

PHILIPS

HD9620, HD9621
HD9622, HD9623
HD9627



User manual

TABLE OF CONTENTS

Important	3
Electromagnetic fields (EMF)	5
Introduction	6
General description	6
Before first use	8
Preparing for use	8
Placing the removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)	8
Placing the EasyClick handle	9
Food table	10
Using the appliance	11
Airfrying	11
Making home-made fries	14
Using the double-layer rack (HD9627, HD9622 only)	15
Using the non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only)	16
Using the splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)	16
Cleaning	17
Cleaning table	18
Storage	19
Recycling	19
Guarantee and support	19
Troubleshooting	20

Important

Read this important information carefully before you use the appliance and save it for future reference.

Danger

- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the power cord or the appliance itself is damaged.
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Keep the power cord away from hot surfaces.

- Only connect the appliance to an earthed wall outlet. Always make sure that the plug is inserted into the wall outlet properly.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual.
- During hot airfrying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- The Airfryer accessories become hot when you use them in the Airfryer. Be careful when you handle them.



Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for

examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.

- Let the basket and non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only) cool down before you exchange or remove the EasyClick handle.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Do not overfill the basket. Only fill the basket to the MAX indication.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- After having removed the pan with the basket from the appliance, please put the pan with the basket on a suitable surface and let it rest for at least 30 seconds before removing the basket from the pan.
- Noise level: $L_c \leq 65$ dB(A).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding electromagnetic fields.

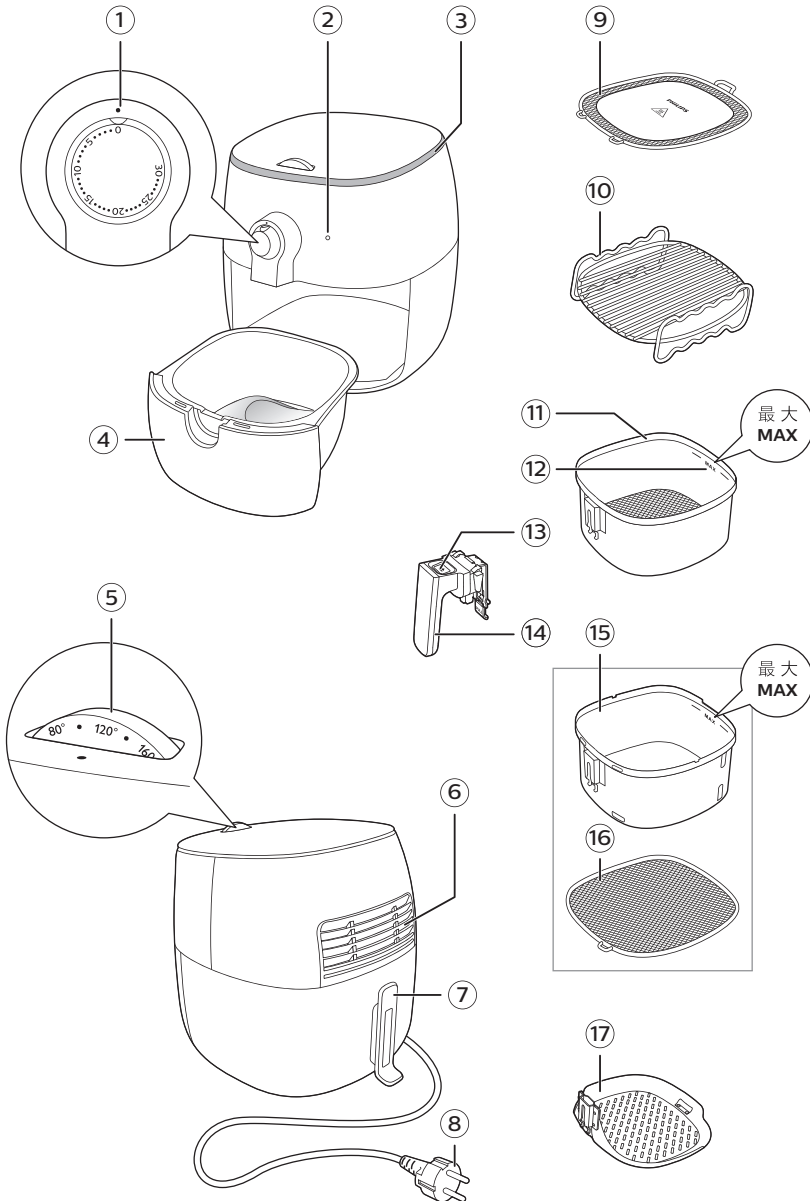
Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Your new Airfryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The Airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (TurboStar rapid air technology) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients. For more inspiration, recipes and information about the Airfryer, visit www.philips.com/kitchen or download the free Airfryer App for IOS® or Android™.

General description

- 1 Timer/power-on knob
- 2 Heating-up light
- 3 Air inlet
- 4 Pan
- 5 Temperature control knob
- 6 Air outlets
- 7 Cord storage wrap
- 8 Power cord
- 9 Splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)
- 10 Double-layer rack (HD9627, HD9622 only)
- 11 Basket with fixed mesh bottom (HD9620 only)
- 12 MAX indication
- 13 Basket release button
- 14 EasyClick handle
- 15 Basket with removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)
- 16 Removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)
- 17 Non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only)

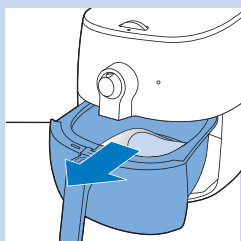


Before first use

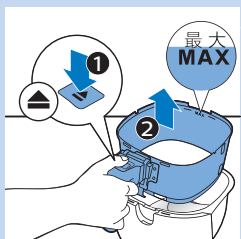
- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning table.

Preparing for use

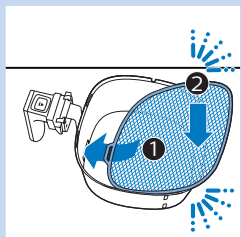
Placing the removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)



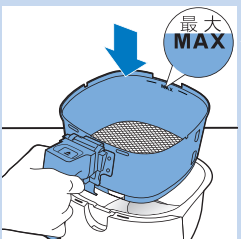
- 1 Remove the pan from the appliance.



- 2 Put the pan with the basket on a suitable surface, press the basket release button and lift the basket out of the pan.



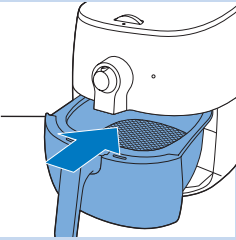
- 3 Insert the hook of the mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ('click' on both sides).



- 4 Put the basket back into the pan.

Note

- Never use the pan without the basket in it.



- Slide the pan back into the appliance.

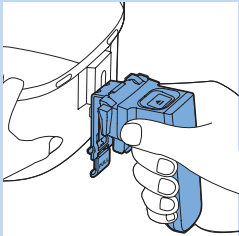
Placing the EasyClick handle

Warning

- Always make sure the basket and the handle have cooled down before you attach or detach the EasyClick handle.

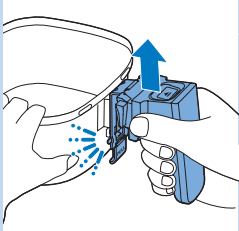
Note

- The EasyClick handle also fits to the non-stick grill pan (HD9627/HD9623 only). It helps you clean and store the appliance in an easy way.



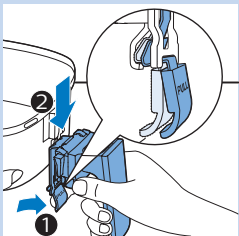
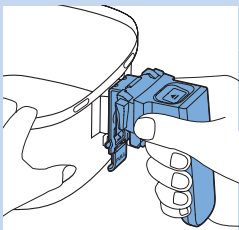
To attach the EasyClick handle:

- Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand.
- Slide the handle into the opening on the basket from below until it locks into place ('click').



To detach the EasyClick handle:

- Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand.



- Pull gently with your finger on the red release tab while pulling the handle straight down.

Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.



Note

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.

Ingredients	Min.- max. amount (grams)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake/ Turn	Additional information
Frozen fries	200-800	11-25	180	Shake halfway	
Home-made fries (1/2cm / 1/4 in thick)	200-800	12-25	180	Shake halfway	Soak 30 min. in water, dry then add 1/2 tbsp of oil.
Potato wedges	200-800	15-27	180	Shake halfway	Soak 30 min. in water, dry then add 1/2 tbsp of oil.
Frozen snacks (e.g. spring rolls, chicken nuggets)	100-400	6-10	200	Turn or shake halfway	For the cooking times, refer to the instructions on the packaging of the snack. Time compared to oven should be halved.
Pork chops	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Sausages	100-500	3-15	160		
Drumsticks	100-500	15-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Use a baking tray or oven dish.
Muffins	80-300	8-13	180		Use heat-proof silicone muffin cups.
Cake	200-400	15-25	160		Use a cake pan.
Mixed veggies	100-500	8-12	180		
Pre-baked toast/bread rolls	50-200	3-6	200		
Fresh bread rolls/bread	100-500	12-25	180		

Ingredients	Min.- max. amount (grams)	Time (minutes)	Temperature (°C)	Shake/ Turn	Additional information
Fish	150-400	10-18	200		
Shellfish	100-400	7-15	180		
Chicken bread crumbed	100-300	8-15	180		Add oil to the breadcrumbs.

Using the appliance

Airfrying



! Caution

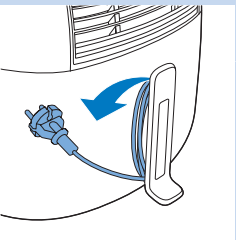
- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Only hold the pan by the basket handle.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

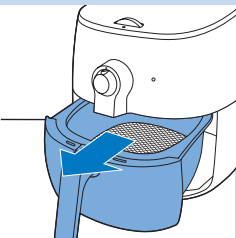
☰ Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.

- 2 Unwind the power cord from the cord storage wrap.
- 3 Put the plug in the wall outlet.



- 4 Remove the pan from the appliance.

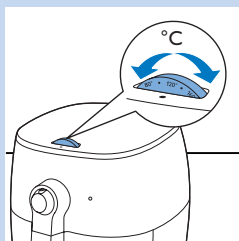




5 Put the ingredients in the basket.

Note

- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overflow the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously. Home-made fries and drumsticks, for example, can be cooked simultaneously because they require the same settings.



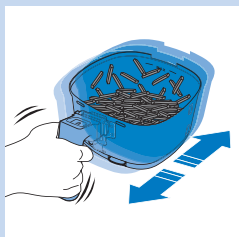
6 If the basket or non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only) is placed back into the pan, slide the pan back into the appliance. Turn the temperature control knob to the required temperature.



7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance.

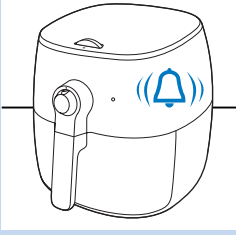
Note

- The heating-up light goes on. During use the heating-up light goes on from time to time. This indicates that the appliance is heating up to the right temperature.
- The timer continues to count down the set cooking time.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, remove the pan from the appliance and shake it over the sink. Then slide the pan back into the appliance. To reduce the weight, you can also remove the basket from the pan.
- Be careful not to press the basket release button while shaking.



Tip

- If you set the timer to half the cooking time, when you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.



- 8** When you hear the timer bell, the set cooking time has elapsed. You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the power-on knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.

Note

- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- If you prepare several batches of fatty ingredients (e.g. drumsticks, sausages or hamburgers), carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket in the pan.

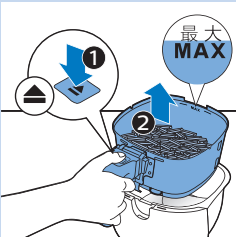


- 9** Remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

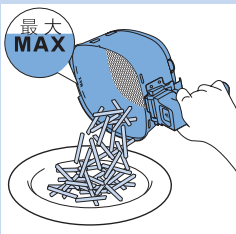
- 10** Check if the ingredients are ready.

Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer for a few extra minutes.
- After hot airfrying, the pan, basket, accessories, housing and ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the basket, steam may escape from the pan.



- 11** Press the basket release button and lift the basket out of the pan.



- 12** Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket with ingredients from the pan to serve as hot oil or rendered fat may be in bottom of the pan.

Note

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out ingredients.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, slightly floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 500 grams for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
- Shake the basket 2-3 times during the airfrying process.

1 Peel the potatoes and cut into sticks (1/2cm / 1/4 in thick).

2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.

3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.

4 Pour a half tablespoon of cooking oil in the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.

5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.



Note

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.

6 Put the sticks in the basket.

7 Fry the potato sticks and shake the basket halfway through the airfrying process. Shake 2-3 times if you prepare more than 400g of fries.



Note

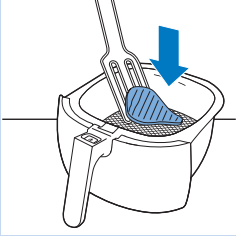
- Consult the chapter "Food table" for the right quantities and cooking times.

Using the double-layer rack (HD9627, HD9622 only)

Use the double-layer rack to maximize your cooking space.

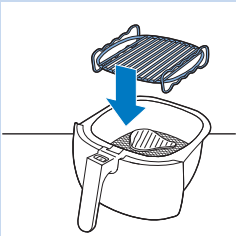
Note

- If cooking different ingredients at the same time, make sure that the cooking temperature and time is the same for each type of ingredient.
- Always position meats on lower level and vegetables above to avoid cross contamination of food or unsafe transfer of meat juices or partially cooked foods.

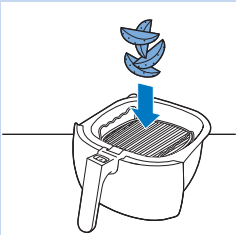


1 Follow steps 1 to 4 of section 'Airfrying'.

2 Put one half of the ingredients in the basket.



3 Place the double-layer rack in the basket.



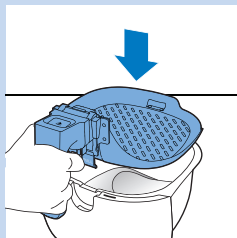
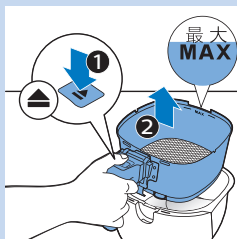
4 Put the second half of the ingredients onto the double-layer rack.

5 Follow steps 6 to 12 of section 'Airfrying'.

Warning

- The double-layer rack becomes very hot during use. Wear oven gloves when you remove the double-layer rack from the basket.

Using the non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only)



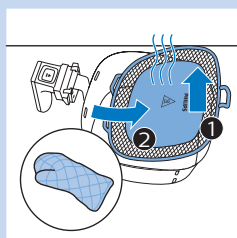
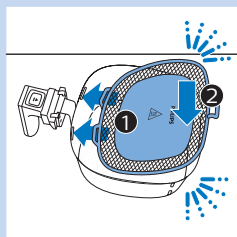
- 1 Follow steps 1 to 3 of section 'Airfrying'.
- 2 Press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- 3 Attach the EasyClick handle to the non-stick grill pan (see 'Placing the EasyClick handle').
- 4 Place the non-stick grill pan in the pan.
- 5 Put the ingredients on the non-stick grill pan.
- 6 Follow steps 6 to 12 of section 'Airfrying'.

Using the splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)

Use the splatter-proof lid if you are cooking light-weight ingredients in order to keep them in the basket, fatty ingredients or to reduce the speed of browning.

Note

- When using the splatter-proof lid, you may need more time to reach the same level of browning and doneness.



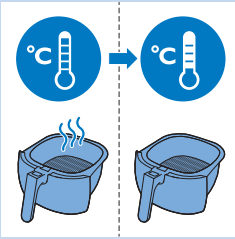
- 1 Follow steps 1 to 5 of section 'Airfrying'.
- 2 Hold the lid with the top side facing you. Insert the two hooks of the lid into the two slots on the front side of the basket. Push the lid down until it locks into position ('click' on both sides).
- 3 Proceed with step 6 to 9 of section 'Airfrying'.
- 4 Carefully remove the splatter-proof lid.

Warning

- The splatter-proof lid is very hot. Wear oven gloves when you remove it.

- 5 Proceed with step 10 to 12 of section 'Airfrying'.

Cleaning



Warning

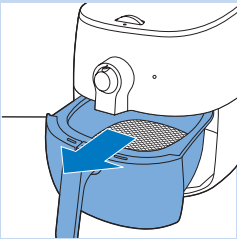
- Let the basket, pan, accessories and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- The pan, basket and inside of appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use to prevent smoke.

- 1** Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down for 10 minutes.

Tip

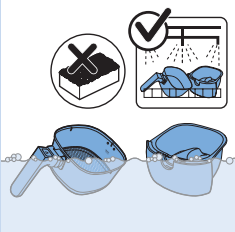
- Remove the pan and the basket to let the Airfryer cool down more quickly.

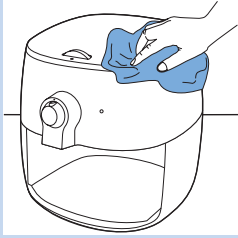


- 2** Clean the pan, basket, non-stick grill pan and splatter-proof lid in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'cleaning table').

Tip

- If food residues stuck to the pan, double-layer rack or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10-15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or basket and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
- If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.





3 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.









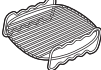
4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

5 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.



6 Clean the inside of the appliance with a moist cloth.

Cleaning table

			
HD9622/45 , HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Wrap the power cord onto the cord storage wrap.



Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the drawer on the front part of the appliance as it can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of the drawer.

Recycling




- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU).
- Follow your country's rules for the separate collection of electrical and electronic products. Correct disposal helps prevent negative consequences for the environment and human health.

Guarantee and support

If you need information or support, please visit **www.philips.com/support** or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, basket, double-rack layer, non-stick grill pan and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh, slightly floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, you hear the sound of the working fan. If you do not hear this sound, check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	You have set the timer to a time shorter than 5 minutes.	Set the timer to a time of 5 minutes or more.

Problem	Possible cause	Solution
	Several appliances are connected to one outlet.	Try a different outlet and check the fuses. The Airfryer has a power of 1425W.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	The oil or rendered fat in the pan may cause white smoke and the pan may get hotter than usual. You can carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking. You can also place the splatter-proof lid on the basket.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and basket thoroughly after every use.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Place the splatter-proof lid on the basket.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.

INDHOLDSFORTEGNELSE

Vigtigt!	23
Elektromagnetiske felter (EMF)	25
Introduktion	26
Generel beskrivelse	26
Før apparatet tages i brug	28
Klargøring	28
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund (kun HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	28
Placering af EasyClick-håndgrebet	29
Tabel over madvarer	30
Sådan bruges apparatet	31
Airfrying	31
Sådan laver du hjemmelavede pommes frites	34
Sådan bruges risten med to lag (kun HD9627, HD9622)	35
Sådan bruges slip-let-grillpanden (kun HD9627, HD9623)	36
Sådan bruges det stænkfri låg (kun HD9622/45, HD9621/45)	36
Rengøring	37
Rengøringsskema	38
Opbevaring	39
Genbrug	39
Reklamationsret og support	39
Fejlfinding	39

Vigtigt!

Læs disse vigtige oplysninger omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem dem til eventuelt senere brug.

Fare

- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forhindre kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Hæld ikke olie på gryden, da dette kan udgøre en brandfare.
- Apparatet må aldrig kommes ned i vand eller andre væsker, ej heller skylles under vandhanen.

Advarsel

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Dette apparat kan bruges af børn fra 8 år og opefter og personer med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner eller manglende erfaring og viden, hvis de er blevet instrueret i sikker brug af apparatet og forstår de medfølgende risici. Lad ikke børn lege med apparatet. Rengøring og vedligeholdelse må ikke foretages af børn, medmindre de er over 8 år gamle og under opsyn.
- Hold apparatet og dets ledning uden for rækkevidde af børn under 8 år.



- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Sørg altid for, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- Anbring og brug altid apparatet på et stabilt, plant og vandret underlag.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive betjent af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.
- Anbring ikke apparatet op ad en væg eller mod andre apparater. Hav mindst 10 cm fri plads på bagsiden og siderne samt 10 cm frirum over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen.
- Under varm luftstegning, frigives varm damp gennem luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug.
- Airfryer-tilbehøret bliver varmt, når du bruger det i Airfryeren. Vær forsigtig, når du håndterer det.

Forsigtig

- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, i bed and breakfast-værelser eller andre værelser til udlejning.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at

reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.

- Lad kurven og slip-let-grillpanden (kun HD9627, HD9623) køle af, før du skifter eller fjerner EasyClick-håndgrebet.
- Dette apparat er beregnet til at blive brugt ved omgivende temperaturer på mellem 5 °C og 40 °C.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du håndterer eller rengør det.
- Fyld ikke for meget i kurven. Fyld kun kurven til MAX-mærket.
- Sørg for, at de ingredienser, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldenbrune og ikke mørke eller brune. Fjern branke dele. Steg ikke friske kartofler ved temperaturer over 180 °C (for at minimere dannelsen af acrylamid).
- Efter at have fjernet gryden med kurven fra apparatet skal du sætte gryden med kurven på et passende underlag og lade den hvile i mindst 30 sekunder, før du tager kurven ud af gryden.
- Vær forsigtig ved rengøring af det øverste område af tilberedningskammeret: varmt varmelegeme, kanten af metaldelene.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i brugervejledningen, og benyt kun originalt tilbehør.

Elektromagnetiske felter (EMF)

Dette Philips-apparat overholder alle branchens gældende standarder og regler angående elektromagnetiske felter.

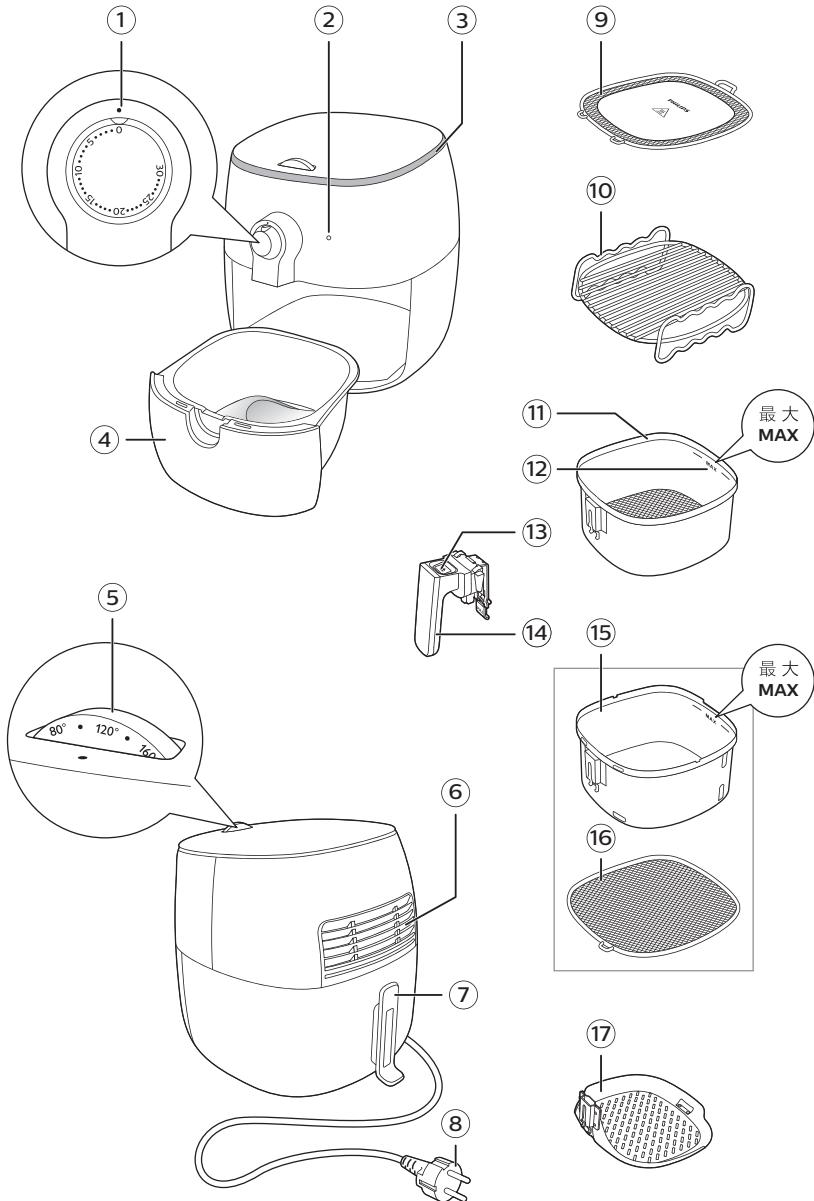
Introduktion

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! Få alle fordele af den support, som Philips tilbyder, ved at registrere dit produkt på www.philips.com/welcome

Med din nye Airfryer kan du tilberede dine yndlingsingredienser og snacks på en sundere måde. Airfryer anvender varm luft kombineret med højhastighedsluftcirkulation (TurboStar rapid air technology) og en grill til at tilberede en lang række velsmagende retter på en sund, hurtig og nem måde. Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang, og der er ingen grund til at tilsætte olie ved de fleste af ingredienserne. Du kan få mere inspiration, opskrifter og information om Airfryer ved at besøge www.philips.com/kitchen eller downloade den gratis Airfryer App til IOS® og Android™.

Generel beskrivelse

- 1 Timer / tænd/sluk-knap
- 2 Opvarmingsindikator
- 3 Luftindtag
- 4 Pande
- 5 Kontrolknap til temperatur
- 6 Luftudtag
- 7 Opruller til ledningsopbevaring
- 8 Netledning
- 9 Stænkfrit låg (kun HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Rist med to lag (kun HD9627, HD9622)
- 11 Kurv med fast trådnetbund (kun HD9620)
- 12 MAX-markering
- 13 Udløsningsknap til kurv
- 14 EasyClick-håndgreb
- 15 Kurv med aftagelig trådnetbund (kun HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Aftagelig trådnetbund (kun HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Slip-let-grillpande (kun HD9627, HD9623)

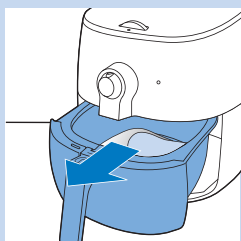


Før apparatet tages i brug

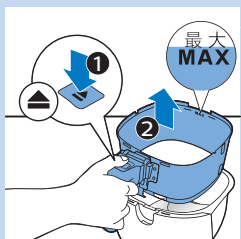
- 1 Fjern al emballagen.
- 2 Fjern alle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengør grundigt apparatet, inden det tages i brug første gang, som angivet i rengøringskemaet.

Klargøring

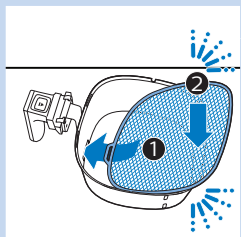
Anbringelse af den aftagelige trådnetbund (kun HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



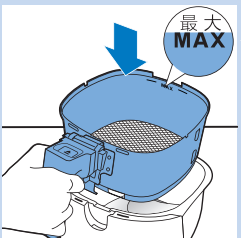
- 1 Fjern gryden fra apparatet.



- 2 Sæt gryden med kurven på et passende underlag, tryk på kurvens udløserknop, og løft kurven ud af gryden.



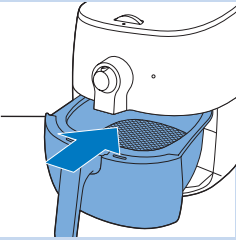
- 3 Sæt trådnetbundens krog i stikket nederst på højre side af kurven. Skub trådnetbunden ned, indtil den låser på plads ("klik" på begge sider).



- 4 Sæt kurven tilbage i gryden.

Bemærk

- Brug aldrig gryden uden kurven.



- 5 Skub gryden tilbage i din Airfryer.

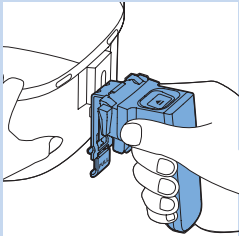
Placering af EasyClick-håndgrebet

⚠ Advarsel

- Sørg altid for, at kurven og håndgrebet er kølet ned, før du tilslutter eller tager EasyClick-håndgrebet af.

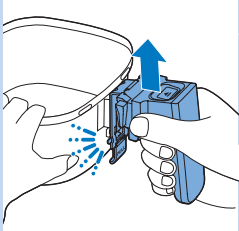
☰ Bemærk

- EasyClick-håndgrebet passer også til slip-let-grillpanden (kun HD9627/HD9623). Det hjælper dig med at rengøre og opbevare apparatet på en nem måde.



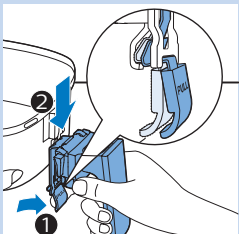
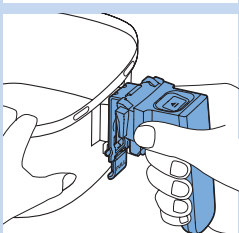
Sådan fastgøres EasyClick-håndgrebet:

- 1 Hold kurven med den ene hånd og håndgrebet med den anden hånd.
- 2 Skub håndgrebet ind i kurvens åbning nedefra, indtil det låser på plads ("klikker").



Sådan tages EasyClick-håndgrebet af:

- 1 Hold kurven med den ene hånd og håndgrebet med den anden hånd.
- 2 Træk forsigtigt med fingeren på den røde udløserknop, mens du trækker håndgrebet lige ned.



Tabel over madvarer

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til den type mad, du vil tilberede.



Bemærk

- Vær opmærksom på, at disse indstillinger er vejledende. Eftersom ingredienser afviger i oprindelse, størrelse, form og fremstilling, kan vi ikke garantere nogen optimal indstilling for dine ingredienser.

Ingredienser	Min. – maks. Mængde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Ryst/vend	Yderligere oplysninger
Frosne pommes frites	200-800	11-25	180	Rystes halvvejs i processen	
Hjemmelavede pommes frites (1/2 cm / 1/4 cm tykke)	200-800	12-25	180	Rystes halvvejs i processen	Lad dem trække 30 min. i vand, tørre, og tilsæt derefter 1/2 teskefulde olie.
Kartoffelbåde	200-800	15-27	180	Rystes halvvejs i processen	Lad dem trække 30 min. i vand, tørre, og tilsæt derefter 1/2 teskefulde olie.
Frosne snacks (f.eks. forårsruller, kyllingenuggets)	100-400	6-10	200	Vend eller ryst halvvejs igennem	Tilberedningstider kan ses i vejledningen på snackens emballage. I forhold til ovn skal tilberedningstiden halveres.
Svinekoteletter	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Pølser	100-500	3-15	160		
Kyllingelår	100-500	15-22	180		
Kyllingebryst	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Brug en bageplade eller et ildfast fad.
Muffins	80-300	8-13	180		Brug ildfaste muffinforme af silikone.

Ingredienser	Min. – maks. Mængde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Ryst/vend	Yderligere oplysninger
Kage	200-400	15-25	160		Brug en kageform.
Blandede grøntsager	100-500	8-12	180		
Forbagte ristede brød/ rundstykker	50-200	3-6	200		
Friske rundstykker/ brød	100-500	12-25	180		
Fisk	150-400	10-18	200		
Skaldyr	100-400	7-15	180		
Kylling vendt i brødkrummer	100-300	8-15	180		Tilsæt olie til raspen.

Sådan bruges apparatet

Airfrying



! Forsigtig

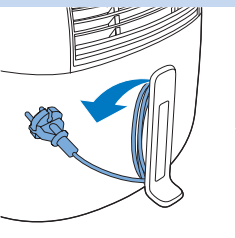
- Dette er en Airfryer, der fungerer ved hjælp af varm luft. Hæld ikke olie eller andet stegefedt i gryden.
- Undgå at berøre varme overflader. Benyt håndgreb eller knapper. Hold kun gryden i kurvens håndgreb.
- Dette apparat er kun til almindelig husholdningsbrug.
- Dette apparat ryger måske en lille smule, når det tages i brug første gang. Dette er normalt.
- Forvarmning af apparatet er ikke nødvendig.

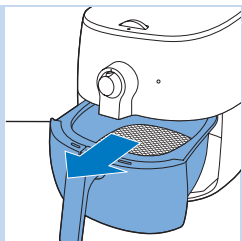
- 1 Stil apparatet på et stabilt, vandret, plant og varmfest underlag.

☰ Bemærk

- Placer ikke noget oven på eller på siden af apparatet. Dette kan blokere luftstrømmen og påvirke stegeresultatet.

- 2 Rul netledningen ud af ledningsopbevaringen.
- 3 Sæt stikket i stikkontakten.





4 Fjern gryden fra apparatet.

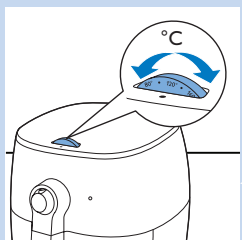


5 Læg ingredienserne i kurven.

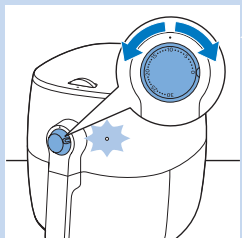


Bemærk

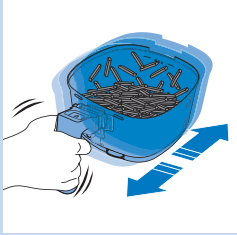
- Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Se "madtabellen" for de rigtige mængder og omtrentlige tilberedningstider.
- Overstig ikke den mængde, der fremgår af "madtabellen" og fyld kurven op over MAX-mærket, da dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.
- Hvis du vil tilberede forskellige ingredienser på samme tid, skal du kontrollere de foreslåede tilberedningstider for hver ingrediens, inden du begynder at koge dem samtidigt. Hjemmelavede pommes frites og underlår kan f.eks. laves samtidigt, fordi de kræver de samme indstillinger.



6 Hvis kurven eller slip-let-grillpanden (kun HD9627, HD9623) sættes tilbage i gryden, skubbes gryden tilbage i apparatet. Drej temperaturvælgeren til den ønskede temperatur.



7 Sæt timer-knappen på den ønskede tilberedningstid for at tænde for apparatet.

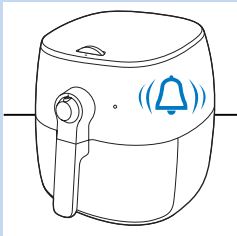


Bemærk

- Opvarmningsindikatoren tænder. Under brug tændes opvarmningsindikatoren af og til. Dette angiver, at apparatet varmer op til den rette temperatur.
- Timeren fortsætter med at tælle ned i forhold til den indstillede tilberedningstid.
- Visse ingredienser skal rystes eller vendes, når halvdelen af tilberedningstiden er gået (se "madtabel"). For at ryste ingredienserne skal du tage gryden ud af apparatet og ryste den over vasken. Skub derefter gryden tilbage i apparatet. Du kan reducere vægten ved også at fjerne kurven fra gryden.
- Sørg for ikke at trykke på kurvens udløserknap, når du ryster den.

Tip

- Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, så er det på tide at ryste eller vende ingredienserne, når du hører timerklokken. Husk at indstille timeren til den resterende tilberedningstid.



- 8** Når du hører timerklokken, er tilberedningstiden udløbet. Du kan også slukke for apparatet manuelt. For at gøre dette skal du dreje tænd/sluk-knappen til 0 (mod uret). Dette kræver lidt mere styrke end at dreje med uret.

Bemærk

- Overskydende olie fra ingredienserne opsamles på bunden af gryden.
- Hvis du laver flere portioner af fedtholdige ingredienser (f.eks. underlår, pølser og burgere), så hæld forsigtigt den overskydende olie eller afsmeltede fedt fra panden efter hver portion eller før rystning eller udskiftning af kurven i gryden.

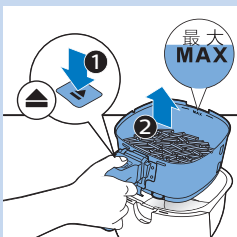


- 9** Fjern gryden fra apparatet, og placer den på et varrefast underlag.

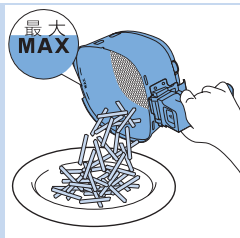
- 10** Kontroller, at alle ingredienser er klar.

Bemærk

- Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.
- Efter varm luftstegning er gryde, kurv, tilbehør, kabinet og ingredienser varme. Afhængigt af typen af ingredienser i kurven kan der slippe damp ud af gryden.



- 11** Tryk på kurvens udløserknap og løft kurven ud af gryden.



12 Tøm kurven ud i en skål eller på en tallerken. Fjern altid kurven med ingredienser fra gryden, når du serverer, idet der kan være varm olie eller afsmeltet fedt i bunden af gryden.

Bemærk

- Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op.

Sådan laver du hjemmelavede pommes frites

Sådan laver du gode, hjemmelavede pommes frites i Airfryer:

- Vælg en kartoffelsort, der er velegnet til pommes frites, f.eks. friske, let melede kartofler.
- Det er bedst at luftstege pommes frites i portioner på op til 500 gram for at få et ensartet resultat. Større pommes frites har tendens til at være mindre sprøde end små pommes frites.
- Ryst kurven 2-3 gange under luftstegningsprocessen.

1 Skræl kartoflerne, og skær dem i stave (1/2 cm / 1/4 cm tykke).

2 Læg kartoffelstavene i en skål med vand i mindst 30 minutter.

3 Tøm skålen og tør kartoffelstavene med et viskestykke eller køkkenrulle.

4 Hæld en halv spiseskefuld olivenolie i en skål, tilsæt stavene og bland, indtil stavene er indsmurt i olie.

5 Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et fladt køkkenredskab, så overskydende olie forbliver i skålen.

Bemærk

- Vend ikke kurven, og hæld alle stavene i på én gang – således undgår du, at overskydende olie ender i gryden.

6 Tilsæt stavene til kurven.

7 Steg kartoffelstavene, og ryst kurven halvvejs gennem luftstegningsprocessen. Ryst 2-3 gange, hvis du tilbereder mere end 400 g pommes frites.

Bemærk

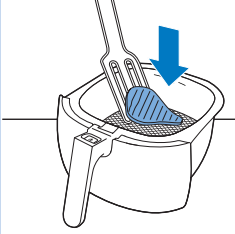
- Se kapitlet "Madtabel" for de anbefalede mængder og tilberedningstider.

Sådan bruges risten med to lag (kun HD9627, HD9622)

Brug risten med to lag til at optimere pladsen til madlavning.

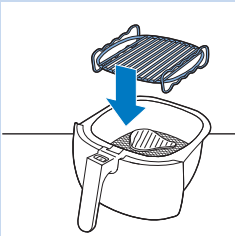
Bemærk

- Hvis du tilbereder forskellige ingredienser på én gang, skal du sørge for, at temperaturen og tilberedningstiden er den samme for hver type ingrediens.
- Placer altid kød nederst og grøntsager øverst for at undgå krydskontaminering af fødevarer eller usikker overførsel af kødsaft eller delvist tilberedte retter.

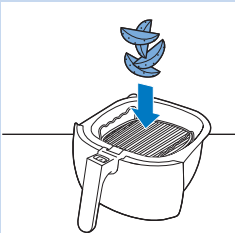


1 Følg trin 1 til 4 i afsnittet "Airfrying".

2 Læg den ene halvdel af ingredienserne i kurven.



3 Placer risten med to lag i kurven.



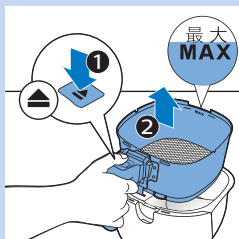
4 Læg den anden halvdel af ingredienserne på risten med to lag.

5 Følg trin 6 til 12 i afsnittet "Airfrying".

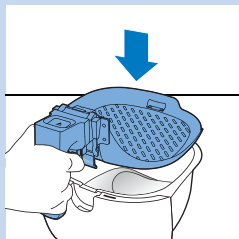
Advarsel

- Risten med to lag bliver meget varm under brug. Bær ovenhandsker, når du fjerner risten med to lag fra kurven.

Sådan bruges slip-let-grillpanden (kun HD9627, HD9623)



- 1 Følg trin 1 til 3 i afsnittet "Airfrying".
- 2 Tryk på kurvens udløserknop, og løft kurven ud af gryden.



- 3 Fastgør EasyClick-håndgrebet til slip-let-grillpanden (se "Placering af EasyClick-håndgrebet").
- 4 Anbring slip-let-grillpanden i gryden.
- 5 Læg ingredienserne på slip-let-grillpanden.
- 6 Følg trin 6 til 12 i afsnittet "Airfrying".

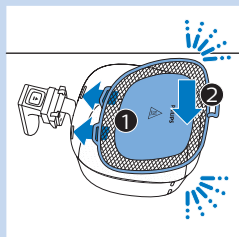
Sådan bruges det stænkfri låg (kun HD9622/45, HD9621/45)

Brug det stænkfri låg, hvis du tilbereder lette ingredienser, for at holde dem nede i kurven, fede ingredienser, eller hvis du vil mindske hastigheden af ristning.

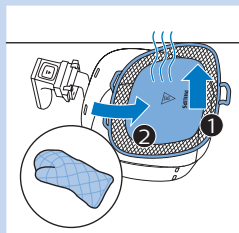


Bemærk

- Hvis du bruger det stænkfri låg, kan det tage længere tid at nå det færdige resultat af f.eks. ristning.



- 1 Følg trin 1 til 5 i afsnittet "Airfrying".
- 2 Hold låget med oversiden vendt mod dig. Indsæt lågets to kroge i de to huller på forsiden af kurven. Tryk låget ned, indtil det låser på plads ("klikker" på begge sider).
- 3 Følg trin 6 til 9 i afsnittet "Airfrying".



- 4 Fjern forsigtigt det stænkfri låg.

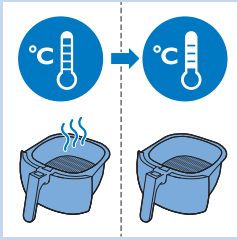


Advarsel

- Det stænkfri låg er meget varmt. Bær ovenhandsker, når du fjerner det.

- 5 Følg trin 10 til 12 i afsnittet "Airfrying".

Rengøring



⚠ Advarsel

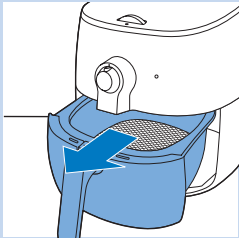
- Lad kurven, gryden, tilbehøret og indersiden af apparatet køle helt af, inden du begynder at rengøre.
- Gryden, kurven og indersiden af apparatet har en slip-let-belægning. Brug aldrig køkkenredskaber af metal eller slibende rengøringsmidler, da det kan ødelægge slip-let-belægningen.

Rengør altid apparatet efter brug. Fjern olie og fedt fra bunden af gryden efter hver brug for at undgå røg.

- 1 Drej timerknappen til 0, tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af i 10 minutter.

✱ Tip

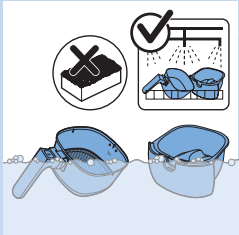
- Fjern gryden og kurven, så din Airfryer kan køle hurtigere ned.

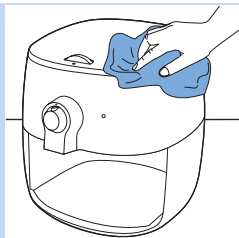


- 2 Rengør gryden, kurven, slip-let-grillpanden og det stænkfri låg i opvaskemaskinen. Du kan også rengøre dem med varmt vand, opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp (se "rengøringskemaet").

✱ Tip

- Hvis madrester sidder fast på gryden, det stænkfri låg eller kurven, kan du stille dem i blød i varmt vand og opvaskemiddel i 10-15 minutter. Iblødsætning løsner madrester og gør dem nemmere at fjerne. Sørg for at bruge et opvaskemiddel, der kan opløse olie og fedt. Hvis der er fedtpletter på gryden eller kurven, og du ikke kan fjerne dem med varmt vand og opvaskemiddel, så anvend et flydende affedtningmiddel.
- Eventuelle madrester, der har brændt sig fast på varmelegemet, kan fjernes med en blød til mellemhård børste. Brug ikke en stålbørste eller en hård børste, da dette kan beskadige varmelegemets belægning.





3 Rengør indersiden af apparatet med varmt vand og en ikke-ridsende svamp.









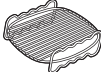
4 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne evt. madrester.

5 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.



6 Rengør apparatets inderside med en fugtig klud.

Rengøringskema

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.
- 2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre før opbevaring.
- 3 Sno netledningen ind i ledningsopbevaringen.



Bemærk

- Hold altid Airfryer vandret, når du bærer den. Sørg for, at du også holder på skuffen på forsiden af apparatet, da den kan glide ud af apparatet, hvis det utilsigtet vippes nedad. Dette kan medføre beskadigelse af skuffen.
- Sørg altid for, at de aftagelige dele, f.eks. EasyClick-håndtaget, den aftagelige gitterbund etc., er fastgjort, inden du transporterer eller opbevarer din Airfryer.

Genbrug




- Dette symbol betyder, at dette produkt ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald (2012/19/EU).
- Følg dit lands regler for særskilt indsamling af elektriske og elektroniske produkter. Korrekt bortskaffelse er med til at forhindre negativ påvirkning af miljøet og menneskers helbred.

Reklamationsret og support

Hvis du har brug for hjælp eller support, bedes du besøge www.philips.com/support eller læse i den separate folder "World-Wide Guarantee".

Fejlfinding

I dette kapitel beskrives de mest almindelige problemer, der kan opstå med dit apparat. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjælp af nedenstående oplysninger, kan du se en liste over ofte stillede spørgsmål på www.philips.com/support, eller du kan kontakte dit lokale Philips-kundecenter.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Ydersiden af apparatet bliver varm under brug.	Varmen indeni stråler ud til de udvendige vægge.	Dette er normalt. Alle håndgreb og knapper, som du skal røre ved under brugen, forbliver kølige nok til, at man kan røre ved dem.
		Gryden, kurven, risten med to lag, slip-let-grillpanden og indersiden af apparatet bliver altid varme, når apparatet er tændt, for at sikre at maden bliver ordentligt tilberedt. Disse dele er altid for varme at røre ved.
		Hvis du efterlader apparatet tændt i længere tid, vil nogle områder blive for varme at røre ved. Disse områder er markeret på apparatet med følgende ikon:  Så længe du er opmærksom på de varme områder og undgår at røre dem, er apparatet helt sikkert at anvende.
Mine hjemmelavede pommes frites bliver ikke, som jeg forventede.	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	For at opnå det bedste resultat skal du bruge friske, let melede kartofler. Hvis du har brug for at opbevare kartofler, så gem dem ikke et koldt sted som f.eks. i et køleskab. Vælg kartofler, hvor der på pakken står, at de er velegnede til stegning.
	Der er for mange ingredienser i kurven.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Madtabellen" eller download den gratis Airfryer App).
	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningstiden.	Følg instruktionerne i denne brugervejledning for at tilberede hjemmelavede pommes frites (se "Madtabellen" eller download den gratis Airfryer App).
Airfryer tænder ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Når du tænder for apparatet, høres lyden af ventilatoren. Hvis du ikke hører denne lyd, skal du kontrollere, om stikket er sat i stikkontakten.
	Du har indstillet timeren til en tid kortere end 5 minutter.	Indstil timeren til 5 minutter eller mere.

Problem	Mulig årsag	Løsning
	Flere apparater er forbundet til en stikkontakt.	Prøv en anden stikkontakt, og kontroller sikringerne. Airfryer har en effekt på 1425 W.
Jeg kan se nogle områder, der skaller af inde i min Airfryer.	Nogle små pletter kan forekomme i Airfryer-gryden, hvis belægningen utilsigtet berøres eller ridses (f.eks. under rengøring med skarpe rengøringsværktøjer og/eller ved indsætning af kurven).	Du kan forebygge skader ved at sænke kurven ned i gryden på korrekt vis. Hvis du indsætter kurven i en vinkel, kan siden slå mod grydens vægge, så små stykker belægning falder af. Hvis det sker, skal du være opmærksom på, at det ikke er farligt, for alle materialer er fødevarer sikre.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder kød med et højt fedtindhold.	Olie eller fedt i gryden kan forårsage hvid røg, og panden kan blive varmere end normalt. Du kan forsigtigt hælde det overskydende olie eller fedt fra panden, og derefter fortsætte madlavning. Du kan også lægge det stænkfri låg på kurven.
	Gryden indeholder fedtholdige rester fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedtholdige rester, der opvarmes i gryden. Rengør altid gryden og kurven grundigt efter hver brug.
	Marinade, saft eller kødsaft sprøjter i det afsmeltede fedt.	Anbring det stænkfri låg på kurven.
	Paneringen eller svøbet sidder ikke ordentligt fast på fødevarer.	Små stykker luftbåren panering kan forårsage hvid røg. Pres paneringen eller svøbet godt fast til fødevarer for at sikre, at det bliver siddende.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

Σημαντικό!	43
Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)	45
Εισαγωγή	46
Γενική περιγραφή	46
Πριν την πρώτη χρήση	48
Προετοιμασία για χρήση	48
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα (μόνο στα HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	48
Τοποθέτηση της λαβής EasyClick	49
Πίνακας τροφίμων	50
Χρήση της συσκευής	51
Τηγάνισμα σε αέρα	51
Παρασκευή σπιτικών τηγανητών πατατών	54
Χρήση της σχάρας διπλής στρώσης (μόνο στα HD9627, HD9622)	55
Χρήση της αντικολητικής σχάρας (μόνο στα HD9627, HD9623)	56
Χρήση του καπακιού με προστασία από πιτσιλίσματα (μόνο στα HD9622/45, HD9621/45)	56
Καθάρισμα	57
Πίνακας καθαρισμού	58
Αποθήκευση	59
Ανακύκλωση	59
Εγγύηση και υποστήριξη	59
Αντιμετώπιση προβλημάτων	59

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.
- Αν το φως, το καλώδιο ρεύματος ή η ίδια η συσκευή έχουν υποστεί βλάβη, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο έχει υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τη Philips, από κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα, προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με περιορισμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή από άτομα χωρίς εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι τη χρησιμοποιούν υπό επιτήρηση ή ότι έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή της χρήση και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους. Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Τα παιδιά δεν πρέπει να καθαρίζουν και να συντηρούν τη συσκευή αν είναι κάτω των 8 ετών και χωρίς επιτήρηση.
- Διατηρήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω από 8 ετών.
- Κρατάτε το καλώδιο τροφοδοσίας 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 αντικολλητική σχάρα (μόνο στα HD9627, HD9623) 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 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).
 - 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)

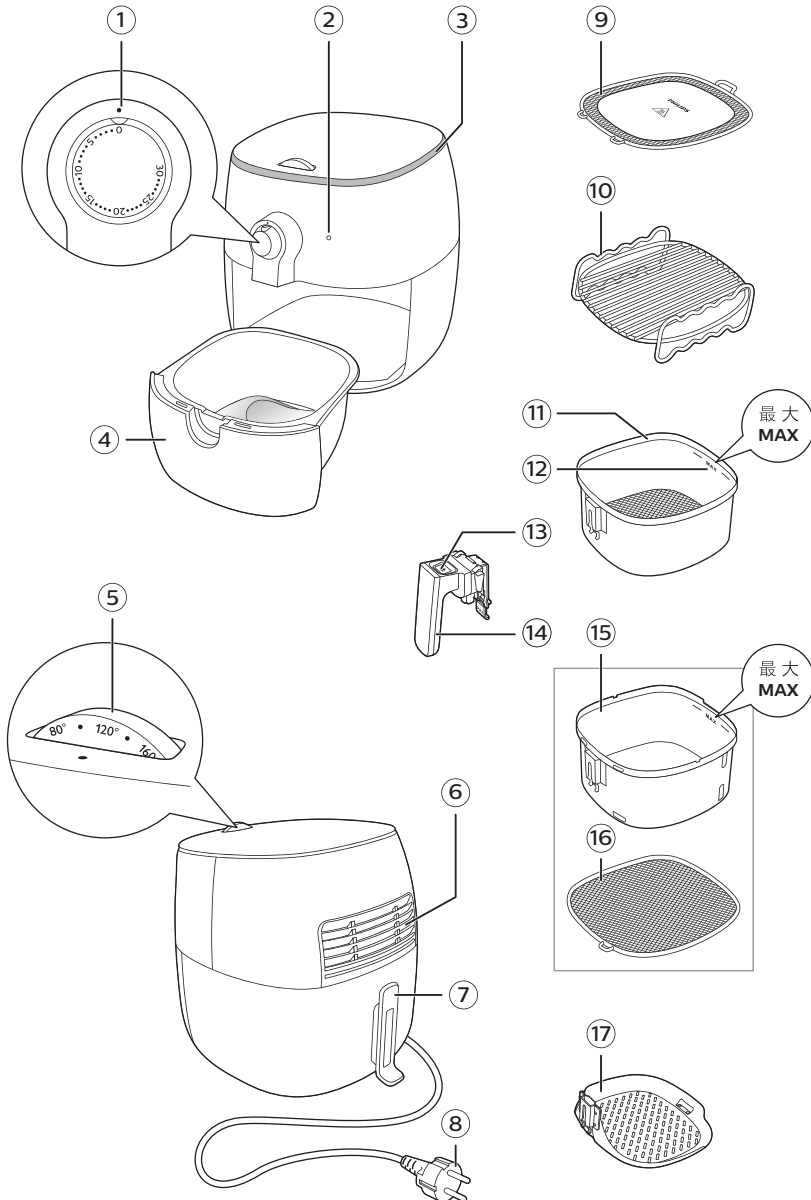
Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα ισχύοντα πρότυπα και τους κανονισμούς σχετικά με τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία.

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 Χρονοδιακόπτης/διακόπτης λειτουργίας
- 2 Λυχνία θέρμανσης
- 3 Είσοδος αέρα
- 4 Οριζόντια κίνηση
- 5 Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας
- 6 Ανοίγματα εξόδου αέρα
- 7 Σύστημα τύλιξης καλωδίου
- 8 Καλώδιο ρεύματος
- 9 Καπάκι με προστασία από πιτσιλισματα (μόνο στα HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Σχάρα διπλής στρώσης (μόνο στα HD9627, HD9622)
- 11 Καλάθι με σταθερή βάση με πλέγμα (μόνο στο HD9620)
- 12 Ένδειξη MAX
- 13 Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- 14 Λαβή EasyClick
- 15 Καλάθι με αποσπώμενη βάση με πλέγμα (μόνο στα HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Αποσπώμενη βάση με πλέγμα (μόνο στα HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Αντικολλητική σχάρα (μόνο στα HD9627, HD9623)

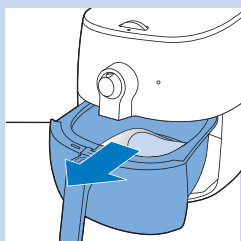


Πριν την πρώτη χρήση

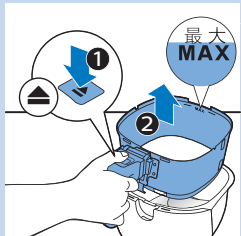
- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά τη συσκευή πριν από την πρώτη χρήση, όπως υποδεικνύεται στον πίνακα με τις οδηγίες καθαρισμού.

Προετοιμασία για χρήση

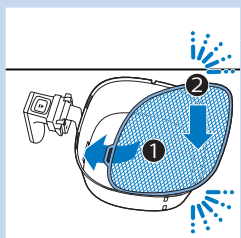
Τοποθέτηση της αποσπώμενης βάσης με πλέγμα (μόνο στα HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



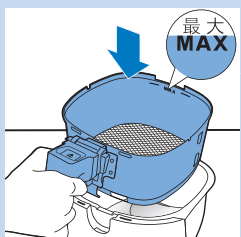
- 1 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή.



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



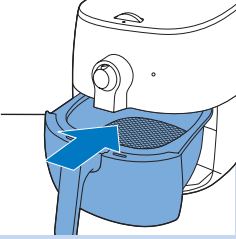
- 3 Τοποθετήστε το γαντζάκι της βάσης με πλέγμα στην εγκοπή που βρίσκεται στην κάτω δεξιά πλευρά του καλαθιού. Σπρώξτε τη βάση προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση της (να ακουστεί ένα "κλικ" και στις δύο πλευρές).



- 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

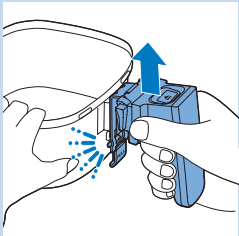
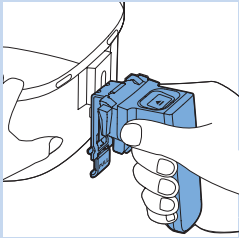
- Να βεβαιώνετε πάντα ότι έχουν κρυώσει το καλάθι και η λαβή προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τη λαβή EasyClick.

Σημείωση

- Η λαβή EasyClick εφαρμόζει επίσης στην αντικολλητική σχάρα (μόνο στα HD9627/HD9623). Σας βοηθά να καθαρίζετε και να αποθηκεύετε τη συσκευή με ευκολία.

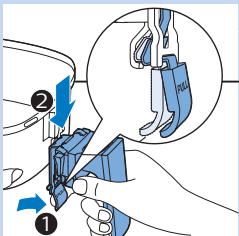
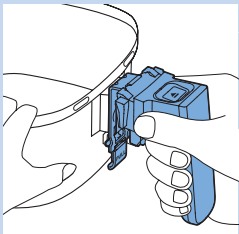
Για να τοποθετήσετε τη λαβή EasyClick:

- 1** Κρατήστε με το ένα χέρι το καλάθι και με το άλλο τη λαβή.
- 2** Σύρετε τη λαβή στην οπή του καλάθιού, 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** Πιέστε απαλά με το δάχτυλο 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 ηγανιτές πατάτες	200-800	11-25	180	Ανακατέψτε στο μισό χρόνο	
Σπιτικές ηγανιτές πατάτες (πάχους 1/2 εκ. / 1/4 εκ.)	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		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		

Υλικά	Ελάχ. - μέγ. ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα/ γύρισμα	Πρόσθετες πληροφορίες
Κις	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε ταψί ή πυρίμαχο σκεύος.
Μάφιν	80-300	8-13	180		Χρησιμοποιήστε πυρίμαχα φορμάκια σιλικόνης για μάφιν.
Κέικ	200-400	15-25	160		Χρησιμοποιήστε φόρμα για κέικ.
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.

Χρήση της συσκευής

Τηγάνισμα σε αέρα



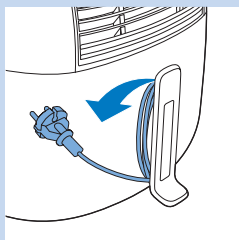
! Προσοχή

- 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 καλάθιού.
- 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.

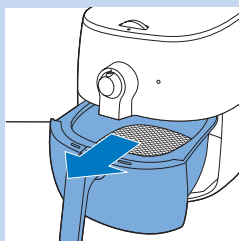
☰ Σημείωση

- 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 Ξετυλίξτε το καλώδιο από το σύστημα τύλιξης καλωδίου.

3 Συνδέστε το φιν στην πρίζα.



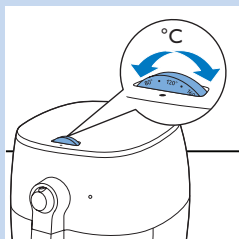
4 Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή.



5 Βάλτε τα υλικά στο καλάθι.

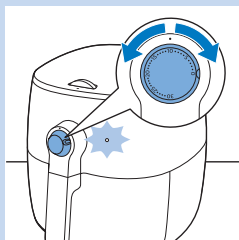
☰ Σημείωση

- 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.



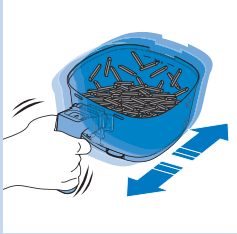
6 Αν το καλάθι ή η αντικολλητική σχάρα (μόνο στα HD9627, HD9623) έχει τοποθετηθεί στον κάδο, σύρετε πάλι τον κάδο στη συσκευή. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου θερμοκρασίας στην επιθυμητή θερμοκρασία.

7 Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος, για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή.



Σημείωση

- Η λυχνία θέρμανσης ανάβει. Η λυχνία θέρμανσης ανάβει κατά διαστήματα στη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτό υποδεικνύει ότι η συσκευή αναπτύσσει την κατάλληλη θερμοκρασία.
- Ο χρονοδιακόπτης συνεχίζει να μετρά αντίστροφα τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος.
- 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.



Συμβουλή

- 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.

- 8** Όταν ακούσετε το κουδουνάκι, σημαίνει ότι έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος. Μπορείτε, επίσης, να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο. Στρέψτε τον διακόπτη λειτουργίας στο 0 (αριστερόστροφα). Χρειάζεται λίγο περισσότερη δύναμη από όση βάζετε όταν γυρίζετε τον διακόπτη δεξιόστροφα.

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 προσεχτικά τυχόν περιττό λάδι ή λιωμένο λίπος από τον κάδο μετά από κάθε δόση ή προτού ανακινήσετε ή τοποθετήσετε ξανά το καλάθι στον κάδο.

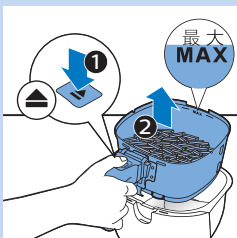
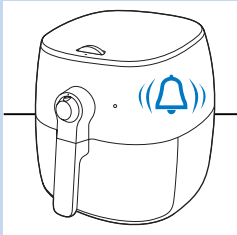
- 9** Αφαιρέστε τον κάδο από τη συσκευή και ακουμπήστε τον σε μια επιφάνεια που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες.

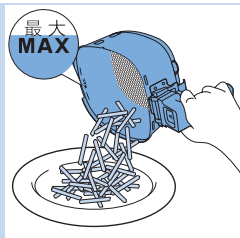
- 10** Ελέγξτε αν τα υλικά είναι έτοιμα.

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.

- 11** Πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.





12 Αδειάστε το περιεχόμενο του καλάθιού 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.

Σημείωση

- Αφαιρέστε τα μεγάλα ή ευαίσθητα υλικά με μια λαβίδα.

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, ανακατεύοντας στα μισά του τηγανίσματος σε αέρα. Αν φτιάχνετε πάνω από 400 γρ. πατάτες, ανακατέψτε 2-3 φορές.

Σημείωση

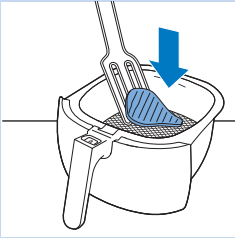
- Συμβουλευτείτε την ενότητα "Γρίνακας τροφίμων" για τις κατάλληλες ποσότητες και τους χρόνους μαγειρέματος.

Χρήση της σχάρας διπλής στρώσης (μόνο στα HD9627, HD9622)

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

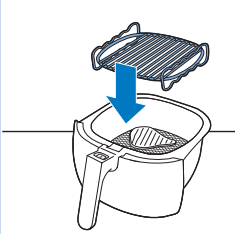
Σημείωση

- 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.

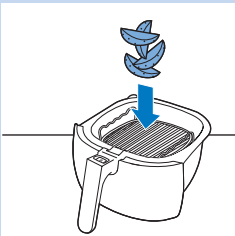


1 Ακολουθήστε τα βήματα 1-4 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

2 Βάλτε τα μισά υλικά στο καλάθι.



3 Τοποθετήστε τη σχάρα διπλής στρώσης στο καλάθι.



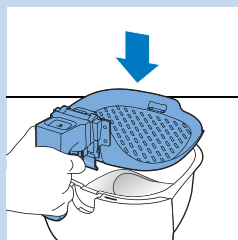
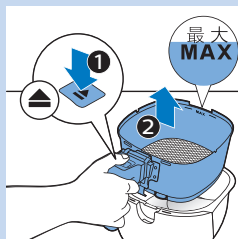
4 Τοποθετήστε τα υπόλοιπα υλικά πάνω στη σχάρα διπλής στρώσης.

5 Ακολουθήστε τα βήματα 6-12 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 (μόνο στα HD9627, HD9623)



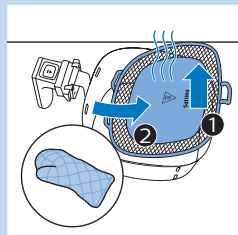
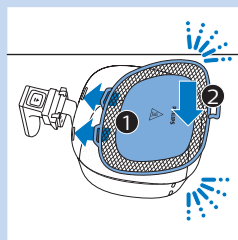
- 1** Ακολουθήστε τα βήματα 1-3 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".
- 2** Πατήστε το κουμπί απασφάλισης καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από τον κάδο.
- 3** Τοποθετήστε τη λαβή EasyClick στην αντικολλητική σχάρα (ανατρέξτε στην ενότητα "Τοποθέτηση της λαβής EasyClick").
- 4** Τοποθετήστε την αντικολλητική σχάρα στον κάδο.
- 5** Βάλτε τα υλικά στην αντικολλητική σχάρα.
- 6** Ακολουθήστε τα βήματα 6-12 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

Χρήση του καπακιού με προστασία από πιτσιλισματα (μόνο στα HD9622/45, HD9621/45)

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

Σημείωση

- Όταν χρησιμοποιείτε το καπάκι με προστασία από πιτσιλισματα, μπορεί να χρειαστεί περισσότερος χρόνος για να ροδίσει και να μαγειρευτεί το φαγητό.



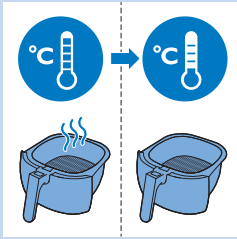
- 1** Ακολουθήστε τα βήματα 1-5 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".
- 2** Κρατήστε το καπάκι με την επάνω πλευρά του στραμμένη προς το μέρος σας. Τοποθετήστε τα δύο γαντζάκια του καπακιού στις αντίστοιχες εγχοπές στο μπροστινό μέρος του καλαθιού. Σπρώξτε το καπάκι προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του (να ακουστεί ένα "κλικ" και στις δύο πλευρές).
- 3** Προχωρήστε στα βήματα 6-9 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".
- 4** Αφαιρέστε προσεχτικά το καπάκι με προστασία από πιτσιλισματα.

Προειδοποίηση

- Το καπάκι με προστασία από πιτσιλισματα είναι πολύ ζεστό. Φορέστε γάντια φούρνου για να το βγάλετε.

- 5** Προχωρήστε στα βήματα 10-12 της ενότητας "Τηγάνισμα σε αέρα".

Καθάρισμα



⚠ Προειδοποίηση

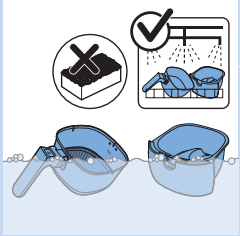
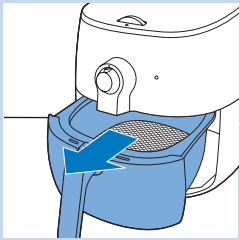
- Προτού αρχίσετε το καθάρισμα, αφήστε το καλάθι, τον κάδο, τα εξαρτήματα και το εσωτερικό της συσκευής να κρυώσουν εντελώς.
- Ο κάδος, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολλητική επιφάνεια. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή διαβρωτικά καθαριστικά, καθώς μπορεί να καταστρέψουν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

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

- 1** Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη στο 0, βγάλτε το φινι από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για 10 λεπτά.

✿ Συμβουλή

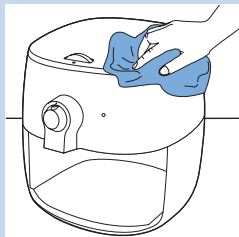
- Για να κρυώσει πιο γρήγορα το Airfryer, αφαιρέστε τον κάδο και το καλάθι.



- 2** Πλύντε τον κάδο, το καλάθι, την αντικολλητική σχάρα και το καπάκι με προστασία από πιτσιλιές 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









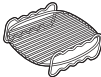
- Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα φαγητού στον κάδο, τη σχάρα διπλής στρώσης ή το καλάθι, μπορείτε να τα μουλιάσετε σε ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων για 10-15 λεπτά. Το μούλιασμα μαλακώνει τα υπολείμματα φαγητού και διευκολύνει την αφαίρεσή τους. Βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε ένα υγρό απορρυπαντικό 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 ασάλινη βούρτσα ή σκληρή βούρτσα, γιατί μπορεί να καταστρέψει την επιστροφή 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** Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.

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

Πίνακας καθαρισμού

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

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/EE).
- 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.	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, η σχάρα διπλής στρώσης, η αντικολλητική σχάρα 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 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.
Οι σπιτικές τηγανιτές πατάτες δεν είναι όπως τις περιμένα.	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 τηγανιτών 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 τηγανιτών 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, ακούγεται ο ήχος του ανεμιστήρα που λειτουργεί. Αν δεν ακούγεται αυτός ο ήχος, ελέγξτε αν το φις είναι σωστά τοποθετημένο στην πρίζα.
	Έχετε ρυθμίσει τον χρονοδιακόπτη σε λιγότερο από 5 λεπτά.	Ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη σε 5 λεπτά ή περισσότερο.

Αιτία	Πιθανή αιτία	Λύση
	Έχετε συνδέσει πολλές συσκευές στην ίδια πρίζα.	Δοκιμάστε μια άλλη πρίζα και ελέγξτε τις ασφάλειες. Το Airfryer έχει ισχύ 1425 W.
Παρατηρώ κάποια σημάδια ξεφλουδίσματος 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.	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 προσεχτικά 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.
	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.

SISÄLLYSLUETTELO

Tärkeää!	63
Sähkömagneettiset kentät (EMF)	65
Johdanto	66
Yleiskuvaus	66
Ennen käyttöönottoa	68
Käyttöönoton valmistelu	68
Irrotettavan verkkopohjan kiinnitys (vain malleissa HD9627, HD9623, HD9622 ja HD9621)	68
EasyClick-kahvan kiinnitys	69
Ruokataulukko	70
Käyttö	71
Paistaminen ilmalla	71
Ranskanperunoiden valmistaminen itse	74
Kaksikerrosritilän käyttäminen (vain malleissa HD9627 ja HD9622)	75
Tarttumattoman grillipannun käyttäminen (vain malleissa HD9627 ja HD9623)	76
Roiskeilta suojaavan kannen käyttäminen (vain malleissa HD9622/45 ja HD9621/45)	76
Puhdistaminen	77
Puhdistustaulukko	78
Säilytys	79
Kierrätys	79
Takuu ja tuki	79
Vianmääritys	79

Tärkeää!

Lue nämä tärkeät tiedot huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttökertaa ja säilytä ne vastaisen varalle.

Vaara

- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä upota laitetta veteen tai muuhun nesteeseen. Älä myöskään huuhtele sitä vesihanakan alla.

Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttöjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, vaihdata se oman turvallisuutesi vuoksi Philipsillä, Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Laitetta voivat käyttää myös yli 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteen käytöstä, jos heitä on neuvottu laitteen turvallisesta käytöstä tai tarjolla on turvallisen käytön edellyttämä valvonta ja jos he ymmärtävät laitteeseen liittyvät vaarat. Lasten ei pidä leikkiä laitteella. Yli 8-vuotiaat lapset voivat puhdistaa tai huoltaa laitetta valvonnan alaisena.
- Pidä laite ja sen johto alle 8-vuotiaiden lasten ulottumattomissa.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.



- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista aina, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Säilytä ja käytä laitetta tukevalla, tasaisella ja vaakasuoralla alustalla.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi ulkoisen ajastimen tai erillisen kaukosäädinjärjestelmän kanssa.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä vähintään 10 cm vapaata tilaa laitteen taakse ja molemmille sivuille ja 10 cm vapaata tilaa laitteen yläpuolelle. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana.
- Lisätarvikkeet kuumenevat, kun niitä käytetään Airfryerissa. Käsittele niitä varovasti.

Varoitus

- Tämä laite on tarkoitettu vain normaaliin kotitalouskäyttöön. Laitetta ei ole tarkoitettu henkilökuntakeittiöihin esimerkiksi kaupoissa, toimistoissa tai maatiloilla tai asiakaskäyttöön hotelleissa, motelleissa, aamiaismajoituksessa tai muissa majoituslaitoksissa.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Anna korin ja tarttumattoman grillipannun (vain malleissa HD9627 ja HD9623)

jäähtyä ennen EasyClick-kahvan vaihtoa tai irrottamista.

- Tämä laite on suunniteltu käytettäväksi 5–40 °C:n lämpötilassa.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Älä täytä koria liian täyteen. Täytä kori vain MAX-merkkiin asti.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180 °C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).
- Kun olet poistanut kattilan ja korin laitteesta, aseta ne sopivalle alustalle vähintään 30 sekunniksi, ennen kuin poistat korin kattilasta.
- Ole varovainen, kun puhdistat paistotilan yläosaa. Varo kuumaa lämmitysvastusta ja metalliosien reunoja.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin käyttöoppaassa kuvattuun tarkoitukseen. Käytä vain alkuperäisiä lisävarusteita.

Sähkömagneettiset kentät (EMF)

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä koskevia standardeja ja säännöksiä.

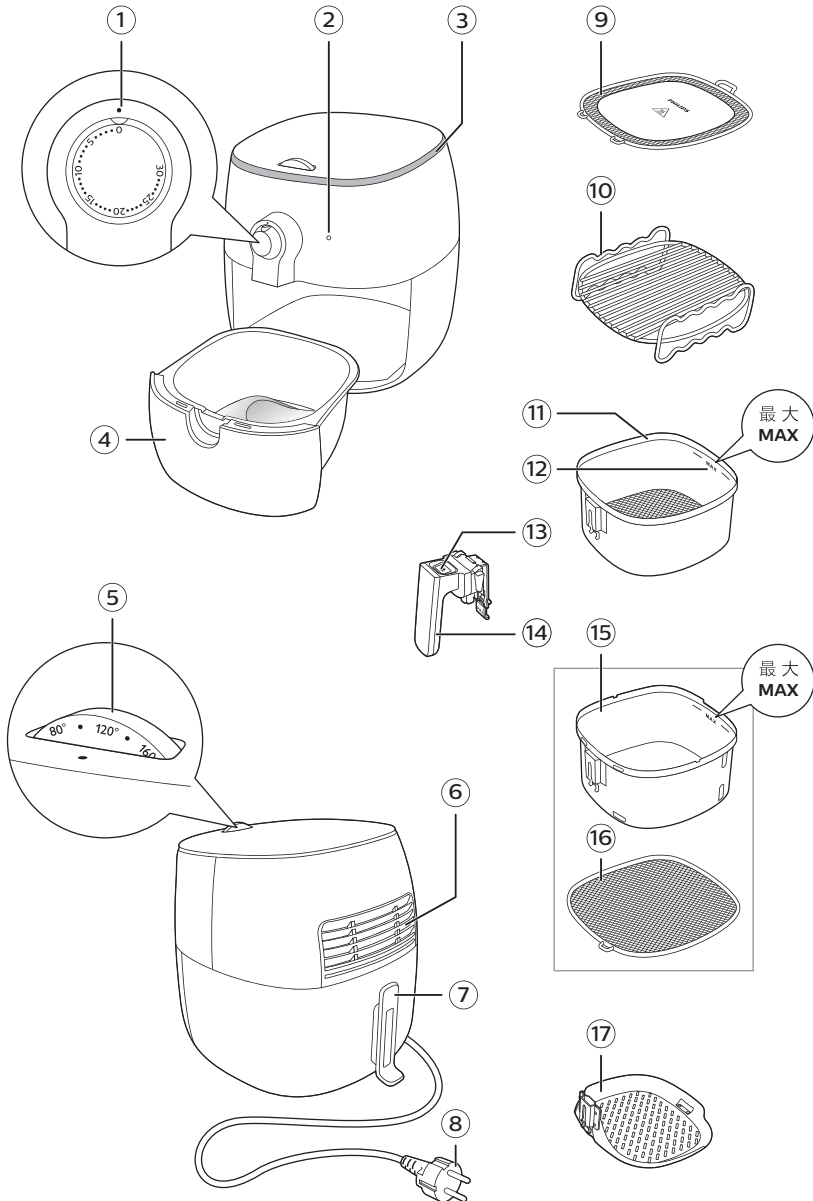
Johdanto

Onnittelut hankinnastasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Käytä hyväksesi Philipsin tuki ja rekisteröi tuote osoitteessa www.philips.com/welcome.

Uudella Airfryerilla voit valmistaa suosikkiruokiasi ja välipaloja entistä terveellisemmin. Airfryerin kuuman ilman, nopean ilmankierron (TurboStar Rapid Air -tekniikka) ja yläosan grillin avulla voit valmistaa monenlaisia ruokalajeja terveellisesti, nopeasti ja helposti. Ruoka kuumentuu kerralla joka puolelta, eivätkä useimmat ruoat kaipaa lisättyä öljyä. Lisää inspiraatiota, reseptejä ja tietoa Airfryerista saat osoitteesta www.philips.com/kitchen. Voit myös ladata ilmaisen Airfryer-sovelluksen IOS®- tai Android™-käyttöjärjestelmille.

Yleiskuvaus

- 1 Ajastin/virtakytkin
- 2 Kuumennuksen merkkivalo
- 3 Ilmanottoaukko
- 4 Kattila
- 5 Lämpötilan valitsin
- 6 Ilmanpoistoaukot
- 7 Johdon säilytyspidike
- 8 Virtajohto
- 9 Roiskeilta suojaava kansi (vain malleissa HD9622/45 ja HD9621/45)
- 10 Kaksikerrosritilä (vain malleissa HD9627 ja HD9622)
- 11 Kori, jossa on kiinteä verkkopohja (vain mallissa HD9620)
- 12 MAX-merkki
- 13 Korin vapautuspainike
- 14 EasyClick-kahva
- 15 Kori, jossa on irrotettava verkkopohja (vain malleissa HD9627, HD9623, HD9622 ja HD9621)
- 16 Irrotettava verkkopohja (vain malleissa HD9627, HD9623, HD9622 ja HD9621)
- 17 Tarttumaton grillipannu (vain malleissa HD9627 ja HD9623)

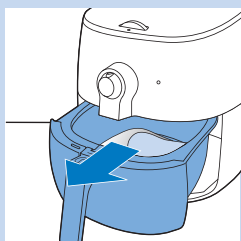


Ennen käyttöönottoa

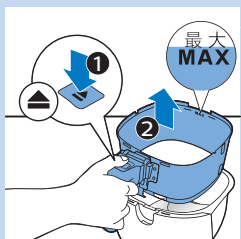
- 1 Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2 Irrota tarrat ja etiketit laitteesta.
- 3 Puhdista laite hyvin ennen käyttöönottoa puhdistustaulukon mukaisesti.

Käyttöönoton valmistelu

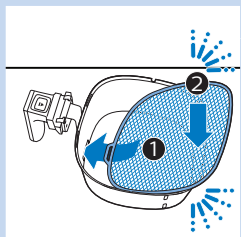
Irrotettavan verkkopohjan kiinnitys (vain malleissa HD9627, HD9623, HD9622 ja HD9621)



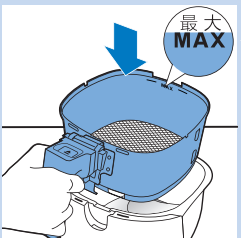
- 1 Irrota kattila laitteesta.



- 2 Aseta korin sisältävä kattila sopivalle alustalle, paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



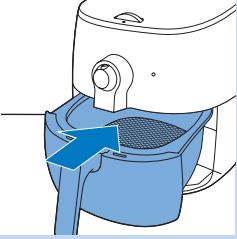
- 3 Aseta verkkopohjan koukku korin oikeassa alareunassa olevaan koloon. Paina verkkopohjaa alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen (napsahtaen molemmilta puolilta).



- 4 Aseta kori takaisin kattilaan.

Huomautus

- Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.



5 Työnnä kattila takaisin laitteeseen.

EasyClick-kahvan kiinnitys



Varoitus

- Anna korin ja kahvan jäähtyä aina ennen kuin kiinnität tai irrotat EasyClick-kahvan.



Huomautus

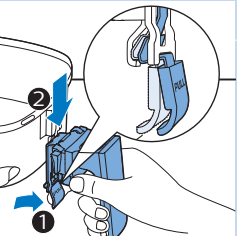
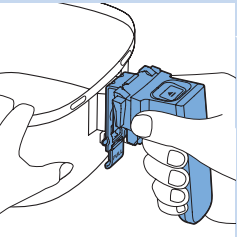
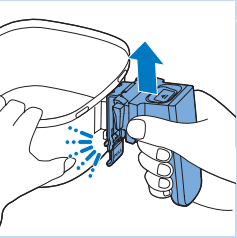
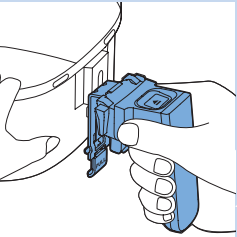
- EasyClick-kahva sopii myös tarttumattomaan grillipannuun (vain malleissa HD9627/HD9623). Kahva helpottaa laitteen puhdistusta ja säilytystä.

EasyClick-kahvan kiinnitys:

- 1** Pidä koria toisessa kädessä ja kahvaa toisessa kädessä.
- 2** Liu'uta kahva alhaalta ylöspäin korissa olevaan koloon, kunnes se lukittuu napsahtaen paikoilleen.

EasyClick-kahvan irrotus:

- 1** Pidä koria toisessa kädessä ja kahvaa toisessa kädessä.
- 2** Vedä punaista vapautuspainiketta varovasti sormellasi ja vedä kahvaa suoraan alaspäin.



Ruokataulukko

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoan mukaan.



Huomautus

- Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattavat vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetukset on paras valmistamallesi ruoalle.

Ainekset	Pienin – suurin määrä (grammoina)	Aika (minuutteina)	Lämpötila (°C)	Ravistus/ kääntäminen	Lisätietoja
Jäiset ranskanperunat	200–800	11–25	180	Ravistus puolivälissä	
Itsetehdyt ranskanperunat (paksuus 1/2 cm)	200–800	12–25	180	Ravistus puolivälissä	Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/2 rkl öljyä.
Veneperunat	200–800	15–27	180	Ravistus puolivälissä	Liota 30 minuuttia vedessä, kuivaa ja lisää 1/2 rkl öljyä.
Pakastetut välipalat (esim. kevätrullat, kananugetit)	100–400	6–10	200	Käännä tai ravista puolivälissä	Katso valmistusajat välipalapakkauksista. Puolita uunissa valmistukseen kuluva aika.
Porsaankyljykset	100–500	8–14	200		
Hampurilainen	100–500	7–14	160		
Makkarat	100–500	3–15	160		
Kanankoivet	100–500	15–22	180		
Kananrinta	100–500	10–15	180		
Suolainen piirakka	300	20–25	160		Käytä uunipeltiä tai -vuokaa.
Muffinsit	80–300	8–13	180		Käytä kuumuutta kestäviä silikonisia muffinivuokia.

Ainekset	Pienin – suurin määrä (grammoina)	Aika (minutteina)	Lämpötila (°C)	Ravistus/ kääntäminen	Lisätietoja
Leivonta	200–400	15–25	160		Käytä kakku- vuokaa.
Vihannesse- koitus	100–500	8–12	180		
Esikypsennetyt paahtoleivät/ sämpylät	50–200	3–6	200		
Tuoreet säm- pylät/leivät	100–500	12–25	180		
Kala	150–400	10–18	200		
Äyriäiset	100–400	7–15	180		
Leivitetty kana	100–300	8–15	180		Lisää korp- pujauhoihin öljyä.

Käyttö

Paistaminen ilmalla



! Varoitus

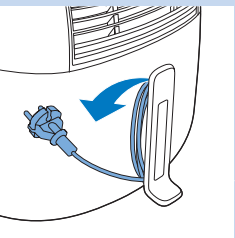
- Tämä Airfryer paistaa kuumalla ilmalla. Älä kaada kattilaan öljyä tai paistorasvaa.
- Älä kosketa kuumia pintoja. Käytä kahvoja tai nuppeja. Pitele kattilaa ainoastaan korin kahvasta.
- Tämä laite on tarkoitettu vain kotitalouksien käyttöön.
- Ensimmäisellä käyttökerralla laitteesta saattaa tulla hieman käryä. Tämä on normaalia.
- Laitetta ei tarvitse esikuumentaa.

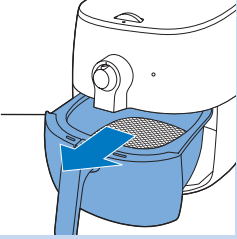
- 1 Aseta laite tukevalle, vaakasuoralle, tasaiselle ja kuumuutta kestäväälle alustalle.

☰ Huomautus

- Älä aseta mitään laitteen päälle tai sivuille. Tämä voi estää ilmankierroa ja heikentää paistotulosta.

- 2 Kierrä virtajohto pois johdon säilytyspidikkeestä.
- 3 Työnnä pistoke pistorasiaan.





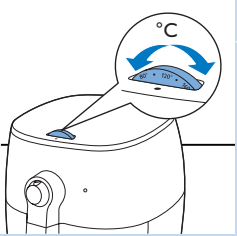
4 Irrota kattila laitteesta.



5 Aseta ruoka koriin.

Huomautus

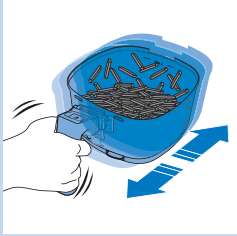
- Airfryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Katso valmistusaineiden oikea määrä ja ohjeelliset valmistusajat ruokataulukosta.
- Älä ylitä ruokataulukossa annettua määrää tai täytä koriä MAX-merkin yli, koska tämä voi heikentää paistotulosta.
- Tarkista eri ainesosien ohjeelliset valmistusajat ennen kuin alat valmistaa niitä samanaikaisesti. Voit esimerkiksi valmistaa ranskanperunoita ja kanankoipia samaan aikaan, koska ne edellyttävät samoja asetuksia.



6 Jos kori tai tarttumaton grillipannu (vain malleissa HD9627 ja HD9623) asetetaan takaisin kattilaan, työnnä kattila takaisin laitteeseen. Käännä lämpötilan valitsin sopivaan lämpötilaan.



7 Käynnistä laite kääntämällä ajastin tarvittavan valmistusajan kohdalle.

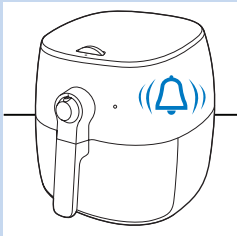


Huomautus

- Kuumennuksen merkkivalo syttyy. Kuumennuksen merkkivalo syttyy käytön aikana ajoittain. Tämä osoittaa, että laite kuumenee oikeaan lämpötilaan.
- Ajastin laskee asetettua valmistusaikaa.
- Joitakin ruokia on ravistettava tai käännettävä valmistusajan puolivälissä (katso lisätietoja ruokataulukosta). Irrota kattila laitteesta ja ravista kattilaa pesualtaan päällä. Työnnä sitten kattila takaisin laitteeseen. Voit tehdä ravistuksen kevyemmin irrottamalla korin kattilasta.
- Älä paina korin vapautuspainiketta ravistamisen aikana.

Vinkki

- Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta, kuulet ajastimen merkkiäänen, kun sinun on ravistettava tai käännettävä ruokaa. Muista asettaa jäljellä oleva valmistusaika ajastimeen.



- 8** Kun kuulet ajastimen merkkiäänen, asetettu valmistusaika on kulunut. Voit sammuttaa laitteen myös itse. Käännä virtakytkin (vastapäivään) asentoon 0. Tämä vaatii hieman enemmän voimaa kuin kytkimen kääntäminen myötäpäivään.

Huomautus

- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy kerääntyy kattilan pohjalle.
- Jos valmistat useita eriä rasvaisia ruokia (esimerkiksi kanankoipia, makkaroita tai hampurilaisia), kaada ylimääräinen öljy tai sulanut rasva pois kattilasta jokaisen erän jälkeen, ennen ravistusta tai kun irrotat korin kattilasta.

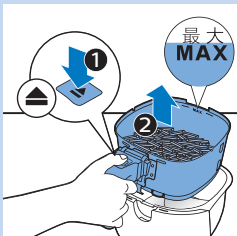


- 9** Irrota kattila laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.

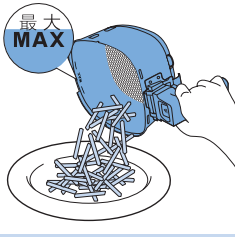
- 10** Tarkista, onko ruoka valmista.

Huomautus

- Jos ruoka ei ole vielä valmista, työnnä kattila takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.
- Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kattila, kori, lisätarvikkeet, laitteen ulkopinta ja ruoat ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkä tyyppistä ruokaa korissa on valmistettu.



- 11** Paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



- 12** Tyhjennä korin sisältö kulhoon tai lautaselle. Poista aina ruokaa sisältävä kori kattilasta ennen ruoan tarjoilua, koska kattilan pohjalla voi olla kuumaa öljyä tai sulanutta rasvaa.

Huomautus

- Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa pihdeillä.

Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Erinomaisten ranskanperunoiden valmistaminen Airfryerilla:

- Valitse ranskanperunoiden valmistukseen sopiva perunalaji. Esimerkiksi hieman jauhoiset perunat sopivat tähän tarkoitukseen.
- Ranskanperunat kannattaa valmistaa korkeintaan 500 gramman erissä, jotta ne kypsyvät tasaisesti. Pienet ranskanperunat ovat yleensä rapeampia kuin suuret ranskanperunat.
- Ravista koria 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

1 Kuori perunat ja leikkaa ne 1/2 cm:n paksuisiksi suikaleiksi.

2 Liota perunasuikaleita vedessä ainakin 30 minuuttia.

3 Kaada vesi pois ja kuivaa perunasuikaleet pyyhkeellä tai talouspaperilla.

4 Kaada kulhoon ½ ruokalusikallista öljyä, lisää perunasuikaleet ja sekoita, kunnes perunat ovat öljyn peitossa.

5 Nosta perunasuikaleet kulhosta sormin tai reikäkauhalla, jotta ylimääräinen öljy jää kulhoon.

Huomautus

- Älä kaada kaikkia perunasuikaleita koriin kerralla, jotta kattilaan ei valu ylimääräistä öljyä.

6 Aseta perunasuikaleet koriin.

7 Kypsennä perunasuikaleet. Ravista koria valmistuksen puolivälissä. Jos valmistat yli 400 grammaa ranskanperunoita, ravista 2–3 kertaa valmistuksen aikana.

Huomautus

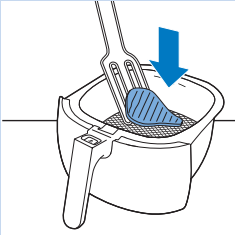
- Katso valmistusaineiden oikea määrä ja valmistusajat ruokataulukosta.

Kaksikerrosritilän käyttäminen (vain malleissa HD9627 ja HD9622)

Kaksikerrosritilän käyttäminen lisää paistopinta-alaa.

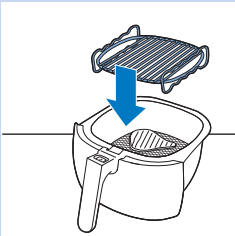
Huomautus

- Jos valmistat eri ruoka-aineita yhtä aikaa, varmista, että niiden valmistusajat ja -lämpötilat ovat samat.
- Aseta aina liha alatasolle ja kasvikset ylätasolle, jotta erilaiset raaka-aineet eivät aiheuta kontaminaatiota ja lihan neste tai puolivalmiit ruoka-aineet eivät kosketa muita raaka-aineita.

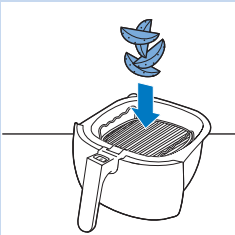


1 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 1–4.

2 Aseta puolet ruoka-aineista koriin.



3 Aseta kaksikerrosritilä koriin.



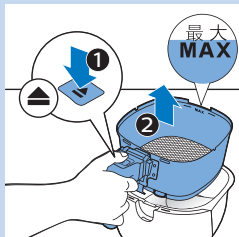
4 Aseta loput ruoka-aineet kaksikerrosritilän päälle.

5 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 6–12.

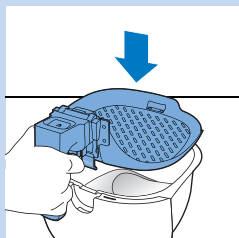
Varoitus

- Kaksikerrosritilä kuumenee hyvin kuumaksi käytön aikana. Käytä patakintaita, kun irrotat kaksikerrosritilän korista.

Tarttumattoman grillipannun käyttäminen (vain malleissa HD9627 ja HD9623)



- 1 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 1–3.
- 2 Paina korin vapautuspainiketta ja nosta kori pois kattilasta.



- 3 Kiinnitä EasyClick-kahva tarttumattomaan grillipannuun (katso kohtaa EasyClick-kahvan kiinnitys).
- 4 Aseta tarttumaton grillipannu kattilaan.
- 5 Aseta ruoka-aineet tarttumattomaan grillipannuun.
- 6 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 6–12.

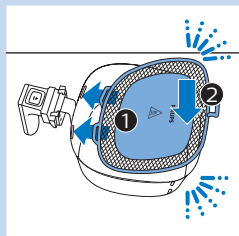
Roiskeilta suojaavan kannen käyttäminen (vain malleissa HD9622/45 ja HD9621/45)

Käytä roiskeilta suojaavaa kantta, jos valmistat rasvaisia ruoka-aineita tai kevyitä ruoka-aineita, jotka eivät tahdo pysyä korissa, tai jos haluat hidastaa ruskistumista.

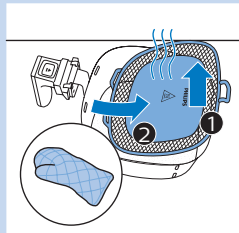


Huomautus

- Kun käytät roiskeilta suojaavaa kantta, saman paistoasteen tai kypsyyden saavuttaminen voi kestää pidempään.



- 1 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 1–5.
- 2 Pidä kantta yläpuoli itseäsi kohti. Aseta kannen kaksi koukkuu korin etuosan kahteen koloon. Paina kantta alaspäin, kunnes se lukittuu paikoilleen (napsahtaen molemmilta puolilta).
- 3 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 6–9.



- 4 Poista roiskeilta suojaava kansi varovasti.

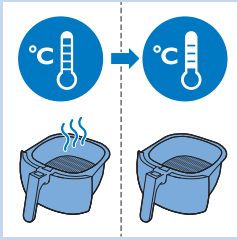


Varoitus

- Roiskeilta suojaava kansi on hyvin kuuma. Käytä patakintaita, kun irrotat kannen.

- 5 Noudata Paistaminen ilmalla -kohdan vaiheita 10–12.

Puhdistaminen



Varoitus

- Anna korin, kattilan, lisätarvikkeiden ja laitteen sisäpuolen jäähtyä kokonaan ennen kuin puhdistat laitteen.
- Kattilassa, korissa ja laitteen sisäpuolella on tarttumaton pinnoite. Älä käytä metallisia keittiövälineitä tai hankaavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa tarttumattonta pinnoitetta.

Puhdista laite aina käytön jälkeen. Poista öljy ja rasva kattilan pohjasta jokaisen käyttökerran jälkeen savun välttämiseksi.

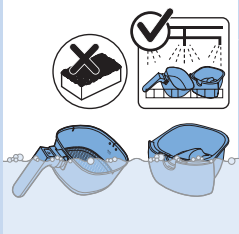
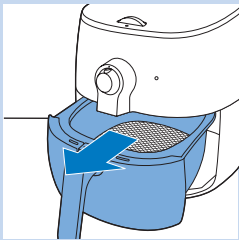


1 Käännä ajastin/virtakytkin asentoon 0, irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä 10 minuuttia.



Vinkki

- Airfryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan ja korin.

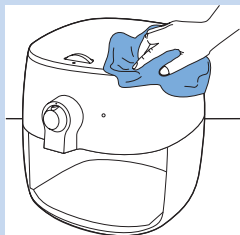


2 Pese kattila, kori, tarttumaton grillipannu ja roiskeilta suojaava kansi astianpesukoneessa. Voit pestä ne myös kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä (katso lisätietoja puhdistustaulukosta).



Vinkki

- Jos kattilaan, kaksikerrosritilään tai koriin on tarttunut ruoantähteitä, liota niitä kuumassa tiskiaineliuoksessa 10–15 minuuttia. Liottaminen irrottaa ruoantähteitä ja helpottaa niiden poistamista. Varmista, että käytät astianpesuainetta, joka poistaa öljyn ja rasvan. Jos kattilassa tai korissa on rasvatahroja, jotka eivät ole irronneet kuumalla vedellä ja astianpesuaineella, käytä nestemäistä rasvanpoistoainetta.
- Lämmitysvastukseen tarttuneet ruokajäämät voi tarvittaessa poistaa pehmeällä tai puolikovalla harjalla. Älä käytä teräsharjaa tai kovaa harjaa, jotta lämmitysvastus ei vaurioidu.











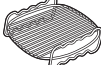
3 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.

4 Irrota loput ruoantähteet lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

5 Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.

6 Pyyhi laitteen sisäpuoli kostealla liinalla.

Puhdistustaulukko

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista ennen varastointia, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- 3 Kierrä virtajohto johdon säilytyspidikkeeseen.



Huomautus

- Kanna Airfryeria aina vaakasuorassa. Varmista, että pidät kiinni laitteen etuosassa olevasta lokeroista, koska se voi irrota, jos laitetta kallistetaan vahingossa alaspäin. Tämä saattaa vaurioittaa lokeroa.
- Ennen kuin siirrät laitetta tai varastoit sen, varmista aina, että EasyClick-kahva, irrotettava verkkopohja ja muut Airfryerin irrotettavat osat on kiinnitetty paikalleen.

Kierrätys



- Tämä merkki tarkoittaa, että tätä tuotetta ei saa hävittää tavallisen kotitalousjätteen mukana (2012/19/EU).
- Noudata maasi sähkö- ja elektroniikkalaitteiden erillistä keräystä koskevia sääntöjä. Asianmukainen hävittäminen auttaa ehkäisemään ympäristölle ja ihmisille mahdollisesti koituvia haittavaikutuksia.

Takuu ja tuki

Jos haluat tukea tai lisätietoja, käy Philipsin verkkosivuilla osoitteessa www.philips.com/support tai lue erillinen kansainvälinen takuulehtinen.

Vianmääritys

Tämä osio esittää lyhyesti yleisimmät ongelmat, joita saatat kohdata käyttäessäsi laitetta. Ellet löydä ongelmaasi ratkaisua seuraavista tiedoista, lue osoitteesta www.philips.com/support vastauksia usein kysytyihin kysymyksiin tai ota yhteys maasi kuluttajapalvelukeskukseen.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Laitteen ulkopuoli kuumenee käytön aikana.	Sisäpuolen lämpö säteilee myös ulkopuoleen.	Tämä on normaalia. Kaikki kahvat ja nupit, joihin on voitava koskea käytön aikana, pysyvät riittävän viileinä.
		Kattila, kori, kaksikerrosritilä, tarttumaton grillipannu ja laitteen sisäpuoli kuumenevat aina kun laite on käynnissä, jotta ruoka kypsyy kunnolla. Nämä osat kuumenevat aina niin paljon, että niihin ei voi koskea.
		Jos laite on käytössä pitkään, jotkin osat kuumenevat niin paljon, että niihin ei voi koskea. Nämä alueet on merkitty laitteeseen tällä kuvakkeella:  Laitetta on turvallista käyttää, kun tiedät kuumat osat etkä koske niihin.
Itsetehdyt ranskanperunat eivät onnistu.	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Saat parhaan tuloksen käyttämällä vasta ostettuja ja hieman jauhoisia perunoita. Jos joudut säilyttämään perunoita, älä säilytä niitä kylmässä paikassa, kuten jääkaapissa. Valitse perunalajike, joka soveltuu friteeraukseen.
	Korissa on liian paljon ruokaa.	Valmista ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso ruokataulukkoa tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
	Tiettyjä ruokia on ravistettava keittoajan puolivälissä.	Valmista ranskanperunat tämän oppaan ohjeiden mukaan (katso ruokataulukkoa tai lataa ilmainen Airfryer-sovellus).
Airfryer ei käynnisty.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Kun käynnistät laitteen, kuulet tuulettimen äänen. Jos et kuule tuulettimen ääntä, tarkista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
	Olet asettanut ajastimen ajaksi vähemmän kuin viisi minuuttia.	Aseta ajastimen ajaksi viisi minuuttia tai enemmän.
	Yhteen pistorasiaan on liitetty useampia laitteita.	Kokeile toista pistorasiaa ja tarkista sulakkeet. Airfryerin teho on 1 425 W.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
Pinnoite on irronnut joistakin kohdista Airfryerin sisäpuolella.	Airfryerin kattilan sisäpuolen pinnoite voi irrota joistakin kohdista, jos sitä on vahingossa kosketettu tai naarmutettu (esimerkiksi puhdistettaessa karkealla puhdistusvälineellä ja/ tai koria asetettaessa).	Voit ehkäistä vaurioita laskemalla korin kattilaan oikein. Jos asetat korin vinosti kattilaan, sen reuna voi osua kattilan seinään ja irrottaa pieniä paloja pinnoitteesta. Tämä ei kuitenkaan ole vaarallista, koska kaikki käytetyt materiaalit ovat turvallisia elintarvikekäytössä.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kattilassa oleva öljy tai sulanut rasva voi tuottaa valkoista savua ja kattila voi kuumentua tavallista enemmän. Voit kaataa ylimääräisen öljyn tai rasvan varovasti pois kattilasta ja jatkaa ruoan valmistusta. Voit myös asettaa koriin roiskeilta suojaavan kannen.
	Kattilassa on vielä rasvajäämiä edellisestä paistokerrasta.	Kattilassa kuumenevat rasvajäämät aiheuttavat valkoista savua. Puhdista kattila ja kori aina perusteellisesti jokaisen käyttökerran jälkeen.
	Marinadi, neste tai lihan nesteet roiskuvat sulaneessa rasvassa.	Aseta koriin roiskeilta suojaava kansi.
	Leivityspinta tai kuorrute ei tarttunut ruokaan kunnolla.	Pienet määrät kiertoilman mukana kulkevaa leivitetä voivat aiheuttaa valkoista savua. Paina leivite tai kuorrute tiukasti ruokaan, jotta se pysyy kiinni.

INNHold

Viktig	83
Elektromagnetiske felt (EMF)	85
Introduksjon	86
Generell beskrivelse	86
Før bruk første gang	88
Før bruk	88
Montere den avtakbare maskenettingsbunnen (bare HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	88
Montere EasyClick-håndtaket	89
Matvaretabell	90
Bruke apparatet	91
Bruke Airfryer	91
Lage hjemmelaget pommes frites	94
Bruke stativet med to lag (bare HD9627, HD9622)	95
Bruke grillpannen med slippbelegg (bare HD9627, HD9623)	96
Bruke det sprutsikre lokket (bare HD9622/45, HD9621/45)	96
Rengjøring	97
Rengjøringstabell	98
Lagring	99
Gjenvinning	99
Garanti og støtte	99
Feilsøking	99

Viktig

Les denne viktige informasjonen nøye før du bruker apparatet, og ta vare på den for senere referanse.

Fare

- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Apparatet må ikke senkes ned i vann eller annen væske og må heller ikke skylles under rennende vann.

Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, nettleddningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis nettleddningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell for å unngå farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sanseevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, dersom de får instruksjoner om sikker bruk av apparatet eller tilsyn som sikrer sikker bruk, og hvis de er klar over risikoen. Barn skal ikke leke med apparatet. Barn skal ikke rengjøre eller vedlikeholde apparatet med mindre de er over 8 år, og har tilsyn.



- Hold apparatet og ledningen utenfor rekkevidden til barn under 8 år.
- Hold strømledningen unna varme overflater.
- Bruk kun jordet stikkontakt til dette apparatet. Pass alltid på at støpselet er satt ordentlig inn i vegguttaket.
- Plasser og bruk alltid apparatet på en tørr, stabil og horisontal overflate.
- Dette apparatet er ikke beregnet på bruk med en ekstern timer eller et separat fjernkontrollsystem.
- Ikke plasser apparatet inntil en vegg eller andre apparater. Du må la det være minst 10 cm ventilasjon bak, på begge sidene og over apparatet. Ikke plasser gjenstander oppå apparatet.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken.
- Varm damp slippes ut gjennom luftuttakene når apparatet er i bruk. Hold hender og ansikt på trygg avstand fra dampen og luftuttakene. Vær forsiktig når du fjerner pannen fra apparatet, fordi varm damp kommer ut av apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk.
- Tilbehøret til Airfryer blir varmt når du bruker det i Airfryeren. Vær forsiktig når du håndterer det.

Forsiktig

- Dette apparatet er kun beregnet på normal husholdningsbruk. Det er ikke beregnet på bruk i kjøkken for ansatte i butikker, på kontorer, på gårder eller andre arbeidsmiljøer. Det er heller ikke beregnet på bruk av gjester på hoteller, moteller eller andre overnattingssteder.
- Ta alltid med apparatet til et autorisert Philips-servicesenter for undersøkelse eller

reparasjon. Ikke prøv å reparere apparatet selv. Dette vil føre til at garantien blir ugyldig.

- Du må la kurven og grillpannen med slippbelegg (bare HD9627, HD9623) avkjøles før du bytter eller fjerner EasyClick-håndtaket.
- Dette apparatet er beregnet på å brukes ved romtemperaturer mellom 5 °C og 40 °C.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkjøles i ca. 30 minutter før du håndterer eller rengjør det.
- Du må ikke overfylle kurven. Bare fyll kurven opp til MAX-nivået.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i apparatet, får en gylden farge i stedet for mørk eller brun. Fjern brente matrester. Ikke stek ferske poteter ved høyere temperaturer enn 180 °C (for å minimere dannelsen av akrylamid).
- Når du fjerner pannen med kurven fra apparatet, må du plassere pannen med kurven på et passende underlag og la pannen hvile i minst 30 sekunder før du kan fjerne kurven fra pannen.
- Vær forsiktig når du rengjør det øvre området av stekekammeret: varmt varmeelement, metallkanter.
- Ikke bruk apparatet til noe annet formål enn det som beskrives i brukerhåndboken, og bruk bare originalt tilbehør.

Elektromagnetiske felt (EMF)

Dette Philipsapparatet overholder alle aktuelle standarder og forskrifter for elektromagnetiske felt.

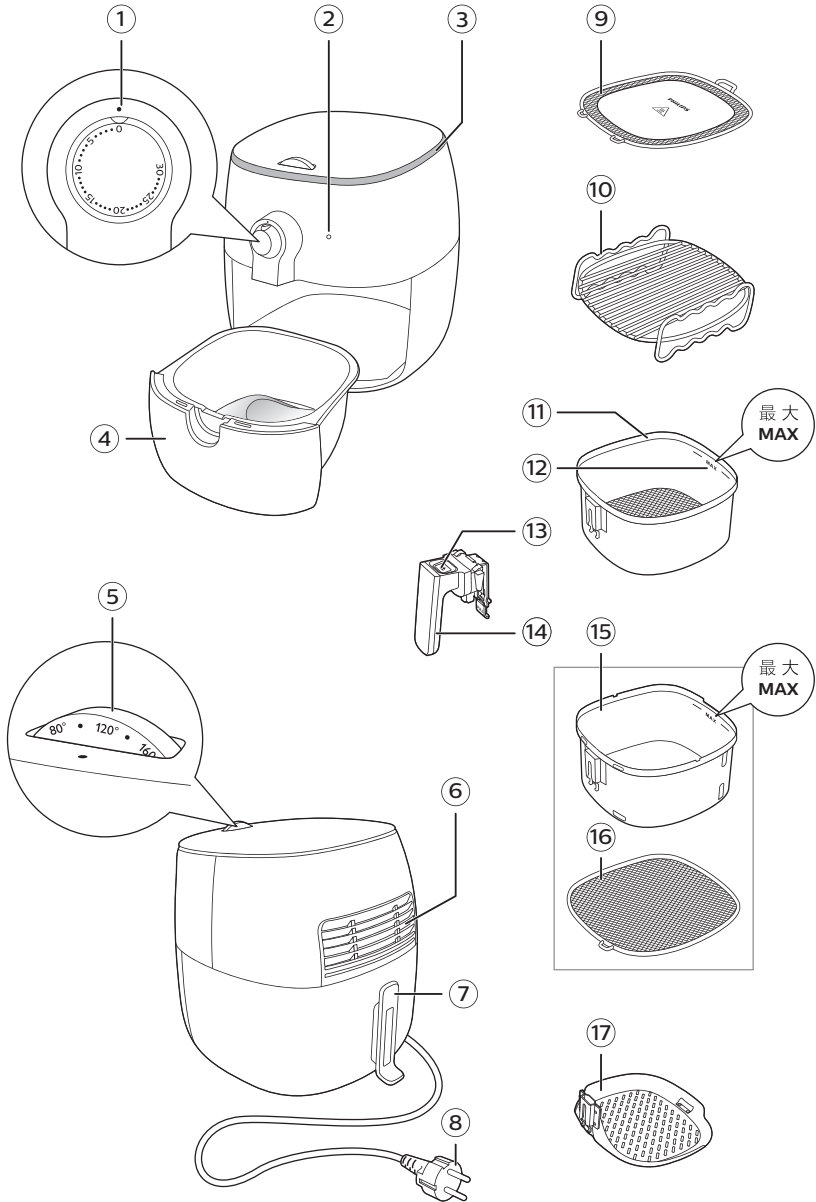
Introduksjon

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips. For å få fullt utbytte av støtten som Philips tilbyr, må du registrere produktet på www.philips.com/welcome.

Med den nye Airfryeren din kan du tilberede favoritt ingrediensene og mellommåltidene dine på en sunnere måte. Airfryer bruker varmluft i kombinasjon med høyhastighets sirkulasjon (TurboStar Rapid Air-teknologi) og en grill på toppen, slik at du kan tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rask og enkel måte. Ingrediensene varmes opp fra alle retninger samtidig, og du trenger ikke tilsette olje for de fleste ingredienser. Hvis du vil ha mer inspirasjon, oppskrifter og informasjon om Airfryer, kan du besøke www.philips.com/kitchen eller laste ned den gratis Airfryer-appen for IOS® eller Android™.

Generell beskrivelse

- 1 Timer-/på-knappen
- 2 Oppvarmingslampe
- 3 Åpning for innluft
- 4 Panne
- 5 Knappen for temperaturkontroll
- 6 Luftuttak
- 7 Oppbevaring til kabelen
- 8 Nettledning
- 9 Sprutsikkert lokk (bare HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Stativ med to lag (bare HD9627, HD9622)
- 11 Kurv med maskenetting i bunnen (bare HD9620)
- 12 MAX-merket
- 13 Kurvutløserknapp
- 14 EasyClick-håndtak
- 15 Kurv med avtakbar maskenetting i bunnen (bare HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Avtakbar maskenetting i bunnen (bare HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Grillpanne med slippbelegg (bare HD9627, HD9623)

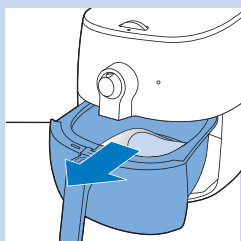


Før bruk første gang

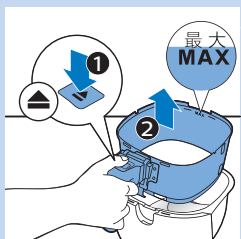
- 1 Fjern all emballasjen.
- 2 Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3 Rengjør apparatet grundig før første gangs bruk, som angitt i rengjøringstabellen.

Før bruk

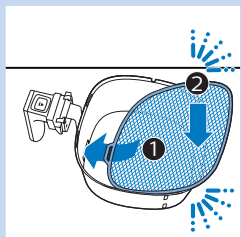
Montere den avtakbare maskenettingsbunnen (bare HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



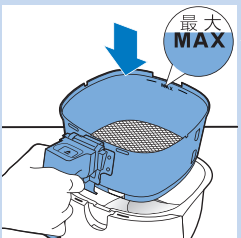
- 1 Fjern pannen fra apparatet.



- 2 Plasser pannen med kurven på et passende underlag, trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.



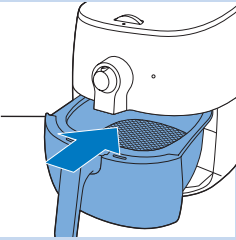
- 3 Sett kroken til maskenettingsbunnen i sporet nederst til høyre på kurven. Skyv ned maskenettingsbunnen til den klikkes på plass (du hører en klikkelyd fra begge sidene).



- 4 Plasser kurven tilbake i pannen.

Note

- Bruk aldri pannen uten kurven.



- 5** Skyv pannen tilbake i apparatet.

Montere EasyClick-håndtaket



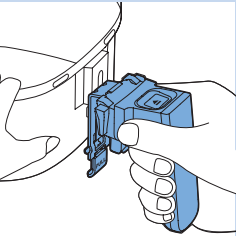
Advarsel

- Du må alltid sørge for at kurven og håndtaket er avkjølt før du monterer eller fjerner EasyClick-håndtaket.



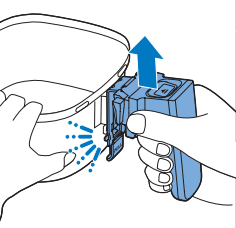
Note

- EasyClick-håndtaket passer også til grillpannen med slippbelegg (bare HD9627/HD9623). Så du kan rengjøre og oppbevare apparatet på en enkel måte.



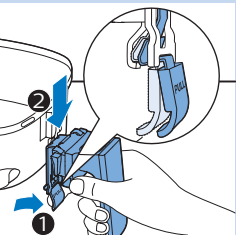
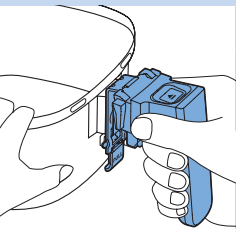
Slik monterer du EasyClick-håndtaket:

- 1** Hold tak i kurven med den ene hånden mens du holder i håndtaket med den andre hånden.
- 2** Skyv håndtaket inn i åpningen på kurven nedenfra til den klikkes på plass.



Slik fjerner du EasyClick-håndtaket:

- 1** Hold tak i kurven med den ene hånden mens du holder i håndtaket med den andre hånden.



- 2** Dra forsiktig på den røde utløserknappen med fingeren mens du drar håndtaket rett ned.

Matvaretabell

Du kan bruke tabellen nedenfor når du skal velge grunnleggende innstillinger for ulike typer mat som du skal tilberede.



Note

- Vær oppmerksom på at disse innstillingene er forslag. Vi kan ikke garantere at innstillingene vil være de beste for maten din, ettersom ingredienser varierer når det gjelder opprinnelse, størrelse, form og merke.

Ingredienser	Min.–maks. mengde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Rist/snu	Tilleggsinformasjon
Frosne pommes frites	200–800	11–25	180	Ristes halvveis	
Hjemmelagde pommes frites (1/2 cm tykke)	200–800	12–25	180	Ristes halvveis	Bløtlegg i vann i 30 min, la tørke og tilsett 1/2 ss olje.
Potetbåter	200–800	15–27	180	Ristes halvveis	Bløtlegg i vann i 30 min, la tørke og tilsett 1/2 ss olje.
Frossen mat (f.eks. vårruller eller kyllingbiter)	100–400	6–10	200	Snu eller rist halvveis	Se instruksjonene som står på emballasjen til mellommåltidet for koketiden. Koketiden skal halveres fra koketiden i stekeovn.
Svinekoteletter	100–500	8–14	200		
Hamburger	100–500	7–14	160		
Pølser	100–500	3–15	160		
Kyllinglår	100–500	15–22	180		
Kyllingbryst	100–500	10–15	180		
Quiche	300	20–25	160		Bruk et stekebrett eller en ildfast form.
Muffins	80–300	8–13	180		Bruk ildfaste muffinsformer i silikon.
Kake	200–400	15–25	160		Bruk en kakeform.
Blandede grønnsaker	100–500	8–12	180		

Ingredienser	Min.–maks. mengde (gram)	Tid (minutter)	Temperatur (°C)	Rist/snu	Tilleggsinformasjon
Forhåndsstekt ristet brød / rundstykker	50–200	3–6	200		
Ferskt brød / ferske rundstykker	100–500	12–25	180		
Fisk	150–400	10–18	200		
Skalldyr	100–400	7–15	180		
Fryrystekt kylling	100–300	8–15	180		Tilsett olje til brødsmulene.

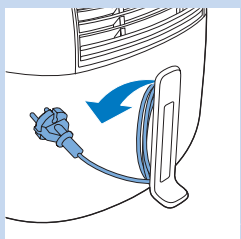
Bruke apparatet

Bruke Airfryer



! Forsiktig

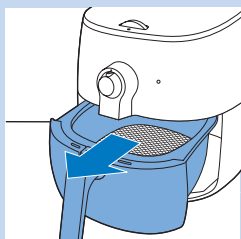
- Dette er en Airfryer som fungerer med varmluft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.
- Ikke berør varme overflater. Bruk håndtakene eller bryterne. Bare hold pannen i håndtaket for kurven.
- Dette apparatet skal kun brukes i husholdningen.
- Dette apparatet kan avgi litt røyk når du bruker det for første gang. Dette er normalt.
- Du trenger ikke forvarme apparatet.



- 1 Plasser apparatet på en stabil, vannrett, jevn og varmebestandig overflate.

☰ Note

- Ikke plasser noen gjenstander oppå eller på sidene av apparatet. Dette kan forstyrre luftstrømmen eller påvirke stekeresultatet.



- 2 Strekk ut nettleidingen fra oppbevaringen til kabelen.
- 3 Sett støpselet i stikkontakten.

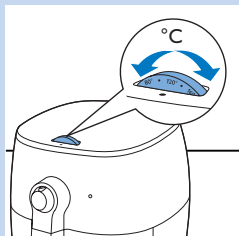
- 4 Fjern pannen fra apparatet.



5 Legg ingrediensene i kurven.

Note

- Med Airfryer kan du tilberede en rekke ulike ingredienser. Se i mattabellen for riktige mengder og tilnærmet steketid.
- Ikke overstig mengden angitt i avsnittet Mattabell eller fyll opp kurven over MAX-nivået. Det kan påvirke kvaliteten på sluttresultatet.
- Hvis du vil tilberede ulike ingredienser samtidig, må du først kontrollere den foreslåtte koketiden for de ulike ingrediensene. Du kan for eksempel tilberede hjemmelagde pommes frites og kyllinglår samtidig, fordi disse krever de samme innstillingene.



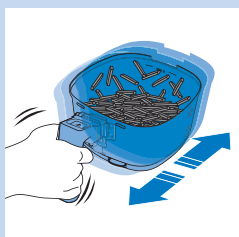
6 Hvis du plasserer kurven eller grillpannen med slippebelegg (bare HD9627, HD9623) tilbake i pannen, må du skyve pannen tilbake i apparatet. Vri temperaturbryteren til ønsket temperaturinnstilling.



7 Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.

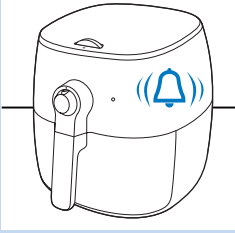
Note

- Oppvarmingslampen tennes. Oppvarmingslampen tennes fra tid til annen under bruk. Dette indikerer at apparatet varmes opp til ønsket temperatur.
- Timeren fortsetter å telle ned ønsket tilberedningstid.
- Når du tilbereder enkelte ingredienser, må du riste eller snu dem etter halve tilberedningstiden (se Mattabell). For å riste ingrediensene må du ta ut pannen fra apparatet og risten den over vasken. Deretter skyver du pannen tilbake i apparatet. Du kan også fjerne kurven fra pannen for å redusere vekten.
- Vær forsiktig så du ikke trykker på utløserknappen for kurven mens du rister den.



Tips

- Hvis du stiller inn timeren til halve steketiden, hører du timeralarmen når det er på tide snu eller riste ingrediensene. Sørg for å tilbakestille timeren til gjenværende steketid.



- 8** Når den forhåndsinnstilte tiden er ute, ringer timeralarmen. Du kan også slå av apparatet manuelt. Da må du vri på-knappen til 0 (mot klokken). Du må ta i litt mer enn når du vrir knappen med klokken.

Note

- Overflødig olje fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.
- Hvis du vil tilberede oljete ingredienser (f.eks. kyllinglår, pølser eller hamburgere) i flere omganger, må du forsiktig helle overflødig olje eller fett fra pannen etter hver omgang eller før du rister eller plasserer kurven tilbake i pannen.

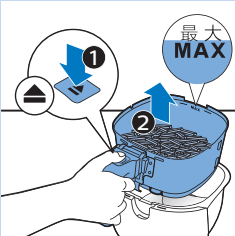


- 9** Fjern pannen fra apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.

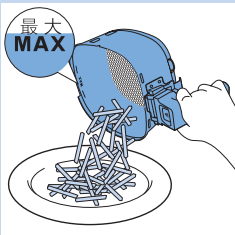
- 10** Sjekk om ingrediensene er klare.

Note

- Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen inn igjen i apparatet og stiller timeren inn på noen ekstra minutter.
- Når du har brukt Airfryeren, er pannen, kurven, tilbehøret, kabinettet og ingrediensene varme. Det kan komme damp fra pannen, avhengig av typen ingredienser du har i kurven.



- 11** Trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.



- 12** Tøm kurven ut i en skål eller på en tallerken. Du må alltid fjerne kurven med ingrediensene fra pannen før servering, ettersom at det kan ligge varme olje- eller fettrester i bunnen av pannen.

Note

- Bruk en mattang til å fjerne store eller skjøre ingredienser.

Lage hjemmelaget pommes frites

Slik lager du god, hjemmelaget pommes frites i Airfryer:

- Velg poteter som egner seg godt til å lage pommes frites av, for eksempel nypoteter med en litt melaktig konsistens.
- Det er best å luftsteke i porsjoner opptil 500 gram for et jevnt resultat. Store pommes frites er ofte mindre sprø enn mindre pommes frites.
- Rist kurven 2–3 ganger i løpet av luftsteking.

1 Skrell potetene og kutt dem deretter i staver (1/2 cm i tykkelse).

2 Bløtlegg potetstavene i en bolle med vann i minst 30 minutter.

3 Tøm bollen og tørk potetstavene med et kjøkkenhåndkle eller tørkepapir.

4 Tilsett 1/2 ss matolje i bollen, ha potetstavene i bollen og bland dem godt, slik at de dekkes av oljen.

5 Ta ut potetstavene fra bollen med fingrene eller en silsleiv, slik at den overflødige oljen forblir i bollen.

Note

- For å unngå at den overflødige oljen havner i pannen må du ikke helle potetstavene fra bollen og ned i kurven.

6 Legg potetstavene i kurven.

7 Stek potetstavene og rist kurven etter halve tilberedningstiden. Hvis du tilbereder mer enn 400 g pommes frites, må du riste kurven 2–3 ganger.

Note

- Se avsnittet Mattabell for riktige mengder og steketider.

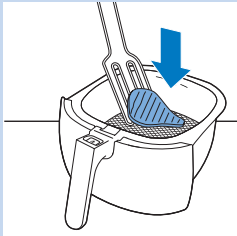
Bruke stativet med to lag (bare HD9627, HD9622)

Du kan bruke stativet med to lag for å utvide tilberedningsområdet.



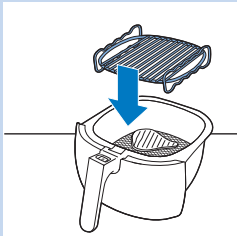
Note

- Hvis du tilbereder ulike ingredienser samtidig, må du sørge for at steketemperatur og -tid er den samme for alle ingrediensene.
- Du må alltid plassere kjøtt på det nederste nivået og grønnsaker på det øverste nivået for å unngå krysskontaminering eller at kjøttssaft renner ned på grønnsakene.

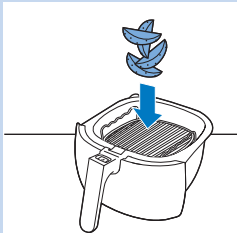


1 Følg trinn 1–4 i avsnittet Bruke Airfryer.

2 Legg halvparten av ingrediensene i kurven.



3 Monter stativet med to lag i kurven.



4 Legg resten av ingrediensene oppå stativet med to lag.

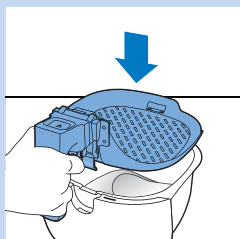
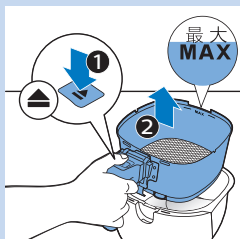
5 Følg trinn 6–12 i avsnittet Bruke Airfryer.



Advarsel

- Stativet med to lag blir veldig varmt under bruk. Bruk grytekluter når du skal fjerne stativet med to lag fra kurven.

Bruke grillpannen med slippbelegg (bare HD9627, HD9623)



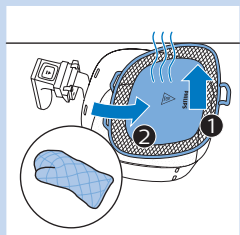
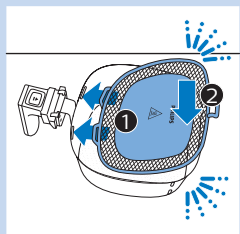
- 1 Følg trinn 1–3 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 2 Trykk på utløserknappen for kurven og løft kurven ut av pannen.
- 3 Fest EasyClick-håndtaket til grillpannen med slippbelegg (se Montere EasyClick-håndtaket).
- 4 Plasser grillpannen med slippbelegg i pannen.
- 5 Legg ingrediensene i grillpannen med slippbelegg.
- 6 Følg trinn 6–12 i avsnittet Bruke Airfryer.

Bruke det sprutsikre lokket (bare HD9622/45, HD9621/45)

Bruk det sprutsikre lokket hvis du tilbereder lette ingredienser, slik at de holdes på plass i kurven, oljete ingredienser eller når du vil redusere hastigheten på bruingen.

Note

- Når du bruker det sprutsikre lokket, kan det hende at det tar lengre tid før ingrediensene blir brune eller ferdige.



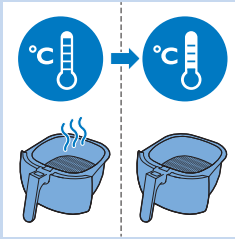
- 1 Følg trinn 1–5 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 2 Hold i lokket med oversiden vendt mot deg. Sett de to krokene til lokket inn i de to sporene på fremsiden av kurven. Skyv ned lokket til det klikkes på plass (du hører en klikkelyd fra begge sidene).
- 3 Fortsett med trinn 6–9 i avsnittet Bruke Airfryer.
- 4 Fjern forsiktig det sprutsikre lokket.

Advarsel

- Det sprutsikre lokket er svært varmt. Bruk grytekluter når du fjerner det.

- 5 Fortsett med trinn 10–12 i avsnittet Bruke Airfryer.

Rengjøring



⚠ Advarsel

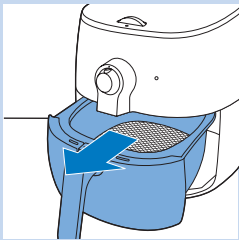
- La kurven, pannen, tilbehøret og innsiden av apparatet avkjøles helt før du rengjør delene.
- Pannen, kurven og innsiden av apparatet har et slippbelegg. Ikke bruk kjøkkenredskaper i stål eller slipende rengjøringsmidler. Det kan føre til skade på belegget.

Rengjør alltid apparatet etter bruk. Fjern olje og fett fra bunnen av pannen etter hver bruk for å hindre at røyk avgis fra apparatet.

- 1 Vri timerknappen til 0, fjern støpselet fra stikkkontakten og la apparatet avkjøles i 10 minutter.

✳ Tips

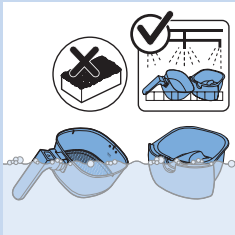
- Fjern pannen og kurven for å la Airfryer kjøle seg raskere ned.

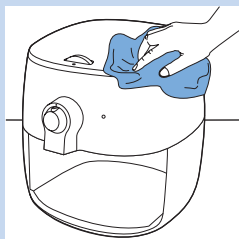


- 2 Rengjør pannen, kurven, grillpannen med slippbelegg og det sprutsikre lokket i oppvaskmaskinen. Du kan også rengjøre dem med varmt vann, oppvaskmiddel og en svamp som ikke sliper (se Rengjøringstabell).

✳ Tips









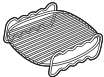
- Du kan bløtlegge pannen, stativet med to lag eller kurven i varmt vann med oppvaskmiddel i 10–15 minutter for å fjerne matrester som sitter fast. Matrester blir enklere å fjerne etter bløtlegging. Sørg for at du bruker et oppvaskmiddel som løser opp olje og fett. Hvis du ikke får til å fjerne matrester fra pannen eller kurven med varmt vann og oppvaskmiddel, kan du bruke flytende avfettingsmiddel.
- Eventuelle matrester som sitter fast på varmeelementet, kan fjernes med en oppvaskbørste med myk eller middels stiv bust. Ikke bruk en stålbørste eller en oppvaskbørste med stive buster, da dette kan skade belegget på varmeelementet.





- 3 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.
- 4 Rengjør varmeelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.
- 5 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- 6 Rengjør innsiden av apparatet med en fuktig klut.

Rengjøringstabell

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Lagring

- 1 Koble fra apparatet, og la det avkjøles.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre før oppbevaring.
- 3 Vikle nettleddningen inn på oppbevaringen for kabelen.



Note

- Du må alltid holde Airfryeren vannrett når du bærer den. Sørg for at du også holder foran skuffen på fremsiden av apparatet, slik at den ikke detter ut av apparatet hvis det vender nedover. Dette kan føre til skade på skuffen.
- Kontroller alltid at de avtakbare delene til Airfryer, f.eks. EasyClick-håndtaket, den avtakbar maskenettingsbunnen osv., er festet før du bærer og/eller setter apparatet bort.

Gjenvinning




- Dette symbolet betyr at dette produktet ikke må avhendes i vanlig husholdningsavfall (2012/19/EU).
- Følg nasjonale regler for egen innsamling av elektriske og elektroniske produkter. Hvis du kaster produktet på riktig måte, bidrar du til å forhindre negative konsekvenser for helse og miljø.

Garanti og støtte

Hvis du trenger kundestøtte eller informasjon, kan du gå til www.philips.com/support eller lese i garantiheftet.

Feilsøking

Dette kapitlet oppsummerer de vanligste problemene du kan oppleve med apparatet. Hvis du ikke kan løse problemet ved hjelp av informasjonen nedenfor, kan du gå til www.philips.com/support for å se en liste over vanlige spørsmål, eller du kan kontakte forbrukerstøtten i landet der du bor.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Utsiden av apparatet blir varm ved bruk.	Varmen på innsiden stråler ut til utsiden.	<p>Dette er normalt. Alle håndtak og bryter som du må ta på, holder seg kjølige nok til at du kan ta på dem.</p> <p>Pannen, kurven, stativet med to lag, grillpannen med slippbelegg og innsiden av apparatet blir alltid varme når apparatet er slått på, for å sørge for at maten blir ordentlig gjennomstekt. Disse delene er alltid for varme å ta på.</p> <p>Hvis du lar apparatet stå på over lengre tid, blir noen deler for varme å ta på. Disse delene markeres på apparatet med følgende ikon:</p>  <p>Så lenge du er oppmerksom på hvilke områder som er varme, og lar være å ta på dem, er apparatet helt trygt å bruke.</p>
De hjemmelagde pommes fritesene blir ikke som forventet.	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk nypoteter med en litt melete konsistens for best mulige resultater. Hvis du må oppbevare potetene, må du ikke oppbevare dem på kalde steder, som kjøleskapet. Velg poteter der det står på emballasjen at de egner seg til steking.
	Det er for mye ingredienser i kurven.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).
	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i steketiden.	Følg instruksjonene i denne brukerveiledningen for å tilberede hjemmelagde pommes frites (se Mattabell eller last ned den gratis Airfryer-appen).
Airfryer slås ikke på:	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Når du slår på apparatet, hører du lyden av en vifte som kjører. Hvis du ikke hører denne lyden, kan du kontrollere at støpselet sitter ordentlig i stikkkontakten.
	Du har stilt inn timeren til mindre enn 5 minutter.	Still inn timeren til 5 minutter eller mer.
	Flere apparater er koblet til samme stikkontakt.	Prøv en annen stikkontakt og kontroller sikringene. Airfryer har en effekt på 1425 W.

Problem	Mulig årsak	Løsning
Jeg ser at deler av innsiden på Airfryer skaller av.	Enkelte små flekker med avskalling på innsiden av pannen til Airfryer kan oppstå når du kommer borti belegget (f.eks. hvis du rengjør med slipende rengjøringsredskaper og/eller når du setter i kurven).	Du kan hindre avskallingen ved å sette i kurven på riktig måte. Hvis du setter inn kurven i en vinkel, kan den dunke borti panneveggen og forårsake at små deler av belegget skaller av. Dette er ikke skadelig. Alle materialene er mattrygge.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder oljete ingredienser.	Olje eller fett i pannen kan føre til at hvit røyk kommer ut av apparatet og at pannen blir varmere enn normalt. Du kan forsiktig helle av overflødig olje eller fett fra pannen og deretter fortsette med matlagingen. Du kan også plassere det sprutsikre lokken på kurven.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk kommer av at fettrester varmes opp i pannen. Rengjør alltid pannen og kurven grundig etter hver bruk.
	Marinade, væsker eller kjøttssaft spruter på grunn av oljen eller fett.	Plasser det sprutsikre lokket på kurven.
	Brødsmlene eller annet som maten er vendt i, har ikke festet seg godt nok.	Små brødsmler kan forårsake hvit røyk. Press brødsmler eller annet godt rundt maten, slik at du er sikker på at det sitter fast.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Viktigt	103
Elektromagnetiska fält (EMF)	105
Inledning	106
Allmän beskrivning	106
Före första användningen	108
Förberedelser inför användning	108
Sätta i den borttagbara gallerbotten (endast HD9627, HD9623, HD9622 och HD9621)	108
Sätt fast EasyClick-handtaget	109
Mattabell	110
Använda apparaten	111
Luftfritering	111
Göra hemgjorda pommes frites	114
Använda dubbelstället (endast HD9627 och HD9622)	115
Använda grillpannan med non-stick-beläggning (endast HD9627 och HD9623)	116
Använda det stänksäkra locket (endast HD9622/45 och HD9621/45)	116
Rengöring	117
Rengöringstabell	118
Förvaring	119
Återvinning	119
Garanti och support	119
Felsökning	119

Viktigt

Läs den här användarhandboken noggrant innan du använder apparaten och spara den för framtida bruk.

Fara

- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Fyll inte pannan med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Sänk aldrig ned apparaten i vatten eller någon annan vätska och skölj den inte under kranen.

Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den bytas ut av Philips, ett av Philips auktoriserade serviceombud eller av annan behörig personal för att undvika olyckor.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder, av personer med nedsatt fysisk, sensorisk och psykisk förmåga, samt av personer som inte har kunskap om hur apparaten används, förutsatt att det sker under tillsyn eller att de har informerats om hur apparaten används på ett säkert sätt och om de eventuella riskerna. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll får inte göras av barn såvida de inte är över 8 år och under tillsyn av vuxen.
- Se till att apparaten och dess sladd är utom räckhåll för barn under 8 år.



- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Anslut endast apparaten till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten sitter ordentligt i vägguttaget.
- Placera och använd alltid apparaten på en torr, stabil, jämn och plan yta.
- Den här apparaten är inte avsedd att användas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller andra apparater. Lämna ett fritt utrymme på minst 10 cm bakom och vid sidorna av apparaten samt 10 cm ovanför den. Placera inte något ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken.
- Vid luftfritering släpps ånga ut från utblåsen. Håll händerna och ansiktet borta från ångan och från utblåsen. Se även upp med ånga och luft när du tar bort pannan från apparaten.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används.
- Tillbehören till Airfryer blir heta när du använder dem i Airfryer-apparaten. Var försiktig när du hanterar dem.

Varning!

- Apparaten är endast avsedd för användning i vanlig hemmiljö. Den är inte avsedd att användas i miljöer som personalkök i butiker, på kontor, bondgårdar eller andra arbetsplatser. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed-and breakfast eller andra liknande boendemiljöer.
- Lämna alltid in apparaten till ett serviceombud auktoriserat av Philips för

undersökning och reparation. Försök inte att reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.

- Låt korgen och grillpannan med non-stick-beläggning (endast HD9627 och HD9623) svalna innan du byter ut eller tar bort EasyClick-handtaget.
- Den här apparaten är utformad för att användas vid omgivningstemperaturer mellan 5 °C och 40 °C.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i ca. 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Överbelasta inte korgen. Fyll endast korgen upp till MAX-markeringen.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända bitar. Stek inte färskpotatis i temperaturer över 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).
- När pannan och korgen har tagits bort från apparaten, ska du låta pannan och korgen stå på en lämplig yta i 30 sekunder innan korgen tas bort från pannan.
- Var försiktig när du rengör den övre delen av matlagningskammaren: varmt värmeelement, kanten på metalldelar.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i användarhandboken, och använd endast de ursprungliga tillbehören.

Elektromagnetiska fält (EMF)

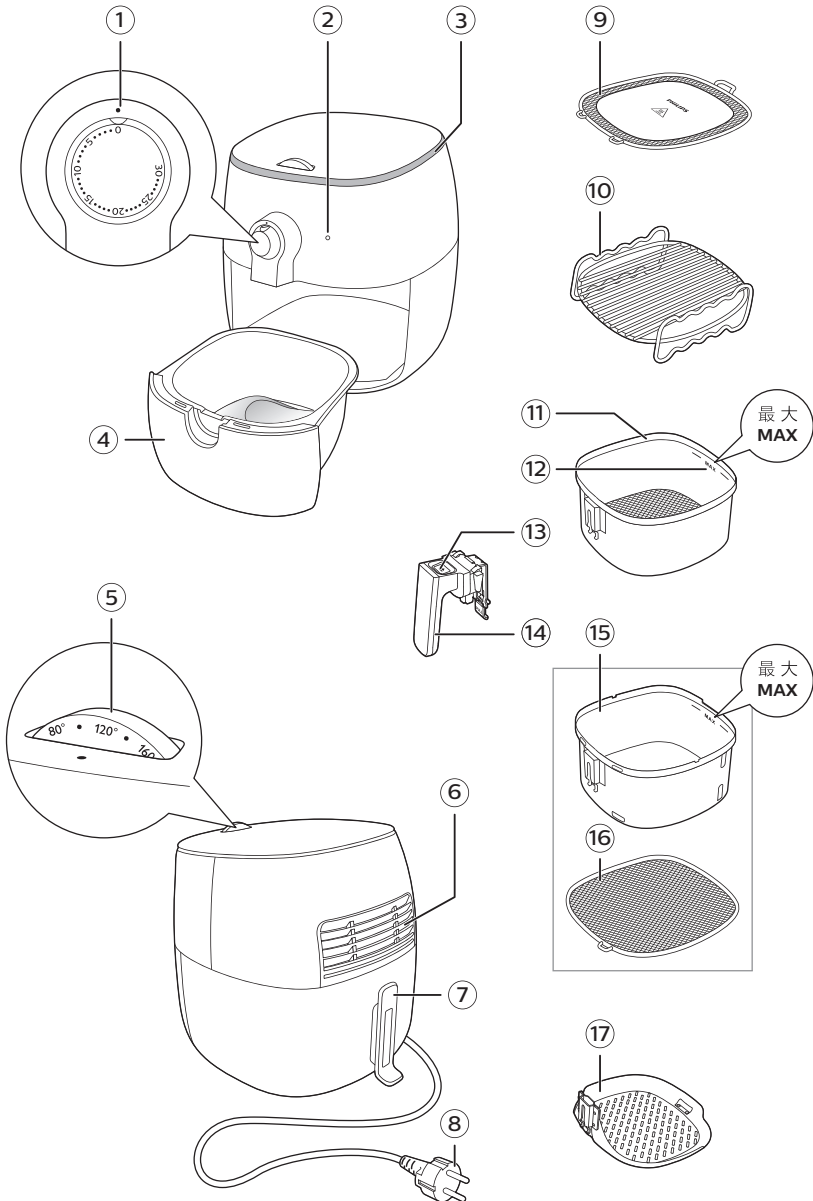
Den här Philips-apparaten uppfyller alla tillämpliga standarder och regler gällande elektromagnetiska fält.

Inledning

Grattis till ditt inköp och välkommen till Philips! För att du ska kunna dra full nytta av den support som Philips erbjuder ber vi dig att registrera din nya produkt på www.philips.com/welcome. Med din nya Airfryer kan du förbereda dina favoritingredienser och snacks på ett hälsosammare sätt. Airfryer använder hetluft i kombination med snabb luftcirkulation (TurboStar-snabbluftsteknik) och ett galler upptill för att tillaga en rad olika smakrika måltider på ett hälsosamt, snabbt och enkelt sätt. Ingredienserna värms upp från alla sidor på en och samma gång. Du behöver inte heller tillsätta någon olja för de flesta av ingredienserna. Mer inspiration, recept och information om Airfryer finner du på www.philips.com/kitchen eller så kan du hämta den kostnadsfria Airfryer-appen för IOS® eller Android™.

Allmän beskrivning

- 1 Timer-/strömvred
- 2 Uppvärmningslampa
- 3 Luftintag
- 4 Panna
- 5 Temperaturvred
- 6 Utblås
- 7 Sladdhållare
- 8 Nätkabel
- 9 Stänksäkert lock (endast HD9622/45 och HD9621/45)
- 10 Dubbelställ (endast HD9627 och HD9622)
- 11 Korg med fast gallerbotten (endast HD9620)
- 12 MAX-indikering
- 13 Frigöringsknapp för korg
- 14 EasyClick-handtag
- 15 Korg med borttagbar gallerbotten (endast HD9627, HD9623, HD9622 och HD9621)
- 16 Borttagbar gallerbotten (endast HD9627, HD9623, HD9622 och HD9621)
- 17 Grillpanna med non-stick-beläggning (endast HD9627 och HD9623)

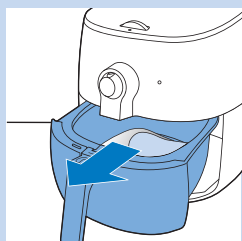


Före första användningen

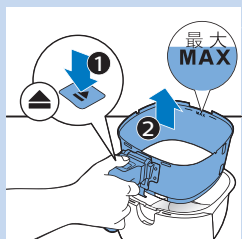
- 1 Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2 Ta bort alla dekaler eller etiketter från apparaten.
- 3 Rengör apparaten noga innan du använder den för första gången, genom att följa rengöringstabellen.

Förberedelser inför användning

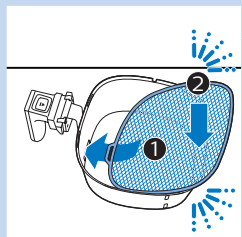
Sätta i den borttagbara gallerbotten (endast HD9627, HD9623, HD9622 och HD9621)



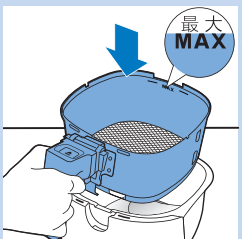
- 1 Ta bort pannan från apparaten.



- 2 Ställ pannan med korgen på en lämplig yta, tryck på knappen för att frigöra korgen och lyft den från pannan.



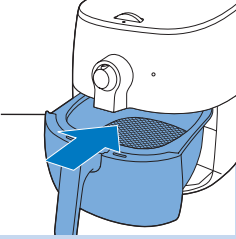
- 3 För in gallerbottens krok i öppningen till höger undertill på korgen. Tryck ned gallerbotten tills den låses på plats ("klickar" på båda sidorna).



- 4 Ställ tillbaka korgen i pannan.

Note

- Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.



- 5** Skjut in pannan i apparaten.

Sätt fast EasyClick-handtaget



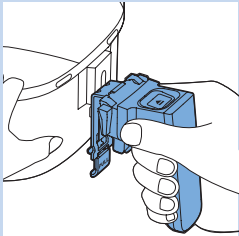
Varning

- Se alltid till att korgen och handtaget har svalnat innan du sätter dit eller tar bort EasyClick-handtaget.



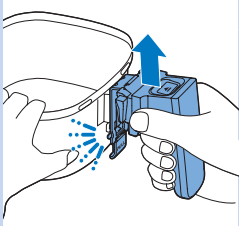
Note

- EasyClick-handtaget passar även för grillpannan med non-stick-beläggning (endast HD9627/HD9623). Det gör det enkelt för dig att rengöra och förvara apparaten.



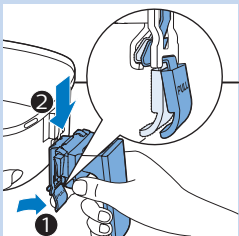
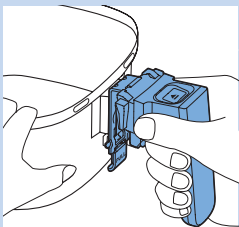
Så här sätter du dit EasyClick-handtaget:

- 1** Håll i korgen med en hand och håll i handtaget med den andra handen.
- 2** Skjut in handtaget i öppningen på korgen underifrån tills det låses på plats ("klick").



Så här tar du bort EasyClick-handtaget:

- 1** Håll i korgen med en hand och håll i handtaget med den andra handen.
- 2** Dra försiktigt med fingret på den röda frigöringsfliken medan du trycker ned handtaget.



Mattabell

I tabellen nedan får du hjälp med de grundläggande inställningarna för den typen av mat du vill tillreda.



Note

- Håll i åtanke att dessa inställningar är förslag. Vi kan inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser eftersom de skiljer sig i ursprung, storlek och form så väl som varumärke.

Ingredienser	Min./max. mängd (gram)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka/Vänd	Ytterligare information
Frysta pommes frites	200-800	11-25	180	Skaka halvvägs	
Hemmagjorda pommes (1/2 cm/1/4 tum tjocka)	200-800	12-25	180	Skaka halvvägs	Blötlägg i 30 min., torka sedan och tillsätt 1/2 matsked olja.
Potatisklyftor	200-800	15-27	180	Skaka halvvägs	Blötlägg i 30 min., torka sedan och tillsätt 1/2 matsked olja.
Frysta snacks (t.ex. vårrullar, Chicken Nuggets)	100-400	6-10	200	Vänd eller skaka halvvägs	Se anvisningarna på snackets förpackning för tillredningstiden. Tiden jämfört med ugnen ska halveras.
Fläskkotletter	100-500	8-14	200		
Hamburgare	100-500	7-14	160		
Korv	100-500	3-15	160		
Kycklingklubbor	100-500	15-22	180		
Kycklingbröst	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Använd en bakplåt eller ugnform
Muffin	80-300	8-13	180		Använd värmetåliga muffinformer av silikon.
Cake (kaka)	200-400	15-25	160		Använd en bakform.
Blandade grönsaker	100-500	8-12	180		

Ingredienser	Min./max. mängd (gram)	Tid (minuter)	Temperatur (°C)	Skaka/Vänd	Ytterligare information
Förtillagat rostat bröd/bröd	50–200	3–6	200		
Nybakade frallor/bröd	100–500	12–25	180		
Fisk	150–400	10–18	200		
Skaldjur	100–400	7–15	180		
Panerad kyckling	100–300	8–15	180		Håll olja i brödsmlorna.

Använda apparaten

Luftfritering



! Varning!

- Det här är en Airfryer-apparat som drivs med hetluft. Fyll inte pannan med olja eller stekfett.
- Rör inte vid heta ytor. Använd handtag eller vred. Håll endast pannan i korgens handtag.
- Apparaten är endast avsedd för hushållsbruk.
- Det kan komma lite rök ur apparaten när du använder den första gången. Det är normalt.
- Du behöver inte värma apparaten på förhand.

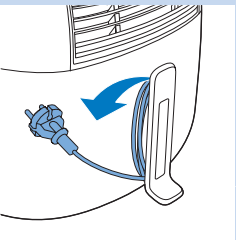
- 1 Placera apparaten på en stabil, plan och jämn värmestålig yta.

☰ Note

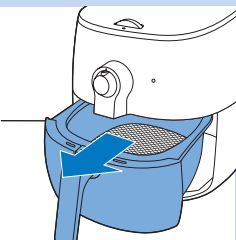
- Ställ ingenting ovanpå eller bredvid apparaten. Det kan störa luftflödet och påverka stekningen.

- 2 Linda upp nätsladden från sladdhållaren.

- 3 Sätt kontakten i vägguttaget.



- 4 Ta bort pannan från apparaten.

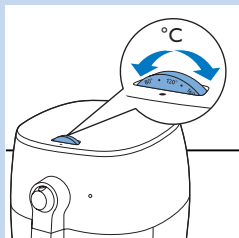




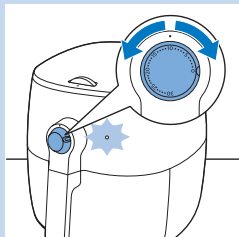
5 Lägga ingredienserna i korgen.

Note

- Airfryer-apparaten kan tillreda många olika ingredienser. Se "Mattabellen" för rätt mängder och ungefärliga tillredningstider.
- Överskrid inte mängden som anges i avsnittet "Mattabellen" och gå inte över korgens "MAX"-markering eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.
- Om du vill tillreda olika ingredienser samtidigt ska du ta reda på tillredningstiden som rekommenderas för de olika ingredienserna innan du börjar tillreda dem samtidigt. Hemmagjord pommes och kycklingklubbor kan exempelvis tillagas samtidigt eftersom de har samma inställningar.



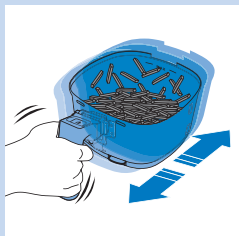
6 Om du sätter tillbaka korgen eller grillpannan med non-stick-beläggning (endast HD9627 och HD9623) i pannan ska du sedan skjuta in pannan i apparaten. Vrid temperaturvredet till temperaturen som krävs.



7 Slå på apparaten genom att vrida timervredet till önskad tillredningstid.

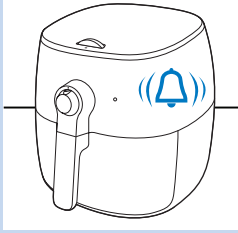
Note

- Uppvärmningslampan tänds. Vid användning kommer uppvärmningslampan att tändas då och då. Det här visar att apparaten håller på att värmas upp till rätt temperatur.
- Timern fortsätter att räkna ned till angiven tillredningstid.
- Du kan behöva skaka eller vända på vissa ingredienser halvvägs genom tillredningstiden (se "Mattabellen"). Du skakar ingredienserna genom att ta bort pannan från apparaten och skaka på den över diskhon. Skjut sedan tillbaka pannan i apparaten. Du kan minska vikten genom att ta bort korgen från pannan.
- Var försiktig så att du inte trycker på korgens frigöringsknapp medan du skakar.



Tips

- Om du ställer in timern till halva tillredningstiden kommer du att höra timerklockan när det är dags att skaka eller vända på ingredienserna. Var noga med att återställa timern så att den visar återstående tillredningstid.



- 8** När timerklockan ringer betyder det att tillredningen är färdig. Du kan även stänga av apparaten manuellt. Du gör det genom att vrida strömvredet till 0 (moturs). Det tar emot mer än när du vrider medurs.

Note

- Överflödiga olja från ingredienserna samlas på pannans botten.
- Om du tillreder flera omgångar med feta ingredienser (t.ex. kycklingklubbor, korvar eller hamburgare) ska du försiktigt hälla av överflödiga olja eller stekfett från pannan efter varje omgång, innan du skakar eller byter korgen i pannan.

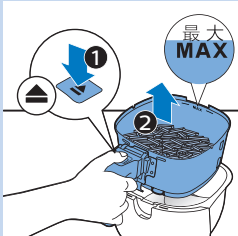


- 9** Ta ut pannan från apparaten och ställ den på en värmeständig yta.

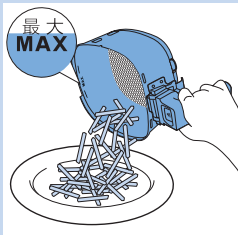
- 10** Kontrollera om ingredienserna är klara.

Note

- Om ingredienserna inte är klara, skjuter du enkelt tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på några extra minuter.
- Efter luftfritering är pannan, korgen, tillbehören, höljet och ingredienserna heta. Det kan komma ånga från pannan beroende på typen av ingredienser i korgen.



- 11** Tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen från pannan.



- 12** Töm korgen i en skål eller på en tallrik. Ta alltid bort korgen med ingredienser från pannan vid servering eftersom het olja eller stekfett kan ligga i pannans botten.

Note

- Använd en mattång för att lyfta bort stora och ömtåliga ingredienser.

Göra hemgjorda pommes frites

Så här gör du utsökta hemmagjorda pommes frites i Airfryer-apparaten:

- Välj en typ av potatis som lämpar sig för pommes frites, t.ex. färska och något möjliga potatisar.
- Det är bäst att luftfritera pommes frites i portioner på upp till 500 gram för ett jämnt resultat. Större pommes frites blir oftast mindre krispiga än när de är mindre
- Skaka korgen 2–3 gånger under luftfritering.

- 1** Skala potatisarna och skär dem till stavar (1/2 cm/1/4 tum tjocka).
- 2** Blötlägg potatisstavarna i en skål och låt dem ligga i minst 30 minuter.
- 3** Töm skålen och torka potatisstavarna med en kökshandduk eller pappershandduk.
- 4** Häll en halv matsked matolja i skålen, lägg sedan stickorna i skålen och rör om tills stavarna är täckta av oljan.
- 5** Ta stavarna från skålen med händerna eller en hålslev så att den överflödiga oljan blir kvar i skålen.



Note

- Häll inte stavarna från skålen till korgen för att undvika att få med den överflödiga oljan i pannan.

- 6** Lägg stavarna i korgen.
- 7** Fritera potatisstavarna och skaka korgen halvvägs genom luftfriteringen. Skaka 2–3 gånger om du tillreder mer än 400 gram pommes frites.



Note

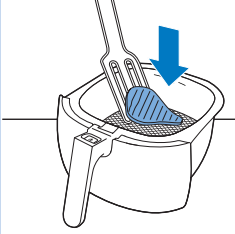
- Se kapitlet "Mattabellen" för rätt mängder och tillredningstider.

Använda dubbelstället (endast HD9627 och HD9622)

Använd dubbelstället för att maximera matlagningsutrymmet.

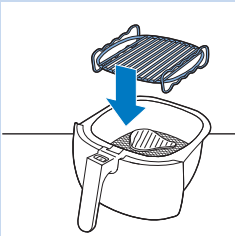
Note

- Om du tillreder olika ingredienser samtidigt ska du se till att tillredningstemperaturen och -tiden är samma för varje typ av ingrediens.
- Lägg alltid kött undertill och grönsaker upptill för att undvika korskontaminering av mat eller osäker överföring av köttsafter eller delvis tillredd mat.

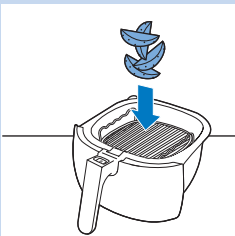


1 Följ stegen 1 till 4 i avsnitt "Luftfritering".

2 Lägg hälften av ingredienserna i korgen.



3 Placera dubbelstället i korgen.



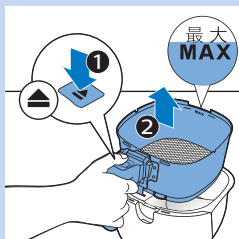
4 Lägg den andra hälften av ingredienserna på dubbelstället.

5 Följ stegen 6 till 12 i avsnitt "Luftfritering".

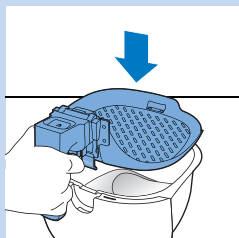
Varning

- Dubbelstället blir väldigt hett när det används. Använd grytvantar när du lyfter bort dubbelstället från korgen.

Använda grillpannan med non-stick-beläggning (endast HD9627 och HD9623)



- 1 Följ stegen 1 till 3 i avsnitt "Luftfritering".
- 2 Tryck på korgens frigöringsknapp och lyft korgen från pannan.



- 3 Fäst EasyClick-handtaget i grillpannan med non-stick-beläggning (se "Sätta fast EasyClick-handtaget").
- 4 Sätt grillpannan med non-stick-beläggning i pannan.
- 5 Lägg ingredienserna i grillpannan med non-stick-beläggning.
- 6 Följ stegen 6 till 12 i avsnitt "Luftfritering".

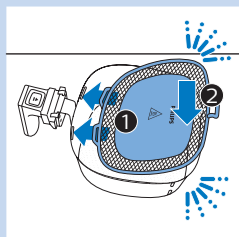
Använda det stänksäkra locket (endast HD9622/45 och HD9621/45)

Använd det stänksäkra locket om du tillreder lätta ingredienser för att hålla dem i korgen, feta ingredienser eller för att få bryningen att ta längre tid.

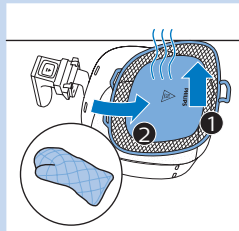


Note

- När du använder det stänksäkra locket tar det längre tid att ge maten samma bryning och stekning.



- 1 Följ stegen 1 till 5 i avsnitt "Luftfritering".
- 2 Håll locket med ovansidan mot dig. För in locket två krokar i öppningarna på korgens framsida. Tryck ned locket tills den låses på plats ("klickar" på båda sidorna).
- 3 Fortsätt med stegen 6 till 9 i avsnitt "Luftfritering".



- 4 Ta försiktigt bort det stänksäkra locket.

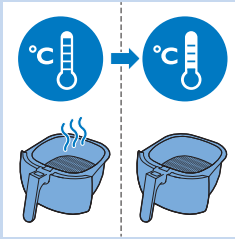


Varning

- Det stänksäkra locket är väldigt hett. Använd grytvantar när du lyfter bort det.

- 5 Fortsätt med stegen 10 till 12 i avsnitt "Luftfritering".

Rengöring



⚠ Varning

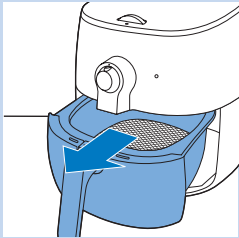
- Låt korgen, pannan, tillbehören och apparatens insida svalna helt innan du påbörjar rengöring.
- Pannan, korgen och apparatens insida har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap i metall eller slipande rengöringsmaterial eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.

Rengör apparaten efter varje användning. Avlägsna olja och fett från pannans botten efter varje användningstillfälle för att förhindra rök.

- 1 Vrid timervredet till 0, ta ur kontakten från vägguttaget och låt apparaten svalna i 10 minuter.

✳ Tips

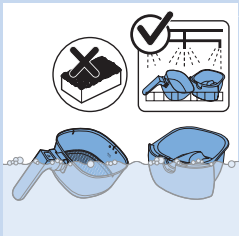
- Ta bort pannan och korgen så att din Airfryer-apparaten svalnar snabbare.

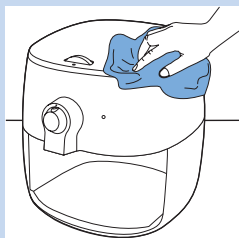


- 2 Rengör pannan, korgen, grillpannan med non-stick-beläggning och det stänksäkra locket i en diskmaskin. Du kan även rengöra dem med varmvatten, diskmedel och en icke-slipande svamp (se "Rengöringstabellen").

✳ Tips

- Om matrester sitter fast i pannan, dubbelstället eller korgen, kan du låta dem ligga i varmvatten och diskmedel i 10–15 minuter. Blötlagningen får matresterna att lossna och underlättar rengöring. Se till så att du använder ett diskmedel som kan lösa upp olja och fett. Om det finns fettfläckar på pannan eller korgen och du inte har kunnat avlägsna dem med varmvatten och diskmedel ska du använda ett avfettningsmedel.
- Om det behövs kan du ta bort matrester som har fastnat på värmelementet med en mjuk till medelmjuk borste. Använd inte en stålborste eller en hård borste, eftersom värmelementets beläggning då kan skadas.













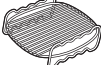
3 Rengör apparatens insida med hett vatten och en icke-slipande svamp.

4 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort matrester.

5 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

6 Rengör apparatens insida med en fuktig trasa.

Rengöringstabell

			
HD9622/45, HD9621/45 	✓	✓	✓
HD9627, HD9623 HD9622, HD9621 	✓	✓	✗
HD9620 	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9627, HD9623 	✓	✓	✗
HD9627, HD9622 	✓	✗	✓

Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.
- 2 Se till att alla delar är rena och torra innan de läggs undan.
- 3 Linda nätsladden på sladdhållaren.



Note

- Håll alltid Airfryer-apparaten horisontellt när du bär den. Var alltid noga med att hålla i lådan framtill på apparaten eftersom den kan glida ur apparaten om den oavsiktligen lutas framåt. Det här kan skada lådan.
- Se alltid till att Airfryers löstagbara delar, t.ex. EasyClick-handtaget, den löstagbara mesh-botten, etc. sitter fast innan du bär och/eller ställer undan den.

Återvinning



- Den här symbolen betyder att produkten inte ska slängas bland hushållssoporna (2012/19/EU).
- Följ de regler som gäller i ditt land för återvinning av elektriska och elektroniska produkter. Genom att kassera gamla produkter på rätt sätt kan du bidra till att förhindra negativ påverkan på miljö och hälsa.


Garanti och support

Om du behöver information eller support kan du gå till www.philips.com/support eller läsa garantibroschyren.

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som du kan råka ut för med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till

www.philips.com/support där det finns en lista med vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
Apparaten utsida blir het under användning.	Värmen inuti tränger igenom till de yttre väggarna.	Det är normalt. Alla handtag och vred som du måste använda vid fritering håller sig svala.
		Pannan, korgen, dubbelstället, grillpannan med non-stick-beläggning och apparatens utsida blir alltid heta när apparaten är påslagen för att säkerställa att maten blir ordentligt tillredd. Dessa delar är alltid för heta för beröring.
		Om du låter apparaten stå påslagen en längre tid kan vissa områden bli för heta för att ta i. Dessa områden är märkta på apparaten med följande ikon:  Apparaten är säker att använda så länge som du är medveten om dessa heta områden och undvika att röra vid dem.
Mina hemmagjorda pommes frites blev inte som jag tänkt mig.	Du har inte använt rätt potatistyp.	Du får bäst resultat genom att använda färska och något mjöliga potatisar. Om du måste förvara potatisarna ska du undvika att förvara dem på en kall plats, som t.ex. ett kylskåp. Välj potatis som enligt förpackningen passar för fritering.
	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen för att tillreda hemmagjorda pommes frites (se "Mattabellen" eller hämta den kostnadsfria Airfryer-appen).
	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Följ anvisningarna i den här bruksanvisningen för att tillreda hemmagjorda pommes frites (se "Mattabellen" eller hämta den kostnadsfria Airfryer-appen).
Airfryer-apparaten startar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	När du slår på apparaten kommer du att höra hur fläkten arbetar. Om du inte hör den ska du kontrollera om kontakten är ordentligt insatt i vägguttaget.
	Du har ställt in timern till en tid under 5 minuter.	Ställ in timern till 5 minuter eller mer.

Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Flera apparater är anslutna till ett uttag.	Pröva ett annat uttag och kontrollera säkringarna. Airfryer-apparaten har en effekt på 1 425 W.
Jag ser flagnande fläckar inuti Airfryer-apparaten	Ett par små flagnande fläckar kan visa sig inuti Airfryer-apparatens panna på grund av att beläggningen har skrapats oavsiktligen (t.ex. vid rengöring med grova rengöringsredskap och/eller när korgen sätts på plats).	Du kan undvika skada genom att sänka korgen i pannan på rätt sätt. Om du sätter in korgen från en vinkel kommer dess kanter att skrapa mot pannans vägg, vilket gör så att små bitar av beläggning skrapas av. Tänk då på att det inte är skadligt eftersom alla material som används är matsäkra.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillreder feta ingredienser.	Oljan eller stekfettet i pannan kan orsaka vit rök och göra pannan hetare än vanligt. Du kan försiktigt hålla av överflödiga olja eller fett från pannan och sedan fortsätta med tillredningen. Du kan även sätta det stänksäkra locket på korgen.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från tidigare användning.	Vit rök orsakas av fettrester som värms upp i pannan. Rengör alltid pannan och korgen noga efter varje användning.
	Marinad, vätskor eller köttsafter stänker i stekfettet eller oljan.	Sätt det stänksäkra locket på korgen.
	Paneringen eller pudringen fastnar inte på maten.	Små bitar av panering i luften kan orsaka vit rök. Tryck in paneringen eller pudringen i maten ordentligt så att den fastnar.



Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved