

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.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual and use only original accessories.
- Noise level: $L_c \leq 65 \text{ dB(A)}$.

Electromagnetic fields (EMF)

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

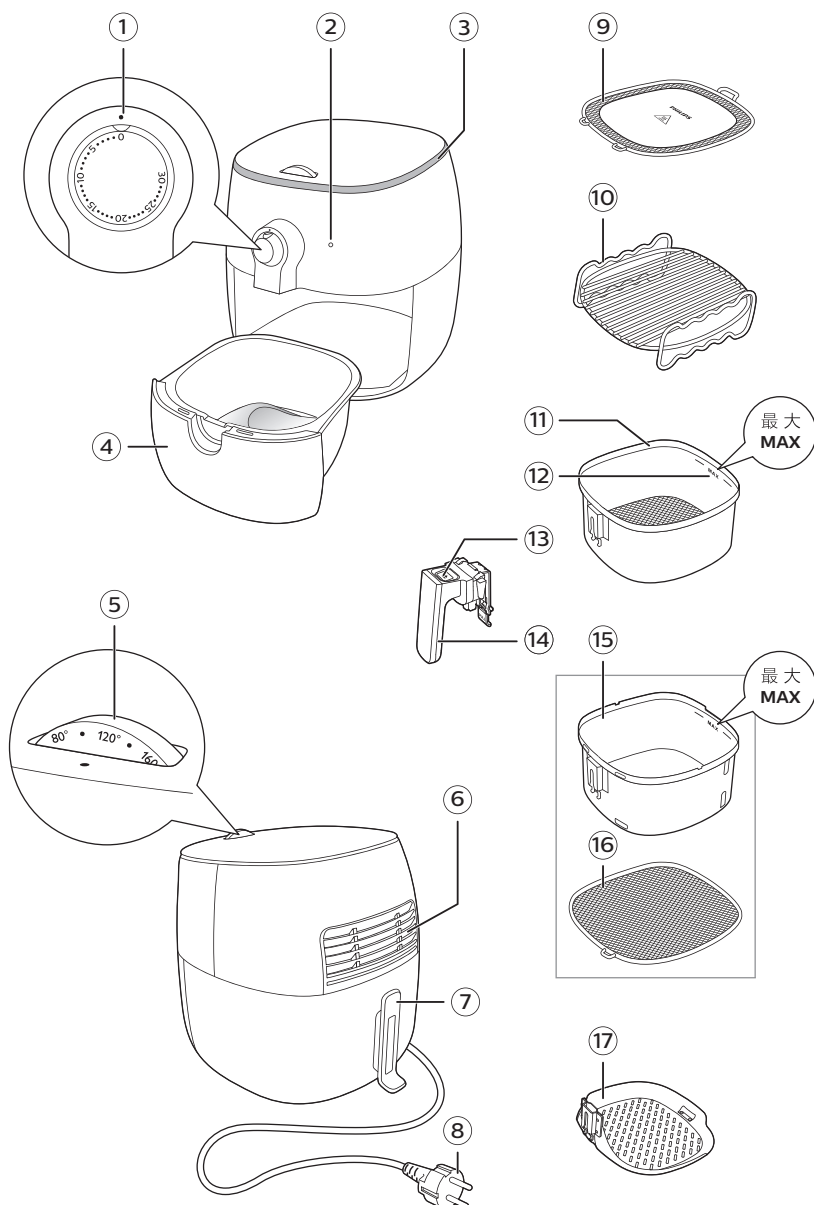
Introduction

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)

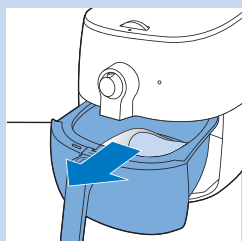


Before first use

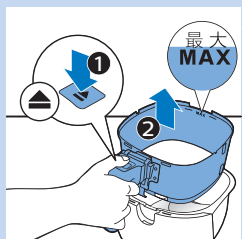
- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning table.

Preparing for use

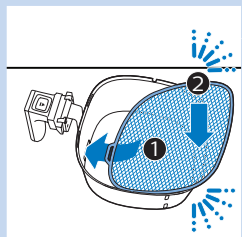
Placing the removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)



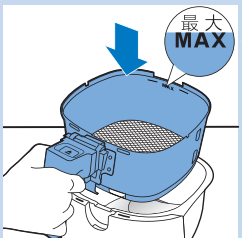
- 1 Remove the pan from the appliance.



- 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).

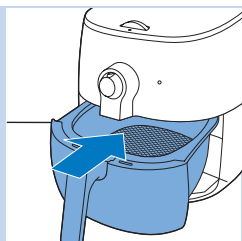


- 4 Put the basket back into the pan.



Note

- Never use the pan without the basket in it.



- 5 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

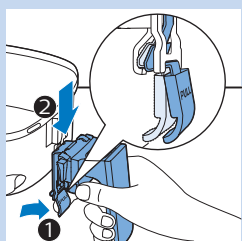
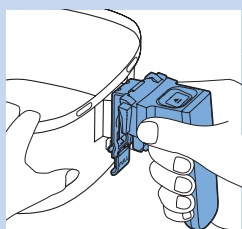
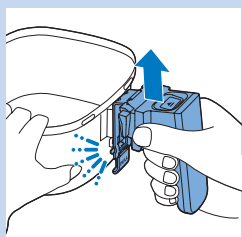
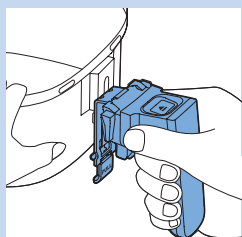
- The EasyClick handle also fits to the non-stick grill pan (HD9627/HD9623 only). It helps you clean and store the appliance in an easy way.

To attach the EasyClick handle:

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

To detach the EasyClick handle:

- 1 Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand.
- 2 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



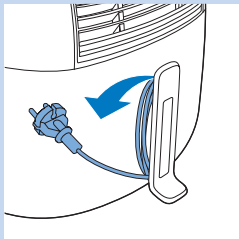
Caution

- 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.

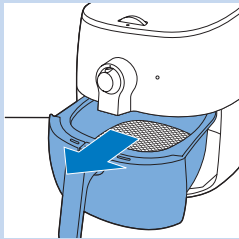
Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

Note

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



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



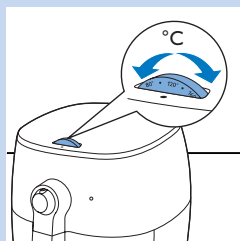
Remove the pan from the appliance.



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.

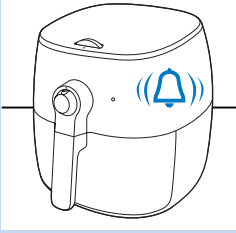
Note

- 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.

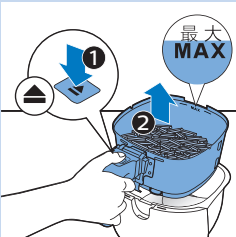


- 9** Remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

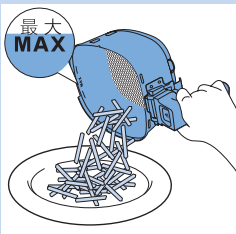
- 10** Check if the ingredients are ready.

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.

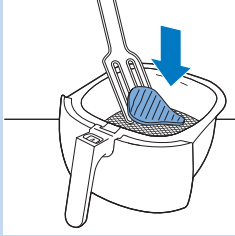
Using the double-layer rack (HD9627, HD9622 only)

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



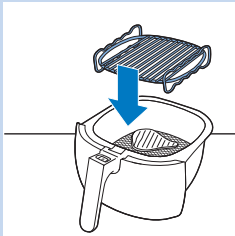
Note

- 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.

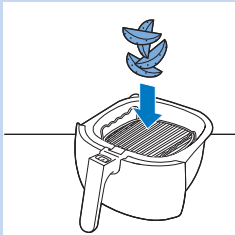


1 Follow steps 1 to 4 of section 'Airfrying'.

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.

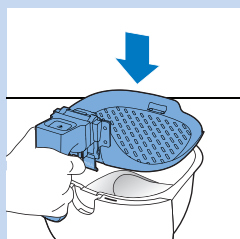
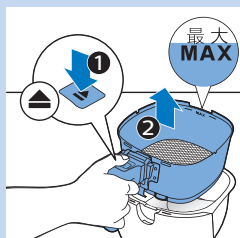
5 Follow steps 6 to 12 of section 'Airfrying'.



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'.

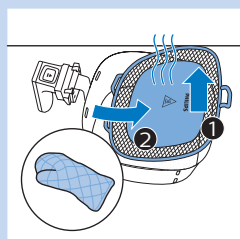
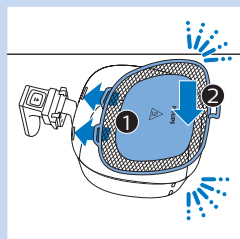
Using the splatter-proof lid (HD9622/45, HD9621/45 only)

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.

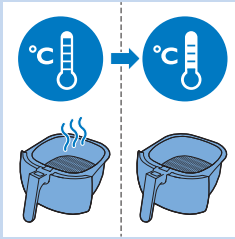


Warning

- 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.

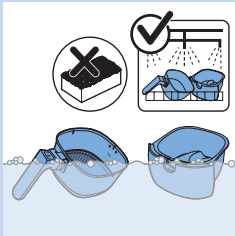
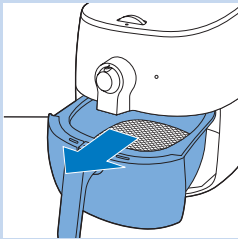
Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use to prevent smoke.

- 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.

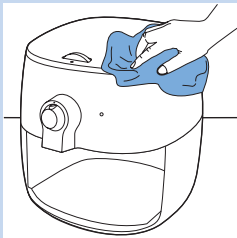


- 2 Clean the pan, basket, non-stick gill pan and splatter-proof lid in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'cleaning table').



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.



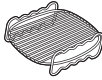
3 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.

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.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. EasyClick handle, removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

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.

SISUKORD

Tähtis!	23
Elektromagnetväljad (EMF)	25
Tutvustus	26
Üldine kirjeldus	26
Enne esimest kasutamist	28
Kasutamiseks valmistumine	28
Eemaldatava võrepõhja paigaldamine (ainult HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	28
EasyClick-käepideme paigaldamine	29
Toidutabel	30
Seadme kasutamine	31
Õhkfrittimine	31
Koduste friikartulite valmistamine	34
Kahekihilise resti kasutamine (ainult HD9627, HD9622)	35
Mittenakkuva grillpanni kasutamine (ainult HD9627, HD9623)	36
Pritsmekindla kaane kasutamine (ainult HD9622/45, HD9621/45)	36
Puhastamine	37
Puhastustabel	38
Hoiustamine	39
Ringlussevõtt	39
Garantii ja tugi	39
Veaotsing	40

Tähtis!

Enne seadme kasutamist lugege oluline teave hoolikalt läbi ja hoidke see edaspidiseks alles.

Oht

- Asetage küpsetatavad toiduained alati korvi, et need ei puutuks vastu küttekehasid.
- Ärge blokeerige seadme töötamise ajal õhu sissevoolu- ega väljavooluavasid.
- Ärge täitke potti õliga, kuna see võib tekitada tuleohtliku olukorra.
- Ärge kastke seadet vette ega muudesse vedelikesse ega loputage seda kraani all.

Hoiatus

- Enne seadme ühendamist vooluvõrku kontrollige, kas seadmele märgitud toitepinge vastab kohaliku elektrivõrgu pingele.
- Ärge kasutage seadet, kui selle pistik, toitejuhe või seade on kahjustatud.
- Kui toitejuhe on rikutud, laske ohtlike olukordade vältimiseks toitejuhe vahetada Philipsi hoolduskeskuses, Philipsi volitatud hoolduskeskuses või kvalifitseeritud isikul.
- Seda seadet võivad kasutada lapsed alates 8. eluaastast ning füüsiliste puuete ja vaimuhäiretega isikud või isikud, kellel puuduvad kogemused ja teadmised, kui neid valvatakse või neile on antud juhendid seadme ohutu kasutamise kohta ja nad mõistavad sellega seotud ohte. Lapsed ei tohi seadmega mängida. Lapsed tohivad seadet puhastada ja hooldada ainult siis, kui nad on vanemad kui 8 aastat ja täiskasvanu järelevalve all.
- Hoidke seadet ja selle toitejuhet alla 8-aastastele lastele kättesaamatus kohas.
- Hoidke toitejuhe tulistest pindadest eemal.



- Ühendage seade vaid maandatud seinakontakti. Veenduge alati, et pistik on korralikult pistikupessa ühendatud.
- Alati pange ja kasutage seadet kuival, kindlal, tasasel ja horisontaalsel pinnal.
- Seade ei ole mõeldud välise taimeri või eraldi kaugjuhtimissüsteemi abil kasutamiseks.
- Ärge asetage seadet vastu seina ega teisi seadmeid. Jätke seadme taha, külgedele ning kohale vähemalt 10 cm vaba ruumi. Ärge asetage midagi seadme peale.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks.
- Kuuma õhuga küpsetamise ajal väljub õhu väljavooluavadest kuuma auru. Hoidke käed ja nägu aurust ja õhu väljavooluavadest ohutul kaugusel. Kuuma auru ja õhu suhtes olge ettevaatlik ka siis, kui panni seadmest välja tõstate.
- Seadme pinnad võivad kasutuse käigus kuumeneda.
- Komplektis olevad tarvikud muutuvad kasutamisel kuumaks. Olge nende käsitlemisel hoolikad.

Ettevaatust

- Seade on mõeldud üksnes tavapäraseks kodukasutuseks. See pole mõeldud kasutamiseks kaupluste, kontorite, talumajapidamiste ega muude töökeskkondade töötajate köökides. Samuti pole see mõeldud klientidele kasutamiseks hotellides, motellides, öömajades ega teistes majutusasutustes.
- Viige seade uurimiseks või parandamiseks alati Philipsi volitatud hoolduskeskusesse. Ärge parandage seadet ise, vastasel juhul muutub garantii kehtetuks.
- Enne EasyClick-käepideme vahetamist või eemaldamist laske korv ja mittenakkuv

grillpann (ainult HD9627, HD9623) maha jahtuda.

- See seade on mõeldud kasutamiseks ümbritseva temperatuuri vahemikus 5–40°C.
- Võtke seade alati pärast kasutamist vooluvõrgust välja.
- Enne käsitlemist ja puhastamist laske seadmel umbes pool tundi jahtuda.
- Ärge korvi ülemääraselt täitke. Täitke korvi ainult kuni MAX-tähiseni.
- Küpsetage toiduained seadmes kuld kollaseks, mitte mustaks ega pruuniks. Eemaldage kõrbenud osad. Ärge küpsetage värskaid kartuleid temperatuuril üle 180 °C (et vähendada akrüülamiidi teket).
- Kui olete seadmest panni koos korviga eemaldanud, asetage need esmalt sobivale pinnale ja laske vähemalt 30 sekundit jahtuda, enne kui korvi panni küljest eemaldate.
- Olge toiduvalmistamise kambri ülemise osa puhastamisel ettevaatlik: kuumutuselement ja metallosade servad võivad olla kuumad.
- Ärge kasutage seadet muuks kui selles kasutusjuhendis kirjeldatud otstarbeks ja kasutage ainult originaaltarvikud.
- Müratase: $L_c \leq 65$ dB (A)

Elektromagnetväljad (EMF)

See Philipsi seade vastab kõikidele kokkupuudet elektromagnetväljadega (EMF) käsitlevatele kohaldatavatele standarditele ja õigusnormidele.

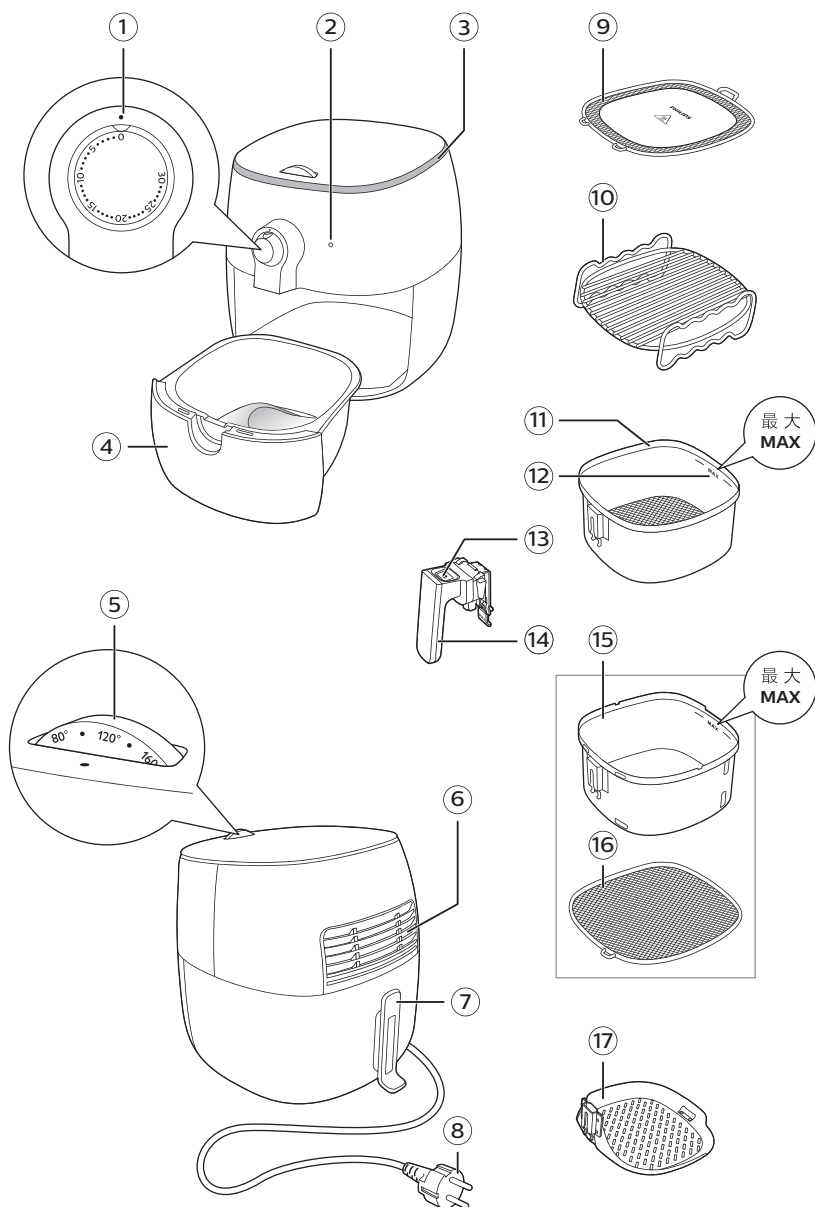
Tutvustus

Õnnitleme ostu puhul ja tervitame Philipsi poolt! Philipsi pakutava tootetoote eeliste täielikuks kasutamiseks registreerige oma toode veebilehel www.philips.com/welcome.

Teie uus Airfryer võimaldab teil valmistada oma lemmiktoite ja -suupisteid tervislikumal viisil. Airfryer kasutab kuuma õhku, kiiret õhuringlust (TurboStari kiire õhu tehnoloogia) ja ülagrailli, et valmistada erinevaid maitsevaid roogi tervislikult, kiirelt ja mugavalt. Toiduaineid kuumutatakse korraga kõigist külgedest ning enamiku toitade puhul puudub vajadus lisada õli. Kui soovite leida inspiratsiooni uuteks retseptideks või Airfryeri kohta lisateavet saada, külastage veebilehte www.philips.com/kitchen või laadige alla tasuta Airfryer App operatsioonisüsteemidele IOS® või Android™.

Üldine kirjeldus

- 1 Taimeri-/toitenupp
- 2 Kuumenemise märgutuli
- 3 Õhu sissevooluava
- 4 Pott
- 5 Temperatuuri juhtnupp
- 6 Õhu väljalaskeavad
- 7 Juhtme hoiukoht
- 8 Toitejuhe
- 9 Pritsmekindel kaas (ainult HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Kahekihiline rest (ainult HD9627, HD9622)
- 11 Fikseeritud võrepõhjaga korv (ainult HD9620)
- 12 MAX-tähis
- 13 Korvi vabastusnupp
- 14 EasyClicki käepide
- 15 Eemaldatava võrepõhjaga korv (ainult HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Eemaldatav võrepõhi (ainult HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Mittenakkuv grillpann (ainult HD9627, HD9623)

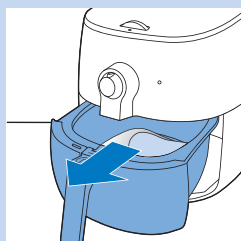


Enne esimest kasutamist

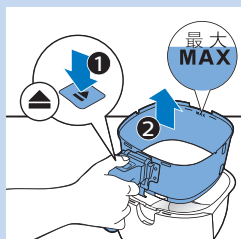
- 1 Eemaldage kõik pakkematerjalid.
- 2 Eemaldage seadmelt kõik kleebised ja sildid.
- 3 Enne esmakordset kasutamist puhastage seade põhjalikult, nagu näidatud puhastustabelis.

Kasutamiseks valmistumine

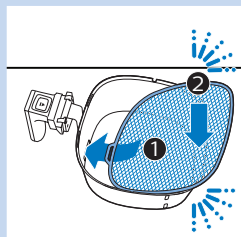
Eemaldatava võrepõhja paigaldamine (ainult HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



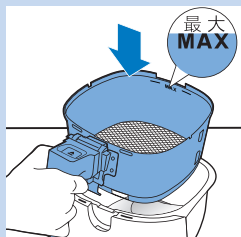
- 1 Eemaldage pott seadmest.



- 2 Pange pott koos korviga sobivale pinnale, vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv potist välja.



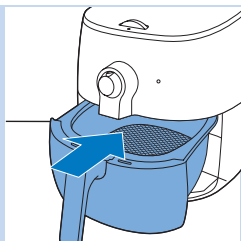
- 3 Sisestage alusvõre konks korvi paremas allservas olevasse pessa. Suruge alusvõret allapoole, kuni see mõlemal küljel klõpsuga paika lukustub.



- 4 Pange korv tagasi potti.

Märkus.

- Ärge kunagi kasutage potti ilma korvita.



5 Libistage pott tagasi seadmesse.

EasyClick-käepideme paigaldamine



Hoiatus

- Enne EasyClick-käepideme vahetamist või eemaldamist laske korvil ja käepidemel alati maha jahtuda.



Märkus.

- EasyClick-käepide sobib ka mittenakkuvale grillpannile (ainult HD9627/HD9623). See hõlbustab seadme puhastamist ja hoiustamist.

EasyClick-käepideme kinnitamiseks toimige järgmiselt.

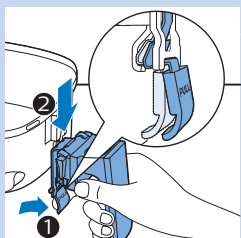
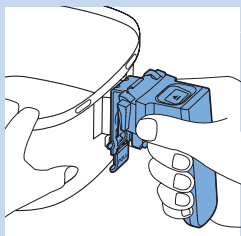
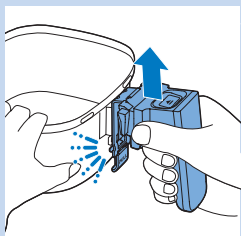
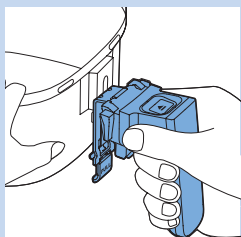
1 Hoidke korvi ühes ja käepidet teises käes.

2 Libistage käepidet korvis olevasse avasse, kuni see klõpsuga paika lukustub.

EasyClick-käepideme eemaldamiseks toimige järgmiselt.

1 Hoidke korvi ühes ja käepidet teises käes.

2 Tõmmake sõrmega õrnalt punast vabastussakki ja tõmmake samas käepidet otse allapoole.



Toidutabel

Järgnev tabel aitab teil valida küpsetatavate toiduainete jaoks sobivad põhiseaded.

Märkus.

- Pidage meeles, et need seaded on üksnes soovituslikud. Kuna toiduainete päritolu, suurus, kuju ja tootemark võivad erineda, ei saa me tagada, et need seaded on ka just teie toiduainete jaoks parimad.

Koostisained	Min-max kogus (grammi)	Aeg (minutit)	Temperatuur (°C)	Raputa/ pööra	Lisateave
Külmutatud friikartulid	200-800	11-25	180	Raputage poole peal	
Kodused friikartulid (0,5 cm / 1/4 in paksused)	200-800	12-25	180	Raputage poole peal	Leotage 30 min vees, laske kuivada ja lisage pool spl õli.
Kartulilõigud	200-800	15-27	180	Raputage poole peal	Leotage 30 min vees, laske kuivada ja lisage pool spl õli.
Külmutatud suupisteid (nt kevadrullid, kanapalad)	100-400	6-10	200	Pöörake või raputage poole peal	Küpsetusajad leiate suupistete pakenditelt. Aega tuleks tavalise ahjuga võrreldes kaks korda lühendada.
Seakarbonaad	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Vorstid	100-500	3-15	160		
Kanakoivad	100-500	15-22	180		
Kanarind	100-500	10-15	180		
Lahtine pirukas	300	20-25	160		Kasutage küpsetusplaati või ahjuvormi.
Muffinid	80-300	8-13	180		Kasutage kuumakindlaid silikoonist muffinivorme.
Kook	200-400	15-25	160		Kasutage koogipanni.

Koostisained	Min-max kogus (grammi)	Aeg (minutit)	Temperatuur (°C)	Raputa/pööra	Lisateave
Segatud köögiviljad	100-500	8-12	180		
Eelnevalt küpsetatud röstsai/saiakesed	50-200	3-6	200		
Värsked saiakesed/leib	100-500	12-25	180		
Kala	150-400	10-18	200		
Koorikloomad	100-400	7-15	180		
Paneeritud kana	100-300	8-15	180		Lisage leivapurule õli.

Seadme kasutamine

Õhkfritimine



Ettevaatust

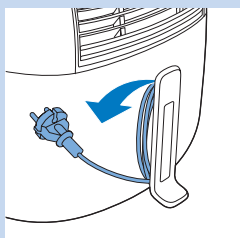
- See Airfryer töötab kuuma õhu abil. Ärge täitke potti õli ega praadimisrasvaga.
- Ärge puudutage kuumi pindu. Kasutage käepidemeid või nuppe. Hoidke potti ainult korvi käepidemest.
- Seade on mõeldud kasutamiseks vaid kodumajapidamises.
- Esmakordsel kasutamisel võib seade pisut suitseda. See on normaalne.
- Seadet ei ole vaja eelsoojendada.

- 1 Paigutage seade stabiilsele, horisontaalsele, tasasele ja kuumakindlale alusele.



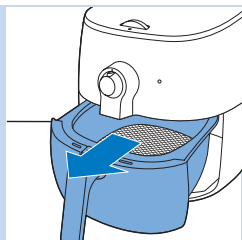
Märkus.

- Ärge asetage midagi seadme peale või külgedele. See võib õhuvoolu takistada ja frittimistulemust mõjutada.



- 2 Kerige toitejuhe hoidikurullist lahti.

- 3 Pange pistik seinakontakti.



4 Eemaldage pott seadmest.

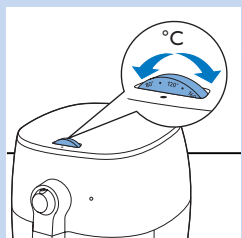


5 Asetage toiduained korvi.

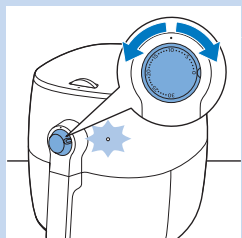


Märkus.

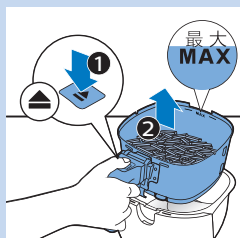
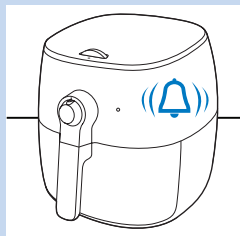
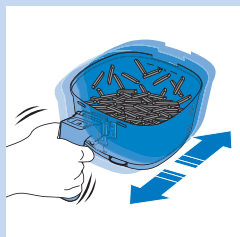
- Airfryeri abil saate valmistada paljusid erinevaid toite. Sobivaid toidukoguseid ja ligikaudseid valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".
- Ärge kunagi täitke korvi üle MAX-tähise ega ületage toitude tabelis näidatud kogust, kuna vastasel juhul ei pruugi te saavutada soovitud lõpptulemust.
- Kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, kontrollige enne nende koos küpsetamist erinevate toiduainete jaoks sobivat valmistusaega. Näiteks isevalmistatud friikartuleid ja koibasid saab koos küpsetada, kuna nende valmistamiseks nõutavad seaded on ühesugused.



6 Kui korv või mittenakkuv grillpann (ainult HD9627, HD9623) on tagasi potti paigutatud, libistage pott tagasi seadmesse. Keerake temperatuuri juhtnupp vajalikule temperatuurile.



7 Seadme sisselülitamiseks valige taimerinupu abil soovitud valmistusaeg.



Märkus.

- Kuumenemise märgutuli süttib. Kasutamise ajal süttib aeg-ajalt kuumenemise märgutuli. See näitab, et seade soojeneb ettenähtud temperatuurile.
- Taimer jätkab ettemääratud küpsetusaja lugemist.
- Mõningaid toiduaineid on vaja poole valmistusaja möödudes raputada või pöörata (vt toitude tabelit). Koostisainete raputamiseks eemaldage pott seadmest ja raputage seda valamu kohal. Seejärel libistage pott tagasi seadmesse. Kaalu vähendamiseks võite ka korvi potist eemaldada.
- Vältige raputamise ajal korvi vabastusnupu vajutamist.

Näpunäide

- Kui seate taimeri poolele küpsetusajale, tuleb taimeri kella kõlades koostisaineid raputada või pöörata. Ärge unustage taimerit ülejäänud küpsetusajale seadistada.

8 Kui kuulete taimeri kella, siis tähendab see, et seadistatud valmistusaeg on läbi saanud. Võite seadme ka käsitsi välja lülitada. Selleks pöörake toitenupp vastupäeva asendisse 0. See nõuab veidi rohkem jõudu kui päripäeva pööramine.

Märkus.

- Toiduainetest väljuv üleliigne õli koguneb poti põhja.
- Kui valmistate mitu seadmetäit rasvaseid toite (nt koivad, vorstid või hamburgerid), valage iga valmistuskorra järel või enne raputamist või korvi potti tagasipaigutamist potist liigne õli või kogunenud rasv välja.

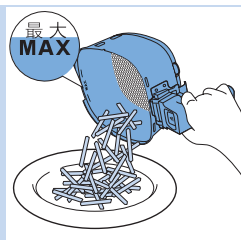
9 Tõmmake pott seadmest välja ja asetage kuumakindlale pinnale.

10 Kontrollige, kas toiduained on küpsed.

Märkus.

- Kui toiduained pole veel küpsed, lükake pott tagasi seadmesse ja seadistage taimerile paar lisaminutit.
- Pärast kuuma õhuga küpsetamist on pott, korv, tarvikud, korpus ja toiduained kuumad. Olenevalt korvis töödeldavatest toiduainetest võib potist tõusta ka auru.

11 Vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv potist välja.



12 Tühjendage korvi sisu kaussi või taldrikule. Eemaldage toiduainetega korv serveerimiseks alati potist, kuna poti põhjas võib olla kuuma õli või kogunenud rasva.



Märkus.

- Suurte või kergesti murenevate toiduainete korvist eemaldamiseks kasutage köögitage.

Koduste friikartulite valmistamine

Airfryeris suurepärase koduste friikartulite valmistamiseks toimige järgmiselt.

- Valige friikartulite valmistamiseks sobiv kartulisort, nt värsked ja kergelt jahused kartulid.
- Parima tulemuse saamiseks tasub frittida kuni 500-grammiseid portsjoneid. Suuremad friikartulid on tavaliselt vähem krõbedad kui väiksed.
- Raputage õhuga frittimise ajal korvi kaks või kolm korda.

- 1** Koorige kartulid ja lõigake ribadeks (0,5 cm / 1/4 in paksused).
- 2** Pange kartuliribad vähemalt 30 minutiks kaussi likku.
- 3** Tühjendage nõu ja kuivatage kartuliribasad köögirätiku või paberist käterätiga.
- 4** Valage kaussi pool supilusikatäit toiduõli, kallake peale kartuliribad ja segage, kuni kartulid on õliga koos.
- 5** Võtke kartuliribad sõrmede või sobiva köögiriista abil kausist välja, nii et üleliigne õli jääb kausi põhja.



Märkus.

- Ärge kallutage kaussi, et kõik kartuliribad korraga korvi valada, vastasel juhul satub üleliigne õli poti põhja.

- 6** Asetage kartuliribad korvi.
- 7** Frittige kartuliribasad ja raputage korvi poole valmistamisaja peal. Kui valmistate üle 400 g friikartuleid, raputage kaks või kolm korda.



Märkus.

- Sobivaid toidukoguseid ja valmistamisaegasid kontrollige "Toitude tabelist".

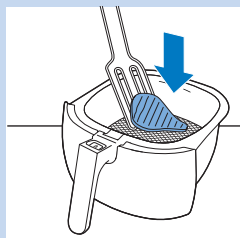
Kahekihilise resti kasutamine (ainult HD9627, HD9622)

Kasutage kahekihilist resti toiduvalmistamise ruumi maksimeerimiseks.



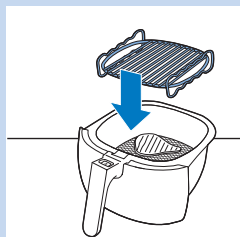
Märkus.

- Kui soovite valmistada korraga erinevaid toiduaineid, kontrollige enne nende koos küpsetamist nende jaoks sobivat valmistusaega ja temperatuuri.
- Paigutage lihad alati alumisele ja köögiviljad ülemisele tasemele, et vältida toidu ristsaastumist või lihamahlade sattumist pooleldi küpsenud toitudele.

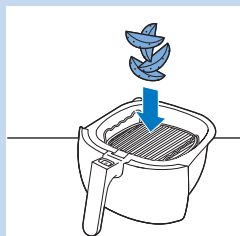


1 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 1 kuni 4.

2 Pange pooled koostisained korvi.



3 Pange kahekihiline rest korvi.



4 Pange teine pool koostisaineid kahekihilisele restile.

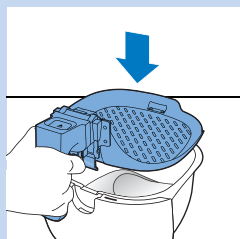
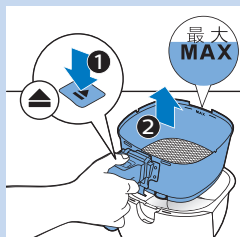
5 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 6 kuni 12.



Hoiatus

- Kahekihiline rest muutub kasutamisel väga kuumaks. Kandke pajakindaid, kui kahekihilise resti korvist eemaldate.

Mittenakkuva grillpanni kasutamine (ainult HD9627, HD9623)



- 1 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 1 kuni 3.
- 2 Vajutage korvi vabastusnuppu ja tõstke korv potist välja.
- 3 Kinnitage EasyClick-käepide mittenakkuva grillpanni külge (vt "EasyClick-käepideme paigaldamine").
- 4 Paigutage mittenakkuv grillpann potti.
- 5 Pange toiduained mittenakkuvale grillpannile.
- 6 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 6 kuni 12.

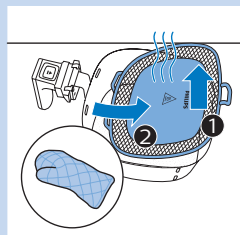
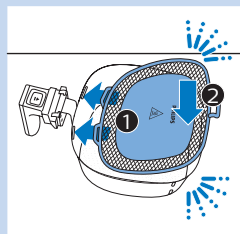
Pritsmekindla kaane kasutamine (ainult HD9622/45, HD9621/45)

Kasutage pritsmekindlat kaant kergete toiduainete nõus hoidmiseks, rasvaste toiduainete valmistamisel või pruunistumiskiiruse aeglustamiseks.



Märkus.

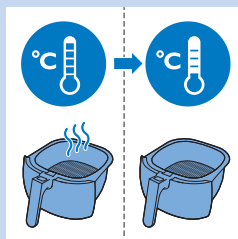
- Pritsmekindla kaane kasutamisel võib sama pruunistumis- ja valmimisastme saavutamine kauem aega võtta.



- 1 Järgige õhkfritüüri kasutamise peatüki punkte 1 kuni 5.
 - 2 Hoidke kaane ülemist külge enda poole. Sisestage kaks kaanel olevat konksu kahte pessa korvi esiküljel. Suruge kaant allapoole, kuni see mõlemal küljel klõpsuga paika lukustub.
 - 3 Jätkake õhkfritüüri kasutamise peatüki punktidega 6 kuni 12.
 - 4 Eemaldage ettevaatlikult pritsmekindel kaas.
-  **Hoiatus**

 - Pritsmekindel kaas on väga kuum. Kandke selle eemaldamisel pajakindaid.
- 5 Jätkake õhkfritüüri kasutamise peatüki punktidega 10 kuni 12.

Puhastamine



Hoiatus

- Enne puhastamise alustamist laske korvil, tarvikutel ja seadme sisemusel täielikult maha jahtuda.
- Potil, korvil ja seadme sisemusel on mittenakkuv kate. Ärge kasutage metallist köögiriistu ega abrasiivseid puhastusvahendeid, kuna need võivad külgevõtmatu kattega pindu kahjustada.

Puhastage seadet alati pärast kasutamist. Eemaldage pärast iga kasutuskorda poti põhjast õli ja rasv, et vältida suitsemist.

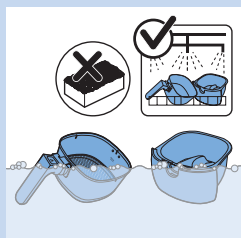
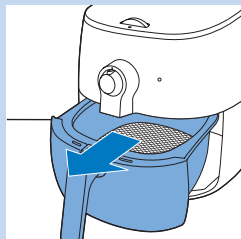
1

Pöörake taimerinupp asendisse 0, eemaldage pistik seinakontaktist ja laske seadmel 10 minutit jahtuda.



Näpunäide

- Et Airfryer kiiremini maha jahtuks, eemaldage seadmest pott ja korv.



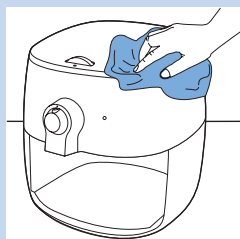
2

Peske potti, korvi, mittenakkuvat grillpanni ja pritsmekindlat kaant nõudepesumasinas. Samuti võite neid pesta kuuma vee, nõudepesuvahendi ja mitteabrasiivse käsna (vt puhastamise tabelit).



Näpunäide

- Kui poti, kahekihilise resti või korvi küljes on toidujääke, võite neid 10–15 minutit kuumas vees ja nõudepesuvahendis leotada. Leotamine muudab toidujäägid pehmeks ja hõlpsasti eemaldatavaks. Kasutage nõudepesuvahendit, mis lahustab õli ja rasva. Kui potil või korvil on rasvapekke, mida ei õnnestu kuuma vee ja nõudepesuvahendiga eemaldada kasutage vedelat rasvaeemaldit.
- Vajaduse korral saab kuumutuselemendi külge jäänud toidujäägid eemaldada pehmete kuni keskmiste harjastega harjaga. Ärge kasutage terasest või kõvade harjastega harja, kuna see võib kuumutuselemendi pinda kahjustada.



3 Puhastage seadme sisemust kuuma vee ja mitteabasiivse nuustikuga.

4 Puhastage küttekeha puhastusharjaga, et eemaldada kõik toidujäägid.

5 Puhastage seadme välispinda niiske lapiga.

6 Puhastage seadme sisepinda niiske lapiga.

Puhastustabel

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

Hoiustamine

- 1** Võtke pistik seinakontaktist välja ja laske seadmel maha jahtuda.
- 2** Enne hoiustamist veenduge, et kõik detailid on puhtad ja kuivad.
- 3** Kerige toitejuhe hoidikurullile.



Märkus.

- Hoidke Airfryerit kandmisel alati horisontaalasendis. Hoidke kinni ka seadme esiküljel olevat sahtlit, kuna see võib seadme kallutamisel järsult välja libiseda. See võib sahtlit kahjustada.
- Veenduge alati, et Airfryeri eemaldatavad osad, nt EasyClicki käepide, eemaldatav alusvõre jne, oleksid enne seadme kandmist ja/või hoiustamist kinnitatud.

Ringlussevõtt



- See sümbol tähendab, et seda toodet ei tohi visata tavaliste olmejäätmete hulka (2012/19/EL).
- Järgige elektriliste ja elektrooniliste toodete lahuskogumise kohalikke eeskirju. Õigel viisil kasutusest kõrvaldamine aitab ära hoida võimalikke kahjulikke tagajärgi keskkonnale ja inimese tervisele.

Garantii ja tugi

Kui vajate teavet või abi, külastage Philipsi veebilehte **www.philips.com/support** või lugege läbi üleilmne garantileht.

Veaotsing

See peatükk annab ülevaate üldistest probleemidest, mis võivad selle seadmega seoses tekkida. Kui te ei suuda alljärgneva teabe abil ise probleemi lahendada, külastage veebilehte **www.philips.com/support**, kus on loetelu korduma kippuvatest küsimustest, või võtke ühendust oma riigi klienditeeninduskeskusega.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
Seadme välispind läheb kasutamise ajal kuumaks.	Sisemine kuumus kiirgub välispindadele.	See on normaalne. Kõik käepidemed ja nupud, mida tuleb kasutamise ajal puudutada, peaks püsima puudutamiseks piisavalt jahedad.
		Pott, korv, kahekihiline rest, mittenakkuv grillpann ja seadme sisemus muutuvad seadme sisselülitamisel alati kuumaks, et tagada toidu korralik küpsemine. Need detailid on alati puudutamiseks liiga kuumad.
		Kui seade on pikemat aega sisselülitatud, võivad veel mõned osad liiga kuumaks muutuda. Need detailid on märgitud järgmise ikooniga:  Seade on kasutamiseks täiesti ohutu, kui olete teadlik kuumadest detailidest ja vältite nende puudutamist.
Minu kodused friikartulid ei tulnud õigesti välja.	Te ei kasutanud õiget kartulisorti.	Parimate tulemuste saavutamiseks kasutage värsked ja kergelt jahuseid kartuleid. Ärge säilitage kartuleid külmakohas, nt külmikus. Valige kartulid, mille pakendile on märgitud, et need sobivad praadimiseks.
	Korvis oleva toidu kogus on liiga suur.	Järgige kasutusjuhendis toodud koduste friikartulite valmistusjuhendit (vaadake toitade tabelit või laadige alla Airfryer App).
	Teatud toiduaineid on vaja küpsemise ajal raputada.	Järgige kasutusjuhendis toodud koduste friikartulite valmistusjuhendit (vaadake toitade tabelit või laadige alla Airfryer App).
Airfryer ei lülitu sisse.	Seadme toitejuhe ei ole seinakontaktis.	Kui seadme sisse lülitate, kuulete töötava ventilaatori heli. Kui te seda heli ei kuule, kontrollige, kas pistik on korralikult seinakontaktis.

Probleem	Võimalik põhjus	Lahendus
	Valisite taimeriga lühema ajavahemiku kui 5 minutit.	Valige taimeriga 5-minutiline või pikem aeg.
	Ühte seinakontakti on ühendatud mitu seadet.	Proovige mõnda teist seinakontakti ja kontrollige kaitsmeid. Airfryeri võimsus on 1425 W.
Näen Airfryeris kooruvaid laike.	Airfryeri potti võivad tekkida mõned väiksed laigud, mis on tingitud pinnakatte puudutamisest või kriimustamisest (nt teravate puhastusvahenditega puhastamisel ja/või korvi sisestamisel).	Kahjustuste vältimiseks tuleb korv korralikult potti langetada. Kui sisestate korvi nurga all, võib see tabada poti seinu ja tekitada pinnakatte sisse täkkeid. Kui see peaks juhtuma, pole see kahjulik, kuna kõik kasutatud materjalid on allaneelamisel ohutud.
Seadmest väljub valget suitsu.	Valmistate rasvaseid koostisaineid.	Pannile kogunenud õli või rasv võib tekitada valget suitsu ja pott võib tavapärasest rohkem kuumeneda. Võite ettevaatlikult kogu liigse õli või rasva potist välja kallata ja toiduvalmistamist jätkata. Samuti võite korvile pritsmekindla kaane asetada.
	Potti on jäänud varasemast kasutamisest rasvajääke.	Potis olevad rasvajäägid tekitavad valget suitsu. Puhastage pott ja korv põhjalikult pärast iga kasutamist.
	Marinaad, vedelik või lihamahlad pritsivad kogunenud rasva seest välja.	Pange korvile pritsmekindel kaas.
	Paneering või kate ei jäänud korralikult toidu külge.	Väikesed paneeringuosakesed võivad tekitada valget suitsu. Vajutage paneering või kate korralikult toidu külge, et see lahti ei tuleks.

TURINYS

Svarbu	43
Elektromagnetiniai laukai (EML)	45
Įvadas	46
Bendrasis aprašymas	46
Prieš naudojant pirmą kartą	48
Paruošimas naudojimui	48
Išimamo dugno tinklelio įstatymas (tik HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	48
„EasyClick“ rankenėlės įstatymas	49
Maisto lentelė	50
Prietaiso naudojimas	51
Kepimas be aliejaus	51
Naminių bulvyčių kepinimas	54
Dvisluoksnių grotelių naudojimas (tik HD9627, HD9622)	55
Keptuvės su nepridegančiu paviršiumi naudojimas (tik HD9627, HD9623)	56
Nuo taškymosi apsaugančio dangčio naudojimas (tik HD9622/45, HD9621/45)	56
Valymas	57
Valymo lentelė	58
Laikymas	59
Perdirbimas	59
Garantija ir pagalba	59
Trikčių diagnostika ir šalinimas	60

Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

Pavojus

- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Neužpildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Niekada nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neskalkaukite jo tekančiu vandeniu.

Ispėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.
- Jei maitinimo laidas yra pažeistas, kad išvengtumėte pavojaus, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrėti siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.



- Nelaikykite maitinimo laido ant karštų paviršių.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tvirtai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Prietaisą dėkite ir naudokite tik ant sauso, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite mažiausia 10 cm laisvos vietos gale, abiejose pusėse ir virš prietaiso. Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame naudotojo vadove.
- Kepant karštu oru, karšti garai yra išleidžiami per oro išleidimo angas. Laikykite rankas ir veidą saugiu atstumu nuo garų ir nuo oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės karštų garų ir oro nuimdami prietaiso dangtį.
- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- Prietaise „Airfryer“ naudojami komplekte esantys priedai įkaista. Būkite atsargūs juos liesdami.

Atsargiai

- Šį prietaisą galima naudoti tik namų ūkyje. Jis nėra tinkamas naudoti tokiose vietose kaip parduotuvių personalo virtuvės, biurai, ūkiai ar kitos darbo aplinkos. Gaminys nėra skirtas viešbučių, motelių, nakvynės namų, kuriuose patiekiami pusryčiai, bei kitų gyvenamojo tipo aplinkų klientams.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąją techninės priežiūros

centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.

- Prieš keisdami ar nuimdami „EasyClick“ rankenėlę (tik HD9627, HD9623) palaukite, kol krepšelis ir keptuvė atvės.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.
- Baigę naudotis, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Palikite prietaisą atvėsti apie 30 min. prieš jį valydami ar tvarkydami.
- Neperpildykite krepšelio. Nepripildykite krepšelio virš žymos „MAX“.
- Pasiūpinkite išimti šiame prietaise iškeptus produktus, kai jie yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi. Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių neskrudinkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilamido išskyrimas).
- Išėmę keptuvą su krepšeliu iš prietaiso, padėkite keptuvą ant tinkamo paviršiaus ir palikite bent 30 sekundžių, tada išimkite krepšelį.
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo skyriaus dalį: karštas kaitinimo elementas ir metalinių dalių kraštai.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame naudotojo vadove. Naudokite tik originalius priedus.
- Triukšmo lygis: $L_c \leq 65 \text{ dB(A)}$.

Elektromagnetiniai laukai (EML)

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

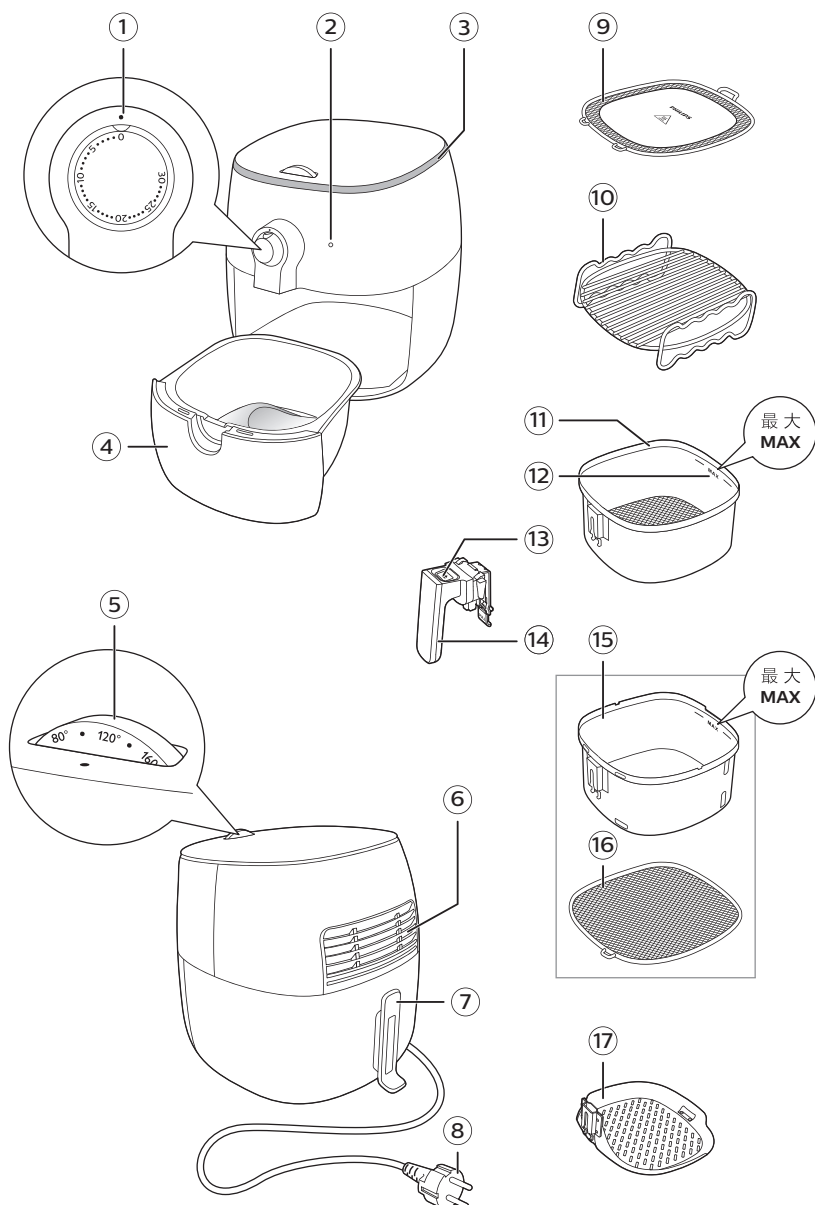
Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Norėdami pasinaudoti visa „Philips“ siūloma pagalba, savo gaminį užregistruokite adresu www.philips.com/welcome.

Jūsų naujasis „Airfryer“ leis sveikesniu būdu paruošti savo mėgstamiausius produktus ir užkandžius. „Airfryer“ prietaisas naudoja karštą orą kartu su didelio greičio oro cirkuliacija (technologija „TurboStar“) ir viršutinį grilį įvairiausiems skaniems patiekalams sveiku, greitu ir paprastu būdu paruošti Jūsų produktai yra iš visų pusių vienu metu kaitinami ir daugumai iš jų visai nereikia pridėti aliejaus. Norėdami sužinoti daugiau įkvėpiančių receptų ir gauti daugiau informacijos apie „Airfryer“, apsilankykite www.philips.com/kitchen arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę, skirtą „iOS®“ ar „Android™“ įrenginiams.

Bendrasis aprašymas

- 1 Laikmatis / maitinimo įjungimo rankenėlė
- 2 Kaitinimo lemputė
- 3 Oro įleidimas
- 4 Keptuvas
- 5 Temperatūros valdymo rankenėlė
- 6 Oro angos
- 7 Laido laikiklis
- 8 Maitinimo laidas
- 9 Nuo taškymosi apsaugantis dangtis (tik HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Dvisluoksnės grotelės (tik HD9627, HD9622)
- 11 Krepšelis su dugno tinkleliu (tik HD9620)
- 12 Žymė MAX (maksimali riba)
- 13 Krepšelio atlaisvinimo mygtukas
- 14 „EasyClick“ rankenėlė
- 15 Krepšelis su išimamu dugno tinkleliu (tik HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Išimamas dugno tinklelis (tik HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Neprideganti keptuvė (tik HD9627, HD9623)

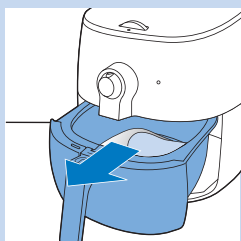


Prieš naudojant pirmą kartą

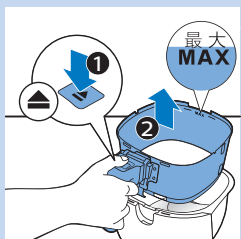
- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes.
- 3 Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, atidžiai nuvalykite prietaisą, kaip nurodyta valymo lentelėje.

Paruošimas naudojimui

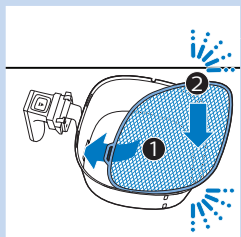
Išimamo dugno tinklelio įstatymas (tik HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



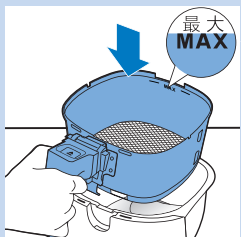
- 1 Išimkite keptuvą iš prietaiso.



- 2 Padėkite keptuvą su krepšeliu ant tinkamo paviršiaus, paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką ir iškelkite krepšelį iš keptuvo.



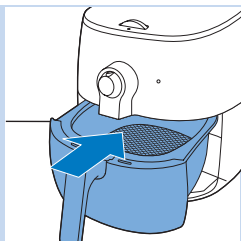
- 3 Dugno tinklelio kabliuką įstatykite į angą, esančią dešinėje krepšelio dugno pusėje. Paspauskite dugno tinklį, kad jis užsifiksuotų ir pasigirstų spragtelėjimas (abiejose pusėse).



- 4 Įstatykite krepšelį atgal į keptuvą.

Pastaba

- Niekad nenaudokite keptuvo be krepšelio jame.



5 Įstumkite keptuvą į prietaisą.

„EasyClick“ rankenėlės įstatymas



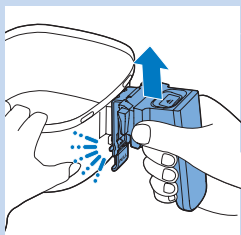
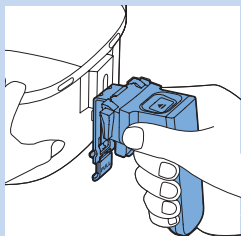
Įspėjimas

- Prieš pritvirtindami ar nuimdami „EasyClick“ rankenėlę visada patikrinkite, ar krepšelis ir rankenėlė atvėso.



Pastaba

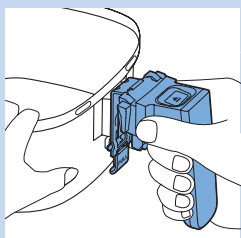
- Taip pat „EasyClick“ rankenėlė tinka keptuvei su nepridegančiu paviršiumi (tik HD9627/HD9623). Ji palengvina prietaiso valymą ir laikymą.



„EasyClick“ rankenėlės tvirtinimas

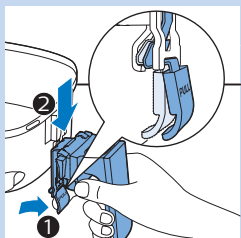
1 Viena ranka laikykite krepšėlį, o kita rankenėlę.

2 Įstumkite rankenėlę į angą krepšelyje iš apačios, kad ji užsifiksuotų (spragtelės).



„EasyClick“ rankenėlės nuėmimas

1 Viena ranka laikykite krepšėlį, o kita rankenėlę.



2 Atsargiai pirštu paspauskite raudoną atlaisvinimo auselę ir patraukite rankenėlę į apačią.

Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus gaminamam maisto tipui.

 Pastaba

- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.

Produktai	Min.–maks. kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Pakratyti / apversti	Papildoma informacija
Šaldytos bulvytės	200–800	11–25	180	Pakratyti įpusėjus	
Naminės bulvytės (1/2cm / 1/4 col. juostelės)	200–800	12–25	180	Pakratyti įpusėjus	Pamirkykite 30 min. vandenyje, tada nusauskinkite ir pridėkite 1/2 arbatinį šaukštelį aliejaus.
Bulvių skiltelės	200–800	15–27	180	Pakratyti įpusėjus	Pamirkykite 30 min. vandenyje, tada nusauskinkite ir pridėkite 1/2 arbatinį šaukštelį aliejaus.
Šaldyti užkandžiai (pvz., suktinukai, vištienos gabaliukai)	100–400	6–10	200	Apversti arba pakratyti įpusėjus	Vadovaukitės užkandžių pakuotėje nurodytos gamtinio trukmės. Palyginus gamtinio laiką orkaitėje reikia dalinti pusiau.
Kiaulienos kotletai	100–500	8–14	200		
Mėsainis	100–500	7–14	160		
Dešrelės	100–500	3–15	160		
Lazdelės	100–500	15–22	180		
Vištienos krūtinėlė	100–500	10–15	180		
Apkepas su įdaru	300	20–25	160		Naudokite kepimo dėklą arba orkaitės indą.

Produktai	Min.-maks. kiekis (g)	Laikas (min.)	Temperatūra (°C)	Pakratyti / apversti	Papildoma informacija
Pyragėliai	80–300	8–13	180		Naudokite karščiui atsparius silikoninius indelius keksiukams.
Pyragas	200–400	15–25	160		Naudokite pyrago formą.
Mišrios daržovės	100–500	8–12	180		
Paruošti skrebučiai / bandelės	50–200	3–6	200		
Šviežios bandelės / duona	100–500	12–25	180		
Žuvis	150–400	10–18	200		
Kiaukutiniai	100–400	7–15	180		
Vištienos kepsneliai su džiovėsėliais	100–300	8–15	180		Su džiovėsėliais įpilkite aliejaus.

Prietaiso naudojimas

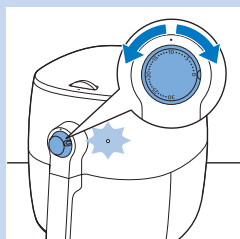
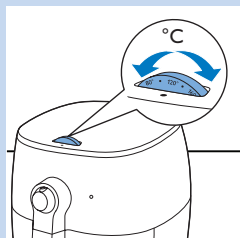
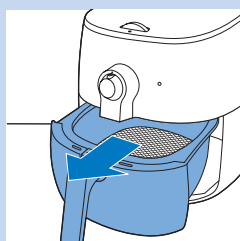
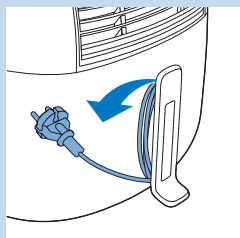
Kepimas be aliejaus



Atsargiai

- Tai yra „Airfryer“ prietaisas, kuris veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus ar kepimo taukų.
- Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Keptuvą laikykite tik už rankenos.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.
- Prietaiso įkaitinti nereikia.

- 1 Prietaisą pastatykite ant stabiliaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.



Pastaba

- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.

2 Atvyniokite reikiamo ilgio maitinimo kabelį nuo laido saugojimo laikiklių.

3 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

4 Išimkite keptuvą iš prietaiso.

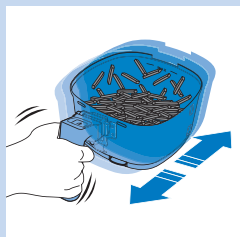
5 Produktus sudėkite į krepšelį.

Pastaba

- Naudojant „Airfryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite krepšelio virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.
- Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą. Pavyzdžiui, namines bulvytes ir viščiuko blauzdeles galima ruošti kartu, nes joms naudojami vienodi nustatymai.

6 Jei krepšelis ar neprideganti keptuvė (tik HD9627, HD9623) grąžinami į keptuvą, įstumkite keptuvą į prietaisą. Pasukite temperatūros valdymo rankenėlę iki reikiamo temperatūros nustatymo.

7 Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę į reikiamą kepimo laiką.

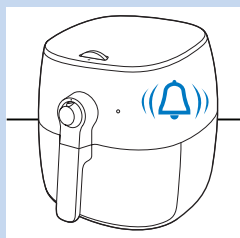


Pastaba

- Įsižiebia kaitimo lemputė. Kepimo proceso metu retkarčiais įsižiebs kaitinimo lemputė. Tai rodo, kad prietaisas kaista iki reikiamos temperatūros.
- Laikmatis tęsia atgalinę nustatyto gaminimo laiko atskaitą.
- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. maisto lentelę). Norėdami pakratyti maistą, išimkite keptuvą iš prietaiso ir pakratykite virš kriauklės. Tada įstumkite keptuvą į prietaisą. Kad būtų mažesnis svoris, galite išimti krepšelį iš keptuvo.
- Kratydami būkite atsargūs, kad nepaspaustumėte krepšelio atlaisvinimo mygtuko.

Patarimas

- Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, pasigirdus skambučiui reikės pakratyti arba apversti produktus. Nepamirškite nustatyti laikmačio likusiai gaminimo trukmei.



- 8** Praėjus pusei gaminimo laiko, pasigirsta laikmačio skambutis. Prietaisą taip pat galite išjungti rankiniu būdu. Norėdami tai padaryti, pasukite maitinimo įjungimo rankenėlę iki 0 (prieš laikrodžio rodyklę); sukti reikia stipriau nei pagal laikrodžio rodyklę.

Pastaba

- Riebalų perteklius iš produktų surenkamas keptuvo dugne.
- Jei kepatė kelias riebaus maisto porcijas (pvz., viščiuko blauzdeles, dešreles ar mėsainius), atsargiai išpilkite aliejaus perteklių ar susikaupusius riebalus iš keptuvo po kiekvienos porcijos arba prieš pakratydami ar grąžindami krepšelį į keptuvą.

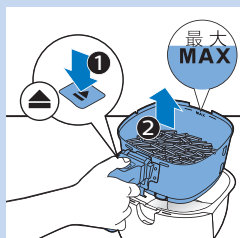


- 9** Išimkite keptuvą iš prietaiso ir padėkite jį ant karščiui atsparaus paviršiaus.

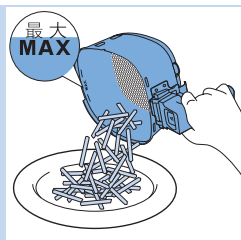
- 10** Patikrinkite, ar produktai iškepę.

Pastaba

- Jei produktai dar neiškepę, tiesiog įstumkite keptuvą atgal į prietaisą ir nustatykite laikmatį kelioms papildomoms minutėms.
- Baigus kepti keptuvas, krepšelis, priedai ir korpusas bei maistas yra karšti. Atsižvelgiant į kepamų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.



- 11** Paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką ir iškelkite krepšelį iš keptuvo.



12 Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba į lėkštę. Visada išimkite krepšelį su maistu iš keptuvo, nes keptuvo dugne gali būti įkaitusių riebalų.



Pastaba

- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, produktams iš krepšelio iškelti naudokite žnyples.

Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruošų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinimui, pvz., šviežias, šiek tiek miltingas bulves.
- Geriausia bulvytes gruzdinti 500 g porcijomis. Didesnės bulvytės nebus tokios traškos kaip mažesnės.
- Kepimo metu pakratykite krepšelį 2–3 kartus.

1 Nuskusite bulves ir supjaustykite jas lazdelėmis (1/2 cm / 1/4 col. storio).

2 Pamerkite bulvių lazdeles į dubenį bent 30 minučių.

3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusauskite juosteles indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.

4 Į dubenį įpilkite pusę arbatinio šaukštelio aliejaus, suberkite bulvių juosteles ir išmaišykite, kad juostelės pasidengtų aliejumi.

5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.



Pastaba

- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į krepšelį iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvo dugną.

6 Sudėkite bulvių juosteles į krepšelį.

7 Kepkite bulvytes ir pakratykite krepšelį įpusėjus gaminimo procesui. Jei ruošiate daugiau nei 400 g bulvyčių, pakratykite 2–3 kartus.



Pastaba

- Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.

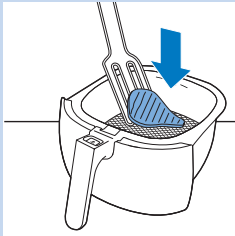
Dvisluoksnių grotelių naudojimas (tik HD9627, HD9622)

Padidinkite maisto ruošimo erdvę naudodami dvisluoksnes groteles.



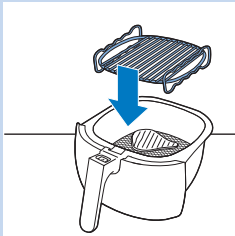
Pastaba

- Jei tuo pačiu metu ruošiate skirtingus produktus, patikrinkite, ar sutampa skirtingų produktų ruošimo laikas ir temperatūra.
- Visuomet mėsą sudėkite žemesniame lygmenyje, o daržoves viršuje, kad mėsos sultys nevarvėtų ant pusiau paruošto maisto.

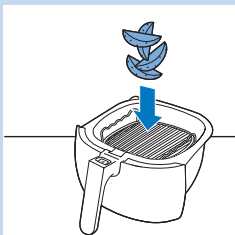


1 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 1–4 veiksmus.

2 Į krepšelį sudėkite pusę produktų.



3 Į krepšelį įdėkite dvisluoksnes groteles.



4 Ant dvisluoksnių grotelių sudėkite kitą maisto dalį.

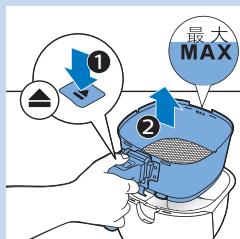
5 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 6–12 veiksmus.



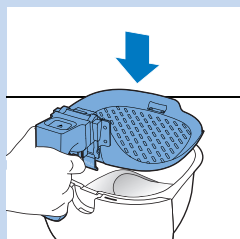
Įspėjimas

- Naudojimo metu dvisluoksnių grotelės įkaista. Norėdami išimti jas iš krepšelio mūvėkite virtuvės pirštines.

Keptuvės su nepridegančiu paviršiumi naudojimas (tik HD9627, HD9623)



- 1 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 1–3 veiksmus.
- 2 Paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką ir iškelkite krepšelį iš keptuvo.



- 3 „EasyClick“ rankenėlę pritvirtinkite prie keptuvės su nepridegančiu paviršiumi (žr. „EasyClick“ rankenėlės įstatymas).
- 4 Keptuvę su nepridegančiu paviršiumi įstatykite į keptuvą.
- 5 Į keptuvę su nepridegančiu paviršiumi sudėkite maistą.
- 6 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 6–12 veiksmus.

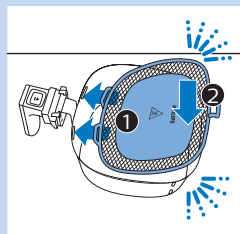
Nuo taškymosi apsaugančio dangčio naudojimas (tik HD9622/45, HD9621/45)

Jei gaminate lengvus produktus, gaminimo metu naudokite nuo taškymosi apsaugantį dangtį, kad produktai liktų krepšelyje ir ne taip greit apskrustų.

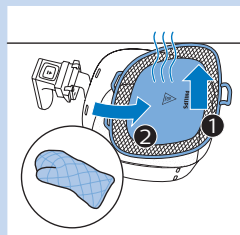


Pastaba

- Jei naudojate nuo taškymosi apsaugantį dangtį, gali prireikti daugiau laiko, kad maistas būtų pagamintas ir apskrudęs.



- 1 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 1–5 veiksmus.
- 2 Dangtį laikykite taip, kad viršutinė jo dalis būtų nukreipta į jus. Du dangčio kabliukus įstatykite į dvi krepšelio priekyje esančias angas. Paspauskite dangtį, kad jis užsifikuotų ir pasigirstų spragtelėjimas (abiejose pusėse).
- 3 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 6–9 veiksmus.



- 4 Atsargiai nuimkite nuo aptaškymo apsaugantį dangtį.

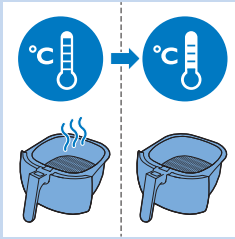


Įspėjimas

- Nuo taškymosi apsaugantis dangtis yra labai karštas. Nuimdami jį mūvėkite virtuvės pirštines.

- 5 Atlikite sk. „Kepimas be aliejaus“ 10–12 veiksmus.

Valymas



Ispėjimas

- Prieš valant palaukite, kol krepšelis, keptuvas, priedai ir prietaiso vidus atvės.
- Keptuvas, krepšelis ir vidiniai prietaiso paviršiai yra padengti nekimbančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiuurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes jie gali pažeisti nekimbančią dangą.

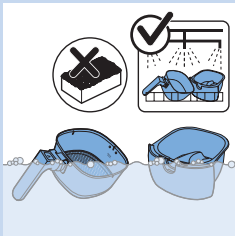
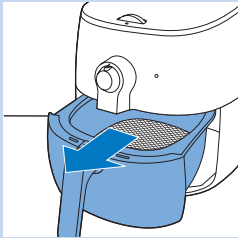
Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą iškepę, kad nepradėtų rūkti dūmai.

- 1 Pasukite laikmačio rankenėlę į 0, ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir palikite prietaisą 10 minučių, kad atvėstų.



Patarimas

- Išimkite keptuvą ir krepšėlį, kad „Airfryer“ greičiau atvėstų.

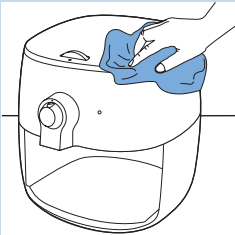


- 2 Keptuvą, krepšėlį, keptuvą su nepridegančiu paviršiumi ir nuo taškymo apsaugantį dangtį plaukite indaplovėje. Galite juos plauti karštu vandeniu su trupučiu indų ploviklio, naudodami nešiuurkščią kempinę (žr. valymo lentelę).



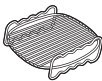
Patarimas

- Jei ant keptuvo, dvisluoksnių grotelių ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite pamirkyti šiuos priedus 10–15 min. indų plovimo skystyje. Pamirkus atsilaisvina maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų dėmės ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.
- Jei reikia, prie kaitinimo elemento priekpusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepelių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



- 3 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.
- 4 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepečiu, kad pašalintumėte maisto likučius.
- 5 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.
- 6 Prietaiso vidų išvalykite drėgna šluoste.

Valymo lentelė

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

Laikymas

- 1 Išjunkite prietaisą ir leiskite jam atvėsti.
- 2 Prieš pastatydami prietaisą, įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.
- 3 Apvyniokite maitinimo laidą ant laido saugojimo laikiklių.



Pastaba

- Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote ir prietaiso priekyje esantį stalčiuką, nes netyčia pakreipus prietaisą jis gali tiesiog išlįsti. Tai gali pažeisti stalčiuką.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer“, visada įsitikinkite, ar nuimamos dalys, pvz., „EasyClick“ rankenėlė, išimamas dugno tinklelis ir t. t., yra tinkamai užfiksuotos.

Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).
- Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamo poveikio apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

Garantija ir pagalba

Jei reikia informacijos ar pagalbos, apsilankykite **www.philips.com/support** arba perskaitykite atskirą visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **www.philips.com/support**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.	Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.	Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.
		Ijungus prietaisą, keptuvas, dvisluoksnės grotelės, keptuvas su nepridegančiu paviršiumi ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.
		Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:  Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudojimasis prietaisu bus visiškai saugus.
Nepavyksta tinkamai pagaminti namuose ruošų bulvyčių.	Naudojote netinkamo tipo bulves.	Kad pasiektumėte nepriekaištingų rezultatų, naudokite šviežias ir šiek tiek miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokių būdu nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, kurių pakuotėje nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinimui.
	Per didelis produktų kiekis krepšelyje.	Ruošdami gruzdintas bulvytes namuose, laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų (žr. maisto lentelę arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę).
	Tam tikrų tipų produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas.	Ruošdami gruzdintas bulvytes namuose, laikykitės šioje naudojimo instrukcijoje pateiktų nurodymų (žr. maisto lentelę arba atsisiųskite nemokamą „Airfryer“ programėlę).

Problema	Galima priežastis	Sprendimas
„Airfryer“ neįsijungia.	Prietaisas neįjungtas į tinklą.	Kai įjungiate prietaisą, pasigirsta ventiliatoriaus veikimo garsas. Jei šio garso negirdite, patikrinkite, ar maitinimo laido kištukas tinkamai įjungtas į tinklo lizdą.
	Jūs nustatėte laikmatį trumpesniam nei 5 min. laikui.	Nustatykite laikmatį 5 min. ar ilgesniam laikui.
	Vienu metu į tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.	Pabandykite įjungti į kitą tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius. „Airfryer“ galia – 1 425 W.
„Airfryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės.	„Airfryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį).	Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampą, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu.
Iš prietaiso kyla balti dūmai.	Ruošiate riebų maistą.	Dėl keptuve esančių riebalų gali kilti balti dūmai arba keptuvas gali būti karštesnis nei įprasta. Tokiu atveju atsargiai išpilkite riebalus iš keptuvo ir tęskite gaminimą. Taip pat krepšelį galite uždengti nuo taškymosi apsaugančiu dangčiu.
	Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.	Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Pasirūpinkite kruopščiai išvalyti keptuvą po kiekvieno naudojimo.
	Ant riebalų patekęs marinas, skystis ar mėsos sultys taškosi.	Uždengkite krepšelį nuo taškymosi apsaugančiu dangčiu.
	Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose ar padengtas kitu sluoksniu.	Dėl ore esančių smulkių dalelių gali kilti baltas dūmas. Tinkamai prispauskite džiovėsius ar kitą sluoksnį prie maisto.

SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi!	63
Elektromagnētiskie lauki (EML)	65
Ievads	66
Vispārīgs apraksts	66
Pirms pirmās lietošanas reizes	68
Sagatavošana lietošanai	68
Noņemamās sietīņveida apakšdaļas novietošana (tikai HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	68
EasyClick roktura uzstādīšana	69
Pārtikas tabula	70
Ierīces lietošana	71
Cepšana ar karsto gaisu	71
Mājās gatavoti frī kartupeļi	74
Divu līmeņu statīva izmantošana (tikai HD9627, HD9622)	75
Nepiedegošās grila pannas izmantošana (tikai HD9627, HD9623)	76
Pret izšļakstīšanos aizsargāta vāka izmantošana (tikai HD9622/45, HD9621/45)	76
Tīrīšana	77
Tīrīšanas tabula	78
Uzglabāšana	79
Pārstrādē	79
Garantija un atbalsts	79
Traucējummeklēšana	80

Svarīgi!

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Briesmas

- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā, un neskalojiet to tekošā krāna ūdenī.

Brīdinājums!

- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.
- Ja elektrības vads ir bojāts, tas jānomaina uzņēmumā Philips, Philips pilnvarota servisa centra darbiniekiem vai līdzīgi kvalificētām personām, lai izvairītos no briesmām.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek uzraudzīti.
- Novietojiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tai nevar piekļūt par 8 gadiem jaunāki bērni.



- Neglabājiet strāvas vadu tuvu karstām virsmām.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai sienas kontaktligzdai. Vienmēr pārliedzinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktligzdā.
- Vienmēr novietojiet un lietojiet ierīci tikai uz sausas, stabilas un horizontālas virsmas.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Aizmugurē, sānos un virs ierīces atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Izmantojiet ierīci tikai tiem nolūkiem, kas aprakstīti šajā lietotāja rokasgrāmatā.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Rokām un sejai ir jāatrodas drošā attālumā no tvaika un no gaisa izplūdes atverēm. No karstā tvaika un gaisa ir jāuzmanās arī tad, kad vāks tiek noņemts no ierīces.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Izmantojot piegādātos Airfryer piederumus Airfryer ierīcē, tie sakarst. Uzmanieties, kad ar tiem rīkojaties.

ievēroībai

- Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājas apstākļos. Tā nav paredzēta izmantošanai veikalu, biroju, fermu vai citu darba vietu darbinieku virtuves. Tāpat ierīce nav paredzēta izmantošanai klientu apkalpošanai viesnīcās, moteļos, viesu mājās un citās līdzīgās apmešanās vietās.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate

vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.

- Ļaujiet grozam un nepiedegošajai grila pannai (tikai HD9627, HD9623) atdzist, pirms nomainīt vai noņemt EasyClick rokturi.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5°C līdz 40°C.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 30 minūtes, pirms to pārvietot vai notīrīt.
- Nepārpildiet grozu. Piepildiet grozu tikai līdz MAX norādei.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā virs 180°C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Pēc pannas un groza izņemšanas no ierīces, lūdzu, novietojiet pannu ar grozu uz piemērotas virsmas un uzgaidiet vismaz 30 sekundes, pirms noņemt grozu no pannas.
- Uzmanieties, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti lietotāja rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos piederumus.
- Trokšņa līmenis: $L_c \leq 65 \text{ dB(A)}$.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

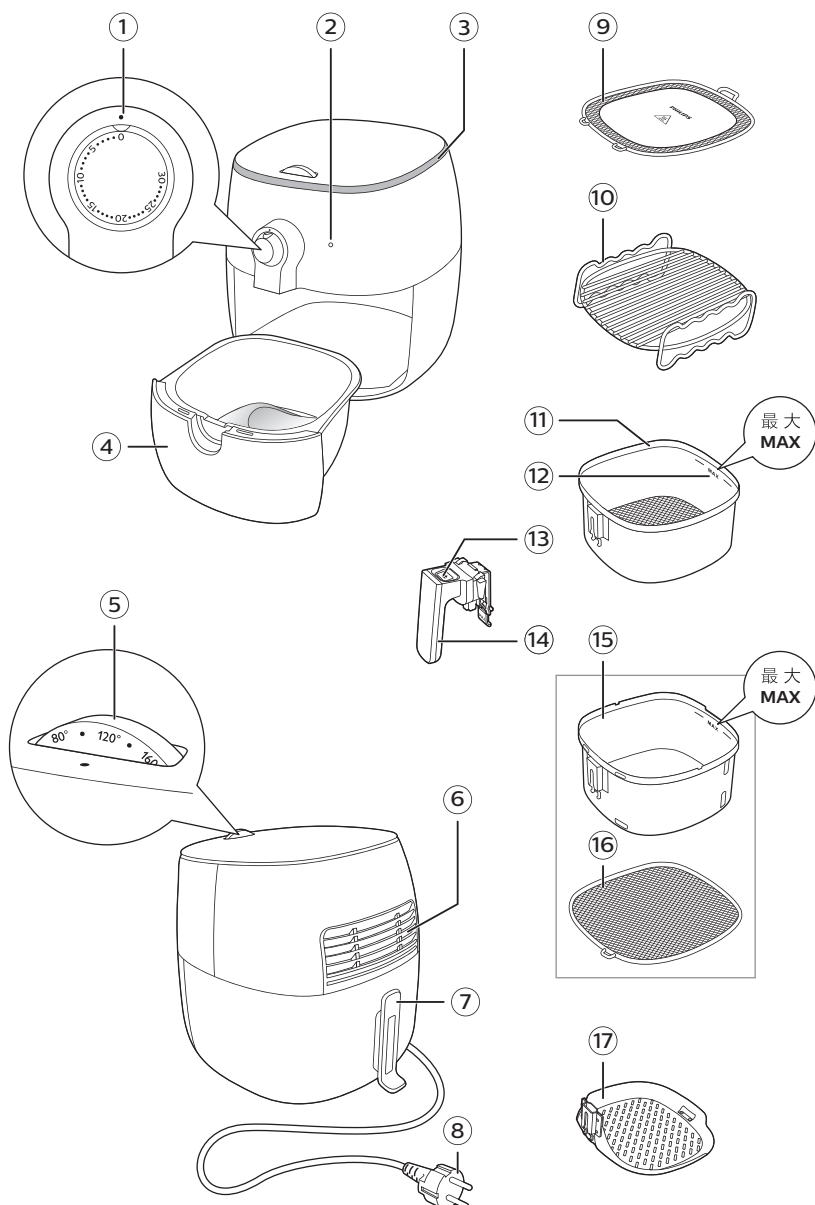
Šī Philips ierīce atbilst visiem piemērojamiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Ievads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips! Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **www.philips.com/welcome**. Izmantojot jauno Airfryer, varēsiet veselīgāk pagatavot savus iecienītos produktus un uzkodas. Dažādu veselīgu un gardu ēdienu ātrai un vieglai pagatavošanai ierīcē Airfryer tiek izmantots karstais gaiss apvienojumā ar gaisa augstspiediena cirkulāciju (TurboStar Rapid Air tehnoloģija) un augšējais grils. Sastāvdaļas tiek uzkaršētas vienlaicīgi no visām pusēm, un lielākajai daļai produktu nav jāpievieno eļļa. Lai iegūtu iedvesmu, receptes un papildinformāciju par Airfryer, apmeklējiet tīmekļa vietni **www.philips.com/kitchen** vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni sistēmā IOS® vai Android™.

Vispārīgs apraksts

- 1 Taimeris/ieslēgšanas poga
- 2 Uzsilšanas indikators
- 3 Gaisa ieplūde
- 4 Panna
- 5 Temperatūras regulēšanas poga
- 6 Gaisa izplūdes atveres
- 7 Vada glabāšanas vieta
- 8 Strāvas vads
- 9 Pret izšļakstīšanos aizsargāts vāks (tikai HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Divu līmeņu statīvs (tikai HD9627, HD9622)
- 11 Grozs ar piestiprinātu sietiņveida apakšdaļu (tikai HD9620)
- 12 MAX rādījums
- 13 Groza atbrīvošanas poga
- 14 EasyClick rokturis
- 15 Grozs ar noņemamu sietiņveida apakšdaļu (tikai HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Noņemama sietiņveida apakšdaļa (tikai HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Nepiedegoša grila panna (tikai HD9627, HD9623)

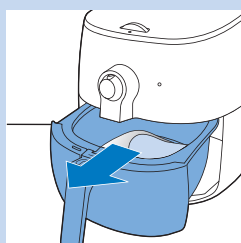


Pirms pirmās lietošanas reizes

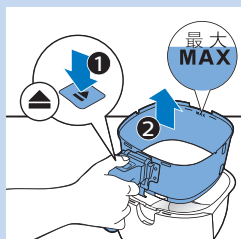
- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet visas uzlīmes un etiķetes no ierīces.
- 3 Rūpīgi notīriet ierīci pirms sākotnējās lietošanas reizes, kā norādīts tīrīšanas tabulā.

Sagatavošana lietošanai

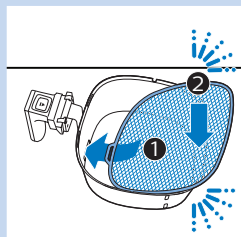
Noņemamās sietiņveida apakšdaļas novietošana (tikai HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



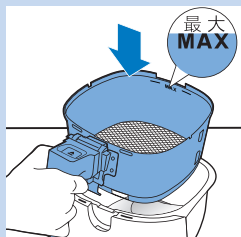
- 1 Noņemiet pannu no ierīces.



- 2 Novietojiet pannu ar grozu uz piemērotas virsmas, nospiediet groza atbloķēšanas pogu un izceliet grozu ārā no pannas.



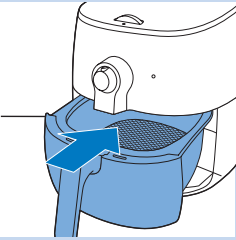
- 3 Ievietojiet sietiņa apakšdaļas āķi atverē groza labajā apakšējā daļā. Iespiediet sietiņu uz leju, līdz tas tiek fiksēts savā pozīcijā (klikšķis abās pusēs).



- 4 Ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

Piezīme.

- nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.



5 Ievirziet pannu atpakaļ ierīcē.

EasyClick roktura uzstādīšana



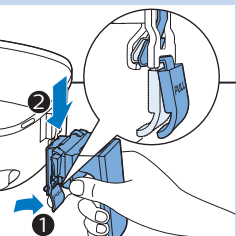
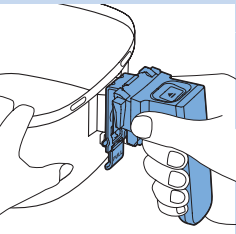
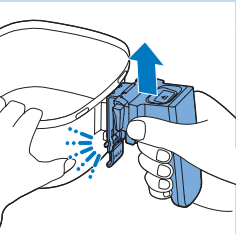
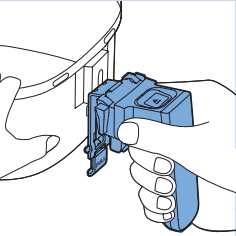
Brīdinājums!

- Vienmēr pārļiecinieties, ka grozs un rokturis ir atdzisuši, pirms pievienot vai noņemt EasyClick rokturi.



Piezīme.

- EasyClick rokturis ir piestiprināms arī nepiedegošajai grila pannai (tikai HD9627/HD9623). To izmantojot, varat viegli notīrīt un uzglabāt ierīci.



Lai piestiprinātu EasyClick rokturi:

1 Turiet grozu ar vienu roku un rokturi ar otru roku.

2 Ievirziet rokturi groza atverē no apakšdaļas, līdz tas nokļūst vietā (ar klikšķi).

Lai noņemtu EasyClick rokturi:

1 Turiet grozu ar vienu roku un rokturi ar otru roku.

2 Uzmanīgi ar pirkstu pavelciet aiz sarkanās mēlītes, vienlaikus raujot rokturi uz leju.

Pārtikas tabula

Tālāk sniegtajā tabulā ietverta informācija par dažādu ēdienu veidiem piemērotiem pamata iestatījumiem.

 Piezīme.

- Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.

Sastāvdaļas	Min.-maks. daudzums (grami)	Laiks (minūtes)	Temperatūra (°C)	Pakratīt/pagriezt	Papildinformācija
Saldēti frī	200-800	11-25	180	Viegli pakratiet procesa starpposmā	
Mājās gatavoti frī (1/2 cm biezi)	200-800	12-25	180	Viegli pakratiet procesa starpposmā	Iemērciet 30 min. ūdenī, izžāvējiet, pēc tam pievienojiet 1/2 ēdamkaroti eļļas.
Kartupeļu daiviņas	200-800	15-27	180	Viegli pakratiet procesa starpposmā	Iemērciet 30 min. ūdenī, izžāvējiet, pēc tam pievienojiet 1/2 ēdamkaroti eļļas.
Saldētas uzkodas (piem., pildītās pankūkas, vistas gaļas nageti)	100-400	6-10	200	Pagriezi vai sakratiet	Gatavošanas laiku skatiet norādījumos uz iepakojuma. Salīdzinājumā ar gatavošanu krāsnī laiks ir jāsaīsina uz pusi.
Karbonādes	100-500	8-14	200		
Hamburgers	100-500	7-14	160		
Desas	100-500	3-15	160		
Stilbiņi	100-500	15-22	180		
Vistas fileja	100-500	10-15	180		
Pīrāgs	300	20-25	160		Izmantojiet cepšanas veidni vai paplāti.

Sastāvdaļas	Min.-maks. daudzums (grami)	Laiks (minūtes)	Temperatūra (°C)	Pakratīt/pagriezt	Papildinformācija
Kēksi	80–300	8–13	180		Izmantojiet karstumizturīgus silikona kēksu traucīņus.
Kūka	200–400	15–25	160		Izmantojiet kēksu pannu.
Dažādi dārzeņi	100–500	8–12	180		
Iepriekš sagatavotas tostermaizes/bulciņas	50–200	3–6	200		
Svaigas bulciņas/maize	100–500	12–25	180		
Zivis	150–400	10–18	200		
Vēžveidīgie	100–400	7–15	180		
Vista rīvmaizē	100–300	8–15	180		Pievienojiet rīvmaizei eļļu.

Ierīces lietošana

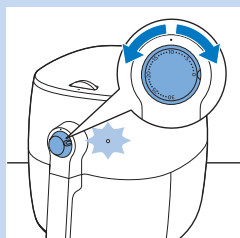
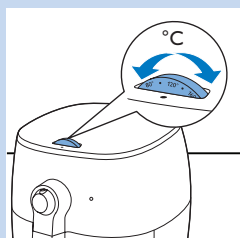
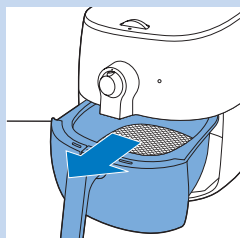
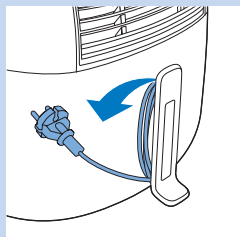
Cepšana ar karsto gaisu



! Ievērībai

- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. Nelejiet pannā eļļu vai taukus.
- Nepieskarieties karstām virsmām. Izmantojiet rokturus vai pogas. Turiet pannu tikai aiz groza roktura.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.
- Ierīces iepriekšēja uzildīšana nav nepieciešama.

- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.



Piezīme.

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.

2 Attiniet elektrības vadu no vada glabātuves.

3 Pievienojiet kontaktdakšu sienas ligzdā.

4 Noņemiet pannu no ierīces.

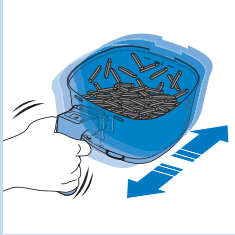
5 Ielieciet produktus grozā.

Piezīme.

- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizu daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu un nepārpildiet grozu virs MAX atzīmes, jo tas var ietekmēt rezultātu.
- Ja vēlaties vienlaikus pagatavot vairākus produktus, skatiet ieteicamo gatavošanas laiku šiem produktiem, pirms sākt gatavošanu. Piemēram, frī kartupeļus un stilbiņus, var pagatavot vienlaikus, jo tiem ir identiski gatavošanas iestatījumi.

6 Ja grozs vai nepiedegošā panna (tikai HD9627, HD9623) ir ievietota pannā, iestumiet pannu atpakaļ ierīcē. Pagrieziet temperatūras regulēšanas pogu nepieciešamajā iestatījumā.

7 Pagrieziet taimera pogu līdz nepieciešamajam gatavošanas laikam, lai ieslēgtu ierīci.

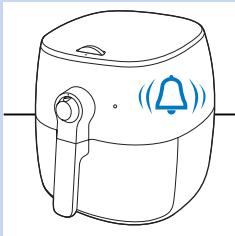


Piezīme.

- Iedegas uzsilšanas gaismiņa. Lietošanas laikā laiku pa laikam iedegas uzsilšanas gaismiņa. Tas norāda, ka ierīce uzsilst līdz nepieciešamajai temperatūrai.
- Taimeris turpina laika atskaiti līdz iestatītajam gatavošanas laikam.
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu produktus, noņemiet pannu no ierīces un sakratiet virs izlietnes. Pēc tam iestumiet pannu atpakaļ ierīcē. Lai samazinātu svaru, varat arī noņemt grozu grozu no pannas.
- Uzmanieties, lai kratišanas laikā nenospiestu groza atbrīvošanas pogu.

Padoms

- Ja iestatāt taimeri uz pusi no gatavošanas laika, kad atskan taimera zvans, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt produktus. Atiestatiet taimeri uz atlikušo gatavošanas laiku.



- 8** Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies. Varat arī izslēgt ierīci manuāli. Lai to izdarītu, pagriežiet ieslēgšanas pogu pozīcijā 0 (pretēji pulksteņrādītāju kustības virzienam); nepieciešams vairāk spēka, nekā griežot uz otru pusi.

Piezīme.

- Liekā eļļa tiek savākta pannas apakšpusē.
- Ja gatavojat vairākas treknu produktu partijas (piem., stilbiņus, desiņas vai hamburgerus), uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas pēc katras partijas vai pirms sakratišanas vai groza ievietošanas pannā.

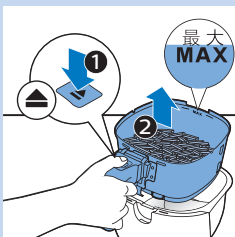


- 9** Izņemiet pannu no ierīces un novietojiet uz siltumizturīgas virsmas.

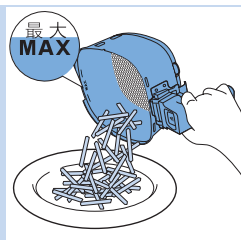
- 10** Pārbaudiet, vai produkti ir gatavi.

Piezīme.

- Ja produkti vēl nav gatavi, vienkārši ielieciet pannu atpakaļ ierīcē un iestatiet taimeri vēl dažas minūtes.
- Pēc cepšanas ar karsto gaisu panna, grozs, piederumi, korpuss un produkti ir karsti. Atkarībā no grozā ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.



- 11** Nospiediet groza atbrīvošanas pogu un izceliet grozu ārā no pannas.



12 Iztukšojiet groza saturu bļodā vai uz šķīvja. Vienmēr noņemiet grozu ar produktiem no pannas pirms pasniegšanas, jo pannas dibenā var būt karsta eļļa vai tauki.



Piezīme.

- Lai noņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai izceltu produktus.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- Izvēlieties frī pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, mazliet miltainus kartupeļus.
- Vislabāk gatavot frī kartupeļus porcijās līdz 500 gramiem vienmērīgam rezultātam. Lielāki frī ir mazāk kraukšķīgi nekā mazāki frī.
- Sakratiet grozu 2-3 reizes cepšanas procesa laikā.

- 1 Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet nūjiņās (1/2 cm biezumā).
- 2 Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.
- 3 Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
- 4 Ielejiet bļodā pusi ēdamkarotes cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.
- 5 Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai, izmantojot kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.



Piezīme.

- Nesagāziet bļodu, lai izlietu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdis liekā eļļa.

- 6 Ielieciet nūjiņas grozā.
- 7 Apcepjiet kartupeļu nūjiņas un sakratiet grozu cepšanas procesa vidū. Sakratiet 2-3 reizes, ja gatavojat vairāk par 400 g frī.



Piezīme.

- Skatiet nodaļu "Pārtikas tabula", lai uzzinātu pareizo daudzumu un gatavošanas laiku.

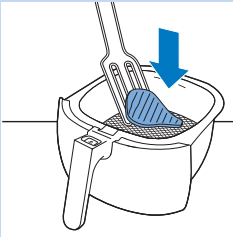
Divu līmeņu statīva izmantošana (tikai HD9627, HD9622)

Izmantojiet divu līmeņu statīvu, lai palielinātu gatavošanas vietu.



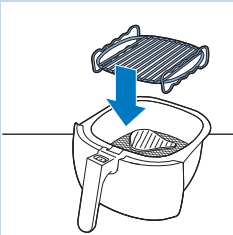
Piezīme.

- Ja vienlaikus gatavojat dažādus produktus, pārliecinieties, ka gatavošanas temperatūra un šķidrums katram produktam ir identiska.
- Vienmēr novietojiet gaļu uz apakšējā līmeņa un dārzeņus augstāk, lai novērstu pārtikas savstarpēju saindēšanu vai nedrošu gaļas sulas nokļūšanu uz citiem produktiem vai daļēju produktu pagatavošanu.

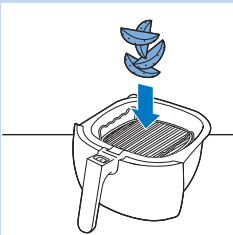


1 Izpildiet no 1. līdz 4. darbībai sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".

2 Ievietojiet pusi no produktiem grozā.



3 Ievietojiet divu līmeņu statīvu grozā.



4 Novietojiet otru produktu daļu uz divu līmeņu statīva.

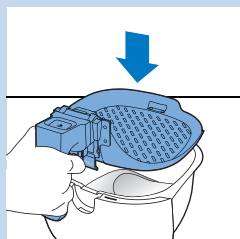
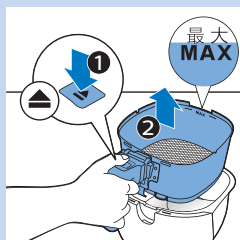
5 Izpildiet no 6. līdz 12. darbībai sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".



Brīdinājums!

- Lietošanas laikā divu līmeņu statīvs kļūst ļoti karsts. Uzvelciet virtuves cimdus, pirms izņemt divu līmeņu statīvu no groza.

Nepiedegošās grila pannas izmantošana (tikai HD9627, HD9623)



- 1** Izpildiet no 1. līdz 3. darbībai sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".
- 2** Nospiediet groza atbrīvošanas pogu un izceliet grozu ārā no pannas.
- 3** Piestipriniet EasyClick rokturi pie nepiedegošās grila pannas (skatiet sadaļu "EasyClick roktura uzstādīšana").
- 4** Ievietojiet pannā nepiedegošo grila pannu.
- 5** Ievietojiet produktus nepiedegošajā grila pannā.
- 6** Izpildiet no 6. līdz 12. darbībai sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".

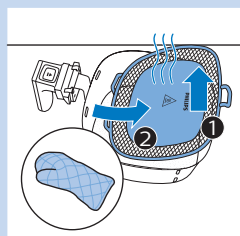
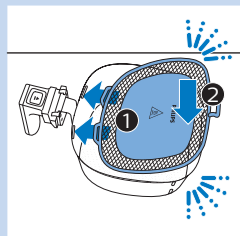
Pret izšļakstīšanos aizsargāta vāka izmantošana (tikai HD9622/45, HD9621/45)

Izmantojiet pret izšļakstīšanos aizsargāto vāku, ja gatavojat vieglus produktus, lai tie neizklūtu no groza, treknus produktus vai, lai samazinātu apbrūninašanas ātrumu.



Piezīme.

- Kad izmantojat pret izšļakstīšanos aizsargāto vāku, iespējams, būs vajadzīgs vairāk laika, lai sasniegtu to pašu apbrūninašuma un gatavības līmeni.



- 1** Izpildiet no 1. līdz 5. darbībai sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".
- 2** Turiet vāku ar augšpusi pret sevi. Ievietojiet divus vāka āķus groza priekšpusē esošajās atverēs. Piespiediet vāku uz leju, līdz tas tiek fiksēts savā pozīcijā (klikšķis abās pusēs).
- 3** Turpiniet ar 6. līdz 9. darbību sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".
- 4** Uzmanīgi noņemiet pret izšļakstīšanos aizsargāto vāku.

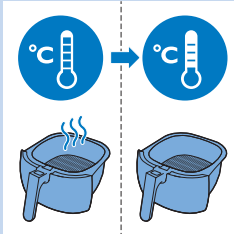


Brīdinājums!

- Pret izšļakstīšanos aizsargātais vāks ir ļoti karsts. Pirms to noņemt, uzvelciet virtuves cimdus.

5 Turpiniet ar 10. līdz 12. darbību sadaļā "Cepšana ar karsto gaisu".

Tīrīšana



Brīdinājums!

- Ļaujiet grozam, pannai, piederumiem un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākt tīrīšanu.
- Pannai, grozam un ierīces iekšpusei ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

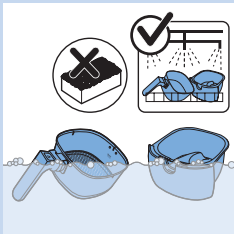
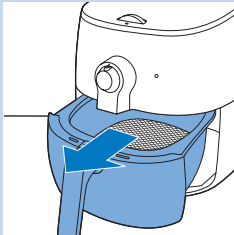
Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas, lai novērstu dūmus.

1 Pagrieziet taimera pogu uz 0, atvienojiet kontaktdakšu no sienas ligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist 10 minūtes.



Padoms

- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

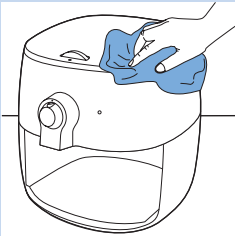


2 Mazgājiet pannu, grozu, nepiedegošo grila pannu un pret izšļakstīšanos aizsargāto vāku trauku mazgāšanas mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī, ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet tīrīšanas tabulu).



Padoms

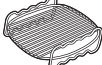
- Ja ēdiena atliekas ir pielipušas pannai, divu līmeņu statīvam vai grozam, varat tos iemērkāt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Izmērcēšana padara ēdiena atliekas vaļīgas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdiena atliekas var iztīrīt ar mikstu vai vidēji mikstu saru birsti. Neizmantojiet tērauda stieplu birsti vai cietu saru birsti, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.



- 3 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.
- 4 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atliekas.
- 5 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.

- 6 Tīriet ierīces iekšpusi ar mitru drānu.

Tīrīšanas tabula

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

Uzglabāšana

- 1 Atvienojiet ierīci un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā, pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.
- 3 Aptiniet strāvas vadu ap glabātāju.



Piezīme.

- Pārņēsāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pieturiet atvilktni ierīces priekšpusē, jo tā var izslidēt ārā no ierīces, to nejauši noliecot uz leju. Tādējādi varat sabojāt atvilktni.
- Vienmēr pārliedziniet, ka Airfryer noņemamās daļas, piemēram, EasyClick rokturis, izņemamā sietiņa apakša, u.c., ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Pārstrādē



- Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).
- Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza utilizācija palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

Garantija un atbalsts

Ja nepieciešama informācija vai atbalsts, lūdzu, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support** vai atsevišķo pasaules garantijas bukletu.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīcei. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni **www.philips.com/support**, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Ierīces ārpusē sakarst lietošanas laikā.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienīņām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs, divu līmeņu statīvs, nepiedegošā grila panna un ierīces iekšpusē vienmēr kļūst karstas, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pilnībā droši lietot.
Mani frī kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, mazliet miltainus kartupeļus. Ja jums jāuzglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ieliktas pārāk daudz sastāvdaļas.	Izpildiet norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet pārtikas tabulu vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet norādījumus šajā lietotāja rokasgrāmatā, lai pagatavotu frī kartupeļus (skatiet pārtikas tabulu vai lejupielādējiet bezmaksas Airfryer lietotni).

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Kad ieslēdzat ierīci, atskan ventilatora skaņa. Ja nedzirdat šo skaņu, pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi pievienota sienas ligzdā.
	Esat iestatījis laiku īsāku par 5 minūtēm.	Iestatiet taimeru uz 5 minūtēm vai vairāk.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus. Airfryer jauda ir 1425 W.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsisties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat trekņus produktus.	Pannā radusies eļļa vai tauki var izraisīt baltus dūmus un panna var uzkarst vairāk nekā parasti. Varat uzmanīgi noliekt lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpināt gatavot. Varat arī uzlikt pret izšļakstīšanos drošo vāku uz groza.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Taukos izšļakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Uzlieciet pret izšļakstīšanos drošo vāku uz groza.
	Garnējums neturas uz ēdiena.	Nelieli garnējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet garnējumu pie ēdiena, lai tas būtu cieši klāt.

SPIS TREŚCI

Ważne	83
Pola elektromagnetyczne (EMF)	86
Wprowadzenie	86
Opis ogólny	86
Przed pierwszym użyciem	88
Przygotowanie do użycia	88
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką (tylko modele HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	88
Zakładanie uchwytu EasyClick	89
Tabela żywności	90
Zasady używania urządzenia	91
Smażenie gorącym powietrzem	91
Przygotowanie domowych frytek	94
Korzystanie z dwuwarstwowego rusztu (tylko modele HD9627, HD9622)	95
Korzystanie z nieprzywierającej patelni grillowej (tylko modele HD9627, HD9623)	96
Korzystanie z pokrywki antyrozpryskowej (tylko modele HD9622/45, HD9621/45)	96
Czyszczenie	97
Tabela dotycząca czyszczenia	98
Przechowywanie	99
Recykling	99
Gwarancja i pomoc techniczna	99
Rozwiązywanie problemów	100

Ważne

Przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia, zapoznaj się dokładnie z tą ulotką informacyjną i zachowaj ją w razie potrzeby.

Niebezpieczeństwo

- Składniki przeznaczone do smażenia należy zawsze wkładać do kosza, aby zapobiec ich zetknięciu się z elementami grzejnymi.
- Podczas działania urządzenia nie kładź żadnych przedmiotów na otworach wlotowych i wylotowych powietrza.
- Nie napełniaj patelni olejem, gdyż może to doprowadzić do pożaru.
- Nie zanurzaj urządzenia w wodzie ani innym płynie. Nie opłukuj go pod bieżącą wodą.

Ostrzeżenie

- Przed podłączeniem urządzenia upewnij się, że napięcie podane na urządzeniu jest zgodne z napięciem w sieci elektrycznej.
- Nie używaj urządzenia, jeśli uszkodzona jest wtyczka, przewód zasilający lub samo urządzenie.
- Ze względów bezpieczeństwa wymianę uszkodzonego przewodu zasilającego zleć autoryzowanemu centrum serwisowemu firmy Philips lub odpowiednio wykwalifikowanej osobie.
- Urządzenie może być używane przez dzieci w wieku powyżej 8 lat oraz osoby z ograniczonymi zdolnościami fizycznymi, sensorycznymi lub umysłowymi, a także nieposiadające wiedzy lub doświadczenia w użytkowaniu tego typu urządzeń, pod warunkiem, że będą one nadzorowane lub zostaną poinstruowane na temat korzystania z tego urządzenia w bezpieczny sposób oraz zostaną poinformowane o potencjalnych zagrożeniach. Dzieci nie mogą bawić się urządzeniem. Urządzenie nie może być czyszczone ani obsługiwane przez dzieci poniżej 8 roku życia. Starsze dzieci podczas

wykonywania tych czynności powinny być nadzorowane przez osoby dorosłe.

- Przechowuj urządzenie oraz przewód sieciowy poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
- Trzymaj przewód zasilający z dala od rozgrzanych powierzchni.
- Podłączaj urządzenie wyłącznie do uziemionego gniazdka elektrycznego. Za każdym razem sprawdź, czy wtyczka została prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
- Zawsze ustawiaj urządzenie i korzystaj z niego na suchej, stabilnej, równej i poziomej powierzchni.
- Urządzenia nie należy podłączać do zewnętrznego wyłącznika czasowego lub oddzielnego układu zdalnego sterowania.
- Nie umieszczaj urządzeń bezpośrednio przy ścianie ani przy innych urządzeniach. Pozostaw co najmniej 10 cm wolnej przestrzeni z tyłu i po bokach urządzenia, a także nad nim. Nie stawiaj żadnych przedmiotów na urządzeniu.
- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi.
- Podczas smażenia gorącym powietrzem przez otwory wylotowe powietrza uchodzi gorąca para. Nie zbliżaj rąk ani twarzy do uchodzącej pary ani do otworów wylotowych powietrza. Uważaj także na parę i powietrze w trakcie wyjmowania patelni z urządzenia.
- Powierzchnia urządzenia może się nagrzewać podczas pracy urządzenia.
- Akcesoria nagrzewają się podczas korzystania z nich w urządzeniu Airfryer. Zachowaj ostrożność przy ich dotykaniu.



Uwaga

- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Nie

jest przeznaczone do użytku w takich miejscach, jak kuchnie w sklepach, biurach, na farmach i w innych miejscach pracy. Nie jest również przeznaczone do użytku przez klientów w hotelach, motelach, pensjonatach ani innych tego typu miejscach.

- Konieczność przeglądu lub naprawy urządzenia zawsze zgłaszaj do autoryzowanego centrum serwisowego firmy Philips. Nie podejmuj samodzielnych prób naprawy urządzenia. Spowoduje to unieważnienie gwarancji.
- Przed wymianą lub zdjęciem uchwytu EasyClick poczekaj, aż kosz i patelnia grillowa ostygną (tylko modele HD9627, HD9623).
- Urządzenia można używać, gdy temperatura otoczenia wynosi od 5°C do 40°C.
- Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego.
- Przed czyszczeniem lub obsługą urządzenia odczekaj około 30 minut, aż urządzenie ostygnie.
- Nie przepelniaj kosza. Napelniaj go tylko do wskaźnika „MAX”.
- Składniki przygotowywane w urządzeniu powinny mieć po wyjęciu złotożółty kolor, a nie ciemny lub brązowy. Usuwać spalone resztki. Nigdy nie smaż świeżych ziemniaków w temperaturze powyżej 180°C (aby zminimalizować wytwarzanie akryloamidu).
- Po wyjęciu z urządzenia należy umieścić patelnię z koszem na odpowiedniej powierzchni i odczekać co najmniej 30 sekund przed wyjęciem kosza z patelni.
- Zachowaj ostrożność podczas czyszczenia górnej części komory gotowania: gorący element grzejny, krawędzie metalowych części.

- Używaj urządzenia zgodnie z jego przeznaczeniem, opisanym w instrukcji obsługi i korzystaj wyłącznie z oryginalnych akcesoriów.
- Poziom hałasu: $L_c \leq 65 \text{ dB (A)}$.

Pola elektromagnetyczne (EMF)

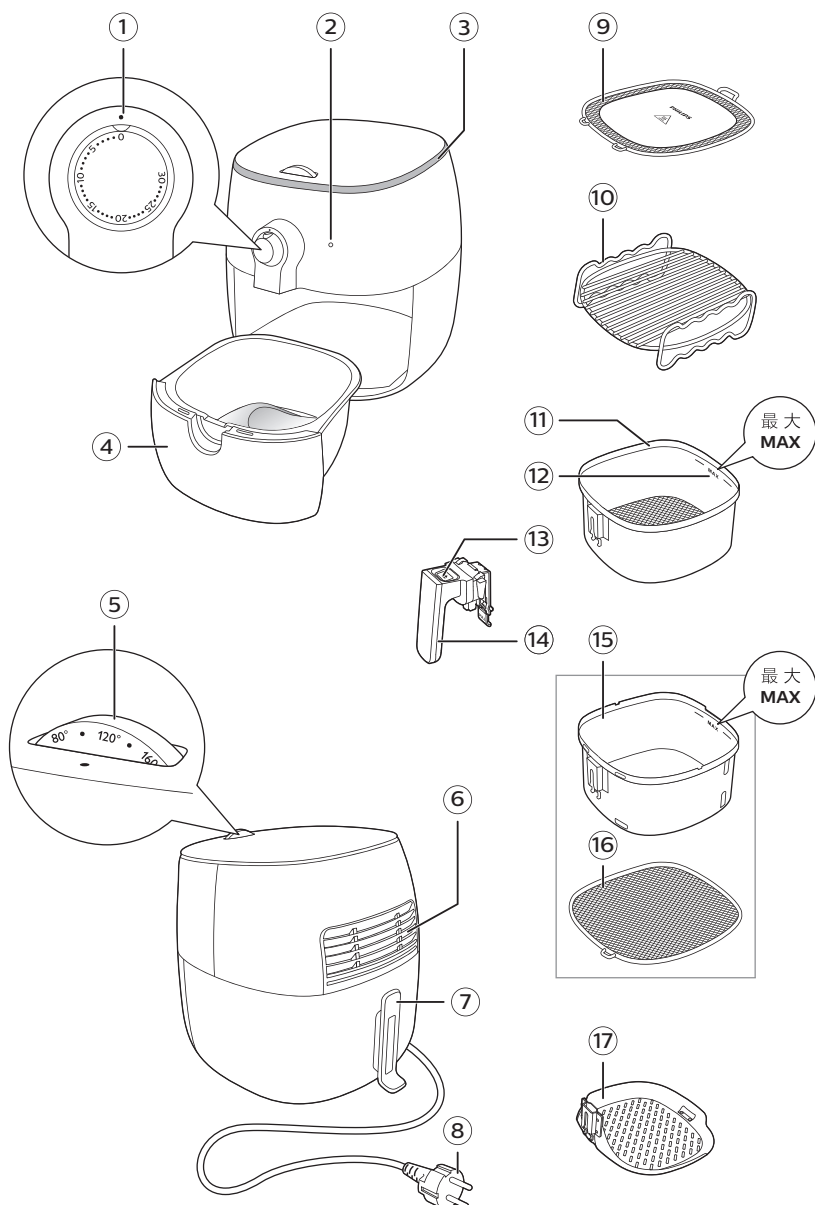
To urządzenie firmy Philips spełnia wszystkie normy i jest zgodne z wszystkimi przepisami dotyczącymi pól elektromagnetycznych.

Wprowadzenie

Gratulujemy zakupu i witamy w gronie użytkowników produktów Philips! Aby w pełni skorzystać z obsługi świadczonej przez firmę Philips, należy zarejestrować zakupiony produkt na stronie **www.philips.com/welcome**. Urządzenie wielofunkcyjne Airfryer pozwoli Ci przygotować Twoje ulubione dania i przekąski w zdrowszy sposób. Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze w połączeniu z jego bardzo szybką cyrkulacją (technologia TurboStar Rapid Air) oraz górnym grillem do przyrządzania różnorodnych smakowitych dań w zdrowy, szybki i łatwy sposób. Składniki są jednocześnie podgrzewane ze wszystkich stron. Do większości składników nie trzeba dodawać oleju. Więcej pomysłów, przepisów i informacji dotyczących urządzenia Airfryer można znaleźć na stronie internetowej **www.philips.com/kitchen**. Można również pobrać bezpłatną aplikację Airfryer na urządzenia z systemem IOS® lub Android™.

Opis ogólny

- 1 Minutnik/pokrętło zasilania
- 2 Wskaźnik podgrzewania
- 3 Wlot powietrza
- 4 Patelnia
- 5 Pokrętło regulacji temperatury
- 6 Kratka wylotu powietrza
- 7 Uchwyt na przewód
- 8 Przewód zasilający
- 9 Pokrywka antyrozpryskowa (tylko modele HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Dwuwarstwowy ruszt (tylko modele HD9627, HD9622)
- 11 Kosz z zamocowaną stałą siateczką na dnie (tylko model HD9620)
- 12 Wskaźnik „MAX”
- 13 Przycisk zwalniający kosz
- 14 Uchwyt EasyClick
- 15 Kosz z wyjmowaną siateczką na dnie (tylko modele HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Wyjmowane dno z siateczki (tylko modele HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Nieprzywierająca patelnia grillowa (tylko modele HD9627, HD9623)

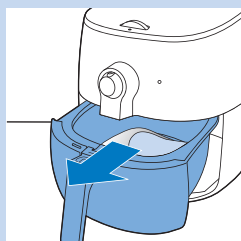


Przed pierwszym użyciem

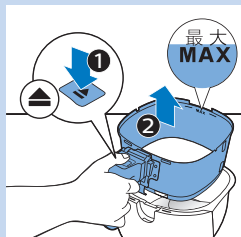
- 1** Usuń wszystkie elementy opakowania.
- 2** Usuń wszystkie naklejki i etykiety z urządzenia.
- 3** Przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyść urządzenie zgodnie ze wskazówkami w tabeli dotyczącej czyszczenia.

Przygotowanie do użycia

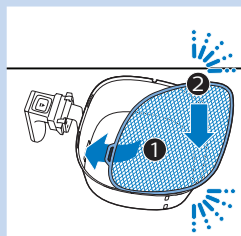
Wkładanie wyjmowanego dna z siateczką (tylko modele HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



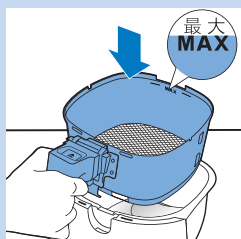
- 1** Wyjmij patelnię z urządzenia.



- 2** Umieść patelnię z koszem na odpowiedniej powierzchni, naciśnij przycisk zwalniający kosz i podnieś kosz z patelni.



- 3** Włóż haczyk dna z siateczką do otworu z prawej strony u dołu kosza. Wciśnij dno z siateczką, aby zatrzasknęło się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie” po obu stronach).

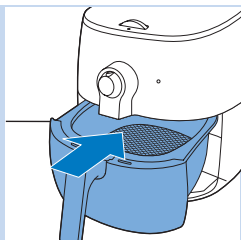


- 4** Umieść kosz z powrotem w patelni.



Uwaga

- Nie używaj patelni bez włożonego do niej kosza.



- 5 Wsuń patelnię z powrotem do urządzenia.

Zakładanie uchwytu EasyClick



Ostrzeżenie

- Za każdym razem przed założeniem lub zdjęciem uchwytu EasyClick upewnij się, że kosz i uchwyt ostygły.



Uwaga

- Uchwyt EasyClick pasuje również do nieprzywierającej patelni grillowej (tylko modele HD9627/HD9623). To ułatwia czyszczenie i przechowywanie urządzenia.

Aby założyć uchwyt EasyClick:

- 1 Przytrzymaj kosz jedną ręką, a drugą złap za uchwyt.
- 2 Od dołu wsuń uchwyt w otwór w koszu, aż zablokuje się na swoim miejscu (usłyszysz „kliknięcie”).

Aby zdjąć uchwyt EasyClick:

- 1 Przytrzymaj kosz jedną ręką, a drugą złap za uchwyt.
- 2 Delikatnie pociągnij palcem czerwony przycisk zwalniający i pociągnij uchwyt prosto w dół.

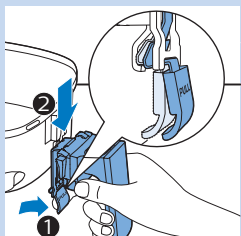
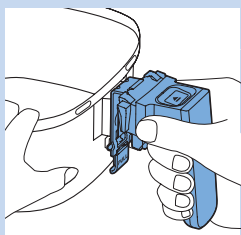
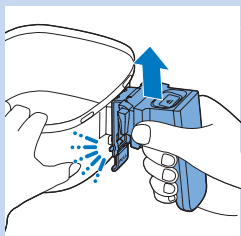
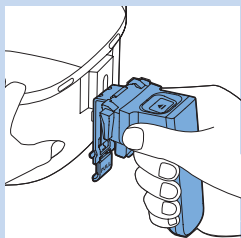


Tabela żywności

Poniższa tabela pozwala wybrać podstawowe ustawienia dla przygotowywanych różnych rodzajów jedzenia.

 Uwaga

- Pamiętaj, że podane ustawienia są jedynie propozycjami. Składniki mogą się różnić pochodzeniem, wielkością i kształtem oraz mogą pochodzić od różnych producentów, dlatego nie możemy zagwarantować, że sugerowane ustawienie sprawdzi się idealnie.

Składniki	Min.–maks. ilość (g)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wstrząśnij/ obróć	Informacje dodatkowe
Mrożone frytki	200–800	11–25	180	Wstrząśnij w połowie	
Domowe frytki (grubość 0,5 cm)	200–800	12–25	180	Wstrząśnij w połowie	Namaczaj przez 30 min w wodzie, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju.
Ćwiartki ziemniaków	200–800	15–27	180	Wstrząśnij w połowie	Namaczaj przez 30 min w wodzie, a po osuszeniu dodaj pół łyżki oleju.
Mrożone przekąski (np. sajgonki, kawałki kurczaka)	100–400	6–10	200	Obróć lub wstrząśnij w połowie	Informacje o czasie gotowania można znaleźć w instrukcji na opakowaniu przekąski. Czas powinien być o połowę krótszy niż w przypadku używania piekarnika.
Kotlety wieprzowe	100–500	8–14	200		
Hamburger	100–500	7–14	160		
Kielbaski	100–500	3–15	160		
Udka	100–500	15–22	180		
Piersi z kurczaka	100–500	10–15	180		

Składniki	Min.–maks. ilość (g)	Czas (minuty)	Temperatura (°C)	Wstrząśnij/obróć	Informacje dodatkowe
Quiche	300	20–25	160		Użyj blachy do pieczenia lub naczynia żaroodpornego.
Babeczki	80–300	8–13	180		Użyj odpornych na wysoką temperaturę silikonowych foremek do babeczek.
Ciasto	200–400	15–25	160		Użyj formy do ciasta.
Mieszanina warzywna	100–500	8–12	180		
Wstępnie przypieczone grzanki/bułki	50–200	3–6	200		
Świeże bułki/chleb	100–500	12–25	180		
Ryba	150–400	10–18	200		
Małże	100–400	7–15	180		
Kurczak panierowany	100–300	8–15	180		Dodaj oleju do bułki tartej.

Zasady używania urządzenia

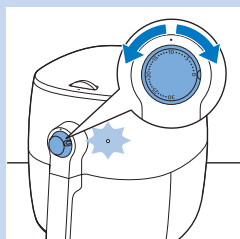
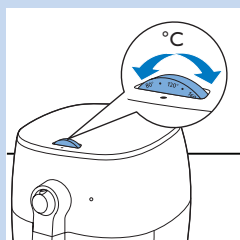
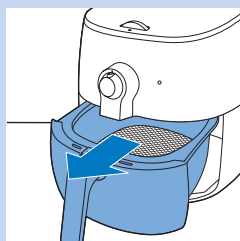
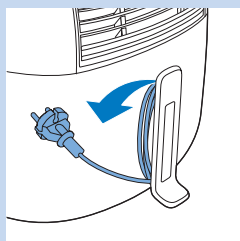
Smażenie gorącym powietrzem



Uwaga

- Urządzenie Airfryer wykorzystuje gorące powietrze. Nie należy napelniać patelni olejem ani tłuszczem.
- Nie dotykaj rozgrzanych powierzchni. Korzystaj z uchwytów i pokręteł. Patelnię można trzymać jedynie za uchwyt.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego.
- Podczas pierwszego użycia z urządzenia może wydostawać się niewielka ilość dymu. Jest to zjawisko normalne.
- Wstępne rozgrzewanie urządzenia nie jest konieczne.

- 1 Umieść urządzenie na stabilnej, równej i poziomej powierzchni odpornej na wysokie temperatury.



Uwaga

- Nie kładź na urządzeniu ani po jego bokach żadnych przedmiotów. Może to zakłócić przepływ powietrza i wpłynąć na rezultaty smażenia.

2 Odwiń przewód sieciowy z uchwytu.

3 Włóż wtyczkę do gniazdka elektrycznego.

4 Wyjmij patelnię z urządzenia.

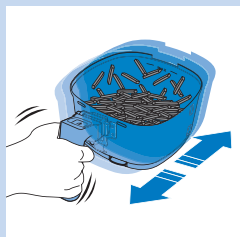
5 Włóż składniki do kosza.

Uwaga

- Urządzenie Airfryer umożliwia przygotowanie wielu produktów. Zalecane ilości składników i przybliżone czasy gotowania podane są w „Tabeli żywności”.
- Nie należy przekraczać zalecanej ilości składników wymienionej w „Tabeli żywności” ani napełniać kosza powyżej wskaźnika „MAX”, ponieważ może to negatywnie wpłynąć na efekt końcowy.
- Jeśli chcesz przygotować kilka różnych składników jednocześnie, przed uruchomieniem urządzenia sprawdź, czy został ustawiony właściwy czas gotowania dla różnych składników. Na przykład domowe frytki i udka można przygotowywać jednocześnie, ponieważ oba produkty wymagają zastosowania tych samych ustawień.

6 Jeśli kosz lub patelnia grillowa (tylko modele HD9627, HD9623) zostały umieszczone z powrotem w patelni, wsuń patelnię z powrotem do urządzenia. Ustaw pokrętkę temperatury na wymaganą temperaturę.

7 Ustaw pokrętkę minutnika na odpowiedni czas gotowania, aby włączyć urządzenie.

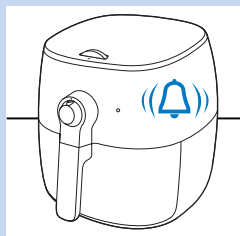


Uwaga

- Zaświeci się wskaźnik podgrzewania. Podczas użytkowania wskaźnik podgrzewania od czasu do czasu się zapala. Oznacza to, że urządzenie nagrzewa się do odpowiedniej temperatury.
- Minutnik odlicza ustawiony czas gotowania.
- Niektórymi składnikami należy wstrząsnąć lub obrócić je po upływie połowy czasu gotowania (patrz „Tabela żywności”). Aby wstrząsnąć składnikami, wyjmij patelnię z urządzenia i potrząśnij nią nad zlewem. Następnie wsuń patelnię z powrotem do urządzenia. Aby zmniejszyć ciężar wyjmowanego elementu, możesz również wyjąć kosz z patelni.
- Uważaj, aby nie nacisnąć przycisku zwalnającego kosz podczas wstrząsania składnikami.

Wskazówka

- Jeśli minutnik zostanie ustawiony na połowę czasu gotowania potrawy, urządzenie wyemituje sygnał dźwiękowy, gdy konieczne będzie potrząśnięcie składnikami. Nie zapomnij zresetować minutnika na pozostały czas gotowania.



- 8** Wyemitowany przez urządzenie sygnał dźwiękowy oznacza, że ustawiony czas gotowania minął. Możesz również wyłączyć urządzenie ręcznie. Aby to zrobić, obróć pokrętkę zasilania na wartość 0 (w lewo). Należy użyć nieco więcej siły niż przy obracaniu pokrętki w prawo.

Uwaga

- Nadmiar tłuszczu ze składników gromadzi się na dnie patelni.
- Jeśli przygotowujesz kilka partii tłustych składników (np. udka, hamburgery lub kielbaski), ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytłopiony tłuszcz z patelni po każdej partii bądź przed wstrząśnięciem lub wymianą kosza w patelni.

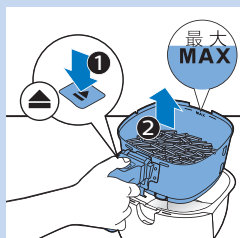


- 9** Wyjmij patelnię z urządzenia i umieść ją na powierzchni odpornej na wysoką temperaturę.

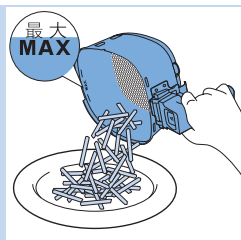
- 10** Sprawdź, czy składniki są gotowe.

Uwaga

- Jeśli składniki nie są jeszcze gotowe, po prostu wsuń patelnię z powrotem do urządzenia i ustaw minutnik na kilka dodatkowych minut.
- Po zakończeniu procesu smażenia gorącym powietrzem patelnia, kosz, akcesoria, obudowa i składniki są gorące. Zależnie od rodzaju składników w koszu z patelni może wydobywać się para.



- 11** Naciśnij przycisk zwalnający kosz i podnieś kosz z patelni.



- 12 Opróżnij zawartość kosza, umieszczając ją w misce lub na talerzu. Zawsze wyjmuj kosz ze składnikami z patelni przed podaniem, ponieważ gorący olej lub wytopiony tłuszcz może znajdować się na dnie patelni.



Uwaga

- W celu wyjęcia dużych lub delikatnych składników skorzystaj ze szczypców.

Przygotowanie domowych frytek

Aby przygotować w urządzeniu Airfryer pyszne domowe frytki:

- Wybierz gatunek ziemniaków odpowiedni na frytki, np. świeże, lekko mączne ziemniaki.
 - Najlepiej jest przygotowywać frytki w porcjach po maksymalnie 500 gramów, co pozwoli usmażyć je w równomierny sposób. Większe frytki są zwykle mniej chrupkie niż mniejsze.
 - Potrząśnij koszem 2–3 razy podczas smażenia gorącym powietrzem.
- 1 Obierz ziemniaki i pokrój je w słupki (na grubość 0,5 cm).
 - 2 Namaczaj słupki ziemniaków w misce wody przez co najmniej 30 minut.
 - 3 Następnie wyjmij słupki i osusz za pomocą papierowego ręcznika lub ręcznika do naczyń.
 - 4 Wlej pół łyżki oleju do miski, włóż do miski słupki i mieszaj do momentu, gdy będą pokryte olejem.
 - 5 Wyjmij słupki z miski rękoma lub za pomocą sztućców tak, aby nadmiar oleju pozostał w misce.



Uwaga

- Nie przechylaj miski w celu przełożenia do kosza wszystkich słupków za jednym razem, aby nadmiar oleju nie dostał się na patelnię.

- 6 Włóż słupki do kosza.
- 7 Usmaż ziemniaki pokrojone w słupki i w połowie czasu smażenia potrząśnij koszem. Potrząśnij koszem 2–3 razy, jeśli przygotowujesz więcej niż 400 g frytek.



Uwaga

- Zalecane ilości produktów i czasy przygotowania podane są w „Tabeli żywności”.

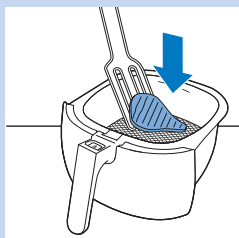
Korzystanie z dwuwarstwowego rusztu (tylko modele HD9627, HD9622)

Używaj dwuwarstwowego rusztu, aby maksymalnie zwiększyć powierzchnię gotowania.



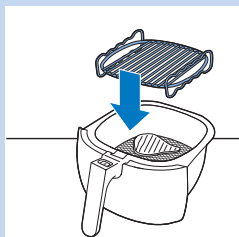
Uwaga

- Jeśli chcesz przygotować kilka różnych składników jednocześnie, sprawdź, czy czas i temperatura gotowania jest taka sama dla każdego rodzaju składników.
- Zawsze umieszczaj mięso na niższym poziomie i warzywa na wyższym poziomie, aby zapobiec zakażeniu krzyżowemu żywności lub niebezpiecznemu przedostaniu się soków z mięsa lub częściowo usmażonej żywności.

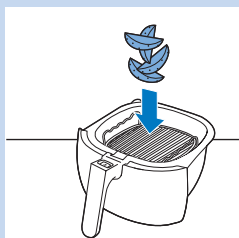


1 Wykonaj czynności 1–4 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.

2 Umieść połowę składników w koszu.



3 Umieść dwuwarstwowy ruszt w koszu.



4 Umieść drugą połowę składników na dwuwarstwowym ruszcie.

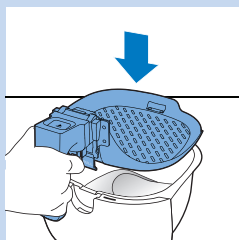
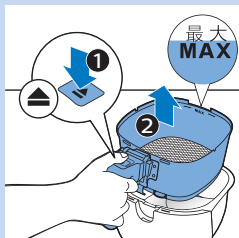
5 Wykonaj czynności 6–12 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.



Ostrzeżenie

- Dwuwarstwowy ruszt mocno się nagrzewa podczas użycia. Używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania dwuwarstwowego rusztu z kosza.

Korzystanie z nieprzywierającej patelni grillowej (tylko modele HD9627, HD9623)



- 1** Wykonaj czynności 1–3 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.
- 2** Naciśnij przycisk zwalniający kosz i podnieś kosz z patelni.
- 3** Załóż uchwyt EasyClick na nieprzywierającą patelnię grillową (patrz część „Zakładanie uchwytu EasyClick”).
- 4** Umieść nieprzywierającą patelnię grillową w patelni.
- 5** Umieść składniki na nieprzywierającej patelni grillowej.
- 6** Wykonaj czynności 6–12 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.

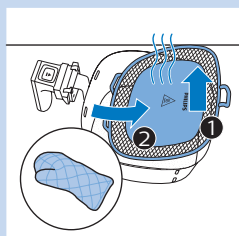
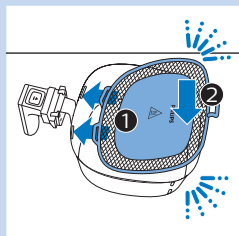
Korzystanie z pokrywki antyrozpryskowej (tylko modele HD9622/45, HD9621/45)

Używaj pokrywki antyrozpryskowej, jeśli przygotowujesz lekkie składniki (aby nie „wyskakiwały” z kosza) lub tłuste składniki. Pozwala to również zmniejszyć szybkość opiekania.



Uwaga

- Jeśli używasz pokrywki antyrozpryskowej, potrzeba więcej czasu, aby osiągnąć ten sam poziom przypieczenia.



- 1** Wykonaj czynności 1–5 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.
- 2** Przytrzymaj pokrywkę, aby jej górna część była skierowana w Twoją stronę. Włóż dwa haczyki pokrywki w dwa otwory na przedniej części kosza. Wciśnij pokrywkę, aby zatrasnęła się w odpowiedniej pozycji (usłyszysz „kliknięcie” po obu stronach).
- 3** Wykonaj czynności 6–9 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.
- 4** Ostrożnie zdejmij pokrywkę antyrozpryskową.

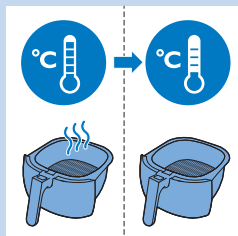


Ostrzeżenie

- Pokrywka antyrozpryskowa jest bardzo gorąca. Włóż rękawice kuchenne podczas jej zdejmowania.

- 5** Wykonaj czynności 10–12 z części „Smażenie gorącym powietrzem”.

Czyszczenie



Ostrzeżenie

- Kosz, patelnia, akcesoria oraz wnętrze urządzenia muszą **kompletnie ostygnąć przed rozpoczęciem czyszczenia**.
- Patelnia, kosz oraz wnętrze urządzenia są pokryte powłoką zapobiegającą przywieraniu. **Nie używaj metalowych przyborów kuchennych ani środków ściernych, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki.**

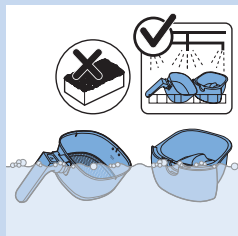
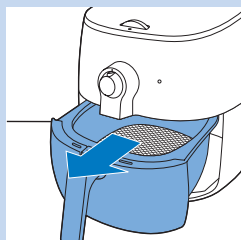
Po użyciu zawsze wyczyść urządzenie. Po każdym użyciu urządzenia wylej olej z dna patelni, aby zapobiec powstaniu dymu.

- 1** Obróć pokrętkę minutnika na wartość 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka elektrycznego i odczekaj 10 minut, aż urządzenie ostygnie.



Wskazówka

- Wyjmij patelnię i kosz, aby urządzenie Airfryer szybciej ostygło.

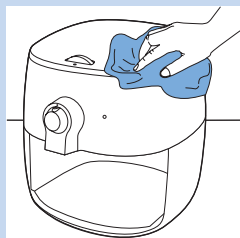


- 2** Umyj patelnię, kosz, nieprzywierającą patelnię grillową oraz pokrywkę antyrozpryskową w zmywarce. Można je również umyć w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń za pomocą delikatnej gąbki niepowodującej powstawania zarysowań (patrz „Tabela dotycząca czyszczenia”).



Wskazówka

- Jeśli resztki jedzenia przywarły do patelni, dwuwarstwowego rusztu lub kosza, pozostaw je w gorącej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń na około 10–15 minut. Namoczenie spowoduje odklejenie się resztek jedzenia i ułatwi ich usunięcie. Używaj płynu do mycia naczyń, który rozpuszcza oleje i tłuszcze. Jeśli nie jesteś w stanie usunąć plam z tłuszczu pozostałych na patelni lub koszu za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń, użyj płynnego środka odtłuszczającego.
- W razie potrzeby resztki jedzenia, które przywarły do elementu grzejnego, można usunąć szczotką szczecinową o miękkim lub średniej twardości włosiu. Nie wolno używać szczotek drucianych ani szczotek szczecinowych o twardym włosiu, ponieważ może to spowodować uszkodzenie powłoki elementu grzejnego.



- 3** Wyczyścić wnętrze urządzenia gorącą wodą i delikatną gąbką niepowodującą powstawania zarysowań.
- 4** Wyczyścić element grzejny za pomocą szczoteczki do czyszczenia w celu usunięcia wszelkich osadów z resztek jedzenia.
- 5** Przetrzyj obudowę urządzenia wilgotną szmatką.
- 6** Wyczyścić wnętrze urządzenia wilgotną szmatką.

Tabela dotycząca czyszczenia

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

Przechowywanie

- 1** Wyjmij wtyczkę urządzenia z gniazdka elektrycznego i poczekaj, aż urządzenie ostygnie.
- 2** Przed odstawieniem urządzenia do przechowywania sprawdź, czy wszystkie części są czyste i suche.
- 3** Owiń przewód sieciowy wokół specjalnego uchwytu.



Uwaga

- Podczas przenoszenia zawsze trzymaj urządzenie Airfryer w pozycji poziomej. Trzymaj również szufladę z przedniej części urządzenia, ponieważ może się ona wysunąć z urządzenia, jeśli urządzenie zostanie przypadkowo skierowane w dół. To może spowodować uszkodzenie szuflady.
- Przed przenoszeniem i/lub przechowywaniem urządzenia Airfryer należy upewnić się, że zdejmowane elementy (np. uchwyt EasyClick, wyjmowane dno z siateczką itp.) są przymocowane.

Recykling



- Ten symbol oznacza, że produktu nie można zutylizować z pozostałymi odpadami domowymi (2012/19/UE).
- Należy postępować zgodnie z obowiązującymi w danym kraju przepisami dotyczącymi selektywnej zbiórki urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Prawidłowa utylizacja pomaga chronić środowisko naturalne oraz ludzkie zdrowie.

Gwarancja i pomoc techniczna

Jeśli potrzebujesz pomocy lub informacji, odwiedź stronę **www.philips.com/support** lub zapoznaj się z oddzielną ulotką gwarancyjną.

Rozwiązywanie problemów

W tym rozdziale opisano najczęstsze problemy, z którymi można się zetknąć, korzystając z urządzenia. Jeśli poniższe wskazówki okażą się niewystarczające do rozwiązania problemu, odwiedź stronę **www.philips.com/support**, na której znajduje się lista często zadawanych pytań, lub skontaktuj się z Centrum Obsługi Klienta w swoim kraju.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Zewnętrzna część urządzenia mocno się nagrzewa.	Ciepło z wewnątrz promieniuje na zewnętrzne ścianki.	Jest to zjawisko normalne. Wszystkie uchwyty i pokrętła, jakich trzeba dotykać podczas korzystania z urządzenia, pozostają wystarczająco chłodne, aby było to możliwe.
		Patelnia, kosz, dwuwarstwowy ruszt, nieprzywierająca patelnia grillowa oraz wnętrze urządzenia zawsze się nagrzewają, gdy urządzenie jest włączone, aby zapewnić odpowiednie przygotowanie żywności. Elementy te zawsze są zbyt gorące, aby ich dotykać.
		Jeśli pozostawisz urządzenie włączone przez dłuższy czas, niektóre miejsca staną się zbyt gorące, aby ich dotykać. Miejsca te są oznaczone na urządzeniu następującą ikoną:  O ile pamiętasz o gorących miejscach i unikasz ich dotykania, urządzenie jest całkowicie bezpieczne w użytkowaniu.
Domowe frytki nie spełniają moich oczekiwań.	Użyto niewłaściwego gatunku ziemniaków.	Aby uzyskać najlepsze rezultaty, użyj świeżych, lekko mącznych ziemniaków. Jeśli musisz przechowywać ziemniaki, nie przechowuj ich w zimnym otoczeniu, np. w lodówce. Wybieraj ziemniaki, na opakowaniu których znajduje się informacja, że nadają się do smażenia.
	W koszu znajduje się zbyt duża ilość składników.	Postępuj zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela żywności” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).
	Pewne typy składników wymagają wstrząśnięcia po upływie połowy czasu gotowania.	Postępuj zgodnie z instrukcjami znajdującymi się w tej instrukcji obsługi, aby przygotować domowe frytki (patrz „Tabela żywności” lub pobierz bezpłatną aplikację Airfryer).

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Rozwiązanie
Nie można włączyć urządzenia Airfryer.	Urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej.	Po włączeniu urządzenia słyszać dźwięk pracującego wentylatora. Jeśli nie słyszysz tego dźwięku, sprawdź, czy wtyczka jest prawidłowo włożona do gniazdka elektrycznego.
	Minutnik został ustawiony na czas krótszy niż 5 minut.	Ustaw minutnik na czas co najmniej 5 minut.
	Do gniazdka jest podłączonych kilka urządzeń.	Sprawdź inne gniazdka i bezpieczniki. Urządzenie Airfryer ma moc 1425 W.
Wewnątrz urządzenia Airfryer występują miejsca ze złuszczoną powłoką.	Złuszczenie może wystąpić wewnątrz patelni urządzenia Airfryer na skutek przypadkowego dotknięcia lub zadrapania powłoki (np. podczas czyszczenia twardymi narzędziami i/ lub wkładania kosza).	Aby zapobiec uszkodzeniu, należy prawidłowo opuszczać kosz na patelnię. W przypadku wkładania kosza pod kątem jego boki mogą uderzać o patelnię, powodując złuszczenie się powłoki. Jeśli coś takiego ma miejsce, informujemy, że nie jest to niebezpieczne, ponieważ wszystkie użyte materiały są przystosowane do kontaktu z żywnością.
Z urządzenia wydobywa się biały dym.	Przygotowujesz tłuste składniki.	Olej lub wytopiony tłuszcz na patelni może być przyczyną powstawania białego dymu, a patelnia może być bardziej gorąca niż zwykle. Ostrożnie odlej nadmiar oleju lub wytopiony tłuszcz z patelni i kontynuuj smażenie. Możesz również umieścić na koszu pokrywkę antyrozpryskową.
	Na patelni wciąż znajdują się resztki tłuszczu z poprzedniego użycia.	Biały dym powstaje w wyniku podgrzewania resztek tłuszczu na patelni. Zawsze po zakończeniu korzystania z urządzenia wyczyść patelnię i kosz.
	Marynata, płyn lub soki mięsne przyskają na wytopiony tłuszcz.	Umieść pokrywkę antyrozpryskową na koszu.
	Panierka nie przywarła prawidłowo do żywności.	Małe cząstki panierki unoszące się w powietrzu mogą powodować powstawanie białego dymu. Dokładnie przyciśnij panierkę do żywności, aby ją do niej przykleić.

ЗМІСТ

Важливо	103
Електромагнітні поля (ЕМП)	105
Вступ	106
Загальний опис	106
Перед першим використанням	108
Підготовка до використання	108
Встановлення знімного сітчастого дна (лише HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	108
Встановлення ручки EasyClick	109
Таблиця продуктів	110
Застосування пристрою	111
Смаження з використанням потоків повітря	111
Приготування картоплі фрі по-домашньому	114
Використання двошарової решітки (лише HD9627, HD9622)	115
Використання сковорідки-гриль з антипригарним покриттям (лише HD9627, HD9623)	116
Використання кришки від бризок (лише HD9622/45, HD9621/45)	116
Чищення	117
Таблиця з чищення	118
Зберігання	119
Переробка	119
Гарантія та підтримка	119
Усунення несправностей	120

Важливо

Уважно прочитайте цю важливу інформацію перед початком користування пристроєм та зберігайте його для майбутньої довідки.

Небезпечно

- Завжди кладіть продукти для смаження у кошик, щоб вони не торкалися нагрівальних елементів.
- Не накривайте отвори входу і виходу повітря, коли пристрій працює.
- Для запобігання пожежі не наливайте в чашу олію.
- Не занурюйте пристрій у воду чи іншу рідину та не мийте його під краном.

Попередження

- Перед тим як під'єднувати пристрій до електромережі, перевірте, чи збігається напруга, вказана на пристрої, з напругою у мережі.
- Не використовуйте пристрій, якщо штекер, шнур живлення чи сам пристрій пошкоджено.
- Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки його необхідно замінити, звернувшись до сервісного центру, уповноваженого Philips, або фахівців із належною кваліфікацією.
- Цим пристроєм можуть користуватися діти віком від 8 років або більше чи особи із послабленими фізичними відчуттями або розумовими здібностями, чи без належного досвіду та знань, за умови, що користування відбувається під наглядом, їм було проведено інструктаж щодо безпечного користування пристроєм та їм було повідомлено про можливі ризики. Не дозволяйте дітям бавитися пристроєм. Не дозволяйте дітям до 8 років виконувати чищення та догляд без нагляду дорослих.
- Зберігайте пристрій та шнур живлення подалі від дітей до 8 років.
- Тримайте шнур живлення подалі від гарячих поверхонь.



- Підключайте пристрій лише до заземленої розетки. Завжди перевіряйте, чи штекер зафіксовано в розетці належним чином.
- Завжди ставте і використовуйте пристрій на сухій, стійкій, рівній горизонтальній поверхні.
- Цей пристрій не призначено для керування за допомогою зовнішнього таймера чи окремої системи дистанційного керування.
- Не встановлюйте пристрій біля стіни або інших пристроїв. Залишайте щонайменше 10 см вільного місця за пристроєм, з обох його сторін і над ним. Не ставте нічого зверху на пристрій.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, не описаних у цьому посібнику.
- Під час смаження із використанням гарячого потоку повітря з отворів виходу повітря виходить гаряча пара. Тримайте руки та обличчя на безпечній відстані від пари й отворів виходу повітря. Слідкуйте також, щоб не обпектися гарячою парою і повітрям, коли знімаєте чашу з пристрою.
- Коли пристрій працює, поверхні, що доступні для дотику, можуть нагріватися.
- Під час використання у фритюрниці Airfryer приладдя нагрівається. Будьте обережні під час роботи з ним.

Увага!

- Цей пристрій призначено виключно для побутового використання. Він не призначений для використання персоналом кухонь у магазинах, офісах, фермах та інших комерційних об'єктах. Він також не призначений для використання клієнтами у готелях, мотелях, готелях із комплексом послуг "ночівля і сніданок" та інших житлових середовищах.
- Перевірку та ремонт пристрою слід проводити виключно у сервісному центрі, уповноваженому Philips. Не намагайтеся ремонтувати пристрій самостійно, це призведе до втрати гарантії.

- Перш ніж замінити або знімати ручку EasyClick, дайте кошику і сковорідці-гриль з антипригарним покриттям (лише HD9627, HD9623) охолонути.
- Цей пристрій створено для використання за температури середовища від 5 °C до 40 °C.
- Після використання завжди від'єднуйте пристрій від мережі.
- Дайте пристрою охолонути протягом прибл. 30 хвилин, перед тим як розбирати або чистити його.
- Не кладіть у кошик надто багато продуктів. Наповнюйте кошик лише до позначки MAX.
- Готуйте продукти в цьому пристрої до золотисто-жовтого, а не до темного або коричневого кольору. Видаляйте обгорілі залишки. Не смажте картоплю за температури вище 180 °C (щоб мінімізувати утворення акриламідів).
- Вийнявши з пристрою чашу з кошиком, поставте чашу з кошиком на відповідну поверхню та залиште її щонайменше на 30 секунд, перш ніж виймати кошик із чаші.
- Будьте обережні під час чищення верхньої ділянки відділення для приготування: гарячий нагрівальний елемент, край металевих частин.
- Не використовуйте пристрій для інших цілей, ніж описано у цьому посібнику користувача, і користуйтеся лише оригінальними аксесуарами.
- Рівень шуму: $L_s \leq 65$ дБ (A).

Електромагнітні поля (ЕМП)

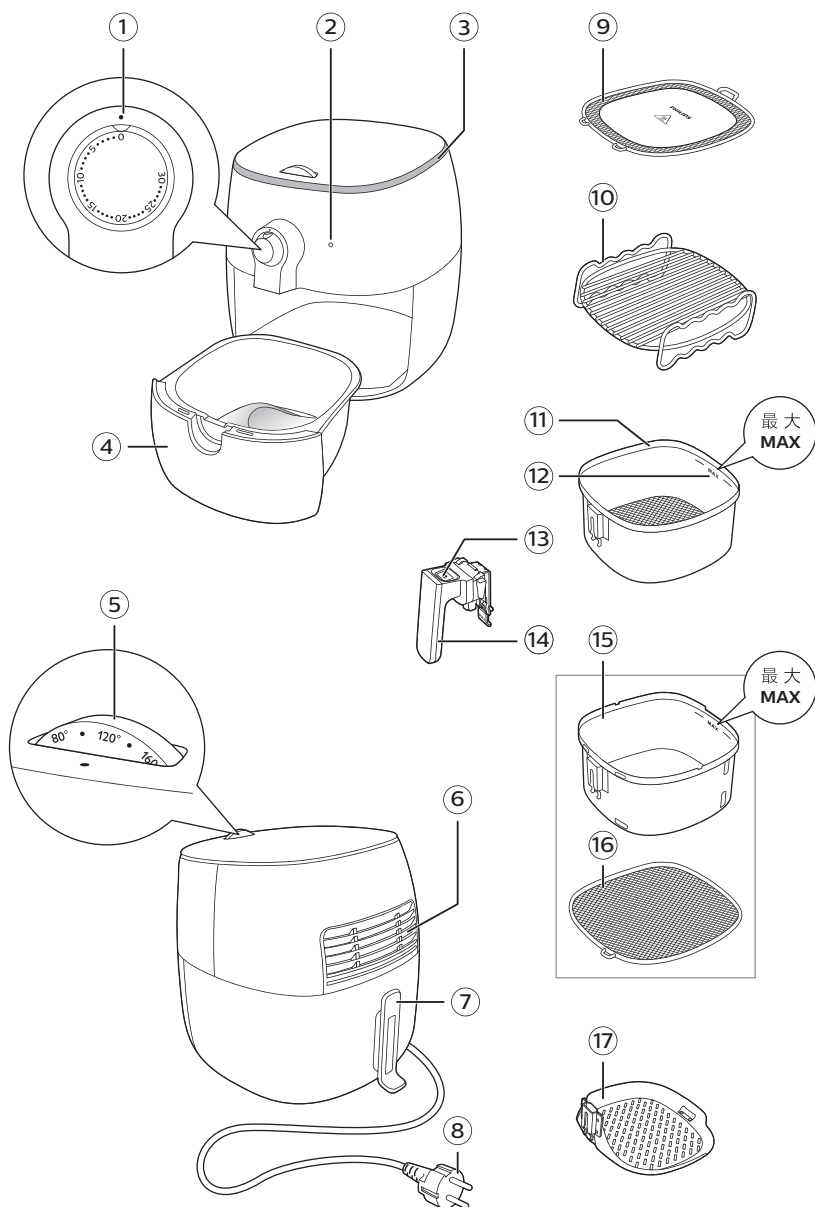
Цей пристрій Philips відповідає усім чинним стандартам та правовим нормам, що стосуються електромагнітних полів.

Вступ

Вітаємо Вас із покупкою та ласкаво просимо до клубу Philips! Щоб у повній мірі користуватися підтримкою, яку пропонує Philips, зареєструйте свій виріб на веб-сайті www.philips.com/welcome. Нова фритюрниця Airfryer дозволяє готувати улюблені страви здоровішим способом. Для швидкого і простого приготування різноманітних смачних страв здоровішим способом фритюрниця Airfryer використовує потік гарячого повітря, технологію високошвидкісної циркуляції повітря (TurboStar Rapid Air) та верхній гриль. Продукти відразу підігріваються з усіх боків і до більшості з них не потрібно додавати олії. Щоб отримати більше натхнення, рецептів та детальнішу інформацію про фритюрницю Airfryer, відвідайте веб-сайт www.philips.com/kitchen або завантажте безкоштовний додаток Airfryer для iOS® чи Android™.

Загальний опис

- 1 Таймер/регулятор живлення
- 2 Індикатор нагрівання
- 3 Вхідний отвір
- 4 Чаша
- 5 Регулятор температури
- 6 Отвори виходу повітря
- 7 Пристосування для зберігання шнура
- 8 Шнур живлення
- 9 Кришка від бризок (лише HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Двошарова решітка (лише HD9627, HD9622)
- 11 Кошик із фіксованим сітчастим дном (лише HD9620)
- 12 Позначка "MAX"
- 13 Кнопка розблокування кошика
- 14 Ручка EasyClick
- 15 Кошик зі знімним сітчастим дном (лише HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Знімне сітчасте дно (лише HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Сковорідка-гриль з антипригарним покриттям (лише HD9627, HD9623)

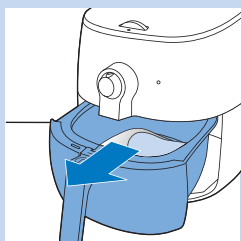


Перед першим використанням

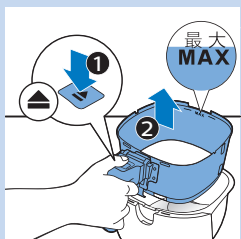
- 1 Зніміть весь пакувальний матеріал.
- 2 Зніміть із пристрою етикетки чи наклейки.
- 3 Перед першим використанням добре помийте пристрій, як це вказано в таблиці з чищення.

Підготовка до використання

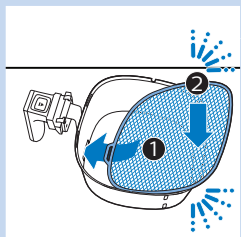
Встановлення знімного сітчастого дна (лише HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



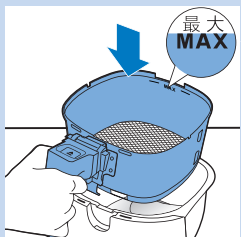
- 1 Вийміть чашу з пристрою.



- 2 Поставте чашу з кошиком на відповідну поверхню, натисніть кнопку розблокування кошика і вийміть кошик із чаші.



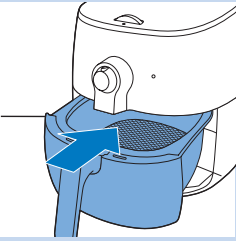
- 3 Вставте гачок сітчастого дна у паз справа внизу кошика. Натисніть на сітчасте дно до фіксації (чути клацання з обох боків).



- 4 Вставте кошик назад у чашу.

Примітка

- Не використовуйте чашу без кошика.



- 5 Вставте чашу назад у пристрій.

Встановлення ручки EasyClick



Попередження

- Перш ніж під'єднувати або від'єднувати ручку EasyClick, перевіряйте, чи кошик та ручка охолонули.



Примітка

- Ручка EasyClick також підходить для сковорідки-гриль з антипригарним покриттям (лише HD9627/HD9623). Вона дозволяє легко чистити та зберігати пристрій.

Щоб під'єднати ручку EasyClick, виконайте подані нижче кроки.

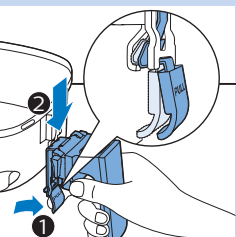
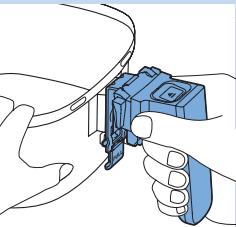
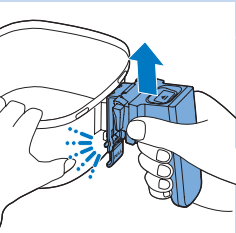
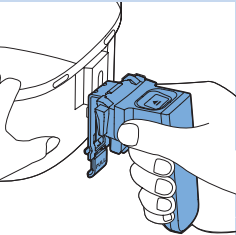
- 1 Однією рукою тримайте кошик, а іншою – ручку.

- 2 Вставте ручку в отвір на кошику знизу до фіксації.

Щоб від'єднати ручку EasyClick, виконайте подані нижче кроки.

- 1 Однією рукою тримайте кошик, а іншою – ручку.

- 2 Легенько потягніть пальцем за червоне вушко розблокування, тягнучи ручку прямо вниз.



Таблиця продуктів

Подана нижче таблиця допоможе вибрати основні налаштування для приготування потрібних страв.



Примітка

- Пам'ятайте, що ці налаштування є порадами. Оскільки продукти відрізняються походженням, розміром, формою і сортом, компанія не може подати оптимальних налаштувань для приготування продуктів.

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість (грами)	Час (хвилини)	Температура (°C)	Струшування/ перевертання	Додаткові відомості
Заморожена картопля-фрі	200–800	11–25	180	Струшуйте у процесі приготування	
Картопля фрі по-домашньому (товщиною 1/2 см)	200–800	12–25	180	Струшуйте у процесі приготування	Замочіть на 30 хв. у воді, висушіть і додайте 1/2 стол. ложки олії.
Картопля дольками	200–800	15–27	180	Струшуйте у процесі приготування	Замочіть на 30 хв. у воді, висушіть і додайте 1/2 стол. ложки олії.
Заморожена закуска (наприклад, фаршировані млинці, курячі шматочки)	100–400	6–10	200	Перевертайте або струшуйте у процесі приготування	Інформацію про час приготування дивіться в інструкціях на упаковці із продуктами. Час, зазначений для приготування в духовці, потрібно зменшити вдвічі.
Відбивна зі свинини	100–500	8–14	200		
Гамбургер	100–500	7–14	160		
Ковбаски	100–500	3–15	160		
Курячі лапки	100–500	15–22	180		
Куряча грудина	100–500	10–15	180		
Відкритий пиріг	300	20–25	160		Використовуйте форму для випікання або посудину для приготування у духовці.

Інгредієнти	Мін. – макс. кількість (грами)	Час (хвилини)	Температура (°C)	Струшування/ перевертання	Додаткові відомості
Кекси	80–300	8–13	180		Використовуйте жаростійкі силіконові формочки для мафінів.
Пиріг	200–400	15–25	160		Використовуйте форму для кексів.
Овочевий мікс	100–500	8–12	180		
Попередньо готові грінки/ булки	50–200	3–6	200		
Свіжі булки/хліб	100–500	12–25	180		
Риба	150–400	10–18	200		
Креветки	100–400	7–15	180		
Курятина із сухарями	100–300	8–15	180		Додайте до сухарів рослинну олію.

Застосування пристрою

Смаження з використанням потоків повітря



Увага!

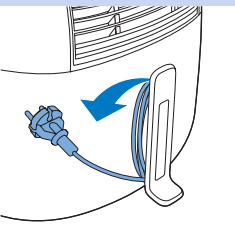
- Це фритюрниця, яка працює із використанням гарячого повітря. Не додавайте в чашу олію або жир.
- Не торкайтеся гарячих поверхонь. Використовуйте ручки або регулятори. Тримайте чашу лише за ручку кошика.
- Цей пристрій призначений виключно для побутового використання.
- Під час першого використання з пристроєм може виходити дим. Це нормально.
- Пристрій не потребує попереднього нагрівання.

- 1** Поставте пристрій на стійку, горизонтальну, рівну та жаростійку поверхню.



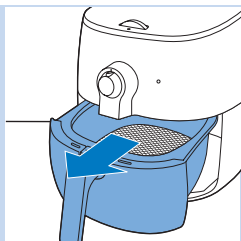
Примітка

- Не ставте нічого на пристрій або з його боків. Це може перешкоджати потоку повітря і впливати на результат смаження.



- 2** Розмотайте шнур живлення із пристосування для зберігання шнура.

- 3** Вставте штекер у розетку.



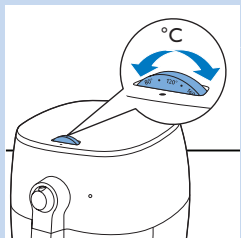
4 Вийміть чашу з пристрою.



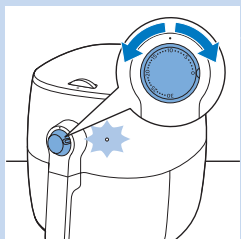
5 Покладіть продукти в кошик.

Примітка

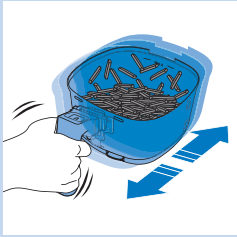
- За допомогою фритюрниці Airfryer можна готувати різноманітні страви. Потрібні кількості продуктів та приблизний час приготування шукайте в розділі "Таблиця продуктів".
- Не перевищуйте кількість, вказану в розділі "Таблиця продуктів", і не наповнюйте кошик вище позначки "MAX", оскільки це може вплинути на якість готової страви.
- Щоб одночасно приготувати різні продукти, спочатку перевірте рекомендований час їх приготування. Наприклад, картоплю фрі по-домашньому та курячі лапки можна готувати одночасно, оскільки для їх приготування потрібні однакові налаштування.



6 Якщо кошик або сковорідку-гриль з антипригарним покриттям (лише HD9627, HD9623) вставлено назад у чашу, вставте чашу назад у пристрій. Поверніть регулятор температури, щоб налаштувати потрібну температуру.



7 Налаштуйте регулятор таймера на потрібний час приготування, щоб увімкнути пристрій.

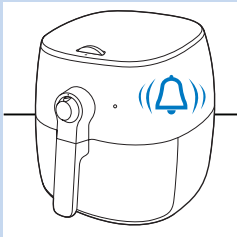


Примітка

- Засвічується індикатор нагрівання. Під час використання час від часу засвічується індикатор нагрівання. Це повідомляє про те, що пристрій нагрівається до відповідної температури.
- Таймер продовжує відлік встановленого часу приготування.
- Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати або перевертати (див. "Таблиця продуктів"). Щоб струсити продукти, вийміть чашу з пристрою і струсіть її над раковиною. Потім вставте чашу назад у пристрій. Для зменшення ваги можна також виїняти кошик із чаші.
- Слідкуйте, щоб під час струшування не натиснути кнопку розблокування кошика.

Порада

- Якщо налаштувати таймер на половину часу приготування, він подасть звуковий сигнал, коли потрібно буде струсити або перевернути продукти. Скиньте налаштування таймера до часу приготування, що залишився.



- 8** Коли таймер подає звуковий сигнал, це означає, що встановлений час приготування минув. Пристрій можна також вимкнути вручну. Щоб зробити це, поверніть регулятор живлення у положення 0 (проти годинникової стрілки); для цього потрібно докласти більше зусиль, ніж для повернення за годинниковою стрілкою.

Примітка

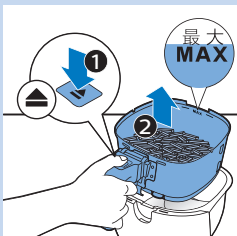
- Надлишок олії із продуктів збирається на дні чаші.
- У разі приготування кількох порцій жирних продуктів (наприклад, курячих лапок, ковбасок або гамбургерів) обережно зсіджуйте зайву олію або топлений жир із чаші після приготування кожної порції або перед струшуванням чи встановленням кошика в чашу.



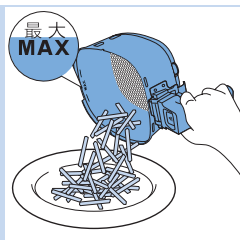
- 9** Вийміть чашу з пристрою і поставте її на жаростійку поверхню.
- 10** Перевірте, чи продукти готові.

Примітка

- Якщо вони ще не готові, просто вставте чашу назад у пристрій і налаштуйте таймер ще на кілька хвилин.
- Після смаження з використанням гарячого потоку повітря чаша, кошик, приладдя, корпус та продукти гарячі. Залежно від продуктів у кошику із чаші може виходити пара.



- 11** Натисніть кнопку розблокування кошика і вийміть кошик із чаші.



- 12 Викладіть продукти з кошика в миску або на тарілку. Завжди виймайте кошик із продуктами з чаші для подачі на стіл, оскільки на дні чаші може бути гаряча олія або розтоплений жир.

Примітка

- Великі або крихкі продукти виймайте щипцями.

Приготування картоплі фрі по-домашньому

Щоб приготувати смачну картоплю фрі по-домашньому у фритюрниці Airfryer:

- Вибирайте такий сорт картоплі, який підходить для приготування картоплі фрі, наприклад свіжу, трохи розсипчасту картоплю.
- Для рівномірного підсмажування найкраще смажити картоплю фрі з використанням повітря порціями по 500 грам. Більші шматки картоплі фрі будуть менш хрусткими, ніж менші.
- Струшуйте кошик 2–3 рази під час смаження з використанням потоку повітря.

1 Почистіть картоплю і поріжте її соломкою (товщиною 1/2 см).

2 Замочіть картоплю, нарізану соломкою, у мисці з водою принаймні на 30 хвилин.

3 Спорожніть миску і висушіть картоплю, нарізану соломкою, на кухонному або паперовому рушнику.

4 Налийте в миску половину столової ложки олії, викладіть нарізану соломкою картоплю і перемішайте, поки вона не буде в олії.

5 Руками або кухонним приладдям з отворами вийміть картоплю із миски так, щоб олія стекла в миску.

Примітка

- Не нахилийте миску, щоб викласти всю картоплю у кошик за один раз, оскільки надлишок олії може потрапити в чашу.

6 Покладіть картопляну соломку в кошик.

7 Смажте нарізану соломкою картоплю і струшуйте кошик під час приготування з використанням потоку повітря. У разі приготування більше 400 г картоплі фрі струшуйте кошик 2–3 рази.

Примітка

- Відповідну кількість продуктів та час приготування дивіться у розділі "Таблиця продуктів".

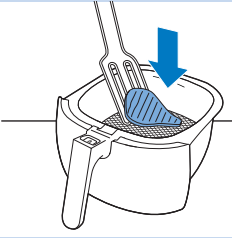
Використання двошарової решітки (лише HD9627, HD9622)

Використовуйте двошарову решітку для максимального збільшення місця приготування.



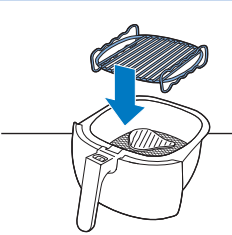
Примітка

- У разі одночасного приготування різних продуктів слідкуйте, щоб температура й час приготування були однаковими для всіх продуктів.
- Завжди кладіть м'ясо на нижчий рівень, а овочі вгорі, щоб запобігти змішуванню їжі чи небезпечному перенесенню соків м'яса або частково приготованої їжі.

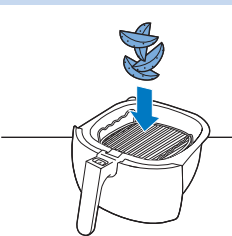


1 Виконайте кроки 1–4 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".

2 Покладіть половину продуктів у кошик.



3 Встановіть двошарову решітку в кошик.



4 Покладіть другу половину продуктів на двошарову решітку.

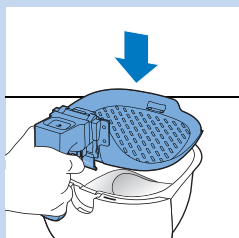
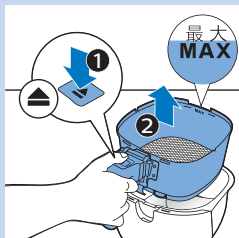
5 Виконайте кроки 6–12 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".



Попередження

- Під час використання двошарова решітка дуже нагрівається. Виймайте двошарову решітку з кошика в кухонних рукавицях.

Використання сковорідки-гриль з антипригарним покриттям (лише HD9627, HD9623)



- 1** Виконайте кроки 1–3 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".
- 2** Натисніть кнопку розблокування кошика і вийміть кошик із чаші.
- 3** Під'яньте ручку EasyClick до сковорідки-гриль з антипригарним покриттям (див. розділ "Встановлення ручки EasyClick").
- 4** Встановіть сковорідку-гриль з антипригарним покриттям у чашу.
- 5** Покладіть продукти на сковорідку-гриль з антипригарним покриттям.
- 6** Виконайте кроки 6–12 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".

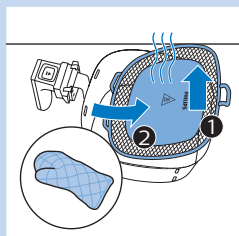
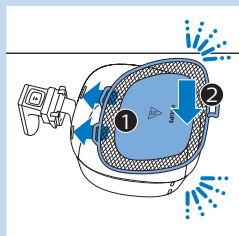
Використання кришки від бризок (лише HD9622/45, HD9621/45)

Використовуйте кришку від бризок, якщо Ви готуєте легкі продукти, щоб затримати їх у кошику, або жирні продукти, а також для зменшення швидкості підсмажування.



Примітка

- Під час використання кришки від бризок для досягнення того самого рівня підсмажування і готовності може знадобитися більше часу.



- 1** Виконайте кроки 1–5 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".
- 2** Тримайте кришку верхньою стороною до себе. Вставте два гачки кришки у два пази спереду кошика. Натисніть на кришку до фіксації (чути клацання з обох боків).
- 3** Перейдіть до кроку 6–9 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".
- 4** Обережно зніміть кришку від бризок.

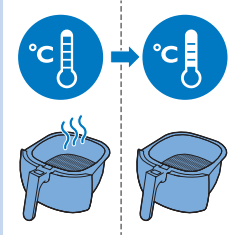


Попередження

- Кришка від бризок дуже гаряча. Знімайте її в кухонних рукавицях.

- 5** Перейдіть до кроку 10–12 розділу "Смаження з використанням потоків повітря".

Чищення



Попередження

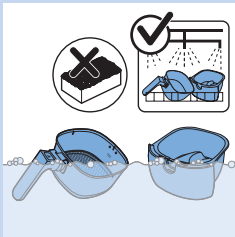
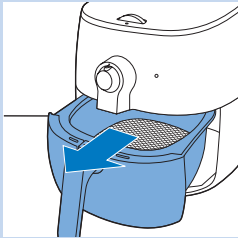
- Перед чищенням дайте кошику, чаші, приладдю і внутрішній частині пристрою повністю охолонути.
- Чаша, кошик та внутрішня частина пристрою мають антипригарне покриття. Не використовуйте металеве кухонне приладдя або абразивні засоби для чищення, оскільки вони можуть пошкодити антипригарне покриття.

Завжди чистіть пристрій після кожного використання. Видаляйте олію та жир із дна чаші після кожного використання, щоб запобігти появі диму.

- 1** Поверніть регулятор таймера в налаштування 0, вийміть штекер із розетки і дайте пристрою охолонути протягом 10 хвилин.

Порада

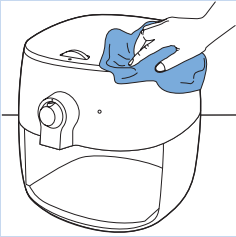
- Виймайте чашу та кошик для швидшого охолодження фритюрниці Airfryer.



- 2** Помийте чашу, кошик, сковорідку-гриль з антипригарним покриттям і кришку від бризок у посудомийній машині. Можна також помити їх із використанням неабразивної губки у гарячій воді, додаючи рідину для миття посуду (див. "Таблиця з чищення").

Порада

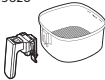
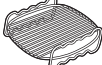
- Якщо залишки їжі прилипають до чаші, двохарової решітки або кошика, їх можна замочити в гарячій воді та рідині для миття посуду на 10–15 хвилин. Замочування розщеплює залишки їжі та полегшує їх видалення. Використовуйте рідину для миття посуду, що розчиняє олію та жир. Якщо на чаші або кошику є жирні плями, які не вдалося видалити в гарячій воді та рідині для миття посуду, скористайтеся знежирюючою рідиною.
- За потреби залишки їжі, які прилипають до нагрівального елемента, можна видалити щіткою з м'якою-середньою щетиною. Не використовуйте дротяну щітку або щітку з твердою щетиною, оскільки можна пошкодити покриття нагрівального елемента.



- 3 Скориставшись неабразивною губкою, помийте пристрій всередині гарячою водою.
- 4 Почистіть нагрівальний елемент щіткою для чищення, щоб видалити залишки їжі.
- 5 Протирайте пристрій всередині та ззовні вологою ганчіркою.

- 6 Внутрішню частину пристрою чистіть вологою ганчіркою.

Таблиця з чищення

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

Зберігання

- 1** Від'єднайте пристрій від мережі та дайте йому охолонути.
- 2** Перш ніж відкласти пристрій на зберігання, перевірте, чи всі частини чисті та сухі.
- 3** Розмотайте шнур живлення із пристосування для зберігання шнура.



Примітка

- Переносьте фритюрницю Airfryer у горизонтальному положенні. Також тримайте шухляду спереду пристрою, оскільки вона може висунутися у разі випадкового нахилу вниз. Це може спричинити пошкодження шухляди.
- Перш ніж переносити та/або відкласти пристрій на зберігання, завжди перевіряйте, чи знімні частини фритюрниці Airfryer (наприклад, ручку EasyClick, знімне сітчасте дно тощо) зафіксовано.

Переробка



- Цей символ означає, що цей виріб не підлягає утилізації зі звичайними побутовими відходами (2012/19/EU).
- Дотримуйтесь правил розділеного збору електричних та електронних пристроїв у Вашій країні. Належна утилізація допоможе запобігти негативному впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей.

Гарантія та підтримка

Якщо Вам необхідна інформація чи підтримка, відвідайте веб-сайт www.philips.com/support чи прочитайте окремий гарантійний талон.

Усунення несправностей

У цьому розділі подано основні проблеми, які можуть виникнути під час використання пристрою. Якщо Ви не в змозі вирішити проблему за допомогою інформації, поданої нижче, відвідайте веб-сайт **www.philips.com/support** для перегляду списку частих запитань або зверніться до Центру обслуговування клієнтів у своїй країні.

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Під час використання зовнішня частина пристрою нагрівається.	Тепло всередині поширюється на зовнішні стіни.	Це нормально. Усі ручки та регулятори, яких потрібно торкатися під час використання, залишаються достатньо холодними.
		Чаша, кошик, двохарова решітка, сковорідка-гриль з антипригарним покриттям і внутрішня частина пристрою нагріваються, коли пристрій увімкнено, щоб забезпечити належне приготування їжі. Ці частини надто гарячі для дотику.
		Якщо залишити пристрій увімкненим довший час, деякі ділянки стають надто гарячими для дотику. Ці ділянки позначено на пристрої такою піктограмою:  Допоки Ви пам'ятаєте про гарячі ділянки і не торкаєтеся їх, пристрій можна цілком безпечно використовувати.
Картопля фрі по-домашньому не така, як очікувалося.	Ви берете невідповідну картоплю.	Для отримання найкращих результатів беріть свіжу, трохи розсіпчасту картоплю. Не зберігайте картоплю у холодному місці, наприклад в холодильнику. Вибирайте картоплю, на упакованні якої вказано, що вона підходить для смаження.
	У кошику надто багато продуктів.	Для приготування картоплі фрі по-домашньому дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача (див. "Таблиця продуктів" або завантажте безкоштовний додаток Airfryer).
	Під час приготування деякі продукти потрібно час від часу струшувати.	Для приготування картоплі фрі по-домашньому дотримуйтеся вказівок у цьому посібнику користувача (див. "Таблиця продуктів" або завантажте безкоштовний додаток Airfryer).

Проблема	Можлива причина	Вирішення
Фритюрниця Airfryer не вмикається.	Пристрій не під'єднано до мережі.	Після увімкнення пристрою чути, як працює вентилятор. Якщо Ви не чуєте, як він працює, перевірте, чи штекер належним чином вставлено в розетку.
	Таймер налаштовано менше, ніж на 5 хвилин.	Налаштуйте таймер на 5 хвилин чи більше.
	До однієї розетки під'єднано кілька пристроїв.	Скористайтеся іншою розеткою і перевірте запобіжники. Фритюрниця Airfryer має потужність 1425 Вт.
У фритюрниці Airfryer видно плями злушеного матеріалу.	У чаші фритюрниці Airfryer можуть з'явитися невеликі плями через випадкове торкання або дряпання покриття (наприклад, під час чищення за допомогою жорстких засобів для чищення та/або під час встановлення кошика).	Можна запобігти пошкодженню, понизивши кошик у чаші належним чином. У разі встановлення кошика під певним кутом можна вдарити його бік об стінку чаші, спричиняючи відлущування невеликих шматків покриття. Якщо це станеться, знайте, що це не шкідливо, оскільки всі матеріали, які використовуються, сумісні з харчовими продуктами.
Із пристрою виходить білий дим.	Ви смажите жирні продукти.	Олія або топлений жир у чаші може спричинити появу білого диму, а чаша може нагрітися більше, ніж зазвичай. Можна обережно зчідити зайву олію або жир із чаші, а потім продовжити приготування. Можна також встановити кришку від бризок на кошик.
	У чаші залишилися жирні залишки їжі ще з попереднього разу.	Білий дим з'являється через нагрівання жирних залишків їжі в чаші. Завжди ретельно чистіть чашу та кошик після кожного використання.
	Маринад, рідина або соки м'яса розбризкуються у вигляді топленого жиру.	Встановіть кришку від бризок на кошик.
	Сухарі не прилипили до їжі належним чином.	Дрібні шматки сухарів у повітрі можуть спричинити появу білого диму. Добре притисніть сухарі до їжі, щоб вони прилипили.

