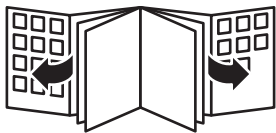


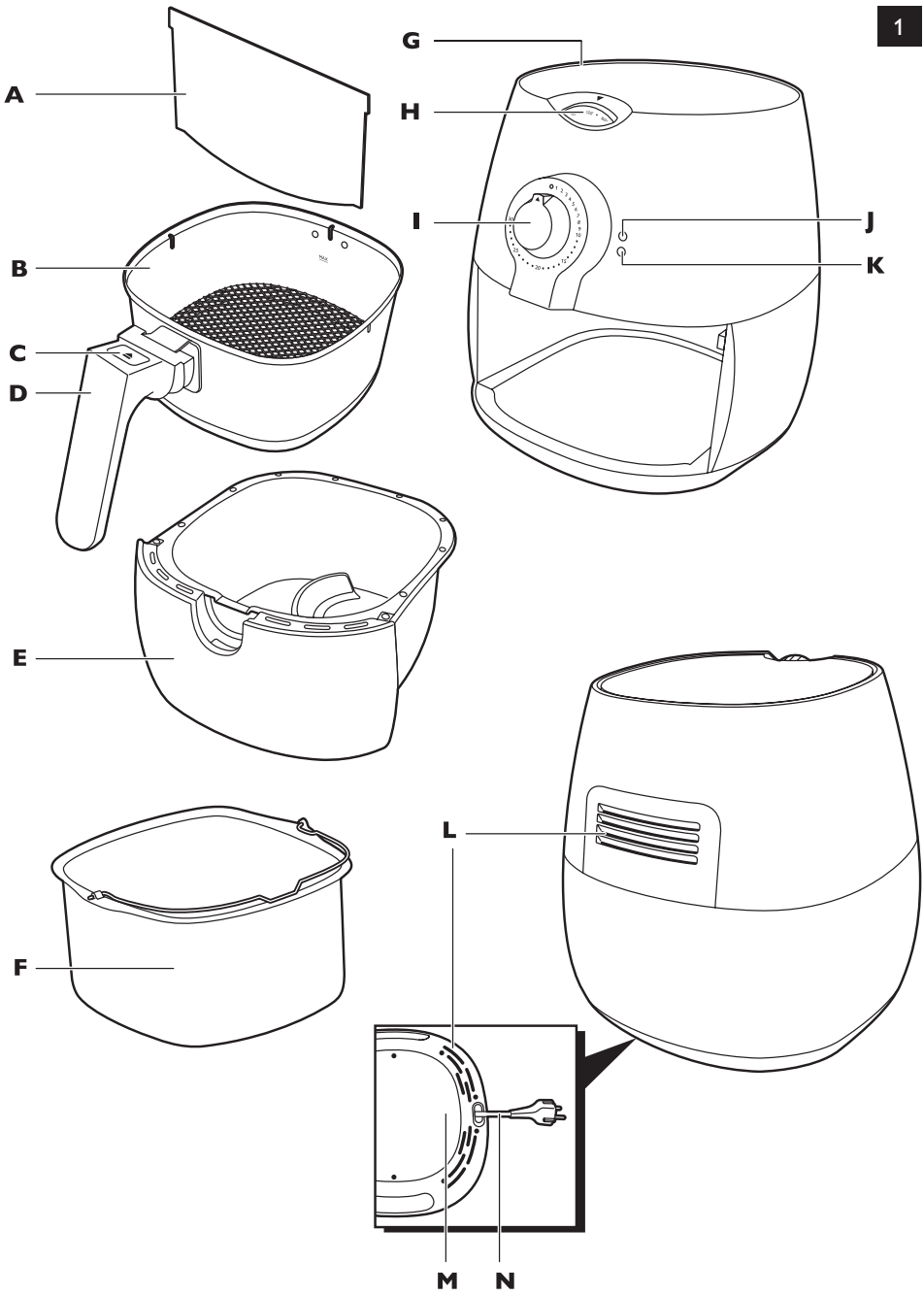
Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

HD9225, HD9220



**PHILIPS**







<b>ENGLISH</b>	<b>6</b>
<b>DANSK</b>	<b>14</b>
<b>DEUTSCH</b>	<b>23</b>
<b>SUOMI</b>	<b>33</b>
<b>FRANÇAIS</b>	<b>41</b>
<b>NEDERLANDS</b>	<b>50</b>
<b>NORSK</b>	<b>59</b>
<b>SVENSKA</b>	<b>67</b>

## 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](http://www.philips.com/welcome).

Your new airfryer allows you to prepare your favourite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) 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. With the additional baking tray (HD9225 only) you can now make dishes like cakes and quiches and cook fragile food in a more convenient way.

For more inspiration for recipes and information about the airfryer, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## General description (Fig. 1)

- A** Separator
- B** Basket
- C** Basket release button
- D** Basket handle
- E** Pan
- F** Baking tray (HD9225 only)
- G** Air inlet
- H** Temperature control knob (80-200°C)
- I** Timer (0-30 min.)/power-on knob
- J** Power-on light
- K** Heating-up light
- L** Air outlet openings
- M** Cord storage compartment
- N** Mains cord

## Important

Read this user manual carefully before you use the appliance and save it for future reference.

### Danger

- Never immerse the housing, which contains electrical components and the heating elements, in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent it 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 touch the inside of the appliance while it is operating.

### 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 mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 8 or over and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep the appliance and its mains cord out of the reach of children younger than 8 when the appliance is switched on or is cooling down.

- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- Never connect this appliance to an external timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- 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 this manual.
- Do not let the appliance operate unattended.
- During hot air frying, 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 (Fig. 2).
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you remove the pan from the appliance.
- The baking tray becomes hot all over when it is used in the airfryer. Always use oven gloves when handling the baking tray.

### Caution

- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- 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.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- 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.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- 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).

### Automatic switch-off

This appliance is equipped with a timer. When the timer has counted down to 0, the appliance produces a bell sound and switches off automatically. To switch off the appliance manually, turn the timer knob anticlockwise to 0.

### Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

### Before first use

- 1** Remove all packaging material.
- 2** Remove any stickers or labels from the appliance.

- 3 Thoroughly clean the basket and pan with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

*Note: You can also clean these parts in the dishwasher.*

- 4 Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.

This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

### Preparing for use

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

Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

- 2 Place the basket in the pan properly (Fig. 3).

- 3 Pull the mains cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

Do not put anything on top of the appliance. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

### Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance. You can find more recipes at [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### Hot air frying

- 1 Put the mains plug in an earthed wall socket.

- 2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 4).

- 3 Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)

*Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.*

*Tip: Use the separator to separate ingredients when you want to prepare different ingredients at the same time. Place the separator in the basket and fill up each side of the basket with the ingredients. Make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Potato cubes and schnitzel, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings. Please note that the maximum amount for each of the ingredients is half the normal amount. (Fig. 6)*

- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 7).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the handle.

- 5 Turn the temperature control knob to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 8).

- 6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

- 7 To switch on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 9).



### Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

*Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes and wait until the heating-up light goes out (after approx. 3 minutes). Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.*

- ▶ The power-on light and the heating-up light go on. (Fig. 10)
  - ▶ The timer starts counting down the set preparation time.
  - ▶ During the hot air frying process, the heating-up light comes on and goes out from time to time. This indicates that the heating element is switched on and off to maintain the set temperature.
  - ▶ Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 8** Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section ‘Settings’ in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 11).

Caution: Do not press the basket release button during shaking. (Fig. 12)

*Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.*

*Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking.*

- 9** When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

*Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the temperature control knob to 0 (Fig. 13).*

- 10** Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

- 11** To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 14)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

After hot air frying, the pan and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

- 12** Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 15)

*Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 16).*

- 13** When a batch of ingredients is ready, the airfryer is instantly ready for preparing another batch.

### Settings

This table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

## 10 ENGLISH

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

### Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimises the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 500 grams.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- Place the baking tray (HD9225 only) or oven dish in the airfryer basket if you want to bake a cake or quiche or if you want to fry fragile ingredients or filled ingredients (Fig. 17).
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 150°C for up to 10 minutes.

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
<b>Potatoes &amp; fries</b>					
Thin frozen fries	300-700	12-16	200	Shake	
Thick frozen fries	300-700	12-20	200	Shake	
Home-made fries (8x8mm)	300-800	18-25	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato wedges	300-800	18-22	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Home-made potato cubes	300-750	12-18	180	Shake	add 1/2 tbsp of oil
Rosti	250	15-18	180		
Potato gratin	500	18-22	180		
<b>Meat &amp; Poultry</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Pork chops	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sausage roll	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Chicken breast	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
Spring rolls	100-400	8-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	100-500	6-10	200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish fingers	100-400	6-10	200		Use oven-ready
Frozen breadcrumbed cheese snacks	100-400	8-10	180		Use oven-ready
Stuffed vegetables	100-400	10	160		
<b>Baking</b>					
Cake	300	20-25	160		Use baking tray
Quiche	400	20-22	180		Use baking tray/oven dish
Muffins	300	15-18	200		Use baking tray
Sweet snacks	400	20	160		Use baking tray/oven dish

*Note: When you use ingredients that rise (such as with cake, quiche or muffins) the baking tray should not be filled more than halfway.*

*Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.*

### **Making home-made fries**

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

- 1** Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2** Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
- 3** Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4** Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

*Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.*

- 5** Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

### **Cleaning**

Clean the appliance after every use.

The pan, baking tray (HD9225 only), separator, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

## 12 ENGLISH

- 1 Remove the mains plug from the wall socket and let the appliance cool down.

*Note: Remove the pan to let the airfryer cool down more quickly.*

- 2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

- 3 Clean the pan, baking tray (HD9225 only), separator and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.

*Note: The pan, baking tray (HD9225), separator and basket are dishwasher-proof.*

*Tip: If dirt is stuck to the basket, the baking tray (HD9225 only), or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some washing-up liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.*

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

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

### Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

- 2 Make sure all parts are clean and dry.

- 3 Push the cord into the cord storage compartment. Fix the cord by inserting it into the cord fixing slot.

### Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 18).

### Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at **[www.philips.com](http://www.philips.com)** or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

### Troubleshooting

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the mains plug in an earthed wall socket.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').

Problem	Possible cause	Solution
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the preparation time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the preparation time. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
Fried snacks are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of snacks meant to be prepared in a traditional deep fryer.	Use oven snacks or lightly brush some oil onto the snacks for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too much ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Push the basket down into the pan until you hear a click.
	The handle of the baking tray is obstructing the pan.	Push the handle to a horizontal position, so it does not stick out on top of the basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer, a large amount of oil will leak into the pan. The oil produces white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
Fresh fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with kitchen paper.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and make sure they stay firm during frying.
Fresh fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Make sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

**Introduktion**

Tillykke med dit køb og velkommen til Philips! For at få fuldt udbytte af den support, Philips tilbyder, skal du registrere dit produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Med din nye airfryer kan du tilberede dine yndlingsingredienser og snacks på en sundere måde. Airfryeren anvender varmluft kombineret med luft, der cirkuleres ved høj hastighed (Rapid Air), samt en topmonteret grill til at tilberede en række smagfulde retter på den sunde, hurtige og nemme måde. Ingredienserne opvarmes fra alle sider på én gang, og der er intet behov for at tilsætte olie til de fleste af ingredienserne. Med den ekstra bagebakke (kun HD9225) kan du nu lave retter som kager og quicher og tilberede mad med en fin struktur på en mere praktisk måde. Ønsker du yderligere inspiration til opskrifter og oplysninger om airfryeren, skal du besøge [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

**Generel beskrivelse (fig. 1)**

- A** Separator
- B** Kurv
- C** Udløsningsknap til kurv
- D** Håndtag på kurv
- E** Panorér
- F** Bagebakke (kun HD9225)
- G** Luftindtag
- H** Kontrolknap til temperatur (80-200°C)
- I** Timer (0-30 min.)/tænd/sluk-knap
- J** Strømindikator
- K** Opvarmingsindikator
- L** Luftudtagssprækker
- M** Rum til ledningsopbevaring
- N** Netledning

**Vigtigt**

Læs denne brugsvejledning omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug, og gem den til eventuelt senere brug.

**Fare**

- Selve kabinettet, som indeholder de elektriske komponenter og varmelegemet, må aldrig kommes ned i vand eller skylles under vandhanen.
- Lad ikke vand eller nogen væske komme ind i apparatet med henblik på at forebygge elektrisk stød.
- Læg altid de ingredienser, der skal steges, i kurven for at forebygge kontakt med varmelegemerne.
- Tildæk ikke luftindtagene og luftudtagene, mens apparatet er i brug.
- Hæld ikke olie på gryden, da dette kan udgøre en brandfare.
- Berør aldrig indersiden af apparatet, mens det er i brug.

**Advarsel**

- Kontrollér, om den angivne netspænding på apparatet svarer til den lokale netspænding, før du slutter strøm til apparatet.
- Brug aldrig apparatet, hvis netstik, netledning eller selve apparatet er beskadiget.
- Hvis netledningen beskadiges, må den kun udskiftes af Philips, et autoriseret Philips-serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret fagmand for at undgå enhver risiko.
- Disse apparater er ikke beregnet til at blive brugt af børn under 8 år eller personer med nedsatte fysiske og mentale evner, nedsat følesans eller manglende erfaring og viden, medmindre de er blevet vejledt eller instrueret i apparaternes anvendelse af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Apparatet bør holdes uden for børns rækkevidde for at sikre, at de ikke kan komme til at lege med det.
- Sørg for, at børn under 8 år ikke kommer i kontakt med apparatet og netledningen, når apparatet er tændt eller kører ned.
- Sørg for, at netledningen ikke kommer i berøring med varme flader.
- Undgå at sætte apparatet i stikkontakten eller betjene betjeningspanelet med våde hænder.
- Apparatet må kun sluttes til en stikkontakt med jordforbindelse. Kontrollér altid, at stikket er sat korrekt i stikkontakten.
- For at undgå farlige situationer må du aldrig slutte dette apparat til en ekstern timerkontakt.
- Placer ikke apparatet på eller i nærheden af brændbare materialer, f.eks. et viskestykke eller gardin.
- Placer ikke apparatet mod en væg eller mod andre apparater. Sørg for, at der er mindst 10 cm frirum omkring bagsiden og siderne samt 10 cm frirum over apparatet. Placer ikke noget ovenpå apparatet.
- Brug kun apparatet til de formål, der er beskrevet i denne vejledning.
- Efterlad ikke apparatet uden opsyn, mens det er tændt.
- Når du tilbereder mad med varmluft, ledes der varm damp ud af luftudtagene. Hold hænder og ansigt på sikker afstand af dampen og luftudtagene. Pas også på varm damp og luft, når du fjerner gryden fra apparatet.
- De tilgængelige overflader kan blive varme under brug (fig. 2).
- Fjern øjeblikkeligt apparatet fra stikkontakten, hvis du konstaterer mørk røg fra apparatet. Vent på, at røgdudledningen stopper, før du fjerner gryden fra apparatet.
- Hele bagebakken bliver varm, når den bruges i airfryeren. Brug altid grillhandsker, når du skal røre ved bagebakken.

### **Forsigtig**

- Stil apparatet på et vandret, jævnt og stabilt underlag.
- Dette apparat er kun beregnet til normal anvendelse i hjemmet. Det er ikke beregnet til brug i miljøer som personalekøkkener i butikker, på kontorer, på gårde eller andre arbejdspladser. Det er heller ikke beregnet til brug af gæster på hoteller, moteller, på bed and breakfasts eller i andre værelser til udlejning.
- Hvis apparatet anvendes forkert eller til professionelle eller semi-professionelle formål eller på en måde, der ikke er i overensstemmelse med brugsvejledningen, bortfalder garantien og dermed Philips' ansvar for eventuelle skader.
- Reparation og eftersyn af apparatet skal altid foretages på et autoriseret Philips-serviceværksted. Forsøg ikke selv at reparere apparatet, da garantien i så fald bortfalder.
- Tag altid stikket ud af stikkontakten efter brug.
- Lad apparatet køle af i ca. 30 minutter, før du rengør det eller stiller det væk.
- Vær sikker på, at ingredienserne, der tilberedes i dette apparat, bliver gyldne i stedet for mørke eller brune. Fjern fastbrændte rester. Undgå at stege friske kartofler ved mere end 180° C (for at minimere produktionen af acrylamid).

### **Auto-sluk**

Dette apparat er udstyret med en timer. Når timeren har talt ned til 0, afspiller apparatet en klokkelyd og slukker automatisk. Du kan slukke apparatet manuelt ved at dreje timerknappen mod uret til 0.

### **Elektromagnetiske felter (EMF)**

Dette Philips-apparat overholder alle standarder for elektromagnetiske felter (EMF). Ved korrekt anvendelse i overensstemmelse med instruktionerne i denne brugervejledning er apparatet sikkert at anvende ifølge den videnskabelige viden, der er tilgængelig i dag.

### **Før apparatet tages i brug**

- 1** Fjern al emballagen.
- 2** Fjern alle klistermærker eller etiketter fra apparatet.
- 3** Rengør omhyggeligt kurven og gryden med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-ridsende svamp.

*Bemærk: Disse dele kan også gå i opvaskemaskinen.*

- 4** Tør apparatets inderside og yderside af med en fugtig klud.

Dette er en airfryer, der arbejder med varm luft. Hæld ikke olie eller palmin i gryden.

### **Klargøring**

- 1** Stil apparatet på et stabilt, vandret og jævnt underlag.
- 2** Sæt kurven korrekt i gryden (fig. 3).
- 3** Træk netledningen ud af opbevaringsrummet på bagsiden af apparatet.

Hæld ikke olie eller andre væsker på gryden.

Placer ikke noget ovenpå apparatet. Dette forstyrrer luftgennemstrømningen og påvirker resultatet af varmluftstilberedningen.

### **Sådan bruges apparatet**

Airfryer kan tilberede en lang række ingredienser. Den medfølgende opskriftsfolder kan hjælpe dig med at lære apparatet at kende. Du finder flere opskrifter på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### **Madlavning med varmluft**

- 1** Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
- 2** Træk forsigtigt gryden ud af din airfryer (fig. 4).
- 3** Tilsæt ingredienserne til kurven. (fig. 5)

*Bemærk: Fyld aldrig kurven over MAX-mærket, og overskrid ikke den mængde, der fremgår af tabellen (se afsnittet "Indstillinger" i dette kapitel), eftersom dette kan påvirke kvaliteten af det endelige resultat.*

*Tip: Brug separatorene til at adskille ingredienser, når du vil tilberede forskellige ingredienser på samme tid. Placer separationen i kurven, og fyld kurven op med ingredienserne på begge sider. Husk at kontrollere tilberedningstiden og den temperatur, der kræves til de forskellige ingredienser, før du går i gang med at tilberede dem samtidigt. Kartoffeltern og schnitzel kan f.eks. tilberedes samtidigt, eftersom de kræver de samme indstillinger. Bemærk, at den maksimale mængde for hver af ingredienserne er halvdelen af den normale mængde. (fig. 6)*

- 4** Skub gryden tilbage i din airfryer (fig. 7).

Brug aldrig gryden uden kurven.

Forsigtig: Undgå at berøre gryden under og i nogen tid efter brug, eftersom den bliver meget varm. Hold kun gryden i håndtaget.



- 5** Drej kontrollknappen til temperatur hen på den ønskede temperatur. Se afsnittet “Indstillinger” i dette kapitel for at få oplysninger om den rette temperatur (fig. 8).
- 6** Bestem den nødvendige tilberedningstid for ingrediensen (se afsnittet “Indstillinger” i dette kapitel).
- 7** Apparatet tændes ved at dreje timerknappen hen på den ønskede tilberedningstid (fig. 9).  
**Læg 3 minutter til tilberedningstiden, når apparatet er koldt.**

*Bemærk: Hvis du vil, kan du også lade apparatet forvarme uden ingredienserne i. I så fald skal timerknappen drejes hen på maks. 3 minutter, hvorefter du skal vente, indtil opvarmningsindikatoren går ud (efter ca. 3 minutter). Fyld derefter kurven, og drej timerknappen hen på den ønskede tilberedningstid.*

- Kontrolllampen og opvarmningsindikatoren tænder. (fig. 10)
  - Timeren begynder at tælle ned til den indstillede tilberedningstid.
  - Under varmlufttilberedningen tænder og slukker opvarmningsindikatoren fra tid til anden. Dette indikerer blot, at varmelegemet tænder og slukker for at opretholde den korrekte temperatur.
  - Overskydende olie fra ingredienserne opsamles på bunden af gryden.
- 8** Visse ingredienser skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden (se afsnittet “Indstillinger” i dette kapitel). Ingredienserne rystes ved at trække gryden ud af apparatet i håndtaget og ryste den. Skub derefter gryden tilbage i din airfryer (fig. 11).

Forsigtig: Tryk ikke på kurvens udløserknap, når du ryster den. (fig. 12)

*Tip: Du kan reducere vægten ved at fjerne kurven fra gryden og kun ryste kurven. Dette gøres ved at trække gryden ud af apparatet, placere den på en varmebestandig overflade og trykke på kurvens udløserknap.*

*Tip: Hvis du indstiller timeren til halvdelen af tilberedningstiden, hører du timerklokken, når det er tid til at ryste ingredienserne. Det betyder dog, at du skal genindstille timeren til den resterende tilberedningstid efter at have rystet ingredienserne.*

- 9** Når du hører timerklokken, er den indstillede tilberedningstid gået. Træk gryden ud af apparatet, og placer den på en varmebestandig overflade.

*Bemærk: Du kan også slukke apparatet manuelt. Dette gøres ved at dreje kontrollknappen til 0 (fig. 13).*

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

Hvis ingredienserne endnu ikke er klar, skal du blot skubbe gryden tilbage i apparatet og indstille timeren til nogle ekstra minutter.

- 11** Du kan fjerne alle mindre ingredienser (f.eks. pommes frites) ved at trykke på kurvens udløserknap (1) og løfte kurven ud af gryden (2). (fig. 14)

Vend ikke kurven på hovedet, mens gryden stadig er fastgjort til den, eftersom evt. overskydende olie, der har samlet sig på bunden af gryden, kommer med over på ingredienserne.

Når du har tilberedt mad med varmluft, er gryden og ingredienserne varme. Afhængigt af ingrediensstypen i din airfryer kan der slippe damp ud af gryden.

- 12** Tøm kurven ud i en skål eller på en tallerken. (fig. 15)

*Tip: Brug en tang til at løfte store eller skrøbelige ingredienser op af kurven (fig. 16).*

- 13** Når en portion ingredienser er færdigtilberedt, er din airfryer øjeblikkeligt klar til at tilberede en ny portion ingredienser.

**Indstillinger**

Tabellen nedenfor hjælper dig med at vælge de grundlæggende indstillinger til de ingredienser, som du vil tilberede.

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

Eftersom Rapid Air-teknologien øjeblikkeligt opvarmer luften indeni apparatet, forstyrres tilberedningen med varmluft næsten ikke, når du trækker gryden kortvarigt ud.

**Gode råd**

- Mindre ingredienser behøver som regel lidt kortere tilberedningstid sammenlignet med større ingredienser.
- En større mængde ingredienser kræver kun marginalt længere tilberedningstid, og en mindre mængde ingredienser kræver kun marginalt kortere tilberedningstid.
- Hvis du ryster mindre ingredienser halvvejs gennem tilberedningstiden, optimeres resultatet, ligesom du kan forebygge ingredienser, der er stegt uensartet.
- Tilsæt lidt olie til friske kartofler for at opnå et sprødt resultat. Steg ingredienserne i airfryeren inden for få minutter efter tilsætning af olien.
- Tilbered ikke meget fedtede ingredienser såsom pølser i din airfryer.
- Snacks, der kan tilberedes i ovnen, kan også tilberedes i din airfryer.
- Den optimale mængde til tilberedning af sprøde pommes frites er 500 gram.
- Brug færdigdej til nemt og hurtigt at tilberede indbagte snacks. Færdiglavet dej kræver også kortere tilberedningstid sammenlignet med hjemmelavet dej.
- Placer bagebakken (kun HD9225) eller det ildfaste fad i din airfryers kurv, hvis du vil bage en kage eller en quiche, eller hvis du vil tilberede skrøbelige eller fyldte ingredienser (fig. 17).
- Du kan også bruge din airfryer til at genopvarme ingredienser. Hvis du vil genopvarme ingredienser, skal du indstille temperaturen til 150°C i op til 10 minutter.

	Minimums-/maksimum-mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Yderligere oplysninger
--	-------------------------------	------------	-----------------	------	------------------------

**Kartofler og pommes frites**

Tynde, frosne pommes frites	300-700	12-16	200	Ryst	
Tykkere frosne pommes frites	300-700	12-20	200	Ryst	
Hjemmelavede pommes frites (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Ryst	tilsæt 1/2 tsk. olie
Hjemmelavede kartoffelbåde	300-800	18-22	180	Ryst	tilsæt 1/2 tsk. olie
Hjemmelavede kartoffeltern	300-750	12-18	180	Ryst	tilsæt 1/2 tsk. olie
Røsti	250	15-18	180		
Kartoffelgratin	500	18-22	180		

	Minimums-/maksimum-mængde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Ryst	Yderligere oplysninger
<b>Lyst kød og fjerkræ</b>					
Oksekød	100-500	8-12	180		
Svinekoteletter	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Pølsehorn	100-500	13-15	200		
Kyllingelår	100-500	18-22	180		
Kyllingebryst	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Forårsruller	100-400	8-10	200	Ryst	Brug ovnklare
Frosne kyllingenuggets	100-500	6-10	200	Ryst	Brug ovnklare
Frosne fiskepinde	100-400	6-10	200		Brug ovnklare
Frosne panerede ostesnacks	100-400	8-10	180		Brug ovnklare
Fyldte grøntsager	100-400	10	160		
<b>Bagning</b>					
Kage	300	20-25	160		Brug bagebakke
Quiche	400	20-22	180		Brug bagebakke/ildfast fad
Muffins	300	15-18	200		Brug bagebakke
Søde snacks	400	20	160		Brug bagebakke/ildfast fad

*Bemærk: Når du bruger ingredienser, som hæver (som f.eks. med kage, quiche eller muffins), bør bagebakken ikke fyldes mere end halvt.*

*Bemærk: Læg 3 minutter til tilberedningstiden, hvis du begynder at stege, mens din airfryer stadig er kold.*

### Sådan laver du hjemmelavede pommes frites

For at opnå de bedste resultater anbefaler vi, at du bruger forbagte (f.eks. frosne) pommes frites. Du kan lave hjemmelavede pommes frites ved at følge nedenstående trin.

- 1** Skræl kartoflerne, og skær dem i stave.
- 2** Læg kartoffelstavene i blød i en skål i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med køkkenrulle.
- 3** Hæld ½ tsk. olivenolie i en skål, tilsæt stavene, og bland, indtil stavene er tildækket med olie.

- 4 Fjern stavene fra skålen med fingrene eller et køkkenredskab, således at den overskydende olie forbliver i skålen. Læg stavene i kurven.

*Bemærk: Hæld ikke alle stavene i kurven i én bevægelse med henblik på at forhindre, at overskydende olie ender på bunden af gryden.*

- 5 Steg kartoffelstavene iht. instruktionerne i dette kapitel.

## Rengøring

Rengør altid apparatet efter brug.

Apparatets gryde, bagebakke (kun HD9225), separator og kurv har slip-let-belægning. Undlad at anvende skræppe rengøringsmidler, grydesvampe og metalredskaber til at rengøre dem, da de beskadiger slip-let-belægningen.

- 1 Tag stikket ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

*Bemærk: Fjern gryden, så din airfryer kan køle hurtigere ned.*

- 2 Tør apparatets yderside af med en fugtig klud.

- 3 Rengør omhyggeligt gryden, bagebakken (kun HD9225), separatorens og kurvens med varmt vand, lidt opvaskemiddel og en ikke-slidende svamp.

Du kan bruge et affedtningsmiddel til at fjerne evt. resterende urenheder.

*Bemærk: Gryden, bagebakken (kun HD9225), separatorens og kurven tåler opvaskemaskine.*

*Tip: Hvis der har sat sig snovs fast i kurven, bagebakken (kun HD9225) eller i bunden af gryden, skal gryden fyldes med varmt vand og opvaskemiddel. Sæt kurven i gryden, og stil gryden og kurven i blød i ca. 10 minutter.*

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

- 5 Rengør varmelegemet med en opvaskebørste for at fjerne evt. madrester.

## Opbevaring

- 1 Tag apparatets stik ud af stikkontakten, og lad apparatet køle af.

- 2 Kontroller, at alle delene er rene og tørre.

- 3 Placer ledningen i opbevaringsrummet. Fastgør ledningen ved at indsætte den i sprækken til fastgøring.

## Miljøhensyn

- Apparatet må ikke smides ud sammen med almindeligt husholdningsaffald, når det til sin tid kasseres. Aflever det i stedet på en kommunal genbrugsstation. På den måde er du med til at beskytte miljøet (fig. 18).

## Reklamationsret og service

For alle yderligere oplysninger eller ved eventuelle problemer med apparatet henvises til Philips' hjemmeside på adressen **www.philips.com** eller det lokale Philips Kundecenter (telefonnumre findes i vedlagte "Worldwide Guarantee"-folder). Hvis der ikke findes et kundecenter i dit land, bedes du kontakte din lokale Philips-forhandler.

## Fejlfinding

Problem	Mulig årsag	Løsning
Airfryeren virker ikke.	Apparatet er ikke sat i stikkontakten.	Sæt netstikket i en stikkontakt med jordforbindelse.
	Du har ikke indstillet timeren.	Sæt timer-knappen på den ønskede indstilling for at tænde for apparatet.
De ingredienser, der er stegt i airfryeren, er ikke færdigtilberedte.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Tilsæt færre ingredienser til kurven. Færre ingredienser tilberedes mere ensartet.
	Den indstillede temperatur er for lav.	Drej kontrolknappen til den ønskede temperatur (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Sådan bruges apparatet").
	Tilberedningstiden er for kort.	Drej kontrolknappen til den påkrævede tilberedningstid (se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Sådan bruges apparatet").
Ingredienserne tilberedes uensartet i airfryeren.	Visse ingrediensstyper skal omrystes halvvejs gennem tilberedningen.	Ingredienser, der ligger ovenpå eller på tværs af hinanden (f.eks. pommes frites), skal rystes halvvejs gennem tilberedningstiden. Se afsnittet "Indstillinger" i kapitlet "Sådan bruges apparatet".
Stegte snacks er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Du har brugt snacks, der er beregnet til tilberedning i en traditionel frituregryde.	Brug ovnsnacks, eller børst snackene let med lidt olie for at opnå et sprødere resultat.
Jeg kan ikke skubbe gryden ordentligt ind i apparatet.	Der er for mange ingredienser i kurven.	Fyld aldrig kurven over MAX-markeringen.
	Kurven er ikke placeret korrekt i gryden.	Skub kurven ned i gryden, indtil du hører et klik.
	Bagebakkens håndtag blokerer gryden.	Skub håndtaget til lodret position, så det ikke stikker ud øverst på kurven.
Der kommer hvid røg ud af apparatet.	Du tilbereder fedtholdige ingredienser.	Når du steger fedtholdige ingredienser i airfryeren, lækkes der store mængder olie i gryden. Olien producerer hvid røg, og gryden kan blive varmere end normalt. Dette påvirker ikke apparatet eller slutresultatet.
	Gryden indeholder fedtrestre fra tidligere brug.	Hvid røg skyldes fedt, som opvarmes i gryden. Rengør omhyggeligt gryden efter hver brug.

Problem	Mulig årsag	Løsning
Pommes frites tilberedes uensartet i airfryeren.	Du har ikke lagt kartoffelstavene ordentligt i blød før stegning.	Læg kartoffelstavene i blød i en skål i mindst 30 minutter, tag dem op, og tør dem med køkkenrulle.
	Du har ikke brugt den rette kartoffeltype.	Brug friske kartofler, og kontroller, at de forbliver faste under stegningen.
Pommes frites er ikke sprøde, når de kommer ud af airfryeren.	Sprødheden af pommes frites afhænger af mængden af olie og vand i kartoflerne.	Sørg for at aftørre kartoffelstavene omhyggeligt, før du tilsætter olie.
		Skær kartoffelstavene i mindre stykker for at opnå et sprødere resultat.
		Tilsæt lidt mere olie for at opnå et sprødere resultat.

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um die Unterstützung von Philips optimal nutzen zu können, registrieren Sie Ihr Produkt bitte unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). Mit Ihrem neuen Airfryer können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf gesündere Weise zubereiten. Der Airfryer verwendet heiße Luft in Kombination mit Schnellluftzirkulation (Rapid Air) und einem Oberg grill, sodass Sie viele verschiedene leckere Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Art zubereiten können. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt. Bei den meisten Zutaten ist eine Zugabe von Öl nicht notwendig. Mit dem zusätzlichen Backblech (nur HD9225) können Sie jetzt auch Gerichte wie Kuchen, Quiches und leicht zerbrechliche Speisen noch komfortabler zubereiten. Rezeptideen und Informationen über den Airfryer finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- A** Trennstück
- B** Korb
- C** Korbbriegelungstaste
- D** Korbgriff
- E** Pfanne
- F** Backblech (nur HD9225)
- G** Lufteinlass
- H** Temperaturregler (80 – 200 °C)
- I** Zeitschaltuhr (0 – 30 Minuten)/Ein-/Aus-Taste
- J** Betriebsanzeige
- K** Bereitschaftsanzeige
- L** Luftaustrittsöffnungen
- M** Kabelfach
- N** Netzkabel

## Wichtig

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor dem Gebrauch des Geräts aufmerksam durch, und bewahren Sie sie für eine spätere Verwendung auf.

### Gefahr

- Das Gehäuse enthält elektrische Bauteile und Heizelemente. Tauchen Sie es deshalb niemals in Wasser, und spülen Sie es nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.

### Warnhinweis

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center oder einer von Philips autorisierten Werkstatt durch ein Original-Ersatzkabel ausgetauscht werden.

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit körperlichen, sensorischen oder mentalen Einschränkungen sowie mangelnder Erfahrung und Wissen verwendet werden, sofern sie zuvor entsprechend von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der Verwendung des Geräts unterwiesen wurden.
- Achten Sie darauf, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren, wenn das Gerät eingeschaltet ist oder abkühlt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
- Schließen Sie das Gerät nie an einen externen Zeitschalter an, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Stellen Sie das Gerät nicht gegen eine Wand oder andere Geräte. Lassen Sie rund um das Gerät und über dem Gerät mindestens 10 cm Platz frei. Legen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Während des Heißluftbratens tritt Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherem Abstand zu dem Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Geben Sie auch Acht auf heißen Dampf, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden (Abb. 2).
- Ziehen Sie den Stecker des Geräts sofort heraus, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Wenn Sie das Backblech im Airfryer verwenden, wird es sehr heiß. Benutzen Sie daher immer Ofenhandschuhe, wenn Sie das Backblech anfassen.

### **Achtung**

- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im privaten Haushalt bestimmt. Es ist z. B. nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls die Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass die in diesem Gerät zubereiteten Speisen goldgelb statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Braten Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C (damit sich möglichst wenig Acrylamid entwickelt).

### **Automatische Abschaltung**

Dieses Gerät ist mit einer Zeitschaltuhr ausgestattet. Wenn die Zeitschaltuhr bei 0 angekommen ist, ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Zeitschalter entgegen dem Uhrzeigersinn auf 0.



## Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen bezüglich elektromagnetischer Felder (EMF). Nach aktuellen wissenschaftlichen Erkenntnissen ist das Gerät sicher im Gebrauch, sofern es ordnungsgemäß und entsprechend den Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung gehandhabt wird.

### Vor dem ersten Gebrauch

- 1** Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2** Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3** Reinigen Sie den Korb und die Pfanne gründlich mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

*Hinweis: Diese Teile sind auch spülmaschinenfest.*

- 4** Wischen Sie die Innen- und Außenseite des Geräts mit einem feuchten Tuch ab.

Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.

### Für den Gebrauch vorbereiten

- 1** Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte und ebene Unterlage.

Stellen Sie das Gerät nur auf hitzebeständige Oberflächen.

- 2** Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein (Abb. 3).
- 3** Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Unterseite des Geräts.

Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder anderen Flüssigkeiten.

Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät. Dies stört den Luftstrom und beeinträchtigt das Heißluft-Bratergebnis.

### Das Gerät benutzen

Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Das Rezeptheft enthält Tipps und Tricks, um Sie mit dem Gerät vertraut zu machen. Weitere Rezepte finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### Heißluftbraten

- 1** Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
- 2** Ziehen Sie die Pfanne vorsichtig aus dem Airfryer (Abb. 4).
- 3** Geben Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 5)

*Hinweis: Füllen Sie den Korb nie über die Markierung MAX hinaus, und überschreiten Sie nicht die in der Tabelle angegebene Menge (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel), da dies die Qualität des Ergebnisses beeinträchtigen könnte.*

*Tipp: Verwenden Sie das Trennstück, um Zutaten zu trennen, wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten wollen. Setzen Sie das Trennstück in den Korb, und geben Sie die Zutaten in beide Korbhälften. Überprüfen Sie die Zubereitungszeit und die erforderliche Temperatur für die unterschiedlichen Zutaten, bevor Sie diese gleichzeitig zubereiten. Kartoffelwürfel und Schnitzel können z. B. gleichzeitig zubereitet werden, da sie die gleichen Einstellungen erfordern. Bitte beachten Sie, dass die maximale Menge für jede Zutat die Hälfte der normalen Menge beträgt. (Abb. 6)*

**4** Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer (Abb. 7).

Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.

Achtung: Berühren Sie die Pfanne während und eine Weile nach Gebrauch nicht, da sie sehr heiß wird. Halten Sie die Pfanne nur am Griff.

**5** Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein. Wie Sie die richtige Temperatur ermitteln, erfahren Sie im Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel (Abb. 8).

**6** Bestimmen Sie die erforderliche Zubereitungszeit für die Zutat (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel).

**7** Um das Gerät einzuschalten, stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (Abb. 9).

**Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn das Gerät kalt ist.**

*Hinweis: Sie können das Gerät bei Bedarf ohne Zutaten vorwärmen lassen. Stellen Sie in diesem Fall die Zeitschaltuhr auf mehr als 3 Minuten, und warten Sie, bis die Bereitschaftsanzeige erlischt (nach ungefähr 3 Minuten). Füllen Sie dann den Korb, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein.*

- Betriebsanzeige und Bereitschaftsanzeige leuchten auf. (Abb. 10)
- Die Zeitschaltuhr beginnt mit dem Rückwärtszahlen der eingestellten Zubereitungszeit.
- Während des Heißluft-Bratvorgangs leuchtet die Bereitschaftsanzeige gelegentlich auf. Dadurch wird signalisiert, dass das Heizelement ein- und wieder ausgeschaltet wird, um die eingestellte Temperatur beizubehalten.
- Überschüssiges Öl von den Zutaten wird auf dem Boden der Pfanne gesammelt.

**8** Einige Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" in diesem Kapitel). Um die Zutaten zu schütteln, ziehen Sie die Pfanne am Griff aus dem Gerät, und schütteln Sie sie. Schieben Sie dann die Pfanne zurück in den Airfryer (Abb. 11).

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Korbentriegelungstaste. (Abb. 12)

*Tipp: Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb von der Pfanne entfernen und nur den Korb schütteln. Ziehen Sie dazu die Pfanne aus dem Gerät, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche, und drücken Sie die Korbentriegelungstaste.*

*Tipp: Wenn Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Zubereitungszeit einstellen, ertönt das Zeitschaltuhrsignal, um an das Schütteln zu erinnern. Dies bedeutet jedoch, dass Sie die Zeitschaltuhr nach dem Schütteln auf die verbleibende Zubereitungszeit neu einstellen müssen.*

**9** Wenn das Zeitschaltuhrsignal ertönt, ist die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen. Ziehen Sie die Pfanne aus dem Gerät, und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

*Hinweis: Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Drehen Sie dazu den Temperaturregler auf 0 (Abb. 13).*

**10** Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzlichen Minuten ein.

**11** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, drücken Sie die Korbentriegelungstaste (1), und heben Sie den Korb von der Pfanne (2). (Abb. 14)

Drehen Sie den Korb nicht um, solange die Pfanne noch daran befestigt ist; andernfalls tropft überschüssiges Öl, das sich auf dem Boden der Pfanne angesammelt hat, auf die Zutaten.

Nach dem Heißluftbraten sind die Pfanne und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.

**12** Leeren Sie den Korb in eine Schüssel oder auf einen Teller. (Abb. 15)

*Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, und heben Sie die Zutaten aus dem Korb (Abb. 16).*

**13** Wenn Ihre Zutaten fertig sind, können Sie sofort weitere Zutaten im Airfryer zubereiten.

## **Einstellungen**

---

Die folgende Tabelle hilft Ihnen dabei, die grundlegenden Einstellungen für die Zutaten auszuwählen, die Sie zubereiten möchten.

*Hinweis: Beachten Sie, dass diese Einstellungen nur als Richtwert dienen. Da sich Zutaten aufgrund ihrer Herkunft, Größe, Form sowie Marke unterscheiden, können wir die optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantieren.*

Da die Rapid Air-Technologie die Luft innerhalb des Geräts sofort erneut erwärmt, wird der Vorgang kaum gestört, wenn Sie die Pfanne während des Heißluftbratens kurz aus dem Gerät ziehen.

### **Tipps**

- Kleinere Zutaten erfordern gewöhnlich eine etwas kürzere Zubereitungszeit als größere Zutaten.
- Eine größere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas längere Zubereitungszeit, eine kleinere Menge von Zutaten erfordert nur eine etwas kürzere Zubereitungszeit.
- Durch Schütteln kleinerer Zutaten nach der Hälfte der Zubereitungszeit können Sie das Ergebnis optimieren und ungleichmäßiges Garen der Speisen verhindern.
- Fügen Sie bei frischen Kartoffeln ein wenig Öl hinzu, um ein knuspriges Ergebnis zu erreichen.
- Braten Sie Ihre Zutaten ein paar Minuten im Airfryer, nachdem Sie Öl hinzugefügt haben.
- Bereiten Sie keine extrem fettigen Zutaten im Airfryer zu, wie z. B. Würste.
- Snacks, die sich zum Garen im Backofen eignen, können auch im Airfryer zubereitet werden.
- Die ideale Menge für die Zubereitung von knusprigen Pommes frites beträgt 500 Gramm.
- Verwenden Sie Fertigteig, um gefüllte Snacks schnell und einfach zuzubereiten. Fertigteig erfordert auch eine kürzere Zubereitungszeit als hausgemachter Teig.
- Stellen Sie das Backblech (nur HD9225) oder ofenfestes Geschirr in den Airfryer-Korb, wenn Sie Kuchen oder Quiche backen oder zerbrechliche bzw. gefüllte Zutaten braten möchten (Abb. 17).
- Sie können den Airfryer auch zum Aufwärmen von Zutaten verwenden. Um Zutaten aufzuwärmen, stellen Sie die Zubereitungszeit auf 10 Minuten und die Temperatur auf 150 °C ein.

	Min./Max. Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
<b>Kartoffeln und Pommes frites</b>					
Dünne tiefgekühlte Pommes frites	300 - 700	12-16	200	Schütteln	
Dicke tiefgekühlte Pommes frites	300 - 700	12 - 20	200	Schütteln	
Hausgemachte Pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelecken	300-800	18 - 22	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Hausgemachte Kartoffelwürfel	300 - 750	12 - 18	180	Schütteln	1/2 EL Öl hinzufügen
Rösti	250	15 - 18	180		
Kartoffelgratin	500	18 - 22	180		
<b>Fleisch und Geflügel</b>					
Steak	100 bis 500	8 bis 12	180		
Schweinekotelett	100 bis 500	10 - 14	180		
Hamburger	100 bis 500	7 - 14	180		
Würstchen im Teigmantel	100 bis 500	13-15	200		
Hähnchen-Unterschenkel	100 bis 500	18 - 22	180		
Hühnerbrust	100 bis 500	10 - 15	180		
<b>Snacks</b>					
Frühlingsrollen	100 bis 400	8 bis 10	200	Schütteln	Verwenden Sie ofenfertige Speisen
Gefrorene Chicken Nuggets	100 bis 500	6 - 10	200	Schütteln	Verwenden Sie ofenfertige Speisen
Gefrorene Fischstäbchen	100 bis 400	6 - 10	200		Verwenden Sie ofenfertige Speisen
Gefroren panierte Käsesnacks	100 bis 400	8 bis 10	180		Verwenden Sie ofenfertige Speisen

	Min./Max. Menge (g)	Zeit (Min.)	Temperatur (°C)	Schütteln	Zusätzliche Informationen
Gefüllte Gemüsesorten	100 bis 400	10	160		
<b>Backen</b>					
Kuchen	300	20 - 25	160		Das Backblech verwenden
Quiche	400	20 – 22	180		Das Backblech/ ofenfestes Geschirr verwenden
Muffins	300	15 – 18	200		Das Backblech verwenden
Süße Snacks	400	20	160		Das Backblech/ ofenfestes Geschirr verwenden

*Hinweis: Wenn Sie Zutaten verarbeiten, die aufgehen (wie zum Beispiel bei Kuchen, Quiches oder Muffins), sollten Sie das Backblech nur bis zur Hälfte füllen.*

*Hinweis: Fügen Sie 3 Minuten zur Zubereitungszeit hinzu, wenn Sie mit dem Bratvorgang beginnen, während der Airfryer noch kalt ist.*

### Hausgemachte Pommes frites

Für die besten Ergebnisse empfehlen wir, vorgebackene (z. B. tiefgekühlte) Pommes frites zu verwenden. Befolgen Sie die folgenden Schritte, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.

- 1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte.
- 2** Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.
- 3** Geben Sie ½ Esslöffel Olivenöl in eine Schüssel, und wenden Sie die Kartoffelstifte darin, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- 4** Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einem Küchenutensil aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt. Geben Sie die Stifte in den Korb.

*Hinweis: Kippen Sie die Stifte nicht auf einmal aus der Schüssel in den Korb, damit kein überschüssiges Öl auf den Boden der Pfanne gelangt.*

- 5** Garen Sie die Kartoffelstifte gemäß den Anweisungen in diesem Kapitel.

### Reinigung

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne, das Backblech (nur HD9225), das Trennstück, der Korb und die Innenseite des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie bei der Reinigung dieser Teile keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

**1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

*Hinweis: Nehmen Sie die Pfanne heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.*

**2** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

**3** Reinigen Sie den Korb, das Backblech (nur HD9225), das Trennstück und die Pfanne mit heißem Wasser, ein wenig Spülmittel und einem nicht kratzenden Schwamm.

Sie können ein fettlösendes Reinigungsmittel verwenden, um verbleibenden Schmutz zu entfernen.

*Hinweis: Die Pfanne, das Backblech (nur HD9225), das Trennstück und der Korb sind spülmaschinenfest.*

*Tipp: Wenn Rückstände im Korb, auf dem Backblech (nur HD9225) oder auf dem Boden der Pfanne festkleben, füllen Sie die Pfanne mit heißem Wasser und etwas Spülmittel. Setzen Sie den Korb in die Pfanne, und lassen Sie Pfanne und Korb ca. 10 Minuten lang einweichen.*

**4** Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.

**5** Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.

### Aufbewahrung

**1** Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**2** Vergewissern Sie sich, dass alle Teile sauber und trocken sind.

**3** Schieben Sie das Kabel ins Kabelfach. Befestigen das Kabel, indem Sie es in die Kabelführung einlegen.

### Umwelt

- Geben Sie das Gerät am Ende der Lebensdauer nicht in den normalen Hausmüll. Bringen Sie es zum Recycling zu einer offiziellen Sammelstelle. Auf diese Weise tragen Sie zum Umweltschutz bei (Abb. 18).

### Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website ([www.philips.com](http://www.philips.com)), oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung (Telefonnummer siehe internationale Garantieschrift). Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

### Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Airfryer funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Stecken Sie den Netzstecker in eine geerdete Steckdose.
	Sie haben die Zeitschaltuhr nicht eingestellt.	Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einstellung, um das Gerät einzuschalten.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Zutaten, die mit dem Airfryer gebraten wurden, sind nicht fertig gegart.	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Geben Sie kleinere Portionen in den Korb. Kleinere Mengen werden gleichmäßiger gegart.
	Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.	Stellen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
Die Zutaten werden ungleichmäßig im Airfryer gebraten.	Die Zubereitungszeit ist zu kurz.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden.	Zutaten, die auf- oder übereinander liegen (z. B. Pommes frites) müssen nach der Hälfte der Zubereitungszeit geschüttelt werden (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen").
Gebratene Snacks sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer herauskommen.	Sie haben Snacks verwendet, die in einer herkömmlichen Fritteuse zubereitet werden müssen.	Verwenden Sie ofenfertige Snacks, oder bestreichen Sie die Snacks mit ein wenig Öl, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
Ich kann die Pfanne nicht ordnungsgemäß in das Gerät schieben.	Es sind zu viele Zutaten im Korb.	Befüllen Sie den Korb nicht über die Markierung MAX hinaus.
	Der Korb ist nicht richtig in die Pfanne eingesetzt.	Drücken Sie den Korb nach unten in die Pfanne, bis er hörbar einrastet.
Der Griff des Backblechs blockiert die Pfanne.	Der Griff des Backblechs blockiert die Pfanne.	Drücken Sie den Griff in eine waagerechte Stellung, sodass er nicht aus dem Korb ragt.
	Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.
Weißer Rauch wird von Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß.	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände von vorherigem Gebrauch.	Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß.
	Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Braten nicht gründlich eingeweicht.
Frische Pommes frites werden im Airfryer ungleichmäßig gebraten.	Sie haben die Kartoffelstifte vor dem Braten nicht gründlich eingeweicht.	Weichen Sie die Kartoffelstifte in einer Schüssel mindestens 30 Minuten lang ein, nehmen Sie sie heraus, und trocknen Sie sie mit Küchenpapier ab.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie frische Kartoffeln, und vergewissern Sie sich, dass sie während des Bratens fest bleiben.
Frische Pommes Frites sind nicht knusprig, wenn sie aus dem Airfryer herauskommen.	Die Knusprigkeit der Pommes frites hängt von der Menge des Öls und Wassers in den Pommes frites ab.	Achten Sie darauf, die Kartoffelstifte sorgfältig abzutrocknen, bevor Sie das Öl hinzufügen.
		Schneiden Sie die Kartoffelstifte dünner, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.
		Fügen Sie etwas mehr Öl hinzu, um ein knusprigeres Ergebnis zu erreichen.



## Johdanto

Onnittelut ostoksestasi ja tervetuloa Philips-tuotteiden käyttäjäksi! Hyödynnä Philipsin tuki ja rekisteröi tuotteesi osoitteessa [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Uudella AirFryerillä voit valmistaa suosikkiruokiasi ja välipaloja terveellisesti.

AirFryerin kuuman ilman, nopean ilmankierron (Rapid Air) ja yläosan grillin avulla voit valmistaa monenlaisia ruokalajeja terveellisesti, nopeasti ja helposti. Ruoka kuumentuu kerralla joka puolelta, eivätkä useimmat ruoat kaipaa lisätyä öljyä. Lisävarusteena toimitettavalla uunipellillä (vain mallissa HD9225) voit valmistaa nyt mm. kakkuja, piirakoita ja helposti hajoavia ruoka-aineita kätevämmiin. Lisäinspiraatiota, reseptejä ja tietoa AirFryerista saat osoitteesta [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Yleiskuvaus (Kuva 1)

- A** Erotin
- B** Kori
- C** Korin vapautuspainike
- D** Korin kahva
- E** Kattila
- F** Uunipelti (vain mallissa HD9225)
- G** Ilmanottoaukko
- H** Lämpötilan valitsin (80–200 °C)
- I** Ajastin (0-30 min)/virtapainike
- J** Virran merkkivalo
- K** Kuumennuksen merkkivalo
- L** Ilmanpoistoaukot
- M** Säilytyspaikka johdolle
- N** Virtajohto

## Tärkeää

Lue tämä käyttöopas huolellisesti ennen käyttöä ja säilytä se myöhempää tarvetta varten.

### Vaara

- Älä upota runkoa veteen äläkä huuhtele sitä juoksevalla vedellä, sillä siinä on elektronisia komponentteja ja lämmitysvastus.
- Älä päästä laitteeseen vettä tai muuta nestettä, jottet saa sähköiskua.
- Aseta aina kypsennettävä ruoka koriin, jotta se ei kosketa lämmityselementtejä.
- Älä peitä ilmanotto- ja poistoaukkoja, kun laite on käynnissä.
- Älä kaada kattilaan öljyä, koska se voi aiheuttaa tulipalovaaran.
- Älä kosketa laitteen sisäpuolta, kun laite on käynnissä.

### Varoitus

- Tarkista, että laitteeseen merkitty käyttäjännite vastaa paikallista verkkojännitettä, ennen kuin liität laitteen pistorasiaan.
- Älä käytä laitetta, jos pistoke, johto tai itse laite on vaurioitunut.
- Jos virtajohto on vahingoittunut, se on oman turvallisuutesi vuoksi hyvä vaihdattaa Philipsin valtuuttamassa huoltoliikkeessä tai muulla ammattitaitoisella korjaajalla.
- Tätä laitetta voivat käyttää vähintään 8-vuotiaat lapset ja henkilöt, joiden fyysinen tai henkinen toimintakyky on rajoittunut tai joilla ei ole kokemusta tai tietoa laitteiden käytöstä, kunhan heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö on neuvonut heitä laitteen käytössä.
- Pienten lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Pidä laite ja sen virtajohto poissa alle 8-vuotiaiden lasten ulottuvilta, kun laite on käynnissä tai jäähtyy.
- Älä päästä verkkojohtoa kosketuksiin kuumien pintojen kanssa.
- Älä liitä pistoketta pistorasiaan tai käytä ohjauskytkintä mairillä käsillä.

- Liitä laite vain maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että pistoke on kunnolla pistorasiassa.
- Vaaratilanteiden välttämiseksi laitetta ei saa liittää ulkoiseen aikakyttimeen.
- Älä aseta laitetta syttyvien materiaalien (kuten pöytäliina tai verho) päälle tai lähelle.
- Älä aseta laitetta seinää tai muita laitteita vasten. Jätä laitteen taakse, sivuille ja yläpuolelle vähintään 10 cm vapaata tilaa. Älä aseta mitään laitteen päälle.
- Älä käytä laitetta muuhun kuin tässä oppaassa kuvattuun tarkoitukseen.
- Älä jätä laitetta käyntiin ilman valvontaa.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana ilmanpoistoaukoista tulee kuumaa höyryä. Suojaa kädet ja kasvot höyryltä. Varo kuumaa höyryä ja ilmaa myös, kun poistat kattilan laitteesta.
- Laitteen ulkopinta voi kuumentua käytön aikana (Kuva 2).
- Irrota laite heti pistorasiasta, jos laitteesta tulee tummaa savua. Odota, että savuaminen loppuu, ennen kuin poistat kattilan laitteesta.
- Uunipehti kuumenee joka puolelta, kun sitä käytetään AirFryerissa. Käytä aina patalappuja, kun käsittelet uunipehtä.

### **Varoitus**

- Aseta laite vaakasuoralle ja tasaiselle alustalle.
- Tämä laite on tarkoitettu vain tavalliseen kotitalouskäyttöön. Sitä ei ole tarkoitettu käytettäväksi henkilökuntaruokaloissa myymälöissä, toimistoissa, maataloilla tai muissa työympäristöissä. Sitä ei ole myöskään tarkoitettu hotellien tai muiden majoitusliikkeiden vieraiden käyttöön.
- Jos laitetta käytetään väärin tai (puoli-)ammattillisessa tarkoituksessa tai jos sitä on käytetty käyttöohjeen vastaisesti, takuu mitätöityy, eikä Philips vastaa mahdollisista vahingoista.
- Toimita laite vianmääritystä ja korjaamista varten Philipsin valtuuttamaan huoltoliikkeeseen. Älä yritä korjata laitetta itse, sillä se aiheuttaa takuun raukeamisen.
- Irrota pistoke pistorasiasta aina käytön jälkeen.
- Anna laitteen jäähtyä noin 30 minuuttia ennen sen käsittelemistä ja puhdistamista.
- Varmista, että laitteessa valmistettu ruoka on valmiina kullankeltaista eikä tummaa tai ruskeaa. Poista palaneet tähteet. Älä kypsennä perunoita yli 180°C:n lämpötilassa (jottei niihin muodostuisi akryyliamidia).

### **Automaattinen virrankatkaisu**

Laitteessa on ajastin. Kun ajastin saavuttaa lukeman 0, laitteesta kuuluu merkkiääni ja virta katkeaa automaattisesti. Sammuta laite manuaalisesti kääntämällä ajastimen valitsin vastapäivään lukemaan 0 asti.

### **Sähkömagneettiset kentät (EMF)**

Tämä Philips-laite vastaa kaikkia sähkömagneettisia kenttiä (EMF) koskevia standardeja. Jos laitetta käytetään oikein ja tämän käyttöohjeen ohjeiden mukaisesti, sen käyttäminen on turvallista tämänhetkisen tutkimustiedon perusteella.

### **Käyttöönotto**

- 1** Poista kaikki pakkausmateriaali.
- 2** Irrota tarrat tai etiketit laitteesta.
- 3** Puhdista kori ja kattila perusteellisesti kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja hankaamattomalla sienellä.

*Huomautus: Nämä osat voi pestä myös astianpesukoneessa.*

- 4** Pyyhi laitteen sisä- ja ulkopuoli kostealla liinalla.

Tämä on AirFryer, joka käyttää kuumaa ilmaa. Älä kaada kattilaan öljyä tai paistinrasvaa.

## Käyttöönoton valmistelu

- 1 Aseta laite tukevalle, tasaiselle ja vaakasuoralle alustalle.

Älä aseta laitetta alustalle, joka ei kestä kuumuutta.

- 2 Aseta kori kattilaan oikein (Kuva 3).

- 3 Vedä virtajohto laitteen pohjassa olevasta johtopesästä.

Älä kaada kattilaan öljyä tai muuta nestettä.

Älä aseta laitteen päälle mitään. Muutoin ilmankierto estyy ja paistotulos heikkenee.

## Käyttö

AirFryerilla voit valmistaa monenlaista ruokaa. Mukana toimitetun reseptivihkon avulla voit tutustua laitteen käyttöön. Lisää reseptejä on osoitteessa [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Paistaminen kuumalla ilmalla

- 1 Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.

- 2 Vedä kattila varovasti AirFryeristä (Kuva 4).

- 3 Laita ruoka paistokoriin. (Kuva 5)

*Huomautus: Täytä paistokori enintään MAX-merkkiin asti äläkä ylitä taulukkoon merkittyä määrää (katso tämän osan kohtaa Asetukset), koska muutoin lopputuloksen laatu voi heiketä.*

*Vinkki: Voit erotella ainekset toisistaan erottimella, kun valmistat eri ruokalajeja samanaikaisesti. Aseta erotin koriin ja laita ruoat erottimen molemmille puolille. Tarkista eri ruokien valmistusajat ja -lämpötilat, ennen kuin alat valmistaa niitä samanaikaisesti. Esimerkiksi perunakuutiot ja leike voidaan valmistaa samanaikaisesti, koska niissä käytetään samoja asetuksia. Huomioi, että kahden eri ruokalajin määrä on puolet normaalista. (Kuva 6)*

- 4 Työnnä kattila takaisin AirFryeriin (Kuva 7).

Älä koskaan käytä kattilaa ilman koria.

Varoitus Älä kosketa kattilaa käytön aikana äläkä hetkeen sen jälkeen, koska se kuumenee voimakkaasti. Pitele kattilaa ainoastaan kahvasta.

- 5 Säädä lämpötilanvalitsin vaadittavaan lämpötilaan. Katso oikea lämpötila tämän osan kohdasta Asetukset (Kuva 8).

- 6 Määritä ruoan valmistusaika (katso tämän osan kohtaa Asetukset).

- 7 Käynnistä laite kääntämällä ajastinsäädin tarvittavan valmistusajan kohdalle (Kuva 9).

**Lisää 3 minuuttia valmistusaikaan, kun laite on kylmä.**

*Huomautus: Jos haluat, voit antaa laitteen lämmitä ilman ruokaa. Siinä tapauksessa kierrä ajastinsäädin yli 3 minuutin kohtaan ja odota, kunnes kuumennuksen merkkivalo sammuu (noin 3 minuutin kuluttua). Täytä sitten kori ja kierrä ajastinsäädin tarvittavaan valmistusaikaan.*

- Virran ja kuumentumisen merkkivalot syttyvät. (Kuva 10)
- Ajastin alkaa laskea valmistusaikaa.
- Kuumalla ilmalla paistamisen aikana kuumennuksen merkkivalo syttyy ja sammuu ajoittain merkkinä siitä, että lämmitysvastuksiin kytkeytyy virta tai niistä katkeaa virta määritetyn lämpötilan säilyttämiseksi.
- Ruoasta irronnut ylimääräinen öljy kerääntyy kattilan pohjalle.

**8** Joitakin ruokia on sekoitettava valmistusajan puolivälissä (katso tämän osan kohtaa Asetukset). Irrota kattila laitteesta vetämällä kahvasta ja ravista kattilaa. Työnnä kattila sen jälkeen takaisin AirFryeriin (Kuva 11).

Varoitus Älä paina korin vapautuspainiketta ravistamisen aikana. (Kuva 12)

*Vinkki: Voit tehdä sekoituksen kevyemmin irrottamalla korin kattilasta ja ravistamalla vain koria. Vedä kattila laitteesta, aseta se lämmönkestävälle alustalle ja paina korin vapautuspainiketta.*

*Vinkki: Jos asetat ajastimeen puolet valmistusajasta, kuulet ajastimen merkkiään, kun sinun on sekoitettava ruokaa. Sinun on kuitenkin asetettava ajastimeen loput valmistusajasta ruoan sekoituksen jälkeen.*

**9** Kun kuulet ajastimen merkkiään, asetettu valmistusaika on kulunut. Vedä kattila laitteesta ja aseta se lämmönkestävälle alustalle.

*Huomautus: Voit sammuttaa laitteen myös manuaalisesti. Käännä ajastimen valitsin vastapäivään lukemaan 0 asti (Kuva 13).*

**10** Tarkista, onko ruoka valmista.

Jos ruoka ei ole vielä valmista, työnnä kattila takaisin laitteeseen ja aseta ajastimeen muutama ylimääräinen minuutti.

**11** Voit poistaa pieniä aineksia (kuten ranskanperunoita) painamalla korin vapautuspainiketta (1) ja nostamalla korin kattilasta (2). (Kuva 14)

Älä käännä koria ylösalaisin, kun kattila on vielä kiinni siinä, koska kattilan pohjalle mahdollisesti kerääntynyt ylimääräinen öljy valuu ruoan päälle.

Kuumalla ilmalla paistamisen jälkeen kattila ja ruoka ovat kuumia. Kattilasta saattaa tulla höyryä sen mukaan, minkätyyppistä ruokaa AirFryerissa on valmistettu.

**12** Tyhjennä kori kulhoon tai lautaselle. (Kuva 15)

*Vinkki: Suurikokoiset tai hauraat ruoka-aineet kannattaa nostaa korista pihdeillä (Kuva 16).*

**13** Kun yksi ruokaerä on valmis, AirFryer on heti valmis uuden erän valmistamiseen.

## **Asetukset**

Seuraavan taulukon avulla voit valita perusasetukset valmistettavan ruoka-aineen mukaan.

*Huomautus: Muista, että nämä asetukset ovat ohjeellisia. Koska ruoka-aineiden alkuperä, koko, muoto ja merkki saattaa vaihdella, emme voi taata, että jokin tietty asetukset on paras valmistamallasi ruoalle.*

Koska Rapid Air -tekniikka lämmittää laitteen sisällä olevan ilman välittömästi uudelleen, kattilan vetäminen hetkeksi ulos laitteesta kuumalla ilmalla paistamisen aikana ei käytännössä häiritse kypsentämistä.

### **Vinkkejä**

- Pienikokoiset ainekset kypsyvät tavallisesti hiukan nopeammin kuin suuremmat.
- Suuri ruokamäärä tarvitsee vain hiukan pidemmän valmistusajan kuin keskimääräinen määrä, ja pienempi ruokamäärä vain hiukan lyhyemmän.
- Pienikokoisten ruoka-aineiden sekoittaminen valmistusajan puolivälissä optimoi lopputuloksen ja saattaa estää ruoan epätasaisen kypsymisen.
- Lisäämällä tuoreisiin perunoihin hiukan öljyä saat rapean lopputuloksen. Kypsennä ruoka AirFryerissa muutaman minuutin kuluessa siitä, kun olet lisännyt öljyn.
- Älä valmista AirFryerissa erittäin rasvaisia ruokia, kuten makkaroitu.
- AirFryerilla voi valmistaa samoja välipaloja kuin uunissa.
- Jos haluat rapeita ranskanperunoita, optimaalinen paistomäärä kerralla on 500 grammaa.

- Valmistaikinoista voit valmistaa täytettyjä välipaloja nopeasti ja helposti. Valmistaikina myös kypsyy nopeammin kuin itse tehty.
- Jos haluat paistaa kakun tai piirakan tai paistaa hauraita tai täytettyjä ruokia, aseta ruoka AirFryeriin uunipellillä (mukana vain mallissa HD9225) tai uunivuoassa (Kuva 17).
- AirFryerilla voi myös lämmittää ruokia uudelleen. Aseta lämpötila tällöin 150 asteeseen enintään 10 minuutiksi.

	Vähimmäis- enimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistelu	Lisätietoja
--	------------------------------------	------------	-------------------	-----------	-------------

### Perunat ja ranskanperunat

Ohuet jäiset ranskanperunat	300-700	12-16	200	Ravistelu	
Paksut jäiset ranskanperunat	300-700	12-20	200	Ravistelu	
Itse tehdyt ranskanperunat (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Ravistelu	lisää 1/2 rkl öljyä
Itse tehdyt veneperunat	300-800	18-22	180	Ravistelu	lisää 1/2 rkl öljyä
Itse tehdyt perunakuutiot	300-750	12-18	180	Ravistelu	lisää 1/2 rkl öljyä
Rösti	250	15-18	180		
Perunagratiini	500	18-22	180		

### Liha ja siipikarja

Pihvi	100 - 500	8-12	180		
Porsaankyljykset	100 - 500	10-14	180		
Hampurilainen	100 - 500	7-14	180		
Makkarasämpylä	100 - 500	13-15	200		
Kanankoivet	100 - 500	18-22	180		
Kananrinta	100 - 500	10-15	180		

### Välipalat

Kevätrollat	100 - 400	8-10	200	Ravistelu	Käytä paistovalmiita
Jäiset kananuggetit	100 - 500	6-10	200	Ravistelu	Käytä paistovalmiita
Jäiset kalapuikot	100 - 400	6-10	200		Käytä paistovalmiita
Jäiset korppujauhotetut juustovälipalat	100 - 400	8-10	180		Käytä paistovalmiita

	Vähimmäis- enimmäismäärä (g)	Aika (min)	Lämpötila (°C)	Ravistelu	Lisätietoja
Täytetyt kasvikset	100 - 400	10	160		
<b>Leipominen</b>					
Leivonta	300	20-25	160		Käytä uunipeltiä
Piirakka	400	20-22	180		Käytä kakku-/ uunivuokaa
Muffinsit	300	15-18	200		Käytä uunipeltiä
Makeat välipalat	400	20	160		Käytä kakku-/ uunivuokaa

*Huomautus: Kun käytät valmistusaineita, jotka kohoavat (esim. kakuissa, piirakoissa tai muffineissa) uunipeltiä ei pitäisi täyttää kuin puolilleen.*

*Huomautus: Lisää 3 minuuttia valmistusaikaan, jos AirFryer on kylmä, kun aloitat paistamisen.*

### Ranskanperunoiden valmistaminen itse

Parhaan tuloksen saat käyttämällä esikypsennettyjä (pakastettuja) ranskanperunoita. Jos haluat tehdä kotitekoisia ranskanperunoita, noudattaa alla olevia vaiheita.

- 1** Kuori perunat ja leikkaa ne tangoiksi.
- 2** Liota perunatankoja kulhossa ainakin 30 minuuttia, nosta ne pois ja kuivaa talouspaperilla.
- 3** Kaada ½ ruokalusikallista oliiviöljyä kulhoon, lisää perunatangot ja sekoita, kunnes tangot ovat öljyn peitossa.
- 4** Nosta tangot kulhosta sormilla tai pihdeillä, jotta ylimääräinen öljy valuu kulhoon. Laita tangot koriin.

*Huomautus: Älä laita kaikkia tankoja koriin kerralla, jotta kattilan pohjalle ei valu ylimääräistä öljyä.*

- 5** Paista perunatangot tämän luvun ohjeiden mukaisesti.

### Puhdistaminen

Puhdista laite aina käytön jälkeen.

Kattila, uunipelti (vain mallissa HD9225), erotin, kori ja laitteen sisäpuoli ovat teflonpinnoitteisia. Älä käytä metallisia keittövälineitä tai naarmuttavia puhdistusaineita, koska ne voivat vahingoittaa teflonpinnoitetta.

- 1** Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.

*Huomautus: AirFryer jäähtyy nopeammin, kun poistat siitä kattilan.*

- 2** Pyyhi laitteen ulkopuoli kostealla liinalla.
  - 3** Puhdista kattila, uunipelti (vain mallissa HD9225), erotin ja kori kuumalla vedellä, astianpesuaineella ja naarmuttamattomalla sienellä.
- Voit irrottaa loput jäämät rasvaa irrottavalla pesuaineella.

*Huomautus: Kattila, uunipelti (vain mallissa HD9225), erotin ja kori voidaan pestä astianpesukoneessa.*

**Vinkki:** Jos lika on tarttunut koriin, uunipeltiin (vain mallissa HD9225) tai kattilan pohjaan, täytä kattila kuumalla vedellä, jossa on astianpesuainetta. Laita kori kattilaan ja anna niiden liota noin 10 minuuttia.

- 4 Puhdista laitteen sisäpuoli kuumalla vedellä ja hankaamattomalla sienellä.
- 5 Irrota loput ruoan jäämät lämmitysvastuksesta puhdistusharjalla.

### Säilytys

- 1 Irrota pistoke pistorasiasta ja anna laitteen jäähtyä.
- 2 Varmista, että kaikki osat ovat puhtaita ja kuivia.
- 3 Työnnä johto säilytystilaan. Kiinnitä johto työntämällä se johdon kiinnityspaikkaan.

### Ympäristöasiaa

- Älä hävitä vanhoja laitteita tavallisen talousjätteen mukana, vaan toimita ne valtuutettuun kierrätyspisteeseen. Näin autat vähentämään ympäristölle aiheutuvia haittavaikutuksia (Kuva 18).

### Takuu ja huolto

Jos haluat lisätietoja tai laitteen kanssa tulee ongelmia, tutustu Philipsin verkkosivustoon osoitteessa [www.philips.com](http://www.philips.com) tai kysy neuvoa Philipsin Asiakaspalvelusta (puhelinnumero on kansainvälisessä takuulehtisessä). Jos maassasi ei ole Asiakaspalvelua, ota yhteyttä Philipsin jälleenmyyjään.

### Vianmääritys

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
AirFryer ei toimi.	Laitetta ei ole liitetty verkkovirtaan.	Työnnä pistoke maadoitettuun pistorasiaan.
	Et ole asettanut ajastinta.	Käynnistä laite kääntämällä ajastinsäädin tarvittavan valmistusajan kohdalle.
AirFryerilla paistettu ruoka ei ole kypsää.	Korissa on liian paljon ruokaa.	Aseta ruoka koriin pienempinä erinä. Ne paistuvat tasaisemmin.
	Valittu lämpötila on liian alhainen.	Käännä lämpötilan valitsin tarvittavan lämpötila-asetuksen kohtaan (katso luvun Käyttö kohtaa Asetukset).
	Valmistusaika on liian lyhyt.	Käännä ajastinsäädin tarvittavan valmistusajan kohtaan (katso luvun Käyttö kohtaa Asetukset).
AirFryer paistaa ruoan epätasaisesti.	Tiettyjä ruokia on ravistettava valmistusajan puolivälissä.	Ruokia, jotka ovat päällekkäin tai ristikkäin (kuten ranskanperunat), on ravisteltava valmistusajan puolivälissä. Katso luvun Käyttö kohtaa Asetukset.
Paistetut välipalat eivät ole rapeita, kun otan ne AirFryerista.	Valmistit välipalaa, joka on uppopaistettava.	Saat rapeamman tuloksen käyttämällä uunissa valmistettavia välipaloja tai levittämällä välipalojen päälle kevyesti öljyä.
Kattilaa ei voi työntää laitteeseen kunnolla.	Korissa on liian paljon ruokaa.	Täytä kori enintään MAX-merkkiin asti.
	Koria ei ole asetettu kattilaan oikein.	Paina koria kattilaan, kunnes se napsahtaa kiinni.

Ongelma	Mahdollinen syy	Ratkaisu
	Uunipellin varsi tukkii kattilaa.	Työnnä varsi vaaka-asentoon, jotta se ei tule ulos korin yläosasta.
Laitteesta tulee valkoista savua.	Valmistettava ruoka on rasvaista.	Kun paistat AirFryerilla rasvaista ruokaa, kattilaan valuu paljon öljyä. Öljystä muodostuu valkoista savua, ja kattila saattaa kuumentua tavallista enemmän. Tämä ei vaikuta laitteeseen eikä lopputulokseen.
	Kattilassa on vielä öljyä edellisestä paistokerrasta.	Valkoinen savu johtuu rasvan kuumenemisesta kattilassa. Puhdista kattila kunnolla aina käytön jälkeen.
AirFryer paistaa tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat epätasaisesti.	Et liottanut perunatankoja kunnolla ennen niiden paistamista.	Liota perunatankoja kulhossa ainakin 30 minuuttia, nosta ne pois ja kuivaa talouspaperilla.
	Et käyttänyt oikeanlaista perunalajiketta.	Käytä tuoreita perunoita ja varmista, että ne pysyvät kiinteinä paistamisen aikana.
Tuoreesta perunasta valmistetut ranskanperunat eivät ole rapeita, kun otan ne AirFryerista.	Ranskanperunoiden rapeus määrytyy ranskanperunoissa olevan öljyn ja veden määrän mukaan.	Varmista, että kuivaat perunatangot kunnolla, ennen kuin lisäät öljyn.
		Saat rapeamman tuloksen leikkaamalla perunat pienemmiksi tangoiksi.
		Saat rapeamman tuloksen lisäämällä hieman öljyä.



## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance Philips, enregistrez votre produit sur le site à l'adresse suivante : [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Votre nouvelle friteuse airfryer vous permet de préparer vos plats et en-cas préférés de façon plus saine. La friteuse airfryer utilise de l'air chaud en association avec une circulation d'air rapide (Rapid Air) et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une foule de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux. Grâce à la plaque de cuisson supplémentaire (modèle HD9225 uniquement), vous pouvez désormais préparer des plats tels que des gâteaux et des quiches et cuire plus facilement des aliments délicats.

Pour obtenir plus d'informations sur la friteuse airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Description générale (fig. 1)

- A** Séparateur
- B** Panier
- C** Bouton de déverrouillage du panier
- D** Poignée du panier
- E** Cuve
- F** Plaque de cuisson (HD9225 uniquement)
- G** Entrée d'air
- H** Thermostat (de 80 à 200 °C)
- I** Minuteur (de 0 à 30 min) et bouton de mise en marche
- J** Voyant d'alimentation
- K** Voyant de chauffe
- L** Sorties d'air
- M** Rangement du cordon
- N** Cordon d'alimentation

## Important

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil et conservez-le pour un usage ultérieur.

### Danger

- Ne plongez jamais dans l'eau le corps de la friteuse qui contient des composants électriques et la résistance et ne le passez jamais sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans la friteuse afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier, afin d'éviter qu'ils n'entrent en contact avec les éléments chauffants.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la fiche, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient surveillés ou formés à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans lorsque l'appareil est allumé ou qu'il refroidit.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.
- Branchez l'appareil sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous que la fiche est correctement insérée dans la prise.
- Pour éviter tout accident, il est vivement déconseillé de connecter l'appareil à un minuteur externe.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm autour de l'appareil. Ne placez aucun objet sur l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil dans un autre but que celui qui est indiqué dans ce manuel.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne (fig. 2).
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.
- La plaque de cuisson chauffe en tout point lorsqu'elle est utilisée dans l'airfryer. Utilisez toujours des gants lorsque vous manipulez la plaque de cuisson.

### **Attention**

- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal uniquement. Il n'est pas destiné à être utilisé dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention par des personnes non qualifiées entraîne l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à des températures supérieures à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).

### **Arrêt automatique**

Cet appareil est équipé d'un minuteur. Lorsque le minuteur revient à zéro, un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez le minuteur sur 0 (en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre).

### **Champs électromagnétiques (CEM)**

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes relatives aux champs électromagnétiques (CEM). Il répond aux règles de sécurité établies sur la base des connaissances scientifiques actuelles s'il est manipulé correctement et conformément aux instructions de ce mode d'emploi.

### Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

*Remarque :* Vous pouvez également nettoyer ces éléments au lave-vaisselle.

- 4 Essayez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Cette friteuse airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse à friture.

### Avant l'utilisation

- 1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

Ne posez pas l'appareil sur une surface ne résistant pas à la chaleur.

- 2 Placez le panier dans la cuve correctement (fig. 3).

- 3 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.

Ne remplissez pas la cuve d'huile ni d'aucun autre liquide.

Ne posez aucun objet sur l'appareil afin d'éviter d'entraver la circulation de l'air et de garantir un résultat de friture à l'air chaud optimal.

### Utilisation de l'appareil

La friteuse airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Le livret de recettes inclus vous permet de mieux connaître l'appareil. Vous trouverez d'autres recettes sur le site [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### Friture à l'air chaud

- 1 Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
- 2 Retirez soigneusement la cuve de la friteuse airfryer (fig. 4).
- 3 Mettez les aliments dans le panier. (fig. 5)

*Remarque :* Ne remplissez jamais le panier au-dessus de la mention MAX et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de la section « Réglages » de ce chapitre, car cela peut avoir une influence sur la qualité de friture.

*Conseil :* Utilisez le séparateur pour frire des aliments différents en même temps. Placez le séparateur dans le panier et remplissez chaque côté du panier avec des aliments différents. Vérifiez le temps de préparation et la température adéquate pour chaque type d'aliments avant de commencer à les faire frire. Par exemple, les pommes de terre rissolées et les escalopes de veau panées peuvent être cuites en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages. Veuillez noter que, dans ce cas, la quantité maximale de chaque aliment devra être divisée par deux. (fig. 6)

- 4 Remettez la cuve dans la friteuse airfryer (fig. 7).

N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle est très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée.

- 5** Réglez le thermostat à la température requise. Reportez-vous à la section « Réglages » de ce chapitre pour déterminer la température appropriée (fig. 8).
- 6** Déterminez le temps de cuisson nécessaire (voir la section « Réglages » de ce chapitre).
- 7** Pour allumer l'appareil, réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (fig. 9).  
**Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.**

*Remarque : Vous pouvez préchauffer l'appareil sans aucun aliment à l'intérieur. Pour cela, réglez le minuteur à plus de 3 minutes et attendez que le voyant de chauffe s'éteigne (au bout de 3 minutes environ). Remplissez alors le panier et réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.*

- Le voyant d'alimentation et le voyant de chauffe s'allument. (fig. 10)
- Le minuteur se met en marche.
- Pendant la cuisson, le voyant de chauffe s'allume et s'éteint de temps en temps pour indiquer que l'élément chauffant maintient l'appareil à la température correcte.
- L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.

- 8** Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson (voir la section « Réglages » de ce chapitre). Pour cela, sortez la cuve de la friteuse airfryer par la poignée et secouez-la. Remettez-la ensuite dans la friteuse (fig. 11).

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve. (fig. 12)

*Conseil : Si la cuve est trop lourde, vous pouvez enlever le panier de la cuve et secouez le panier uniquement. Pour cela, sortez la cuve de l'appareil, puis posez-la sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.*

*Conseil : Vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment mélanger les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau le minuteur sur la moitié du temps de cuisson.*

- 9** Lorsque vous entendez le signal sonore, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de la friteuse et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

*Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le thermostat sur 0 (fig. 13).*

- 10** Vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans la friteuse et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

- 11** Pour sortir de petits aliments, comme les frites, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1) et retirez le panier de la cuve (2). (fig. 14)

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore fixé à la cuve, car l'excédent d'huile recueilli au fond de la cuve coulerait sur les aliments.

Une fois la cuisson terminée, la cuve et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments cuits dans la friteuse airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

- 12** Videz le panier dans un saladier ou un plat. (fig. 15)

*Conseil : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces (fig. 16).*

- 13** Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse airfryer.

## Réglages

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains aliments.

**Remarque :** *N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou même la forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.*

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air dans la friteuse, sortir brièvement la cuve de la friteuse pendant la cuisson a des conséquences sur la friture à l'air chaud.

### Conseils

- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
- Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
- Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat final et de s'assurer que les aliments sont frits de manière uniforme.
- Ajoutez quelques gouttes d'huile aux pommes de terre crues pour qu'elles croustillent avant de les faire frire dans la friteuse airfryer.
- Ne cuisez pas des aliments trop gras comme les saucisses dans la friteuse airfryer.
- Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse airfryer.
- La quantité idéale pour obtenir des frites croustillantes est de 500 grammes.
- Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. De plus, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson moins long que la pâte maison.
- Placez la plaque de cuisson (modèle HD9225 uniquement) ou un plat dans le panier de la friteuse airfryer si vous souhaitez cuire un gâteau ou une quiche ou si vous souhaitez frire des aliments délicats ou fourrés (fig. 17).
- Vous pouvez également utiliser la friteuse airfryer pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150 °C et le temps de cuisson sur 10 minutes au maximum.

	Quantité min et max (g)	Temps (min)	Température (°C)	À mélanger	Informations supplémentaires
Frites surgelées fines	de 300 à 700	12-16	200	À mélanger	
Frites surgelées épaisses	de 300 à 700	12-20	200	À mélanger	
Frites maison (8 x 8 mm)	de 300 à 800	18-25	180	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Frites maison épaisses	de 300 à 800	18-22	180	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Pommes de terre sautées maison	de 300 à 750	12-18	180	À mélanger	Ajouter 1/2 cuil. à soupe d'huile
Röstis	250	15-18	180		
Gratin de pommes de terre	500	18-22	180		

	Quantité min et max (g)	Temps (min)	Température (°C)	À mélanger	Informations supplémentaires
<b>Viande et volaille</b>					
Steak	100-500	8-12	180		
Côtelettes de porc	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Friand	100-500	13-15	200		
Pilons de poulet	100-500	18-22	180		
Blanc de poulet	100-500	10-15	180		
<b>En-cas</b>					
Rouleaux de printemps	100-400	8-10	200	À mélanger	Utiliser des nuggets prêts à cuire
Nuggets de poulet surgelés	100-500	6-10	200	À mélanger	Utiliser des nuggets prêts à cuire
Bâtonnets de poisson surgelés	100-400	6-10	200		Utiliser des nuggets prêts à cuire
Bâtonnets au fromage panés, surgelés	100-400	8-10	180		Utiliser des nuggets prêts à cuire
Légumes farcis	100-400	10	160		
<b>Cuisson</b>					
Gâteaux	300	20-25	160		Utilisez la plaque de cuisson.
Quiche	400	20-22	180		Utilisez la plaque de cuisson ou un plat
Muffins	300	15-18	200		Utilisez la plaque de cuisson.
Petits gâteaux	400	20	160		Utilisez la plaque de cuisson ou un plat

*Remarque : Lorsque vous utilisez des ingrédients susceptibles de gonfler (pour des gâteaux, des quiches ou des muffins par exemple), ne remplissez la plaque de cuisson qu'à moitié.*

*Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à frire alors que la friteuse airfryer n'est pas chaude.*

## Frites maison

Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons d'utiliser des frites pré-cuites (surgelées apr ex.). Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2** Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
- 3** Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un saladier, puis ajoutez-y les pommes de terre coupées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
- 4** Sortez les pommes de terre du saladier avec les mains ou un ustensile pour que l'excès d'huile reste dans le saladier. Mettez-les ensuite dans le panier.

*Remarque : Ne versez pas directement les pommes de terre dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile soit recueillie au fond de la cuve pendant la cuisson.*

- 5** Faites cuire les frites selon les instructions fournies dans ce chapitre.

## Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.

La cuve, la plaque de cuisson (HD9225 uniquement), le séparateur, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

- 1** Débranchez l'appareil de la prise secteur et laissez-le refroidir.

*Remarque : Retirez la cuve pour que la friteuse airfryer refroidisse plus rapidement.*

- 2** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3** Nettoyez la cuve, la plaque de cuisson (HD9225 uniquement), le séparateur et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les résidus restants.

*Remarque : La cuve, la plaque de cuisson (HD9225), le séparateur et le panier passent au lave-vaisselle.*

*Conseil : Si des résidus adhèrent au panier, à la plaque de cuisson (modèle HD9225 uniquement) ou au fond de la cuve, remplissez la cuve d'eau chaude et de liquide vaisselle. Mettez le panier dans la cuve et laissez-les tremper pendant environ 10 minutes.*

- 4** Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.

## Rangement

- 1** Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2** Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.
- 3** Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment et insérez-le dans la fente.

## Environnement

- Lorsqu'il ne fonctionnera plus, ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères, mais déposez-le à un endroit assigné à cet effet, où il pourra être recyclé. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 18).

## Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, rendez-vous sur le site Web de Philips à l'adresse **www.philips.com** ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays (vous trouverez le numéro de téléphone correspondant sur le dépliant de garantie internationale). S'il n'existe pas de Service Consommateurs Philips dans votre pays, renseignez-vous auprès de votre revendeur Philips local.

## Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez le cordon d'alimentation sur une prise secteur mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments frits avec la friteuse airfryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière uniforme.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le thermostat sur la température appropriée (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
	Le temps de cuisson n'est pas assez long.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (voir la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil »).
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme avec la friteuse airfryer.	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Pour une cuisson optimale de certains aliments, type frites, mélangez-les à mi-cuisson. Reportez-vous à la section « Réglages » du chapitre « Utilisation de l'appareil ».
Les en-cas ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse airfryer.	Vous avez utilisé un type d'en-cas qui doivent être cuits dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des en-cas destinés à une cuisson au four ou badigeonnez-les d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-dessus de la mention MAX.
	Le panier n'est pas placé dans la cuve correctement.	Enfonchez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
	La poignée de la plaque de cuisson bloque la cuve.	Placez la poignée en position horizontale, afin qu'elle ne dépasse pas au dessus du panier.



Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse airfryer, une grande quantité d'huile coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Ceci n'a aucune conséquence sur l'appareil ou le résultat final.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuisson d'aliments gras produit de la fumée blanche. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
Les frites maison ne sont pas cuites de manière uniforme dans la friteuse airfryer.	Vous n'avez pas correctement fait tremper les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Trempez les bâtonnets de pommes de terre dans un bol pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme.
Les frites maison ne sont pas croustillantes lorsqu'elles sortent de la friteuse airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la quantité d'huile utilisée et de l'humidité des pommes de terre.	Veillez à sécher correctement les pommes de terre coupées avant d'ajouter de l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant. Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.

## Inleiding

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Als u volledig wilt profiteren van de ondersteuning die Philips biedt, registreer uw product dan op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Met uw nieuwe airfryer bereidt u uw favoriete etenswaren en snacks op een gezondere manier. De airfryer gebruikt hete lucht in combinatie met een snelle luchtcirculatie (Rapid Air) en een bovengrill om allerlei lekkere gerechten op een gezonde, snelle en eenvoudige manier te bereiden. Uw etenswaren worden gelijktijdig aan alle kanten verwarmd en aan de meeste etenswaren hoeft geen olie te worden toegevoegd. Met de extra bakschaal (alleen HD9225) kunt u nu gerechten zoals cakes en quiches maken en kwetsbare etenswaren eenvoudiger bereiden.

Ga voor inspirerende recepten en informatie over de airfryer naar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Algemene beschrijving (fig. 1)

- A** Scheider
- B** Mand
- C** Mandontgrendelknop
- D** Handvat van mand
- E** Pan
- F** Bakschaal (alleen HD9225)
- G** Luchtinlaat
- H** Temperatuurregelknop (80-200°C)
- I** Timer (0-30 min.)/aan-knop
- J** Aan-lampje
- K** Opwarmlampje
- L** Luchtuitlaatopeningen
- M** Snoeropbergruimte
- N** Netsnoer

## Belangrijk

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar de gebruiksaanwijzing om deze zo nodig later te kunnen raadplegen.

### Gevaar

- Dompel de behuizing van het apparaat, die elektrische onderdelen en de verwarmingselementen bevat, nooit in water en spoel de behuizing ook niet af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt frituren altijd in de mand om te voorkomen dat de etenswaren in contact komen met de verwarmingselementen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen ouder dan 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens, of die gebrek aan ervaring of kennis hebben, als iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid toezicht op hen houdt of hen heeft uitgelegd hoe het apparaat dient te worden gebruikt.

- Houd toezicht op jonge kinderen om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Houd het apparaat en het netsnoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar wanneer het apparaat is ingeschakeld of aan het afkoelen is.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.
- Sluit het apparaat alleen aan op een geaard stopcontact. Zorg er altijd voor dat de stekker goed in het stopcontact zit.
- Sluit dit apparaat nooit aan op een externe tijdschakelaar om gevaarlijke situaties te vermijden.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Zet het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat aan de achterzijde en zijkanten van het apparaat ten minste 10 cm en boven het apparaat 10 cm vrij. Zet niets op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom vrij door de luchtuitlatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijderd.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden (fig. 2).
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan verwijderd.
- De gehele bakschaal wordt heet wanneer deze in de airfryer wordt gebruikt. Gebruik altijd ovenhandschoenen wanneer u de bakschaal hanteert.

### Let op

- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal huishoudelijk gebruik. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen en ook niet voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer niet zelf het apparaat te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat etenswaren die in dit apparaat worden bereid, er goudgeel uit komen en niet donker of bruin. Verwijder verbrande deeltjes. Frituur verse aardappelen niet op een temperatuur hoger dan 180°C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).

### Automatische uitschakeling

Dit apparaat is met een timer uitgerust. Als de timer tot 0 heeft afgeteld, produceert het apparaat het geluid van een bel en schakelt het automatisch uit. Als u het apparaat handmatig wilt uitschakelen, moet u de timerknop linksom draaien naar 0.

### Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle richtlijnen met betrekking tot elektromagnetische velden (EMV). Mits het apparaat op de juiste wijze en volgens de instructies in deze gebruiksaanwijzing wordt gebruikt, is het veilig te gebruiken volgens het nu beschikbare wetenschappelijke bewijs.

### Voor het eerste gebruik

- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Maak de mand en de pan grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

*Opmerking: U kunt deze onderdelen ook in de vaatwasmachine schoonmaken.*

- 4 Veeg de binnen- en buitenzijde van het apparaat schoon met een vochtige doek.

Dit is een airfryer die werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.

### Klaarmaken voor gebruik

- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale en vlakke ondergrond.

Plaats het apparaat niet op oppervlakken die niet hittebestendig zijn.

- 2 Plaats de mand op de juiste wijze in de pan (fig. 3).

- 3 Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de onderzijde van het apparaat.

Vul de pan niet met olie of een andere vloeistof.

Zet niets op het apparaat. Dit verstoort de luchtstroom en heeft een negatieve invloed op het heteluchtfrituren.

### Het apparaat gebruiken

Met de airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Het bijgeleverde receptenboekje helpt u het apparaat te leren kennen. Meer recepten vindt u op [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### Heteluchtfrituren

- 1 Steek de stekker in een geaard stopcontact.
- 2 Trek de pan voorzichtig uit de airfryer (fig. 4).
- 3 Doe de etenswaren in de mand. (fig. 5)

*Opmerking: Vul de mand niet tot boven de MAX-aanduiding en overschrijd de hoeveelheden uit de tabel niet (zie 'Standen' in dit hoofdstuk). Doet u dit wel, dan heeft dit een negatieve invloed op het eindresultaat.*

*Tip: Gebruik de scheider om etenswaren van elkaar te scheiden wanneer u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden. Plaats de scheider in de mand en vul beide helften van de mand met de etenswaren. Zorg dat u de bereidingstijd en de vereiste temperatuur voor de verschillende etenswaren controleert voordat u ze tegelijkertijd begint te bereiden. Aardappelblokjes en schnitzel kunnen bijvoorbeeld tegelijkertijd worden bereid omdat hiervoor dezelfde instellingen vereist zijn. Houd er wel rekening mee dat de maximale hoeveelheid voor beide etenswaren in dit geval de helft is van de normale hoeveelheid. (fig. 6)*

- 4 Schuif de pan terug in de airfryer (fig. 7).

Gebruik de pan nooit zonder mand.

Let op: Raak de pan niet aan tijdens gebruik en ook niet gedurende enige tijd daarna, want deze wordt erg heet. Houd de pan alleen vast aan het handvat.

**5** Draai de temperatuurregelknop naar de gewenste temperatuur. Zie ‘Standen’ in dit hoofdstuk om de juiste temperatuur te bepalen (fig. 8).

**6** Bepaal de noodzakelijke bereidingstijd voor het ingrediënt (zie ‘Standen’ in dit hoofdstuk).

**7** Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen (fig. 9).  
**Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als het apparaat koud is.**

*Opmerking: Indien gewenst kunt u het apparaat voorverwarmen zonder etenswaren. In dat geval draait u de timerknop naar meer dan 3 minuten en wacht u tot het opwarmlampje uit gaat (na ca. 3 minuten). Doe vervolgens de etenswaren in de mand en draai de timerknop naar de gewenste bereidingstijd.*

- Het aan-lampje en het opwarmlampje gaan branden. (fig. 10)
- De timer begint de ingestelde bereidingstijd af te tellen.
- Tijdens het heteluchtfrituren gaat het opwarmlampje af en toe aan en uit. Dit geeft aan dat het verwarmingselement in- en uitgeschakeld wordt om te zorgen dat het apparaat op de ingestelde temperatuur blijft.
- Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.

**8** Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud (zie ‘Standen’ in dit hoofdstuk). Hiervoor trekt u de pan aan het handvat uit het apparaat en schudt u deze. Schuif de pan vervolgens terug in de airfryer (fig. 11).

Let op: Druk tijdens het schudden niet op de mandontgrendelknop. (fig. 12)

*Tip: U kunt er ook voor kiezen om de mand uit de pan te halen en alleen de mand te schudden. Dit is minder zwaar. Als u dit wilt doen, trekt u de pan uit het apparaat, plaatst u deze op een hittebestendig oppervlak en drukt u op de mandontgrendelknop.*

*Tip: Als u de timer instelt op halverwege de bereidingstijd, hoort u een belseinbeeld wanneer u de etenswaren moet schudden. Dit betekent echter wel dat u na het schudden de timer opnieuw moet instellen voor de rest van de bereidingstijd.*

**9** Als u het belseinbeeld hoort, betekent dit dat de bereidingstijd voorbij is. Trek de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

*Opmerking: U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. U doet dit door de temperatuurregelknop naar 0 te draaien (fig. 13).*

**10** Controleer of de etenswaren klaar zijn.

Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer in op een paar minuten extra.

**11** Om kleinere etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, drukt u op de mandontgrendelknop (1) en tilt u de mand uit de pan (2). (fig. 14)

Draai de mand niet ondersteboven met de pan er nog steeds aan vast, anders komt de overtollige olie die op de bodem van de pan is opgevangen op uw etenswaren terecht.

Na het heteluchtfrituren zijn de pan en de etenswaren heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de airfryer kan er stoom uit de pan ontsnappen.

**12** Leeg de mand in een schaal of op een bord. (fig. 15)

*Tip: Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken (fig. 16).*

**13** Zodra er een portie klaar is, is de airfryer direct klaar om een volgende portie te bereiden.

**Standen**

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren.

*Opmerking: De standen zijn slechts indicaties. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.*

Omdat de Rapid Air-technologie de lucht in het apparaat meteen opnieuw verwarmt, wordt de voortgang amper verstoord wanneer u tijdens het proces de pan kort uit het apparaat trekt.

**Tips**

- Over het algemeen hebben kleinere etenswaren een kortere bereidingstijd nodig dan grotere etenswaren.
- Voor een grotere portie is slechts een iets langere bereidingstijd nodig; voor een kleinere portie is slechts een iets kortere bereidingstijd nodig.
- Wanneer u kleinere etenswaren halverwege de bereidingstijd schudt, verbetert u het eindresultaat en kunt u ongelijkmatig gefrituurde etenswaren voorkomen.
- Voeg voor een knapperig resultaat wat olie toe aan verse aardappelen. Frituur uw etenswaren in de airfryer binnen enkele minuten nadat u de olie hebt toegevoegd.
- Bereid geen zeer vette etenswaren zoals worstjes in de airfryer.
- Snacks die in een oven kunnen worden bereid, kunnen ook in de airfryer.
- De optimale hoeveelheid voor het verkrijgen van een krokant resultaat is 500 gram.
- Gebruik kant-en-klaardeeg als u snel en eenvoudig gevulde snacks wilt maken. Kant-en-klaardeeg heeft namelijk een kortere bereidingstijd nodig dan zelfgemaakt deeg.
- Plaats de bakschaal (alleen HD9225) of ovenschaal in de mand van de airfryer als u een cake of quiche wilt bakken, of als u kwetsbare of gevulde etenswaren wilt frituren (fig. 17).
- U kunt de airfryer ook gebruiken om etenswaren in op te warmen. Stel de temperatuur hiervoor in op 150°C (max. 10 minuten).

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
<b>Aardappelen en frites</b>					
Dunne bevroren frites	300-700	12-16	200	Schudden	
Dikke bevroren frites	300-700	12-20	200	Schudden	
Verse frites (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelschijfjes	300-800	18-22	180	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Verse aardappelblokjes	300-750	12-18	180	Schudden	voeg 1/2 eetlepel olie toe
Rösti	250	15-18	180		
Aardappelgratin	500	18-22	180		

**Vlees en gevogelte**

Biefstuk	100-500	8-12	180		
----------	---------	------	-----	--	--

	Min.-max. hoeveelheid (g)	Tijd (min.)	Temperatuur (°C)	Schudden	Extra informatie
Karbonades	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Saucijzenbroodje	100-500	13-15	200		
Drumsticks	100-500	18-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
<b>Snacks</b>					
Loempia's	100-400	8-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
diepvrieskipnuggets	100-500	6-10	200	Schudden	Gebruik ovenklare
bevoren vissticks	100-400	6-10	200		Gebruik ovenklare
bevoren gepaneerde kaashapjes	100-400	8-10	180		Gebruik ovenklare
gevulde groenten	100-400	10	160		
<b>Bakken</b>					
Cake	300	20-25	160		Gebruik bakschaal
Quiche	400	20-22	180		Gebruik bakschaal/ ovenschaal
Muffins	300	15-18	200		Gebruik bakschaal
Zoete snacks	400	20	160		Gebruik bakschaal/ ovenschaal

*Opmerking: Wanneer u ingrediënten gebruikt die rijzen (zoals bij cake, quiche of muffins) moet u de bakschaal tot maximaal halverwege vullen.*

*Opmerking: Tel 3 minuten bij de bereidingstijd op als de airfryer koud is wanneer u gaat frituren.*

### Verse frites maken

Voor de beste resultaten raden wij aan voorgebakken (bijv. ingevroren) frites te gebruiken. Volg de onderstaande stappen als u verse frites wilt maken.

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in reepjes.
- 2 Laat de aardappelreepjes ten minste 30 minuten weken in een kom. Haal de reepjes vervolgens uit de kom en droog ze met keukenpapier.
- 3 Giet ½ eetlepel olijfolie in een kom, leg de reepjes erop en meng het geheel totdat de aardappelreepjes zijn bedekt met een laagje met olie.
- 4 Neem met de hand of met keukengerei de aardappelreepjes uit de kom zodat overtollige olie in de kom blijft. Leg de aardappelreepjes in de mand.

*Opmerking: Kantel de kom niet om alle reepjes in één keer in de mand te doen om te voorkomen dat overtollige olie onder in de pan terecht komt.*

- 5 Frituur de aardappelreepjes volgens de instructies in dit hoofdstuk.

### Schoonmaken

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon.

De pan, de bakschaal (alleen HD9225), de scheider, de mand en de binnenzijde van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende reinigingsmaterialen om deze onderdelen schoon te maken. Doet u dit wel, dan kan de antiaanbaklaag beschadigd raken.

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

*Opmerking: Verwijder de pan om de airfryer sneller te laten afkoelen.*

- 2 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

- 3 Maak de pan, de bakschaal (alleen HD9225), de scheider en de mand grondig schoon met warm water, een beetje afwasmiddel en een niet-schurend sponsje.

Mochten er toch nog restjes achterblijven, dan kunt u dit verwijderen met een ontvettende vloeistof.

*Opmerking: De pan, de bakschaal (HD9225), de scheider en de mand zijn vaatwasmachinebestendig.*

*Tip: Als er vuil vastzit aan de mand, de bakschaal (alleen HD9225) of de bodem van de pan, vult u de pan met warm water en een beetje afwasmiddel. Doe de mand in de pan en laat de pan en de mand ongeveer 10 minuten weken.*

- 4 Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.
- 5 Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.

### Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn.
- 3 Duw het snoer in de snoeropbergruimte en zet het vast door het in de snoervastzetgleuf te schuiven.



**Milieu**

- Gooi het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet weg met het normale huisvuil, maar lever het in op een door de overheid aangewezen inzamelpunt om het te laten recycleren. Op die manier levert u een bijdrage aan een schonere leefomgeving (fig. 18).

**Garantie en service**

Als u service of informatie nodig hebt of als u een probleem hebt, bezoek dan de Philips-website ([www.philips.nl](http://www.philips.nl)) of neem contact op met het Philips Consumer Care Centre in uw land (u vindt het telefoonnummer in het 'worldwide garantie'-vouwblad). Als er geen Consumer Care Centre in uw land is, ga dan naar uw Philips-dealer.

**Problemen oplossen**

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De airfryer werkt niet.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Steek de stekker in een geaard stopcontact.
	U hebt de timer niet ingesteld.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.
De etenswaren die met de airfryer zijn gefrituurd zijn niet gaar.	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Doe kleinere porties in de mand. Kleinere porties worden namelijk gelijkmatiger gefrituurd.
	De ingestelde temperatuur is te laag.	Draai de temperatuurregelknop naar de vereiste temperatuurstand (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
De etenswaren zijn niet gelijkmatig gefrituurd in de airfryer.	De bereidingstijd is te kort.	Draai de timerknop naar de vereiste bereidingstijd (zie 'Standen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Bestanddelen die boven op of over elkaar liggen (bijv. frites), moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. Zie 'Instellingen' in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken'.
Gefrituurde snacks zijn niet knapperig wanneer deze uit de airfryer komen.	U hebt een snacksoort gebruikt die in een traditionele friteuse moet worden bereid.	Gebruik ovensnacks of bestrijk de snacks lichtjes met olie voor een knapperiger resultaat.
Ik kan de pan niet goed in het apparaat schuiven.	Er zitten te veel etenswaren in de mand.	Vul de mand nooit tot boven de MAX-aanduiding.
	De mand is niet op de juiste manier in de pan geplaatst.	Druk de mand in de pan naar beneden tot u een klik hoort.
	Het handvat van de bakschaal blokkeert de pan.	Duw het handvat naar een horizontale stand, zodat het niet boven de mand uit steekt.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bent vette etenswaren aan het bereiden.	Wanneer u vette etenswaren in de airfryer frituurt, lekt er een grote hoeveelheid olie in de pan. De olie zorgt voor witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. Dit heeft geen gevolgen voor het apparaat of het eindresultaat.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt doordat vet wordt verhit in de pan. Maak de pan na elk gebruik goed schoon.
Verse frites worden niet gelijkmatig gefrituurd in de airfryer.	U hebt de aardappelreepjes niet goed laten weken voordat u ze ging frituren.	Laat de aardappelreepjes ten minste 30 minuten weken in een kom. Haal de reepjes vervolgens uit de kom en droog ze met keukenpapier.
	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Gebruik verse aardappelen en let erop dat ze stevig blijven tijdens het frituren.
Verse frites zijn niet knapperig wanneer deze uit de airfryer komen.	De knapperigheid van de frites hangt af van de hoeveelheid olie en water in de frites.	Droog de frites goed af voordat u olie toevoegt.
		Snijd de frites in kleinere stukken voor een knapperiger resultaat.
		Voeg een beetje meer olie toe voor een knapperiger resultaat.

## Innledning

Gratulerer med kjøpet og velkommen til Philips! Du får best mulig nytte av støtten som Philips tilbyr, hvis du registrerer produktet ditt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Med din nye AirFryer kan du tilberede favorittingrediensene dine og snacks på en sunnere måte. AirFryer bruker varm luft i kombinasjon med rask luftsirkulasjon (Rapid Air) og en toppgrill til å tilberede en rekke smakfulle retter på en sunn, rask og enkel måte. Ingrediensene varmes fra alle sider samtidig, og du slipper å tilføre olje på de fleste ingrediensene. Med det ekstra stekebrettet (kun HD9225) kan du nå lage kaker og paier og steke skjøre matretter på en praktisk måte. Hvis du vil få mer inspirasjon fra oppskrifter, og mer informasjon om AirFryer, kan du gå til [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Generell beskrivelse (fig. 1)

- A** Separator
- B** Kurv
- C** Kurvutløserknapp
- D** Kurvhåndtak
- E** Panne
- F** Stekebrett (kun HD9225)
- G** Åpning for innluft
- H** Knapp for temperaturkontroll (80–200 °C)
- I** Timer (0–30 min.) / På-knapp
- J** På-lampe
- K** Oppvarmingslampe
- L** Åpninger for utluft
- M** Oppbevaringsrom for ledningen
- N** Ledning

## Viktig

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

### Fare

- Ytterbeholderen, som inneholder elektriske deler og varmeelementene, må aldri senkes ned i vann og heller ikke skylles under springen.
- Ikke la vann eller annen væske komme inn i apparatet, da dette kan føre til elektrisk støt.
- Ingrediensene som skal stekes, må alltid plasseres i kurven. Dette er for å hindre at de kommer i kontakt med varmeelementene.
- Ikke dekk til åpningene for innluft og utluft mens apparatet er i gang.
- Ikke fyll pannen med olje, da dette kan føre til brannfare.
- Rør aldri innsiden av apparatet mens det er i gang.

### Advarsel

- Før du kobler til apparatet, må du kontrollere at spenningen som er angitt på apparatet, stemmer overens med nettspenningen.
- Du må ikke bruke apparatet hvis støpselet, ledningen eller selve apparatet er ødelagt.
- Hvis ledningen er ødelagt, må den alltid skiftes ut av Philips, et servicesenter som er godkjent av Philips, eller lignende kvalifisert personell, slik at man unngår farlige situasjoner.
- Dette apparatet kan brukes av barn over åtte år og av personer med nedsatt sansevne eller fysisk eller psykisk funksjonsevne, eller personer med manglende erfaring eller kunnskap, såfremt de får tilsyn eller instruksjoner om bruk av apparatet fra en person som er ansvarlig for sikkerheten deres.
- Pass på at barn er under tilsyn, slik at de ikke leker med apparatet.

- Oppbevar apparatet og strø姆ledningen utilgjengelig for barn under 8 8r n8r apparatet er sl8tt p8 eller kj8ler seg ned.
- Hold strø姆ledningen unna varme overflater.
- Ikke sett st8pselet til apparatet inn i stikkkontakten eller bruk kontrollpanelet med v8te hender.
- Du m8 ikke koble apparatet til annet enn en jordet stikkontakt. Pass alltid p8 at st8pselet er ordentlig satt inn i stikkkontakten.
- For 8 unng8 farlige situasjoner skal dette apparatet aldri kobles til en ekstern timerbryter.
- Ikke plasser apparatet p8 eller n8r brennbart materiale slik som duker eller gardiner.
- Ikke plasser apparatet opp mot en vegg eller andre apparater. Det skal v8re minst 10 cm klaring bak og p8 sidene, og 10 cm klaring over apparatet. Ikke plasser noe p8 toppen av apparatet.
- Ikke bruk apparatet til noe annet form8l enn det som beskrives i denne veiledningen.
- Ikke la apparatet v8re i bruk uten tilsyn.
- Under varmluftssteking slippes varm damp ut gjennom 8pningene for utluft. Hold hendene og ansiktet p8 trygg avstand fra dampen og fra 8pningene for utluft. Du m8 ogs8 passe deg for varm damp og luft n8r du fjerner pannen fra apparatet.
- De tilgjengelige overflatene kan bli varme under bruk (fig. 2).
- Du m8 trekke ut stikkkontakten umiddelbart hvis du ser m8rk r8yk komme ut av apparatet. Vent til r8yken forsvinner f8r du fjerner pannen fra apparatet.
- Hele stekebrettet blir varmt n8r det brukes i AirFryer. Bruk alltid grytekluter n8r du h8ndterer stekebrettet.

### **Viktig**

- Sett apparatet p8 et flatt, jevnt og stabilt underlag.
- Dette apparatet er kun beregnet for vanlig bruk i hjemmet. Det er ikke beregnet for bruk p8 f.eks. bedriftskj8kken, butikker, kontorer, bondeg8rder eller andre arbeidsmilj8er. Det er heller ikke beregnet for 8 brukes av kunder p8 hoteller, moteller eller i andre typer bomilj8er.
- Hvis apparatet brukes feil eller p8 en m8te som tilsvarer profesjonell bruk, eller hvis bruksanvisningen ikke f8lges, blir garantien ugyldig, og Philips p8tar seg da ikke noe ansvar for eventuelle skader.
- Lever alltid apparatet til et servicesenter som er godkjent av Philips, for unders8kelse eller reparasjon. Ikke pr8v 8 reparere apparatet selv – det vil f8re til at garantien blir ugyldig.
- Koble alltid fra apparatet etter bruk.
- La apparatet avkj8les i ca. 30 minutter f8r du h8ndterer eller rengj8r det.
- Kontroller at ingrediensene som tilberedes i dette apparatet f8r en gyllen farge i stedet for m8rk eller brun. Fjern brente matrester. Ikke friter ferske poteter ved temperaturer over 180 8C (for 8 unng8 at det dannes akrylamid).

### **Automatisk avsl8ing**

Dette apparatet er utstyrt med en timer. N8r timeren har tallet ned til 0, avgir apparatet en alarm og sl8r seg automatisk av. Vri timerknappen mot klokken til 0 for 8 sl8 av apparatet manuelt.

### **Elektromagnetiske felt (EMF)**

Dette Philips-apparatet overholder alle standarder som gjelder for elektromagnetiske felt (EMF). Hvis det h8ndteres riktig og i samsvar med instruksjonene i denne brukerh8ndboken, er det trygt 8 bruke det ut fra den kunnskapen vi har per dags dato.

### **F8r f8rste gangs bruk**

- 1** Fjern all emballasje.
- 2** Fjern eventuelle klistremerker eller etiketter fra apparatet.
- 3** Rengj8r kurven og pannen grundig med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten skureeffekt.

*Merk: Du kan ogs8 vaske disse delene i oppvaskmaskinen.*

**4** Tørk av innsiden og utsiden av apparatet med en fuktig klut.

Dette er en AirFryer som drives av varm luft. Ikke fyll pannen med olje eller stekefett.

### Før bruk

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

Ikke plasser apparatet på overflater som ikke tåler varme.

**2** Sett kurven ordentlig på plass i pannen (fig. 3).

**3** Trekk ledningen ut fra oppbevaringsrommet på undersiden av apparatet.

Ikke fyll pannen med olje eller annen væske.

Ikke plasser noe på toppen av apparatet. Dette forstyrrer luftstrømmen og påvirker resultatet av varmluftstekingen.

### Bruke apparatet

Med AirFryer kan du tilberede en lang rekke ingredienser. Du kan gjøre deg kjent med apparatet ved hjelp av det medfølgende oppskriftsheftet. Du finner flere oppskrifter på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### Varmluftsteking

**1** Sett støpselet i en jordet stikkontakt.

**2** Dra pannen forsiktig ut av AirFryer (fig. 4).

**3** Legg ingrediensene i kurven. (fig. 5)

*Merk: Du må aldri fylle kurven over maksimumsmerket eller overgå mengden som angis i tabellen (se avsnittet Innstillinger i dette kapittelet), da dette kan påvirke kvaliteten av sluttresultatet.*

*Tips: Bruk separatorene til å skille ingredienser når du ønsker å tilberede ulike ingredienser samtidig. Plasser separatorene i kurven og fyll opp hver side av kurven med ingredienser. Sørg for å sjekke tilberedningstiden og temperaturen som kreves for de ulike ingrediensene før du begynner å tilberede dem samtidig. Potetterninger og snitsler kan for eksempel tilberedes samtidig fordi de krever de samme innstillingene. Vær oppmerksom på at maksimumsmengden for hver av ingrediensene er halvparten av vanlig mengde. (fig. 6)*

**4** Skyv pannen tilbake i AirFryer (fig. 7).

Bruk aldri pannen uten kurven.

Viktig: Ikke berør pannen under og like etter bruk, da den blir svært varm. Pannen skal kun holdes via håndtaket.

**5** Vri knappen for temperaturkontroll til ønsket temperatur. Se avsnittet Innstillinger i dette kapittelet for å finne riktig temperatur (fig. 8).

**6** Fastsett påkrevd tilberedningstid for ingrediensen (se avsnittet Innstillinger i dette kapittelet).

**7** Vri timerknappen til påkrevd tilberedningstid for å slå på apparatet (fig. 9).

**Legg 3 minutter til tilberedningstiden når apparatet er kaldt.**

*Merk: Hvis du vil, kan du la apparatet varme seg opp på forhånd før du tilsetter ingredienser. Da vrir du timerknappen til mer enn 3 minutter og venter til oppvarmingslyset slukkes (etter ca. 3 minutter). Fyll deretter opp kurven og vri timerknappen til påkrevd tilberedningstid.*

- På-lampen og oppvarmingslampen tennes. (fig. 10)
- Timeren starter nedtellingen av angitt tilberedningstid.
- Under varmluftssteking slås oppvarmingslampen av og på fra tid til annen. Dette viser at varmelementet slås av og på for å opprettholde riktig temperatur.
- Overflødig olje fra ingrediensene samles opp nederst i pannen.

**8** Enkelte ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden (se under Innstillinger i dette avsnittet). For å riste ingrediensene drar du pannen ut av apparatet via håndtaket og rister den. Deretter skyver du pannen inn igjen i AirFryer (fig. 11).

Viktig: Ikke trykk på kurvutløserknappen mens du rister. (fig. 12)

*Tips: For å redusere vekten kan du fjerne kurven fra pannen og kun riste kurven. Da drar du pannen ut av apparatet, plasserer den på en varmebestandig overflate og trykker på kurvutløserknappen.*

*Tips: Hvis du stiller timeren inn på halve tilberedningstiden, går timeralarmen av når du må riste ingrediensene. Dette betyr imidlertid at du må stille timeren inn på nytt til gjenstående tilberedningstid etter ristingen.*

**9** Når timeralarmen går av, har den angitte tilberedningstiden utløpt. Dra pannen ut av apparatet og plasser den på en varmebestandig overflate.

*Merk: Du kan også slå av apparatet manuelt ved å vri knappen for temperaturkontroll til 0 (fig. 13).*

**10** Sjekk om ingrediensene er klare.

Hvis ingrediensene ikke er klare ennå, skyver du bare pannen inn igjen i apparatet og stiller timeren inn på noen ekstra minutter.

**11** For å fjerne små ingredienser (f.eks. pommes frites), trykk på kurvutløserknappen (1) og løft kurven ut av pannen (2). (fig. 14)

Ikke snu kurven opp ned mens pannen fremdeles er festet til den, da eventuell overflødig olje som har samlet seg på bunnen av pannen, vil lekke ned på ingrediensene.

Etter varmluftssteking er pannen og ingrediensene varme. Det kan komme damp ut av pannen, avhengig av typen ingredienser i AirFryer.

**12** Tøm kurven ut i en skål eller på en tallerken. (fig. 15)

*Tips: Ved fjerning av store eller skjøre ingredienser bør du bruke en klype for å løfte ingrediensene ut av kurven (fig. 16).*

**13** Når en omgang av ingredienser er klar, er AirFryer umiddelbart klar til tilberedning av en ny omgang.

## **Innstillinger**

---

Tabellen nedenfor hjelper deg til å velge grunnleggende innstillinger for ingrediensene du ønsker å tilberede.

*Merk: Husk at disse innstillingene bare er veiledende. Da ingredienser har varierende opphav, størrelse, form og merke, kan vi ikke garantere den beste innstillingen for ingrediensene dine.*

Siden Rapid Air-teknologien umiddelbart varmer opp igjen luften inne i apparatet, forstyrres prosessen svært lite når du drar pannen ut av apparatet en kort stund under varmluftssteking.

**Tips**

- Mindre ingredienser trenger vanligvis litt kortere tilberedningstid enn større ingredienser.
- En større mengde ingredienser trenger kun litt lenger tilberedningstid, og en mindre mengde ingredienser krever kun litt kortere tilberedningstid.
- Ved å riste mindre ingredienser halvveis i tilberedningstiden optimaliserer du sluttresultatet, og det kan bidra til å hindre ujevnt stekte ingredienser.
- Tilsatt litt olje til ferske poteter for et sprøstekt resultat. Stek ingrediensene i AirFryer innen noen minutter etter at du har tilsatt oljen.
- Ikke tilbered svært fete ingredienser, for eksempel pølser, i AirFryer.
- Snacks som kan tilberedes i stekeovnen, kan også tilberedes i AirFryer.
- Den optimale mengden for tilberedning av sprø pottes frites er 500 gram.
- Bruk ferdig deig til å tilberede fylte snacks raskt og enkelt. Ferdig deig trenger også kortere tilberedningstid enn hjemmelaget deig.
- Plasser stekebrettet (kun HD9225) eller en ildfast form i AirFryer-kurven hvis du ønsker å bake en kake eller pai, eller hvis du vil steke skjøre ingredienser eller ingredienser med fyll (fig. 17).
- Du kan også bruke AirFryer til å varme opp igjen ingredienser. For å varme opp igjen ingredienser stiller du temperaturen inn på 150 °C i opptil 10 minutter.

	Min./maks. mengde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
<b>Poteter og pottes frites</b>					
Tynn frossen pottes frites	300–700	12–16	200	Rist	
Tykk frossen pottes frites	300–700	12–20	200	Rist	
Hjemmelaget pottes frites (8 × 8 mm)	300–800	18–25	180	Rist	tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetbåter	300–800	18–22	180	Rist	tilsett 1/2 ss olje
Hjemmelagde potetterninger	300–750	12–18	180	Rist	tilsett 1/2 ss olje
Rösti	250	15–18	180		
Potetgrateng	500	18–22	180		
<b>Kjøtt og fjærfe</b>					
Biff	100–500	8–12	180		
Svinekoteletter	100–500	10–14	180		
Hamburger	100–500	7–14	180		
Innbakt pølse	100–500	13–15	200		
Kyllinglår	100–500	18–22	180		
Kyllingbryst	100–500	10–15	180		
<b>Snacks</b>					
Vårruller	100–400	8–10	200	Rist	Bruk ovnsklare

	Min./maks. mengde (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Rist	Ekstra informasjon
Frosne kyllingbiter	100–500	6–10	200	Rist	Bruk ovnsklare
Frosne fiskepinner	100–400	6–10	200		Bruk ovnsklare
Frossen panert ostesnacks	100–400	8–10	180		Bruk ovnsklare
Fylte grønnsaker	100–400	10	160		
<b>Baking</b>					
Kake	300	20–25	160		Bruk stekebrettet
Quiche	400	20–22	180		Bruk stekebrett / ildfast form
Muffins	300	15–18	200		Bruk stekebrettet
Søt snacks	400	20	160		Bruk stekebrett / ildfast form

*Merk: Når du bruker ingredienser som hever (som kaker, paier eller muffins), skal bakebrettet ikke fylles mer enn halvfullt.*

*Merk: Legg til 3 minutter til tilberedningstiden når du begynner å steke mens AirFryer fremdeles er kald.*

### Lage hjemmelaget pommes frites

For å oppnå best resultat anbefaler vi at du bruker forhåndssteekte (dvs. frosne) pommes frites. Hvis du vil bruke hjemmelagde pommes frites, følger du trinnene nedenfor:

- 1 Skrell potetene og skjær dem i avlange biter.
- 2 La potetbitene ligge i vann i en bolle i minst 30 minutter før du tar dem ut og tørker dem med kjøkkenpapir.
- 3 Hell ½ spiseskje olivenolje i en skål, legg potetbitene oppi og bland til bitene er dekket i olje.
- 4 Fjern potetbitene fra skålen med fingrene eller et kjøkkenredskap slik at overflødig olje blir igjen i skålen. Legg potetbitene i kurven.

*Merk: Ikke vipp skålen for å legge alle potetbitene i kurven samtidig, da dette kan føre til at overflødig olje ender opp i bunnen av pannen.*

- 5 Stek potetbitene i henhold til instruksjonene i dette kapittelet.

### Rengjøring

Rengjør alltid apparatet etter bruk.

Pannen, stekebrettet (kun HD9225), separatorene, kurven og innsiden av apparatet har et klebefritt belegget. Ikke bruk kjøkkenredskaper av metall eller skuremidler for å rengjøre dem, da dette kan skade det klebefrie belegget.



- 1 Trekk ledningen ut av stikkontakten, og la apparatet avkjøles.

*Merk: Fjern pannen for å la AirFryer kjøle seg raskere ned.*

- 2 Tørk av utsiden av apparatet med en fuktig klut.
- 3 Rengjør pannen, stekebrettet (kun HD9225), separatorene og kurven med varmt vann, litt oppvaskmiddel og en svamp uten skureeffekt.

Du kan bruke et avfettingsmiddel for å fjerne gjenværende matrester.

*Merk: Pannen, stekebrettet (HD9225), separatorene og kurven kan vaskes i oppvaskmaskinen.*

*Tips: Hvis matrester har klebet seg til kurven, stekebrettet (kun HD9225) eller bunnen av pannen, fyller du pannen med varmt vann og litt oppvaskmiddel. Legg kurven i pannen og la pannen og kurven ligge i bløt i ca. 10 minutter.*

- 4 Rengjør innsiden av apparatet med varmt vann og en svamp uten skureeffekt.
- 5 Rengjør varmelementet med en rengjøringsbørste for å fjerne eventuelle matrester.

## Oppbevaring

- 1 Koble fra apparatet, og la det kjøle seg ned.
- 2 Kontroller at alle delene er rene og tørre.
- 3 Skyv ledningen inn i oppbevaringsrommet for ledningen. Fest ledningen ved å sette den inn i holderspalten.

## Miljø

- Ikke kast apparatet som vanlig husholdningsavfall når det ikke kan brukes lenger. Lever det på en gjenvinningsstasjon. Slik bidrar du til å ta vare på miljøet (fig. 18).

## Garanti og service

Hvis du trenger service eller informasjon, eller hvis du har et problem, kan du gå til webområdet til Philips på [www.philips.com](http://www.philips.com), eller ta kontakt med Philips' forbrukertjeneste der du bor (du finner telefonnummeret i garantiheftet). Hvis det ikke finnes noen forbrukertjeneste i nærheten, kan du kontakte din lokale Philips-forhandler.

## Feilsøking

Problem	Mulig årsak	Løsning
AirFryer virker ikke.	Apparatet er ikke koblet til veggkontakten.	Sett støpselet i en jordet stikkontakt.
	Du har ikke stilt inn timeren.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid for å slå på apparatet.
Ingrediensene som stekes med AirFryer, er ikke ferdige.	Det er for mye ingredienser i kurven.	Legg mindre omganger av ingredienser i kurven. Mindre omganger stekes jevnere.
	Den innstilte temperaturen er for lav.	Vri knappen for temperaturkontroll til ønsket temperaturinnstilling (se avsnittet Innstillinger i kapittelet Bruke apparatet).

Problem	Mulig årsak	Løsning
	Tilberedningstiden er for kort.	Vri timerknappen til ønsket tilberedningstid (se avsnittet Innstillinger i kapittelet Bruke apparatet).
Ingrediensene stekes ujevnt i AirFryer.	Visse typer av ingredienser må ristes halvveis i tilberedningstiden.	Ingredienser som ligger oppå eller på tvers av hverandre (f.eks. pommes frites), må ristes halvveis i tilberedningstiden. Se avsnittet Innstillinger i kapittelet Bruke apparatet.
Stekte snacks er ikke sprø når de kommer ut av AirFryer.	Du har brukt en type snacks som er ment for tilberedning i en tradisjonell frityrkoker.	Bruk ovnssnacks eller pensle et tynt lag med olje på snacksen for et sprøere resultat.
Jeg kan ikke skyve pannen ordentlig inn i apparatet.	Det er for mange ingredienser i kurven.	Ikke fyll kurven over maksimumsmerket.
	Kurven er ikke riktig satt inn i pannen.	Skyv kurven ned i pannen til du hører et klikk.
	Håndtaket på stekebrettet står i veien for pannen.	Flytt håndtaket til horisontal stilling, slik at det ikke stikker ut øverst på kurven.
Det kommer hvit røyk ut av apparatet.	Du tilbereder ingredienser med mye fett.	Når du steker ingredienser med mye fett i AirFryer, vil en stor mengde olje lekke ut i pannen. Oljen produserer hvit røyk, og pannen kan varme seg opp mer enn vanlig. Dette påvirker ikke apparatet eller sluttresultatet.
	Pannen inneholder fremdeles fettrester fra tidligere bruk.	Hvit røyk forårsakes av fett som varmes opp i pannen. Sørg for å vaske pannen ordentlig etter hver bruk.
Ferske pommes frites stekes ujevnt i AirFryer.	Du lot ikke potetbitene ligge lenge nok i vann før steking.	La potetbitene ligge i vann i en bolle i minst 30 minutter før du tar dem ut og tørker dem med kjøkkenpapir.
	Du har ikke brukt riktig potettype.	Bruk ferske poteter og sørg for at de holder en fast konsistens under steking.
Ferske pommes frites er ikke sprø når de kommer ut av AirFryer.	Sprøheten av pommes frites avhenger av mengden av olje og vann de inneholder.	Sørg for å tørke potetbitene ordentlig før du tilsetter oljen.
		Skjær potetbitene i mindre biter for et sprøere resultat.
		Tilsett litt mer olje for et sprøere resultat.

## Introduktion

Grattis till inköpet och välkommen till Philips! För att dra maximal nytta av den support som Philips erbjuder kan du registrera din produkt på [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

Med din nya airfryer kan du förbereda dina favorit ingredienser och snacks på ett hälsosammare sätt. Airfryer använder varmluft i kombination med luftcirkulation med hög hastighet (Rapid Air) och en övre grill där du kan tillreda olika välsmakande rätter på ett hälsosamt, snabbt och enkelt sätt.

Ingredienserna värms omedelbart från alla sidor och för de flesta ingredienser behöver du inte tillsätta någon olja. Med den extra bakplåten (endast HD9225) kan du nu baka kakor och quicher och tillreda ömtålig mat på ett bekvämare sätt.

Om du vill ha mer inspiration till recept och information om airfryer, kan du besöka [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Allmän beskrivning (Bild 1)

- A** Separator
- B** Korg
- C** Frigöringsknapp för korg
- D** Korghandtag
- E** Panna
- F** Bakplåt (endast HD9225)
- G** Luftintag
- H** Temperaturkontrollvred (80-200 °C)
- I** Timer (0-30 min)/effektvred
- J** Strömlampa
- K** Uppvärmningslampa
- L** Öppningar för luftutblås
- M** Sladdförvaringsutrymme
- N** Nätsladd

## Viktigt

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

### Fara

- Sänk aldrig ned höljet, som innehåller elektriska komponenter, och värmeelementet, i vatten och skölj det inte under kranen.
- Se till att inte vatten eller någon annan vätska kommer in i apparaten eftersom det medför risk för elektriska stötar.
- Lägg alltid ingredienserna som ska stekas i korgen, så att de inte kommer i kontakt med värmeelementen.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Fyll inte panna med olja eftersom det kan utgöra en brandrisk.
- Rör aldrig vid insidan av apparaten när den används.

### Varning

- Kontrollera att den spänning som anges på apparaten överensstämmer med den lokala nätspänningen innan du ansluter apparaten.
- Använd inte apparaten om stickkontakten, nätsladden eller själva apparaten är skadad.
- Om nätsladden är skadad måste den alltid bytas ut av Philips, något av Philips auktoriserade serviceombud eller liknande behöriga personer för att undvika olyckor.
- Den här apparaten kan användas av barn från 8 års ålder och uppåt och av personer med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller brist på erfarenhet och kunskap, förutsatt att de får övervakning eller instruktioner om hur apparaten används av en person som ansvarar för deras säkerhet.

- Små barn ska övervakas så att de inte kan leka med apparaten.
- Förvara apparaten och nätsladden utom räckhåll för barn under 8 år när apparaten är påslagen eller svalnar.
- Låt inte nätsladden komma i kontakt med varma ytor.
- Ha inte våta händer när du ansluter apparaten eller hanterar kontrollpanelen.
- Apparaten får endast anslutas till ett jordat vägguttag. Se alltid till att kontakten är ordentligt isatt i uttaget.
- Anslut aldrig apparaten till en extern timer eftersom det kan leda till fara.
- Ställ inte apparaten på eller i närheten av lättantändligt material, till exempel en duk eller gardin.
- Ställ inte apparaten mot en vägg eller mot andra apparater. Lämn minst 10 cm fritt utrymme bakom och på sidorna och 10 cm fritt utrymme ovanför apparaten. Ställ ingenting ovanpå apparaten.
- Använd inte apparaten för något annat ändamål än vad som beskrivs i den här användarhandboken.
- Lämn inte apparaten obebakad när den används.
- Vid stekning med varmluft frigörs het ånga genom öppningarna för luftutblåset. Håll händer och ansikte på säkert avstånd från ångan och från öppningarna för luftutblåset. Akta dig också för het ånga och luft när du lyfter upp pannan ur apparaten.
- Ytorna kan bli varma när apparaten används (Bild 2).
- Dra genast ur nätsladden om du ser mörk rök komma ur apparaten. Vänta tills det slutat ryka innan du tar ur pannan ur apparaten.
- Hela bakplåten blir het när den används i airfryer. Använd alltid grytlappar när du tar i bakplåten.

### **Varning!**

- Ställ apparaten på en horisontell, jämn och stabil yta.
- Apparaten är endast avsedd för normalt hushållsbruk. Den är inte avsedd för användning i miljöer som personalkök i verkstäder; på kontor eller i andra arbetsmiljöer. Den är inte heller avsedd att användas av kunder på hotell, motell, bed and breakfast och i andra boendemiljöer.
- Om den används på felaktigt sätt eller i storskaligt bruk eller om den inte används enligt anvisningarna i användarhandboken upphör garantin att gälla och Philips tar inte på sig ansvar för skador som kan uppkomma.
- Lämn alltid in apparaten till ett av Philips auktoriserade serviceombud för undersökning eller reparation. Försök inte reparera apparaten själv. Om du gör det upphör garantin att gälla.
- Dra alltid ut nätsladden efter användning.
- Låt apparaten svalna i cirka 30 minuter innan du hanterar eller rengör den.
- Se till att ingredienserna som tillreds i apparaten blir gyllengula och inte mörka eller bruna. Ta bort brända bitar. Stek inte potatis på en temperatur över 180 °C (för att minimera produktionen av akrylamid).

### **Automatisk avstängning**

Den här apparaten är utrustad med en timer. När timern har räknat ned till 0, ljuder en signal och apparaten stängs av automatiskt. Om du vill stänga av apparaten manuellt vrider du på timervredet moturs till 0.

### **Elektromagnetiska fält (EMF)**

Den här apparaten från Philips uppfyller alla standarder för elektromagnetiska fält (EMF). Om apparaten hanteras på rätt sätt och enligt instruktionerna i den här användarhandboken är den säker att använda enligt de vetenskapliga belägg som finns i dagsläget.

### **Före första användningen**

- 1** Ta bort allt förpackningsmaterial.
- 2** Ta bort alla dekalor eller etiketter från apparaten.

- 3** Rengör korgen och pannan ordentligt med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

*Obs! Du kan också rengöra delarna i diskmaskinen.*

- 4** Torka av apparatens insida och utsida med en fuktig trasa.

Det här är en airfryer som använder het luft. Fyll inte pannan med olja eller friteringsfett.

### Förberedelser inför användning

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

Ställ inte apparaten på värmekänsliga ytor.

- 2** Ställ korgen ordentligt i pannan (Bild 3).

- 3** Ta ut nätsladden ur sladdfacket på apparatens undersida.

Fyll inte pannan med olja eller någon annan vätska.

Lägg ingenting ovanpå apparaten. Det stör luftflödet och påverkar resultatet.

### Använda apparaten

Med en airfryer kan du tillaga en mängd olika ingredienser. Det medföljande recepthäftet hjälper dig att lära känna apparaten. Du kan hitta mer recept på [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

#### Stekning med varmluft

- 1** Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.

- 2** Dra försiktigt ut pannan ur airfryer (Bild 4).

- 3** Lägg ingredienserna i korgen. (Bild 5)

*Obs! Fyll aldrig korgen över MAX-nivån och överskrid inte mängden som anges i tabellen (se avsnittet Inställningar i den här kapitlet), eftersom det kan påverka kvaliteten på slutresultatet.*

*Tips: Använd separatorn för att separera ingredienser när du vill tillreda olika ingredienser samtidigt. Ställ separatorn i korgen och fyll båda sidorna av korgen med ingredienserna. Kontrollera tillredningstid och temperatur för de olika ingredienserna innan du börjar tillreda dem samtidigt. Potatiskuber och schnitzel, till exempel, kan tillredas samtidigt eftersom de kräver samma inställningar. Tänk på att bara hälften av den normala mängden av ingredienserna får plats. (Bild 6)*

- 4** Skjut tillbaka pannan i airfryer (Bild 7).

Använd aldrig pannan utan att korgen är placerad inuti.

Var försiktig: Rör inte pannan under och en tid efter användning, eftersom den blir mycket varm. Håll bara pannan i handtaget.

- 5** Vrid temperaturkontrollvredet till önskad temperatur. Se avsnittet Inställningar i det här kapitlet för att bestämma rätt temperatur (Bild 8).

- 6** Bestäm önskad tillredningstid för ingrediensen (se avsnittet Inställningar i det här kapitlet).

- 7** För att slå på apparaten, vrider du timervredet till önskad tillredningstid (Bild 9).

**Lägg till 3 minuter till tillredningstiden när apparaten är kall.**

*Obs! Om du vill kan du förvärma apparaten utan att det finns några ingredienser i. I så fall vrider du timervredet till mer än 3 minuter och väntar tills uppvärmningslampan släcks (efter cirka 3 minuter). Fyll sedan korgen och vrid timervredet till önskad tillredningstid.*

- Strömlampan och uppvärmningslampan tänds. (Bild 10)
- Timern börjar räkna ned den inställda tillredningstiden.
- Under stekningen med varmluft tänds och släcks uppvärmningslampan. Det indikerar att värmeelementet slås på och av, så att rätt temperatur bibehålls.
- Överflödiga olja från ingredienserna samlas på pannans botten.

**8** En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden (se avsnittet Inställningar i den här kapitlet). Skaka ingredienserna genom att hålla i handtaget och dra ut pannan ur apparaten och skaka den. Skjut sedan tillbaka pannan i airfryer (Bild 11).

Var försiktig: Tryck inte på korgens frigöringsknapp när du skakar korgen. (Bild 12)

*Tips: För att det inte ska bli så tungt, kan du ta ut korgen ur pannan och bara skaka korgen. Om du vill göra det, drar du ut pannan ur apparaten och ställer den på en värmetålig yta och trycker på korgens frigöringsknapp.*

*Tips: Om du ställer in timern på halva tillredningstiden, ringer timern när du behöver skaka ingredienserna. Du behöver dock ställa in timern igen på den återstående tiden.*

**9** När timern ringer har den inställda tillredningstiden gått. Dra ut pannan ur apparaten och ställ den på en värmetålig yta.

*Obs! Du kan också stänga av apparaten manuellt. För att göra det vrider du på temperaturkontrollvredet till 0 (Bild 13).*

**10** Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte är klara, skjuter du enkelt tillbaka pannan i apparaten och ställer in timern på några extra minuter.

**11** När du ska ta upp små ingredienser (t.ex. pommes frites), trycker du på korgens frigöringsknapp (1) och lyfter korgen ur pannan (2). (Bild 14)

Vänd inte korgen upp och ned när den är kvar i pannan, eftersom överflödiga olja som har samlats på botten då läcker ut på ingredienserna.

Efter stekningen med varmluft är både pannan och ingredienserna heta. Det kan också komma ånga ur pannan, beroende på vilka ingredienser som används i airfryer.

**12** Töm korgen i en skål eller på en tallrik. (Bild 15)

*Tips: Använd en tång för att lyfta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen (Bild 16).*

**13** När en sats med ingredienser är klar, kan du genast använda din airfryer för att tillreda nästa sats.

## **Inställningar**

---

Tabellen nedan hjälper dig att välja de grundläggande inställningarna för de ingredienser du vill tillreda.

*Obs! Kom ihåg att inställningarna är riktlinjer. Eftersom ingredienserna kan skilja sig vad gäller ursprung, storlek, form och varumärke kan vi inte garantera den bästa inställningen för dina ingredienser.*

Om du drar ut pannan en kort stund under stekningsprocessen påverkas inte tillredningen, eftersom Rapid Air-tekniken omedelbart återuppvärmer luften i apparaten.

**Tips**

- Mindre ingredienser kräver vanligtvis en något kortare tillredningstid än större ingredienser.
- En större mängd ingredienser kräver bara en något längre tillredningstid, en mindre mängd ingredienser kräver bara en något kortare tillredningstid.
- Om du skakar mindre ingredienser efter halva tillredningstiden optimerar du slutresultatet och undviker att ingredienserna blir ojämnt stekta.
- Tillsätt lite olja till potatisen för ett krispigt resultat. Stek ingredienserna i airfryer inom några minuter från att du har tillsatt oljan.
- Tillred inte mycket feta ingredienser; till exempel korvar; i airfryer.
- Snacks som kan tillredas i ugnen kan också tillredas i airfryer.
- Den optimala mängden vid tillredning av krispiga pommes frites är 500 gram.
- Använd färdigköpt deg för att tillreda fyllda snacks snabbt och lätt. Färdigköpt deg kräver också en kortare tillredningstid än hemgjord deg.
- Ställ bakplåten (endast HD9225) eller ugnsförmen i airfryer-korgen om du vill baka en kaka eller quiche, eller om du vill tillaga ömtåliga eller fyllda ingredienser (Bild 17).
- Du kan också använda din airfryer för att värma upp ingredienser. Ställ in temperaturen på 150 °C i högst 10 minuter när du vill värma upp ingredienser.

	Min/ maxmängd (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
--	-------------------------	------------	--------------------	-------	-------------------

**Potatis och pommes frites**

Tunna frysta pommes frites	300-700	12-16	200	Skaka	
Tjocka frysta pommes frites	300-700	12-20	200	Skaka	
Hemgjorda pommes frites (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Skaka	tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda potatisklyftor	300-800	18-22	180	Skaka	tillsätt 1/2 msk olja
Hemgjorda potatiskuber	300-750	12-18	180	Skaka	tillsätt 1/2 msk olja
Rösti	250	15-18	180		
Potatisgratäng	500	18-22	180		

**Kött och fågel**

Biff	100-500	8-12	180		
Fläskkotletter	100-500	10-14	180		
Hamburgare	100-500	7-14	180		
Korvpirog	100-500	13-15	200		
Kycklingklubbor	100-500	18-22	180		
Kycklingbröst	100-500	10-15	180		

	Min/ maxmängd (g)	Tid (min.)	Temperatur (°C)	Skaka	Extra information
<b>Snacks</b>					
Vårullar	100–400	8–10	200	Skaka	Använd ugnsklar
Frysta Chicken Nuggets	100–500	6-10	200	Skaka	Använd ugnsklar
Frysta fiskpinnar	100–400	6-10	200		Använd ugnsklar
Frysta panerade ostsnacks	100–400	8–10	180		Använd ugnsklar
Fyllda grönsaker	100–400	10	160		
<b>Bakning</b>					
Cake (kaka)	300	20–25	160		Använd bakplåt
Quiche	400	20-22	180		Använd bakplåt/ ugnsform
Muffin	300	15-18	200		Använd bakplåt
Söta snacks	400	20	160		Använd bakplåt/ ugnsform

*Obs! När du använder ingredienser som stiger (t.ex. i kakor, quicher och muffins) ska bakplåten inte fyllas mer än till hälften.*

*Obs! Lägg till 3 minuter till tillredningstiden om du börjar tillagningen då din airfryer fortfarande är kall.*

### Göra hemgjorda pommes frites

För bästa resultat rekommenderar vi att du använder redan tillagade (t.ex. frysta) pommes frites. Om du vill göra egna pommes frites följer du stegen nedan.

- 1 Skala potatisarna och skär dem i stavar.
- 2 Lägg potatisstavarna i blöt i en skål i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.
- 3 Häll ½ matsked olivolja i en skål, lägg stavarna ovanpå och blanda tills stavarna är täckta med olja.
- 4 Ta upp stavarna ur skålen med händerna eller ett köksredskap så att överflödigt olja blir kvar i skålen. Lägg stavarna i korgen.

*Obs! Luta inte skålen för att lägga i alla stavarna på en gång, för att undvika att överflödigt olja hamnar i pannans botten.*

- 5 Stek potatisstavarna enligt instruktionerna i det här kapitlet.

### Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Pannan, bakplåten (endast HD9225), separatoren, korgen och apparatens insida har en non-stick-beläggning. Använd inte köksredskap av metall eller slipande rengöringsmedel för att rengöra dem, eftersom det kan skada non-stick-beläggningen.



- 1 Ta ut stickkontakten ur vägguttaget och låt apparaten svalna.

*Obs! Ta bort pannan så att din airfryer svalnar snabbare.*

- 2 Torka av apparatens utsida med en fuktig trasa.

- 3 Rengör pannan, bakplåten (endast HD9225), separatorn och korgen med varmt vatten, lite diskmedel och en icke-slipande svamp.

Du kan använda en avfettande vätska för att ta bort resterande smuts.

*Obs! Pannan, bakplåten (HD9225), separatorn och korgen är diskmaskinsäkra.*

*Tips: Om smuts har fastnat i korgen, på bakplåten (endast HD9225) eller på botten av pannan, fyller du pannan med varmt vatten och lite diskmedel. Lägg korgen i pannan och låt dem ligga i blöt i cirka 10 minuter.*

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

- 5 Rengör värmeelementet med en rengöringsborste för att ta bort matrester.

## Förvaring

- 1 Dra ur nätsladden och låt apparaten svalna.

- 2 Se till att alla delar är rena och torra.

- 3 Stoppa in sladden i sladdförvaringsutrymmet. Sätt fast sladden genom att stoppa in den på sladdplatsen.

## Miljön

- Kasta inte apparaten i hushållssoporna när den är förbrukad. Lämna in den för återvinning vid en officiell återvinningsstation, så hjälper du till att skydda miljön (Bild 18).

## Garanti och service

Om du behöver service eller information eller har problem med apparaten kan du besöka Philips webbplats på **www.philips.com** eller kontakta Philips kundtjänst i ditt land (du hittar telefonnumret i garantibroschyren). Om det inte finns någon kundtjänst i ditt land vänder du dig till din lokala Philips-återförsäljare.

## Felsökning

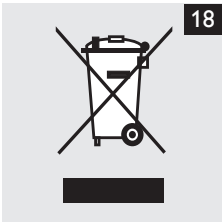
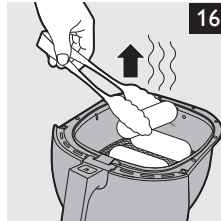
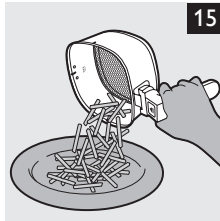
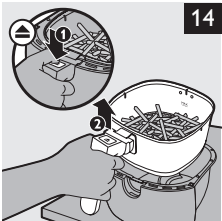
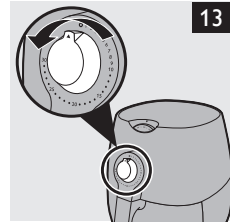
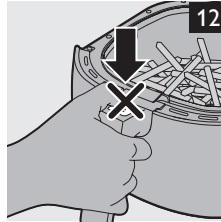
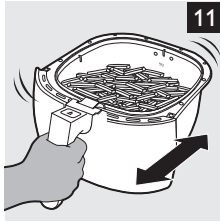
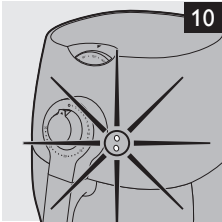
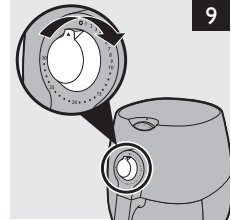
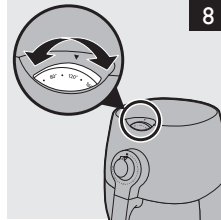
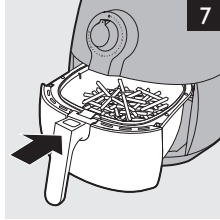
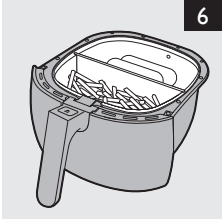
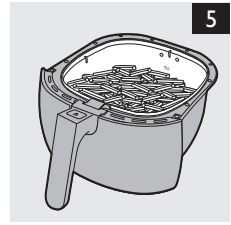
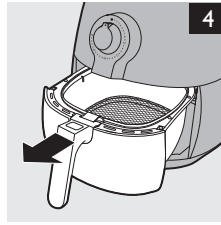
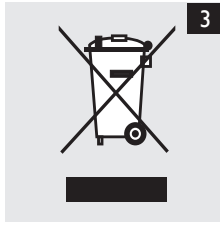
Problem	Möjlig orsak	Lösning
Airfryer fungerar inte.	Apparaten är inte ansluten till elnätet.	Sätt in stickkontakten i ett jordat vägguttag.
	Du har inte ställt in timern.	Slå på apparaten genom att vrida timervredet till önskad tillredningstid.
Ingredienserna som du har stekt med airfryer är inte klara.	Mängden ingredienser i korgen är för stor.	Lägg en mindre mängd ingredienser i korgen. Mindre mängder blir mer jämnt stekta.
	Den inställda temperaturen är för låg.	Vrid temperaturkontrollvredet till önskad temperaturinställning (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).

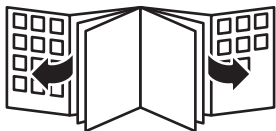
Problem	Möjlig orsak	Lösning
	Tillredningstiden är för kort.	Vrid timervredet till önskad tillredningstid (se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten).
Ingredienserna tillagas ojämnt i airfryer.	En del ingredienser behöver skakas efter halva tillredningstiden.	Ingredienser som ligger på eller över varandra (t.ex. pommes frites) måste skakas efter halva tillredningstiden. Se avsnittet Inställningar i kapitlet Använda apparaten.
Friterade snacks är inte krispiga när de har tillagats i airfryer.	Du har använt en typ av snacks som ska tillredas i en vanlig fritös.	Använd snacks som kan tillagas i ugnen eller borsta lite olja på snacksen för ett krispigare resultat.
Jag kan inte skjuta in pannan i apparaten ordentligt.	Det är för många ingredienser i korgen.	Fyll inte korgen över MAX-nivån.
	Korgen står inte ordentligt i pannan.	Tryck ned korgen i pannan tills du hör ett klickljud.
	Bakplåtens handtag sitter i vägen för pannan.	Skjut handtaget till horisontellt läge, så det inte sticker ut ovanför korgen.
Det kommer vit rök ur apparaten.	Du tillreder feta ingredienser.	När du tillagar feta ingredienser i airfryer, läcker det ut en stor mängd olja i pannan. Oljan producerar vit rök och pannan kanske värms upp mer än vanligt. Det påverkar inte apparaten eller slutresultatet.
	Pannan innehåller fortfarande fettrester från föregående användning.	Vit rök orsakas av fett som värms upp i pannan. Se till att du rengör pannan ordentligt efter varje användning.
Pommes fritesen steks ojämnt i airfryer.	Du har inte blötlagt potatisstavarna ordentligt innan du stekte dem.	Lägg potatisstavarna i blöt i en skål i minst 30 minuter, och torka dem sedan med hushållspapper.
	Du har inte använt rätt potatistyp.	Använd fast potatis och se till den håller ihop under stekningen.
Pommes fritesen är inte krispiga när de har tillagats i airfryer.	Hur krispiga pommes fritesen blir beror på mängden olja och vatten i dem.	Se till du torkar potatisstavarna ordentligt innan du tillsätter oljan.
		Gör mindre potatisstavar för ett krispigare resultat.
		Tillsätt lite mer olja för ett krispigare resultat.














[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4222.005.0067.5