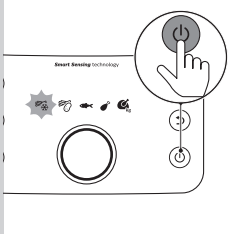
Μαγείρεμα με τα προγράμματα Smart Chef

Προσθέστε καρυκεύματα στα υλικά ανάλογα με τις προτιμήσεις σας. Τοποθετήστε τα τρόφιμα μέσα στο καλάθι και σύρετε το καλάθι μέσα στη συσκευή.

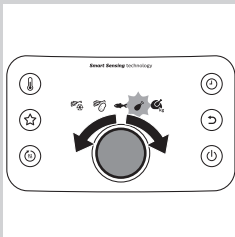


Σημείωση

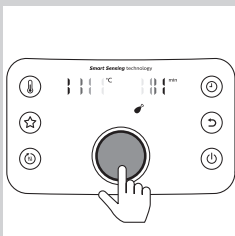
- Μην χρησιμοποιείτε μέλι, σιρόπια ή οποιαδήποτε άλλα υλικά που περιέχουν ζάχαρη για να εμπλουτίσετε το φαγητό σας, γιατί θα ροδίσει πάρα πολύ.



- 1 Πατήστε το κουμπί On/Off  για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



- 2 Για να αλλάξετε το πρόγραμμα Smart Chef, γυρίστε τον διακόπτη QuickControl μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το εικονίδιο που θέλετε.



- 3 Για να επιβεβαιώσετε το πρόγραμμα Smart Chef, πατήστε τον διακόπτη QuickControl.

- » Η συσκευή υπολογίζει αυτόματα την ιδανική θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος. Στην οθόνη εμφανίζεται η πρώτη εκτιμώμενη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος μετά από μερικά λεπτά. Κατά τη διάρκεια αυτού του χρόνου, η συσκευή έχει ήδη ξεκινήσει το μαγείρεμα. Εφόσον στην οθόνη εμφανίζονται εναλλάξ οι γραμμές που αναβοσβήνουν και η θερμοκρασία/ο χρόνος, η συσκευή υπολογίζει ακόμα τον χρόνο μαγειρέματος

και ρυθμίζει αυτόματα τον χρόνο κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Σημείωση

- Για να μαγειρέψετε ένα ολόκληρο κοτόπουλο, ζυγίστε το προτού το βάλετε στο καλάθι. Επιλέξτε το βάρος περιστρέφοντας τον διακόπτη QuickControl και πατώντας τον για επιβεβαίωση.
- Μην τραβάτε προς τα έξω το συρτάρι όσο η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος, ο οποίος υποδεικνύεται από γραμμές που αναβοσβήνουν στην οθόνη. Διαφορετικά, το πρόγραμμα Smart Chef θα σταματήσει και η συσκευή θα επανέλθει στο κύριο μενού. Συνεχίστε το μαγείρεμα με τη μη αυτόματη λειτουργία, καθώς η επανεκκίνηση του προγράμματος Smart Chef με μερικούς μαγειρεμένο φαγητό θα έχει ως αποτέλεσμα μια λανθασμένη εκτίμηση του χρόνου μαγειρέματος.
- Μόλις ολοκληρωθεί η φάση υπολογισμού, η θερμοκρασία και ο χρόνος θα εμφανίζονται συνεχόμενα (χωρίς γραμμές που αναβοσβήνουν) και μπορείτε να ανοίξετε το συρτάρι για να ελέγξετε την κατάσταση του φαγητού.



- 4 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι και δείτε την ένδειξη ανακίνησης να αναβοσβήνει, ανοίξτε το συρτάρι και γυρίστε τα υλικά ή ανακινήστε το καλάθι με τα υλικά. Στη συνέχεια, τοποθετήστε πάλι το καλάθι στη συσκευή.
- 5 Όταν ακούσετε το κουδουνάκι και ο χρονοδιακόπτης φτάσει στο 0, το φαγητό είναι έτοιμο.

Σημείωση

- Εάν το φαγητό σας δεν είναι έτοιμο ή εάν δεν έχει ροδίσει όσο θέλετε, συνεχίστε το μαγείρεμα για μερικά λεπτά ακόμα πατώντας το κουμπί χρονοδιακόπτη (δείτε τα βήματα 11-12 στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").

Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών



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

- 1 Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λωρίδες (πάχους 10 x 10 χιλ./0,4 x 0,4 ίντσες).
- 2 Μουλιάστε τις κομμένες πατάτες σε ένα μπολ με χλιαρό νερό (~40 °C/100 °F) για 3 λεπτά.
- 3 Αδειάστε το νερό και σκουπίστε τις πατάτες με πετσέτα ή χαρτί κουζίνας.
- 4 Ρίξτε 1-3 κουταλιές 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.

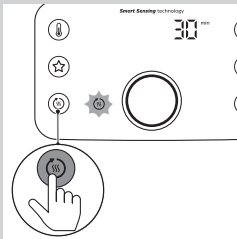
6 Βάλτε τις πατάτες στο καλάθι.


7 Ξεκινήστε το πρόγραμμα Smart Chef για σπιτικές τηγανητές πατάτες . Όταν πρέπει να ανακινήσετε τις πατάτες, θα ακούσετε το κουδουνάκι του χρονοδιακόπτη και θα δείτε το εικονίδιο ανακίνησης  να αναβοσβήνει στην οθόνη.

Σημείωση

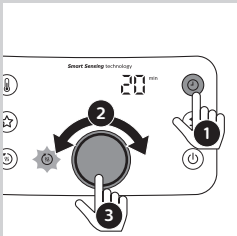
- Ανατρέξτε στο κεφάλαιο "Πίνακας τροφίμων για τα προγράμματα Smart Chef" για τις σωστές ποσότητες.


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 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 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 έξοδο από τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, πατήστε το κουμπί επιστροφής  ή το κουμπί On/Off .

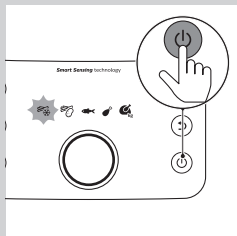
Συμβουλή

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

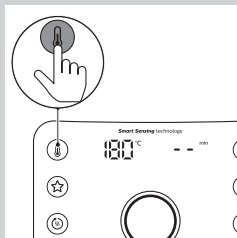
Σημείωση

- Αν ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος (η ένδειξη διατήρησης θερμοκρασίας ανάβει σταθερά), 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.

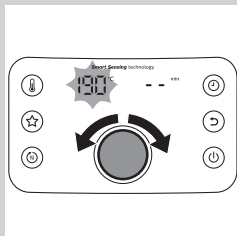
Αποθηκεύστε τις αγαπημένες σας ρυθμίσεις



- 1 Πατήστε το κουμπί On/Off  για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.

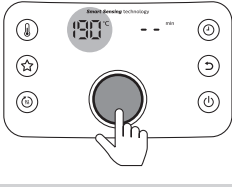


- 2 Πατήστε το κουμπί θερμοκρασίας .

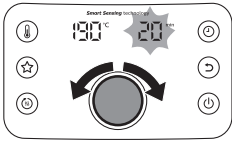


- 3 Γυρίστε τον διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε τη θερμοκρασία.

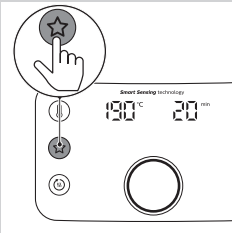
- 4 Πατήστε τον διακόπτη QuickControl για να επιβεβαιώσετε την επιλεγμένη θερμοκρασία.



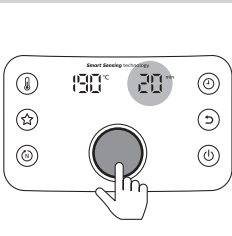
- 5 Γυρίστε τον διακόπτη QuickControl για να επιλέξετε τον χρόνο.



- 6 Πατήστε το κουμπί αγαπημένων (☆) για να αποθηκεύσετε τη ρύθμισή σας. Θα ακούσετε ένα ηχητικό σήμα μετά την αποθήκευση της ρύθμισης.

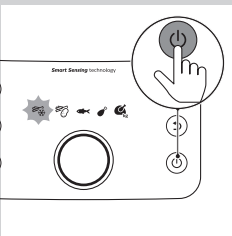


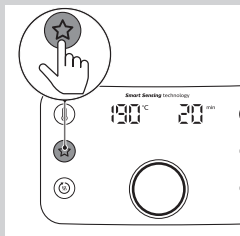
- 7 Πατήστε τον διακόπτη QuickControl για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.



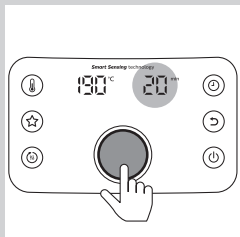
Μαγείρεμα με μια αγαπημένη ρύθμιση

- 1 Πατήστε το κουμπί On/Off (⏻) για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.





2 Πατήστε το κουμπί αγαπημένων (☆).



3 Πατήστε τον διακόπτη QuickControl για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Σημείωση

- Μπορείτε να αντικαταστήσετε την αγαπημένη σας ρύθμιση, εφαρμόζοντας την ίδια διαδικασία που αναφέρθηκε παραπάνω.
- Εάν πατήσετε το κουμπί αγαπημένων στη μη αυτόματη λειτουργία, η αγαπημένη σας ρύθμιση θα αντικατασταθεί. Για να εφαρμόσετε την αγαπημένη σας ρύθμιση, πατήστε το κουμπί επιστροφής για να εξέλθετε πρώτα από τη μη αυτόματη λειτουργία.
- Για έξοδο από τη λειτουργία αγαπημένων, πατήστε το κουμπί επιστροφής (⊖).
- Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος με τη λειτουργία αγαπημένων, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή τον χρόνο πατώντας το κουμπί θερμοκρασίας ή τον χρονοδιακόπτη. Η αλλαγή δεν θα αντικαταστήσει την αποθηκευμένη ρύθμιση αγαπημένων.

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 On/Off (⏻) 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 μειωτή 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").

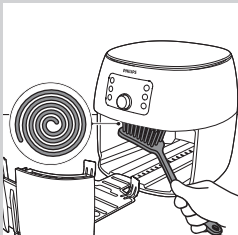
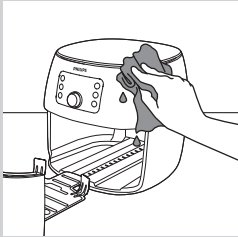
Συμβουλή

- 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.

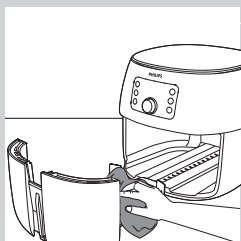
- 4 Σκουπίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Σημείωση

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






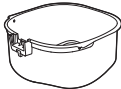


- 5 Καθαρίστε την αντίσταση με μια βούρτσα καθαρισμού, για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.



- 6 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με καυτό νερό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Πίνακας καθαρισμού

| |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

Αποθήκευση

- 1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη 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 απορρίπτεται μαζί με τα συνήθη οικιακά απορρίμματα (2012/19/ΕΕ).
- 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 αγγίξετε 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. |

| Αιτία | Πιθανή αιτία | Λύση |
|---|---|---|
| | | <p>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:</p>  <p>Από τη στιγμή που γνωρίζετε αυτά τα ζεστά σημεία και δεν τα αγγίζετε, η συσκευή είναι απολύτως ασφαλής για χρήση.</p> |
| <p>Οι σπιτικές τηγανητές πατάτες δεν είναι όπως τις περιμένα.</p> | <p>Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.</p> | <p>Για τέλειο αποτέλεσμα, χρησιμοποιήστε φρέσκες, αμυλώδεις πατάτες. Αν χρειάζεται να φυλάξετε τις πατάτες, μην τις αποθηκεύετε σε κρύο περιβάλλον (π.χ. στο ψυγείο). Επιλέγετε πατάτες στη συσκευασία των οποίων αναγράφεται ότι είναι κατάλληλες για τηγάνισμα.</p> |
| | <p>Η ποσότητα των υλικών που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.</p> | <p>Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη για την παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών (ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων για τα προγράμματα Smart Chef" ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή Airfryer).</p> |
| | <p>Ορισμένοι τύποι υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου μαγειρέματος.</p> | <p>Ακολουθήστε τις οδηγίες σε αυτό το εγχειρίδιο χρήστη για την παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών (ανατρέξτε στην ενότητα "Πίνακας τροφίμων για τα προγράμματα Smart Chef" ή κατεβάστε τη δωρεάν εφαρμογή Airfryer).</p> |
| <p>Το Airfryer δεν ενεργοποιείται.</p> | <p>Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.</p> | <p>Βεβαιωθείτε ότι έχετε εισάγει σωστά το φις στην πρίζα.</p> |
| | <p>Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.</p> | <p>Το Airfryer έχει υψηλή ισχύ. Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες.</p> |
| <p>Μετά την έναρξη ενός προγράμματος Smart Chef, η συσκευή διέκοψε τη φάση υπολογισμού.</p> | <p>Η θερμοκρασία του θαλάμου μαγειρέματος είναι πολύ υψηλή είτε επειδή η συσκευή προθερμαίνεται είτε δεν έχει κρυώσει αρκετά μεταξύ δύο δόσεων.</p> | <p>Αφήστε το συρτάρι ανοιχτό για μερικά λεπτά, για να κρυώσει. Κλείστε το και ξεκινήστε ξανά το πρόγραμμα Smart Chef.</p> |
| | <p>Το συρτάρι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της φάσης υπολογισμού.</p> | <p>Κλείστε το συρτάρι και συνεχίστε το μαγείρεμα με τη μη αυτόματη λειτουργία.</p> |

| Αιτία | Πιθανή αιτία | Λύση |
|--|---|--|
| | Το συρτάρι δεν έχει κλείσει καλά. | Φροντίστε να κλείσετε καλά το συρτάρι. |
| Η συσκευή σταμάτησε το μαγείρεμα με το πρόγραμμα Smart Chef. | Το συρτάρι είναι ανοιχτό κατά τη διάρκεια της φάσης υπολογισμού. | Μην τραβάτε προς τα έξω το συρτάρι όσο η συσκευή υπολογίζει τον χρόνο μαγειρέματος, ο οποίος υποδεικνύεται από γραμμές που αναβοσβήνουν στην οθόνη. |
| 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. |

