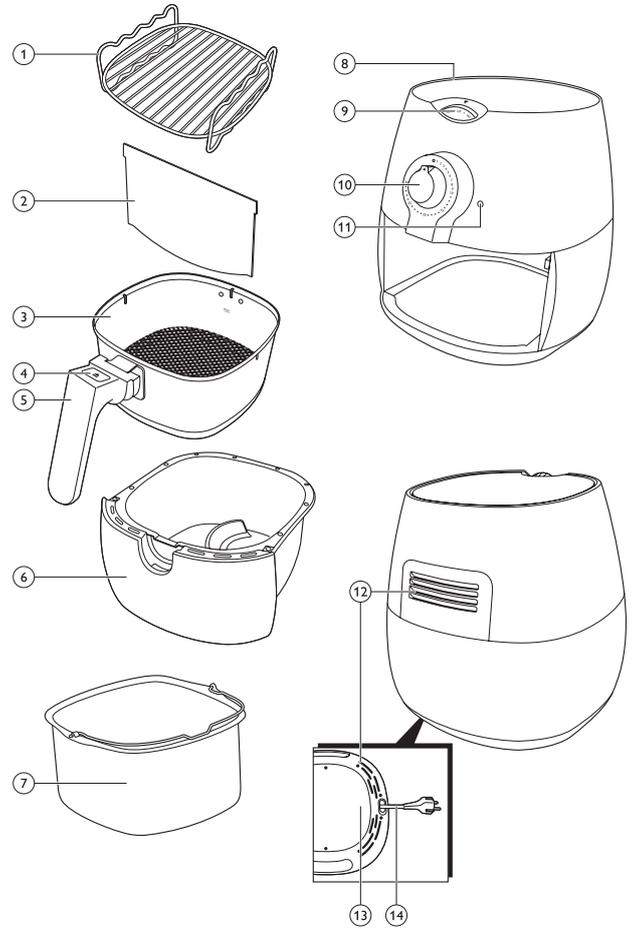


Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

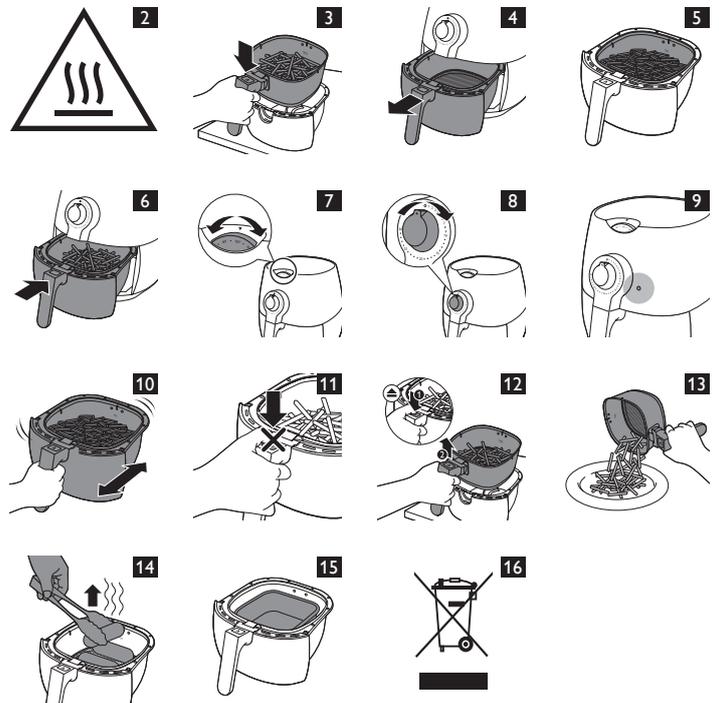
Question?
Contact
Philips

HD9226
HD9225
HD9220



User manual

PHILIPS



www.philips.com

100% recycled paper
100% papier recyclé
4222.005.0433.1

Introduction

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

Your new airfryer allows you to prepare your 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.

General description (Fig. 1)

- 1 Double layer accessory (HD9226 only)
- 2 Divider (HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A only, check product type plate on the bottom of the appliance)
- 3 Basket
- 4 Basket release button
- 5 Basket handle
- 6 Pan
- 7 Baking tray (HD9225 only)
- 8 Air inlet
- 9 Temperature control knob (80-200°C)
- 10 Timer (0-30 min.)/power-on knob
- 11 Heating-up light
- 12 Air outlet openings
- 13 Cord storage compartment
- 14 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.
 - This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
 - Do not place the appliance 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 the 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.

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.

- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 6).

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. 7).

Note: If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the preparation time and the temperature required for the different ingredients before you start to prepare them simultaneously. Home-made fries and drumsticks, for example, can be prepared simultaneously because they require the same settings.

- 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. 8).

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 heating-up light goes on (Fig. 9).
- ▶ 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. 10).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 11).

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 timer control knob to 0 (Fig. 8).

- 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. 12)

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. 13)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 14).

- 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.

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. 15).
- 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 |
|---------------------------------|--------------------|-------------|------------------|-------|---------------------------|
| Potatoes & fries | | | | | |
| 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 | | |
| Meat & Poultry | | | | | |
| 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 | | |
| Snacks | | | | | |
| 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 breadcrumb cheese snacks | 100-400 | 8-10 | 180 | | Use oven-ready |
| Stuffed vegetables | 100-400 | 10 | 160 | | |
| Baking | | | | | |
| 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), 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.

- 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) 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) 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.

Ordering accessories

To purchase accessories for this appliance, please visit our online shop at www.shop.philips.com/service. If the online shop is not available in your country, go to your Philips dealer or a Philips service centre. If you have any difficulties obtaining accessories for your appliance, please contact the Philips Consumer Care Centre in your country. You find its contact details in the worldwide guarantee leaflet.

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. 16).

Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/support 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

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

| 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. |

DEUTSCH

Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter www.philips.com/welcome registrieren.

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 Obergrill, 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.

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- 1 Zubehörteil für zweite Schicht (nur HD9226)
- 2 Trennstück (nur HD9220/A, HD9225/A, HD9226/A, überprüfen Sie das Produktypenschild auf der Unterseite des Geräts)
- 3 Korb
- 4 Korbentriegelungstaste
- 5 Korbgriff
- 6 Pfanne
- 7 Backblech (nur HD9225)
- 8 Lufteinlass
- 9 Temperaturregler (80 – 200 °C)
- 10 Zeitschaltuhr (0 – 30 Minuten)/Ein-/Aus-Taste
- 11 Bereitschaftsanzeige
- 12 Luftaustrittsöffnungen
- 13 Kabelfach
- 14 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, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt 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.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- 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.

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.

- 4 Schieben Sie die Pfanne zurück in den Airfryer (Abb. 6).

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. 7).

Hinweis: Wenn Sie verschiedene Lebensmittel gleichzeitig zubereiten wollen, überprüfen Sie die Zubereitungszeit und die erforderliche Temperatur für die verschiedenen Lebensmittel, bevor Sie diese gleichzeitig zubereiten. Hausgemachte Pommes frites und Hähnchenschenkel beispielsweise können gleichzeitig zubereitet werden, da sie die gleichen Einstellungen erfordern.

- 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. 8).

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.

- Die Kontrolllampe leuchtet auf (Abb. 9).
- 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. 10).

Achtung: Drücken Sie während des Schüttelns nicht die Korbentriegelungstaste (Abb. 11).

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 Zeitschalter auf 0 (Abb. 8).

- 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. 12)

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. 13)

Tipp: Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, und heben Sie die Zutaten aus dem Korb (Abb. 14).

- 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. 15).
- 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 |
|--|---------------------|-------------|-----------------|-----------|---------------------------|
|--|---------------------|-------------|-----------------|-----------|---------------------------|

Kartoffeln und Pommes frites

| | | | | | |
|---------------------------------------|-----------|---------|-----|-----------|----------------------|
| 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 | | |

Fleisch und Geflügel

| | | | | | |
|-------------------------|-------------|----------|-----|--|--|
| Steak | 100 bis 500 | 8 bis 12 | 180 | | |
| Schweinekeule | 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 | | |

Snacks

| | | | | | |
|------------------------------|-------------|----------|-----|-----------|-----------------------------------|
| 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 |
| Gefüllte Gemüsesorten | 100 bis 400 | 10 | 160 | | |

Backen

| | | | | | |
|--------|-----|---------|-----|--|-------------------------|
| Kuchen | 300 | 20 - 25 | 160 | | Das Backblech verwenden |
|--------|-----|---------|-----|--|-------------------------|

| | Min./Max. Menge (g) | Zeit (Min.) | Temperatur (°C) | Schütteln | Zusätzliche Informationen |
|-------------|---------------------|-------------|-----------------|-----------|--|
| 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.

Pflege

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.

Die Pfanne, das Backblech (nur HD9225), 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) 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) 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.

Zubehör bestellen

Um Zubehör für dieses Gerät zu kaufen, besuchen Sie unseren Online-Shop unter www.shop.philips.com/service. Wenn der Online-Shop in Ihrem Land nicht verfügbar ist, wenden Sie sich an Ihren Philips Händler oder ein Philips Service-Center. Sollten Sie Schwierigkeiten bei der Beschaffung von Zubehör für Ihr Gerät haben, wenden Sie sich bitte an ein Philips Service-Center in Ihrem Land. Die entsprechenden Kontaktinformationen finden Sie in der beiliegenden Garantieschrift.

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. 16).

Garantie und Kundendienst

Benötigen Sie weitere Informationen oder treten Probleme auf, besuchen Sie bitte die Philips Website www.philips.com/support, oder setzen Sie sich mit einem Philips Service-Center in Ihrem Land in Verbindung. Die Telefonnummer finden Sie in der internationalen Garantieschrift. Sollte es in Ihrem Land kein Service-Center geben, wenden Sie sich bitte an Ihren Philips Händler.

Fehlerbehebung

In diesem Abschnitt sind die häufigsten Probleme zusammengestellt, die mit Ihrem Gerät auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter: www.philips.com/support für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich den Kundendienst in Ihrem Land.

| 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. |
| 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 Zubereitungszeit ist zu kurz. | Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf die erforderliche Zubereitungszeit ein (siehe Abschnitt "Einstellungen" im Kapitel "Das Gerät benutzen"). |
| Die Zutaten werden ungleichmäßig im Airfryer gebraten. | 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.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|--|---|---|
| | 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. | Wenn Sie fettige Zutaten im Airfryer braten, tritt eine große Menge Öl in die Pfanne aus. Das Öl erzeugt weißen Rauch, und die Pfanne kann heißer als gewöhnlich werden. Dies beeinträchtigt das Gerät oder das Ergebnis nicht. |
| | Die Pfanne enthält noch Fettrückstände von vorherigem Gebrauch. | Weißer Rauch wird von Fett verursacht, das sich in der Pfanne erhitzt. Reinigen Sie die Pfanne nach jedem Gebrauch ordnungsgemäß. |
| 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. |
| | Sie haben die falsche Kartoffelorte 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. |

SVENSKA

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.

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.

Allmän beskrivning (Bild 1)

- 1 Tillbehör med dubbla lager (endast HD9226)
- 2 Avdelare (endast HD9220/A, HD9225/A och HD9226/A, kontrollera produkttyplåten på apparatens undersida)
- 3 Korg
- 4 Frigöringsknapp för korg
- 5 Korghandtag
- 6 Panna
- 7 Bakplåt (endast HD9225)
- 8 Luftintag
- 9 Temperaturkontrollvred (80-200 °C)
- 10 Timer (0-30 min)/effektvred
- 11 Uppvärmningslampa
- 12 Öppningar för luftutblås
- 13 Sladdförvaringsutrymme
- 14 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 värmelementen.
- Täck inte för luftintaget och öppningarna för luftutblåset när apparaten används.
- Fyll inte pannan 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.
- Den här apparaten är inte avsedd att drivas med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollsystem.
- 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. Lämna 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.
- Lämna inte apparaten obevakad 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.
- Lämna 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 dekaleringar 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.

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.

- 4 Skjut tillbaka pannan i AirFryer (Bild 6).

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 7).

Obs! Om du vill tillaga olika ingredienser samtidigt ser du till att kontrollera tillagningstiden och vilken temperatur som krävs för de olika ingredienserna innan du börjar tillaga dem tillsammans. Hemgjorda pommes frites och kycklingklubbor kan till exempel tillagas samtidigt eftersom inställningarna för dem är desamma.

- 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 8).

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.

- Uppvärmningslampan tänds (Bild 9).
- 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 oljan 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 10).

Var försiktig: Tryck inte på korgens frigöringsknapp när du skakar korgen (Bild 11).

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 värmeständig 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 värmeständig yta.

Obs! Du kan även stänga av apparaten manuellt. För att göra det vrider du timerkontrollvredet till 0 (Bild 8).

- 10 Kontrollera om ingredienserna är klara.

Om ingredienserna inte är klara, skuter 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 12)

Vänd inte korgen upp och ned när den är kvar i pannan, eftersom överflödiga oljan 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 13)

Tips: Använd en tång för att lyfta upp stora eller ömtåliga ingredienser ur korgen (Bild 14).

- 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 ugnformen i AirFryer-korgen om du vill baka en kaka eller quiche, eller om du vill tillaga ömtåliga eller fyllda ingredienser (Bild 15).
- 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/max-mängd (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 | | |

Snacks

| | | | | | |
|--------------------------|---------|------|-----|-------|-----------------|
| 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 ostsnavs | 100-400 | 8-10 | 180 | | Använd ugnsklar |
| Fyllda grönsaker | 100-400 | 10 | 160 | | |

Bakning

| | | | | | |
|-------------|-----|-------|-----|--|-------------------------|
| Cake (kaka) | 300 | 20-25 | 160 | | Använd bakplåt |
| Quiche | 400 | 20-22 | 180 | | Använd bakplåt/ugnsform |
| Muffin | 300 | 15-18 | 200 | | Använd bakplåt |

| | Min/max-mängd (g) | Tid (min.) | Temperatur (°C) | Skaka | Extra information |
|-------------|-------------------|------------|-----------------|-------|-------------------------|
| 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 överflödig 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 överflödig olja hamnar i pannans botten.

- 5 Stek potatisstavarna enligt instruktionerna i det här kapitlet.

Rengöring

Rengör apparaten efter varje användning.

Pannan, bakplåten (endast HD9225), 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) 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) och korgen tål maskindisk.

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.

Beställa tillbehör

Om du vill köpa tillbehör till den här apparaten kan du gå till vår onlinebutik på www.shop.philips.com/service. Om onlinebutiken inte är tillgänglig i ditt land söker du upp en Philips-återförsäljare eller ett av Philips serviceombud. Om du har svårigheter att hitta tillbehör till apparaten kan du kontakta Philips kundtjänst i ditt land. Kontaktuppgifter finns i garantibroschyren.

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 16).

Garanti och service

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

Felsökning

I det här kapitlet sammanfattas de vanligaste problemen som kan uppstå med apparaten. Om du inte kan lösa problemet med hjälp av informationen nedan kan du gå till www.philips.com/support och läsa svaren på vanliga frågor. Du kan även kontakta kundtjänst i ditt land.

| 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). |
| | 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. |