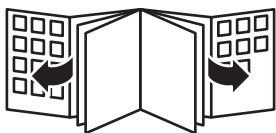


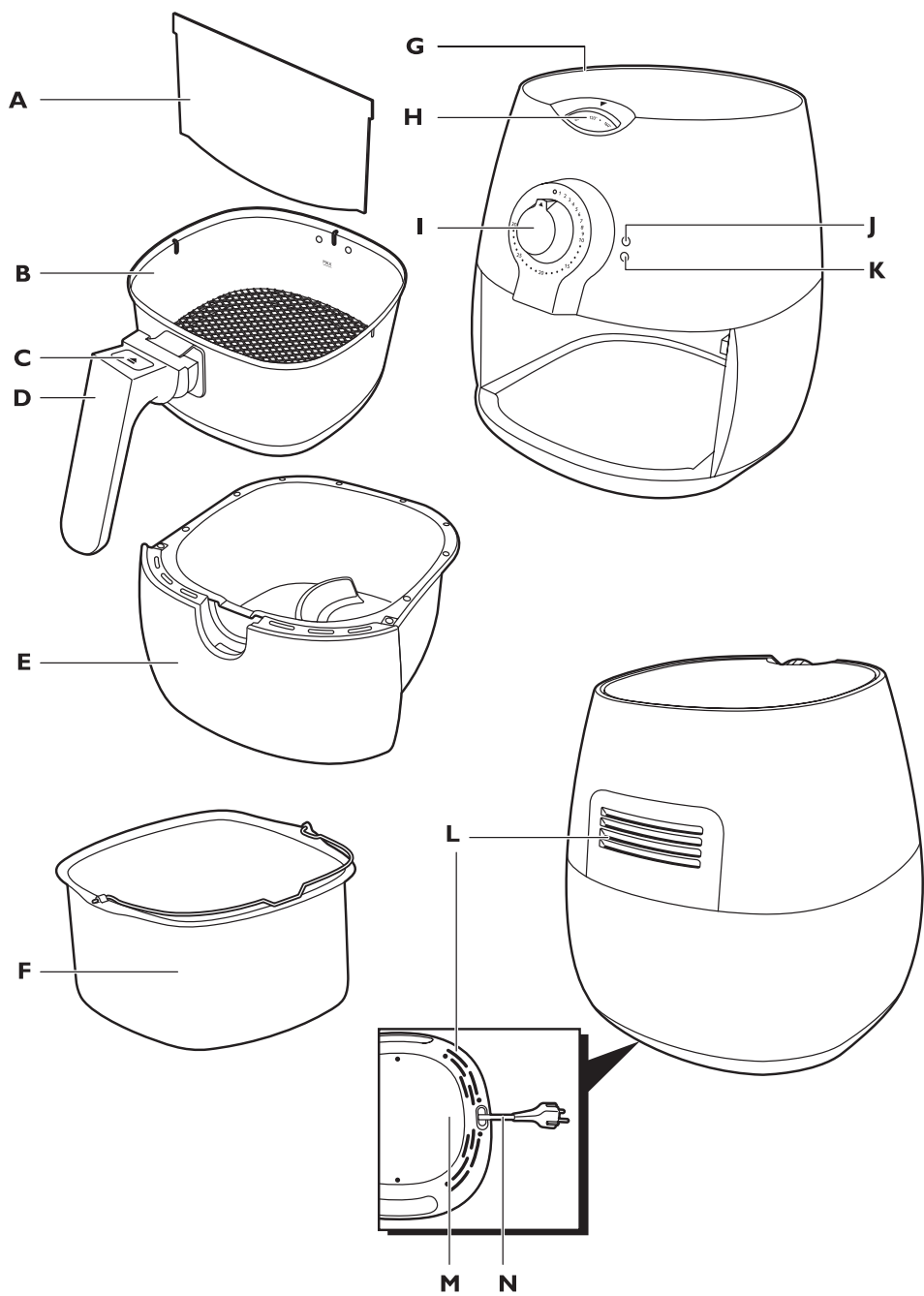
Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

HD9225/HD9220



PHILIPS





ENGLISH	6
ΕΛΛΗΝΙΚΑ	14
ESPAÑOL	24
ITALIANO	33
PORTUGUÊS	42
TÜRKÇE	51

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)

- 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.

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.

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
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	18 0	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

	Min-max Amount (g)	Time (min.)	Temperature (°C)	Shake	Extra information
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 breaded 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), 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.

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** 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.

Εισαγωγή

Συγχαρητήρια για την αγορά σας και καλώς ήρθατε στη Philips! Για να επωφεληθείτε πλήρως από την υποστήριξη που παρέχει η Philips, καταχωρήστε το προϊόν σας στην ιστοσελίδα www.philips.com/welcome.

Το νέο σας airfryer σας επιτρέπει να ετοιμάζετε τα αγαπημένα σας γεύματα και σνακ πιο υγιεινά. Το airfryer χρησιμοποιεί θερμό αέρα σε συνδυασμό με κυκλοφορία αέρα υψηλής ταχύτητας (Rapid Air) και ένα γκριλ στο επάνω μέρος για την παρασκευή ποικιλίας γευστικών πιάτων με υγιεινό, γρήγορο και εύκολο τρόπο. Τα υλικά σας ζεσταίνονται από όλες τις πλευρές αμέσως, ενώ στα περισσότερα από αυτά δεν χρειάζεται να προσθέσετε λάδι. Με τον επιπλέον δίσκο ψησίματος (μόνο για τον τύπο HD9225) μπορείτε να ψήσετε κέικ και κίς και να μαγειρέψετε πιο ευπαθή υλικά πιο εύκολα.

Για περισσότερη έμπνευση σχετικά με συνταγές και πληροφορίες σχετικά με το airfryer, επισκεφθείτε το www.philips.com/kitchen.

Γενική περιγραφή (Εικ. 1)

- A** Διαχωριστής
- B** Καλάθι
- C** Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- D** Λαβή καλαθιού
- E** Κάδος
- F** Δίσκος ψησίματος (μόνο για τον τύπο HD9225)
- G** Είσοδος αέρα
- H** Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας (80-200°C)
- I** Χρονοδιακόπτης (0-30 λεπτά)/διακόπτης ενεργοποίησης
- J** Λυχνία λειτουργίας
- K** Λυχνία θέρμανσης
- L** Ανοίγματα εξόδου αέρα
- M** Χώρος αποθήκευσης καλωδίου
- N** Καλώδιο

Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή και κρατήστε το για μελλοντική αναφορά.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε ποτέ το περίβλημα, το οποίο περιέχει ηλεκτρικά στοιχεία και τις αντιστάσεις, σε νερό και μην το ξεπλένετε με νερό βρύσης.
- Αποφύγετε την εισχώρηση νερού ή άλλου υγρού στη συσκευή, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Τοποθετείτε πάντα τα συστατικά που θέλετε να ψηψετε στο καλάθι, αποφεύγοντας την επαφή τους με τις αντιστάσεις.
- Μην καλύπτετε τα ανοίγματα εισόδου και εξόδου αέρα ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- Μην προσθέτετε λάδι στον κάδο, προκειμένου να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης φωτιάς.
- Μην αγγίζετε ποτέ το εσωτερικό της συσκευής ενόσω η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε εάν η τάση που αναγράφεται στη συσκευή αντιστοιχεί στην τοπική τάση ρεύματος προτού συνδέσετε τη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το φις, το καλώδιο ή η ίδια η συσκευή έχει υποστεί φθορά.

- Εάν το καλώδιο υποστεί φθορά, θα πρέπει να αντικατασταθεί από ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips ή από εξίσου εξειδικευμένα άτομα προς αποφυγή κινδύνου.
- Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή άτομα χωρίς σχετική εμπειρία και γνώση, υπό την προϋπόθεση ότι επιτηρούνται κατά τη χρήση ή έχουν λάβει κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να επιβλέπονται προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα παίζουν με τη συσκευή.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών, όταν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη ή την έχετε αφήσει να κρυώσει.
- Κρατάτε το καλώδιο μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- Μην συνδέετε τη συσκευή στην πρίζα και μην χειρίζεστε τον πίνακα ελέγχου με υγρά χέρια.
- Συνδέετε τη συσκευή μόνο σε πρίζα με γείωση. Να σιγουρεύεστε πάντα ότι έχετε εισαγάγει σωστά το φις μέσα στην πρίζα.
- Μην συνδέετε ποτέ τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη προς αποφυγή επικίνδυνων καταστάσεων.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά, όπως τραπεζομάντηλα ή κουρτίνες.
- Μην στηρίζετε τη συσκευή στον τοίχο ή σε άλλες συσκευές. Αφήνετε πάντα τουλάχιστον 10 εκατοστά κενό από κάθε πλευρά της συσκευής, αλλά και από πάνω. Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για κανένα άλλο σκοπό εκτός από αυτόν που περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο.
- Μην αφήνετε τη συσκευή σε λειτουργία χωρίς επίβλεψη.
- Κατά τη διάρκεια τηγανίσματος με καυτό αέρα, απελευθερώνεται καυτός ατμός από τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό και τα ανοίγματα εξόδου αέρα. Θα πρέπει επίσης να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Οι προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν πολύ όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία (Εικ. 2).
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή, εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού, πριν αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.
- Ο δίσκος ψησίματος ζεσταίνεται ολόκληρος, όταν χρησιμοποιείται στο airfryer. Χρησιμοποιείτε πάντα γάντια φούρνου όταν χειρίζεστε το δίσκο ψησίματος.

Προσοχή

- Τοποθετείτε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για φυσιολογική οικιακή χρήση. Δεν προορίζεται για χρήση σε περιβάλλοντα, όπως κουζίνες προσωπικών σε καταστήματα, γραφειακούς χώρους, φάρμες ή λοιπούς χώρους εργασίας. Επίσης δεν προορίζεται για χρήση από πελάτες σε ξενοδοχεία, μοτέλ, πανδοχεία και λοιπούς οικιστικούς χώρους.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με μη ενδεδειγμένο τρόπο ή για επαγγελματικούς ή ημι-επαγγελματικούς σκοπούς ή εάν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες του εγχειριδίου χρήσης, η εγγύηση καθίσταται άκυρη και η Philips θα αποποιηθεί οποιασδήποτε ευθύνης για τυχόν βλάβες που θα προκληθούν.
- Για έλεγχο ή επισκευή της συσκευής, να απευθύνεστε πάντα σε ένα κέντρο σέρβις εξουσιοδοτημένο από τη Philips. Μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε από μόνοι σας τη συσκευή, καθώς, σε αυτή τη περίπτωση, η εγγύηση σας καθίσταται άκυρη.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά από κάθε χρήση.
- Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει για περίπου 30 λεπτά πριν τη χειριστείτε ή την καθαρίσετε.

- Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά που μαγειρεύετε με αυτήν τη συσκευή παίρνουν απόχρωση χρυσοκίτρινη και όχι σκούρη ή καφέ. Αφαιρέστε τυχόν καμένα υπολείμματα. Μην τηγανίζετε φρέσκες πατάτες σε θερμοκρασία άνω των 180°C (για να ελαχιστοποιήσετε τον σχηματισμό ακρυλαμίδης).

Αυτόματη απενεργοποίηση

Αυτή η συσκευή είναι εξοπλισμένη με χρονοδιακόπτη. Όταν ο χρονοδιακόπτης φτάσει με αντίστροφη μέτρηση στο 0, η συσκευή εκπέμπει ένα κουδούνισμα και απενεργοποιείται αυτόματα. Για να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή, στρέψτε το κουμπί του χρονοδιακόπτη προς τα αριστερά στο 0.

Ηλεκτρομαγνητικά Πεδία (EMF)

Η συγκεκριμένη συσκευή της Philips συμμορφώνεται με όλα τα πρότυπα που αφορούν τα ηλεκτρομαγνητικά πεδία (EMF). Εάν γίνει σωστός χειρισμός και σύμφωνα με τις οδηγίες του παρόντος εγχειριδίου χρήσης, η συσκευή είναι ασφαλής στη χρήση, βάσει των επιστημονικών αποδείξεων που είναι διαθέσιμες μέχρι σήμερα.

Πριν την πρώτη χρήση

- 1 Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας.
- 2 Αφαιρέστε τυχόν αυτοκόλλητα ή ετικέτες από τη συσκευή.
- 3 Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και τον κάδο με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να πλύνετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

- 4 Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό τμήμα της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Η συσκευή airfryer δουλεύει με καυτό αέρα. Μην προσθέτετε λάδι ή λίπος τηγανίσματος στον κάδο.

Προετοιμασία για χρήση

- 1 Τοποθετήστε τη συσκευή σε σταθερή, οριζόντια και επίπεδη επιφάνεια.

Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε μη αντιθερμικές επιφάνειες.

- 2 Τοποθετήστε σωστά το καλάθι μέσα στον κάδο (Εικ. 3).
- 3 Τραβήξτε το καλώδιο έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μην τοποθετείτε λάδι ή άλλο υγρό στον κάδο.

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή. Κάτι τέτοιο θα διέκοπτε τη ροή του αέρα και θα επηρέαζε αρνητικά το αποτέλεσμα του τηγανίσματος με καυτό αέρα.

Χρήση της συσκευής

Το airfryer μπορεί να παρασκευάσει μια μεγάλη ποικιλία φαγητών. Το βιβλιαράκι με τις συνταγές σας βοηθά να γνωρίσετε καλύτερα τη συσκευή. Για περισσότερες συνταγές, επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.philips.com/kitchen.

Τηγάνισμα με καυτό αέρα

- 1 Συνδέστε το φινς σε πρίζα με γείωση.
- 2 Αφαιρέστε με προσοχή τον κάδο από το airfryer (Εικ. 4).

3 Τοποθετήστε τα υλικά στο καλάθι. (Εικ. 5)

Σημείωση: Ποτέ μην γεμίζετε το καλάθι υπερβαίνοντας την ένδειξη MAX ή την ποσότητα που υποδεικνύεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου), καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να επηρεάσει αρνητικά την ποιότητα του τελικού αποτελέσματος.

Συμβουλή: Χρησιμοποιήστε το διαχωριστή για να χωρίζετε τα υλικά, όταν θέλετε να ετοιμάσετε ταυτόχρονα διαφορετικά υλικά. Τοποθετήστε το διαχωριστή στο καλάθι και γεμίστε κάθε πλευρά του καλαθιού με τα υλικά που θέλετε. Βεβαιωθείτε ότι γνωρίζετε το χρόνο προετοιμασίας και τη θερμοκρασία που απαιτείται για τα διαφορετικά υλικά, πριν ξεκινήσετε να τα μαγειρεύετε ταυτόχρονα. Για παράδειγμα, μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα πατάτες και σνίτσελ, γιατί απαιτούν τις ίδιες ρυθμίσεις. Να θυμάστε ότι η μέγιστη ποσότητα για καθένα από τα υλικά είναι η μισή από την κανονική ποσότητα. (Εικ. 6)

4 Τοποθετήστε τον κάδο ξανά μέσα στο airfryer (Εικ. 7).

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον κάδο χωρίς το καλάθι μέσα του.

Προσοχή: Μην αγγίζετε τον κάδο κατά τη διάρκεια της χρήσης αλλά και για λίγη ώρα μετά τη χρήση, καθώς αναπτύσσει μεγάλη θερμοκρασία. Κρατάτε τον κάδο μόνο από τη λαβή.

5 Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη θερμοκρασία. Για να καθορίσετε τη σωστή θερμοκρασία, συμβουλευθείτε την ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου (Εικ. 8).**6 Καθορίστε τον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας του υλικού (ανατρέξτε στην ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου).****7 Για να ενεργοποιήσετε τη συσκευή, γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (Εικ. 9).**

Όταν η συσκευή είναι κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας.

Σημείωση: Εάν θέλετε, μπορείτε επίσης να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί χωρίς κανένα υλικό μέσα. Στην περίπτωση αυτή, γυρίστε το χρονοδιακόπτη σε χρόνο μεγαλύτερο από 3 λεπτά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η λυχνία θέρμανσης (περίπου μετά από 3 λεπτά). Έπειτα, γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας.

- Η λυχνία λειτουργίας και η λυχνία θέρμανσης ανάβουν. (Εικ. 10)
- Ο χρονοδιακόπτης αρχίζει να μετρά αντίστροφα το χρόνο προετοιμασίας που ορίσατε.
- Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με καυτό αέρα, η λυχνία θέρμανσης ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα, υποδεικνύοντας ότι η αντίσταση ενεργοποιείται και απενεργοποιείται προκειμένου να διατηρηθεί η θερμοκρασία που έχετε ορίσει.
- Το περιττό λάδι από τα συστατικά συλλέγεται στον πάτο του κάδου.

8 Ορισμένα υλικά απαιτούν ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα “Ρυθμίσεις” αυτού του κεφαλαίου). Για να ανακατέψετε τα υλικά, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή κρατώντας τον από τη λαβή, και ανακινήστε τον. Έπειτα, βάλτε τον κάδο ξανά στη θέση του (Εικ. 11).

Προσοχή: Μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού ενώ ανακινείτε τον κάδο. (Εικ. 12)

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από τον κάδο και να ανακινήσετε μόνο το καλάθι. Για να το κάνετε, τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή, τοποθετήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια και πατήστε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού.

Συμβουλή: Εάν ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη στο μισό του χρόνου προετοιμασίας, θα ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη τη στιγμή που θα πρέπει να ανακατέψετε τα υλικά. Ωστόσο, αυτό σημαίνει ότι, αφού τελειώσετε με το ανακάτεμα, θα πρέπει να ρυθμίσετε και πάλι το χρονοδιακόπτη στο υπόλοιπο μισό του χρόνου προετοιμασίας.

- 9** Όταν ακούτε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, ο χρόνος προετοιμασίας έχει λήξει. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια αντιθερμική επιφάνεια.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη συσκευή. Για να το κάνετε αυτό, στρέψτε το διακόπτη ελέγχου της θερμοκρασίας στο 0 (Εικ. 13).

- 10** Βεβαιωθείτε ότι τα υλικά είναι έτοιμα.

Εάν τα υλικά δεν είναι ακόμα έτοιμα, απλώς τοποθετήστε και πάλι τον κάδο μέσα στη συσκευή και ρυθμίστε το χρονοδιακόπτη σε λίγα επιπλέον λεπτά.

- 11** Για να αφαιρέσετε μικρά υλικά (π.χ. πατάτες), πατήστε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού (1) και αφαιρέστε το καλάθι από τον κάδο (2). (Εικ. 14)

Μην αναποδογυρίζετε το καλάθι μαζί με τον κάδο, καθώς το περιττό λάδι που έχει συγκεντρωθεί στον πάτο του κάδου θα στάξει πάνω στα υλικά σας.

Μετά το τηγάνισμα με καυτό αέρα, ο κάδος και τα υλικά είναι καυτά. Ανάλογα με τον τύπο των υλικών που έχετε βάλει μέσα στο airfryer, ο κάδος ενδέχεται να εκπέμπει ατμό.

- 12** Αδειάστε το περιεχόμενο του καλαθιού σε ένα μπολ ή ένα πιάτο. (Εικ. 15)

Συμβουλή: Για να βγάλετε από το καλάθι μεγάλα ή εύθραυστα υλικά, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να αφαιρέσετε τα υλικά από τα καλάθι (Εικ. 16).

- 13** Όταν μια παρτίδα υλικών είναι έτοιμη, το airfryer είναι στη στιγμή έτοιμο για την προετοιμασία της επόμενης παρτίδας.

Ρυθμίσεις

Ο ακόλουθος πίνακας σας βοηθά να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά που θέλετε να ετοιμάσετε.

Σημείωση: Να θυμάστε ότι αυτές οι ρυθμίσεις αποτελούν ενδείξεις. Δεδομένου ότι τα τρόφιμα και τα υλικά της μαγειρικής διαφέρουν σε προέλευση, μέγεθος, σχήμα ή ακόμη και μάρκα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε τις ιδανικές ρυθμίσεις για τα υλικά ή τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε.

Επειδή η τεχνολογία Rapid Air αναθερμαίνει ταχύτατα τον αέρα στο εσωτερικό της συσκευής, μια σύντομη αφαίρεση του κάδου από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με καυτό αέρα δεν επηρεάζει σημαντικά τη διαδικασία.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα υλικά συνήθως απαιτούν μικρότερο χρόνο προετοιμασίας σε σύγκριση με τα μεγαλύτερα υλικά.
- Μεγαλύτερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, ενώ μικρότερη ποσότητα υλικών απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα των μικρότερων υλικών στα μισά του χρόνου προετοιμασίας βελτιστοποιεί το τελικό αποτέλεσμα και εξασφαλίζει ομοιόμορφο τηγάνισμα όλων των υλικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι σε φρέσκες πατάτες, για να πετύχετε ένα τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τα υλικά στο airfryer λίγα λεπτά αφού προσθέσετε το λάδι.
- Μην παρασκευάζετε υπερβολικά λιπαρά τρόφιμα, όπως λουκάνικα, στο airfryer.
- Τα σνακ που μπορείτε να παρασκευάσετε στο φούρνο μπορείτε επίσης να τα παρασκευάσετε στο airfryer.
- Εάν θέλετε να παρασκευάσετε τραγανές τηγανιτές πατάτες, η ιδανική ποσότητα είναι 500 γραμμάρια.

- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη για να παρασκευάσετε γεμιστά σνακ, γρήγορα και εύκολα. Η έτοιμη ζύμη απαιτεί συνήθως μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τη σπιτική ζύμη.
- Τοποθετήστε το δίσκο ψησίματος (μόνο για τον τύπο HD9225) στο καλάθι του airfryer εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μία κις, ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα ή γεμιστά υλικά (Εικ. 17).
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε το airfryer για να ξαναζεσταίνετε τα τρόφιμά σας. Για ξαναζέσταμα, ορίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για περίπου 10 λεπτά.

	Ελάχιστη- μέγιστη ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
--	---	-------------------	---------------------	-----------	-------------------------

Ψητές και τηγανιτές πατάτες

Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	12-16	200	Ανακάτεμα	
Χοντρές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	12-20	200	Ανακάτεμα	
Σπιτικές τηγανιτές πατάτες (περίπου 8x8mm)	300-800	18-25	180	Ανακάτεμα	προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Σπιτικές φέτες πατάτας	300-800	18-22	180	Ανακάτεμα	προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Σπιτικοί κύβοι πατάτας	300-750	12-18	180	Ανακάτεμα	προσθέστε 1/2 κουτάλι λάδι
Rosti	250	15-18	180		
Πατάτες ογκρατέν	500	18-22	180		

Κρέατα & Πουλερικά

Μπριζόλα	100-500	8-12	180		
Χοιρινά παϊδάκια	100-500	10-14	180		
Χάμπουργκερ	100-500	7-14	180		
Λουκάνικα	100-500	13-15	200		
Κοπανάκια κοτόπουλου	100-500	18-22	180		

	Ελάχιστη- μέγιστη ποσότητα (γραμμάρια)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακάτεμα	Επιπλέον πληροφορίες
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		
Σνακ					
Σπρινγκ ρολ	100-400	8-10	200	Ανακάτεμα	Χρησιμοποιήστε έτοιμες για φούρνο
Κατεψυγμένες φτερούγες κοτόπουλου	100-500	6-10	200	Ανακάτεμα	Χρησιμοποιήστε έτοιμες για φούρνο
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200		Χρησιμοποιήστε έτοιμες για φούρνο
Κατεψυγμένες τυροκροκέτες	100-400	8-10	180		Χρησιμοποιήστε έτοιμες για φούρνο
Γεμιστά	100-400	10	160		
Ψήσιμο					
Κέικ	300	20-25	160		Χρησιμοποιήστε δίσκο ψησίματος
Κις	400	20-22	180		Χρησιμοποιήστε δίσκο/ταψάκι ψησίματος
Μάφιν	300	15-18	200		Χρησιμοποιήστε δίσκο ψησίματος
Γλυκά σνακ	400	20	160		Χρησιμοποιήστε δίσκο/ταψάκι ψησίματος

Σημείωση: Όταν χρησιμοποιείτε υλικά που φουσκώνουν (π.χ. σε κέικ, κις ή μάφιν) μην γεμίζετε περισσότερη από τη μισή επιφάνεια του δίσκου ψησίματος.

Σημείωση: Όταν η συσκευή είναι κρύα, προσθέστε 3 λεπτά στο χρόνο προετοιμασίας.

Παρασκευάστε σπιτικές τηγανιτές πατάτες

Για καλύτερα αποτελέσματα σας συνιστούμε να χρησιμοποιείτε προτηγανισμένες (δηλ. κατεψυγμένες) πατάτες. Εάν θέλετε να τηγανίσετε φρέσκες πατάτες, ακολουθήστε τα εξής βήματα.

- 1** Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνια.
- 2** Μουσκεύστε τις πατάτες σε ένα μπολ τουλάχιστον για 30 λεπτά, βγάλτε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.

3 Ρίξτε ½ κουτάλι ελαιόλαδο σε ένα μπολ, προσθέστε τις πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να αλειφθούν όλες οι πατάτες με λάδι.

4 Αφαιρέστε τις πατάτες από το μπολ με τα δάχτυλά σας ή ένα εργαλείο κουζίνας, έτσι ώστε το πλεονάζον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις πατάτες στο καλάθι.

Σημείωση: Μην γέρνετε το μπολ για να ρίξετε κατευθείαν όλες τις πατάτες στο καλάθι! Διαφορετικά, το περιττό λάδι θα καταλήξει στον πάτο του κάδου.

5 Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες που περιέχονται σε αυτό το κεφάλαιο.

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Ο κάδος, ο δίσκος ψησίματος (μόνο για τον τύπο HD9225) ο διαχωριστής, το καλάθι και το εσωτερικό της συσκευής διαθέτουν αντικολητική επίστρωση. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά εργαλεία κουζίνας ή υλικά καθαρισμού που χαράσσουν για να καθαρίσετε τη συσκευή και τα εξαρτήματά της, καθώς κάτι τέτοιο θα μπορούσε να προκαλέσει ζημιά ή φθορά στην αντικολητική επίστρωση.

1 Αποσυνδέστε το φιλ από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο, για να αφήσετε το αίφριγερ να κρυώσει πιο γρήγορα.

2 Καθαρίστε το εξωτερικό μέρος της συσκευής με ένα υγρό πανί.

3 Καθαρίστε τον κάδο, το δίσκο ψησίματος (μόνο για το HD9225), το διαχωριστή και το καλάθι με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε απολιπαντικό υγρό για να αφαιρέσετε οποιαδήποτε υπολείπιμη βρωμιά.

Σημείωση: Ο κάδος, ο δίσκος ψησίματος (HD9225), ο διαχωριστής και το καλάθι δεν πλένονται στο πλυντήριο.

Συμβουλή: Εάν έχει συσσωρευθεί βρωμιά στο καλάθι, το δίσκο ψησίματος (μόνο για τον τύπο HD9225) ή στον πάτο του κάδου, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό και προσθέστε υγρό απορρυπαντικό. Τοποθετήστε το καλάθι μέσα στον κάδο και αφήστε το να μουλιάσει για περίπου 10 λεπτά.

4 Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μαλακό σφουγγάρι που δεν χαράσσει.

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

Συστήματα αποθήκευσης

1 Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.

2 Βεβαιωθείτε ότι όλα τα εξαρτήματα είναι καθαρά και στεγνά.

3 Σπρώξτε το καλώδιο μέσα στο χώρο αποθήκευσης καλωδίου. Σταθεροποιήστε το καλώδιο, εισάγοντάς το στην υποδοχή σταθεροποίησης καλωδίου.

Περιβάλλον

- Στο τέλος της ζωής της συσκευής μην την πετάξετε μαζί με τα συνηθισμένα απορρίμματα του σπιτιού σας, αλλά παραδώστε τη σε ένα επίσημο σημείο συλλογής για ανακύκλωση. Με αυτόν τον τρόπο, θα βοηθήσετε στην προστασία του περιβάλλοντος (Εικ. 18).

Εγγύηση και σέρβις

Εάν χρειάζεστε σέρβις ή πληροφορίες ή εάν αντιμετωπίζετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφτείτε την ιστοσελίδα της Philips στη διεύθυνση **www.philips.com** ή επικοινωνήστε με το Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών της Philips στη χώρα σας (θα βρείτε το τηλέφωνο στο φυλλάδιο διεθνούς εγγύησης). Εάν δεν υπάρχει Κέντρο Εξυπηρέτησης Καταναλωτών στη χώρα σας, απευθυνθείτε στον αντιπρόσωπο Philips της περιοχής σας.

Οδηγός ανεύρεσης/επίλυσης προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Το airfryer δε λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στη πρίζα.	Συνδέστε το φιν σε πρίζα με γείωση.
	Δεν έχετε ρυθμίσει το χρονοδιακόπτη.	Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαραίτητο χρόνο προετοιμασίας, για να ενεργοποιηστεί τη συσκευή.
Τα υλικά που τοποθέτησα στο airfryer δεν τηγανίστηκαν.	Η ποσότητα που έχετε βάλει στο καλάθι είναι υπερβολικά μεγάλη.	Τοποθετήστε μικρότερες παρτίδες υλικών στο καλάθι. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται καλύτερα και πιο ομοιόμορφα.
	Η καθορισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Γυρίστε το διακόπτη θερμοκρασίας στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
	Ο χρόνος προετοιμασίας είναι υπερβολικά σύντομος.	Γυρίστε το χρονοδιακόπτη στον απαιτούμενο χρόνο προετοιμασίας (συμβουλευθείτε την ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής").
Τα υλικά που τοποθέτησα στο airfryer δεν τηγανίστηκαν ομοιόμορφα.	Ορισμένοι τύποι τροφίμων και υλικών χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που αλληλοεπικαλύπτονται (π.χ. τηγανιτές πατάτες) χρειάζονται ανακάτεμα περίπου στα μισά του χρόνου προετοιμασίας. Ανατρέξτε στην ενότητα "Ρυθμίσεις" στο κεφάλαιο "Χρήση της συσκευής".
Τα τηγανιτά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από το airfryer.	Χρησιμοποιήσατε έναν τύπο σνακ που προορίζεται για παρασκευή σε παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ έτοιμα για φούρνο ή απλώστε λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να τοποθετήσω σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή.	Υπάρχει υπερβολικά μεγάλη ποσότητα υλικών στο καλάθι.	Μη γεμίζετε το καλάθι πάνω από την ένδειξη MAX.
	Το καλάθι δεν τοποθετείται σωστά μέσα στον κάδο.	Σπρώξτε το καλάθι προς τα κάτω μέσα στον κάδο μέχρι να ακούσετε το χαρακτηριστικό κλικ.

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
	Η λαβή του δίσκου ψησίματος εμποδίζει τον κάδο.	Πιέστε τη λαβή σε οριζόντια θέση, ώστε να μην προεξέχει στο πάνω μέρος του καλαθιού.
Από τη συσκευή βγαίνει λευκός καπνός.	Τα υλικά που παρασκευάζετε είναι λιπαρά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά συστατικά στο airfryer, μια μεγάλη ποσότητα λαδιού διαρρέει στον κάδο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και ο κάδος ενδέχεται να ζεσταθεί περισσότερο από όσο συνήθως. Αυτό, όμως, δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Ο κάδος περιέχει ακόμα υπολείμματα λίπους από προηγούμενες χρήσεις.	Από τη θέρμανση λίπους μέσα στον κάδο παράγεται λευκός καπνός. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν τηγανίζονται ομοιόμορφα στο airfryer.	Δεν μουσκέψατε σωστά τις πατάτες με νερό πριν τις τηγανίσετε.	Μουσκέψτε τις πατάτες σε ένα μπολ τουλάχιστον για 30 λεπτά, βγάλτε τις και στεγνώστε τις με χαρτί κουζίνας.
	Δεν χρησιμοποιήσατε το σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και βεβαιωθείτε ότι παραμένουν σκληρές κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος.
Οι φρέσκες τηγανιτές πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από το airfryer.	Η τραγανότητα των τηγανιτών πατατών εξαρτάται από το ποσό λαδιού και νερού που έχουν οι πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει καλά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες σε μικρότερα μπαστούνια για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en www.philips.com/welcome.

El nuevo airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana.

El airfryer utiliza aire caliente combinado con circulación de aire a alta velocidad (Rapid Air) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera rápida, sana y fácil.

Los ingredientes se calientan por todos los lados de una sola vez y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de los ingredientes. Con la bandeja para hornear adicional (sólo modelo HD9225), ahora puede preparar platos como bizcochos y quiches, además de cocinar alimentos delicados de una manera más cómoda.

Para obtener más ideas e información sobre el sistema airfryer, consulte www.philips.com/kitchen.

Descripción general (fig. 1)

- A** Separador
- B** Cesta
- C** Botón de liberación de la cesta
- D** Asa de la cesta
- E** Sartén
- F** Bandeja para hornear (sólo modelo HD9225)
- G** Entrada de aire
- H** Control de temperatura (80-200 °C)
- I** Temporizador (0-30 min.)/botón de encendido/apagado
- J** Piloto de encendido
- K** Piloto de calentamiento
- L** Aberturas de salida de aire
- M** Compartimento para guardar el cable
- N** Cable de alimentación

Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

Peligro

- No sumerja nunca la carcasa en agua ni la lave bajo el grifo, ya que contiene componentes eléctricos y las resistencias.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- Nunca toque el interior del aparato mientras está en funcionamiento.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato no debe ser usado por niños menores de 8 años ni por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida, ni por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del aparato por una persona responsable de su seguridad.

- Asegúrese de que los niños no jueguen con este aparato.
- Mantenga el aparato y su cable de alimentación fuera del alcance de niños menores de 8 años cuando el aparato esté encendido o se esté enfriando.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija esté bien insertada en la toma de corriente.
- No conecte nunca el aparato a un interruptor con temporizador externo para evitar situaciones de peligro.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior y en los lados y 10 cm de espacio libre sobre el aparato. No coloque nada encima del aparato.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga la sartén del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (fig. 2).
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro del mismo. Espere a que termine de salir humo antes de extraer la sartén del aparato.
- La bandeja para hornear se calienta por todas partes cuando se utiliza en el airfryer. Utilice siempre guantes para horno cuando coja la bandeja para hornear.

Precaución

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Este aparato está diseñado sólo para un uso doméstico normal, no para un uso en entornos como las cocinas de los comercios, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedaría anulada.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).

Apagado automático

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite el sonido de un timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 0.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato Philips cumple todos los estándares sobre campos electromagnéticos (CEM). Si se utiliza correctamente y de acuerdo con las instrucciones de este manual, el aparato se puede usar de forma segura según los conocimientos científicos disponibles hoy en día.

Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Elimine todo el material de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3 Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

- 4 Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Este aparato es un airfryer que funciona con aire caliente. No llene la sartén de aceite o grasa para freír.

Preparación para su uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

- 2 Coloque la cesta en la sartén correctamente (fig. 3).

- 3 Saque el cable de alimentación del compartimento para guardar el cable situado en la parte inferior del aparato.

No llene la sartén con aceite ni cualquier otro líquido.

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de los alimentos fritos con aire caliente.

Uso del aparato

El airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. El libro de recetas incluido le ayudará a conocer el funcionamiento del aparato. Puede encontrar más recetas en www.philips.com/kitchen.

Cómo freír con aire caliente

- 1 Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- 2 Saque con cuidado la sartén del airfryer (fig. 4).
- 3 Ponga los ingredientes en la cesta. (fig. 5)

Nota: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX ni exceda la cantidad indicada en la tabla (consulte la sección "Ajustes" en este capítulo), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.

Consejo: Utilice el separador para separar ingredientes si desea preparar ingredientes diferentes al mismo tiempo. Coloque el separador en la cesta y llene cada lado de la cesta con los ingredientes. Asegúrese de comprobar el tiempo de preparación y la temperatura requerida para los diferentes ingredientes antes de comenzar a prepararlos simultáneamente. Por ejemplo, los dados de patata y los filetes empanados se pueden preparar simultáneamente porque requieren los mismos ajustes. Tenga en cuenta que la cantidad máxima para cada uno de los ingredientes es la mitad de la cantidad normal. (fig. 6)

- 4 Vuelva a poner la sartén en el airfryer (fig. 7).

Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.

Precaución: No toque la sartén durante su uso ni hasta después de un tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén únicamente por el asa.

- 5** Gire el control de temperatura hasta la temperatura necesaria. Consulte la sección “Ajustes” en este capítulo para determinar la temperatura correcta (fig. 8).
- 6** Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo).
- 7** Para encender el aparato, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (fig. 9).

Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire el botón del temporizador hasta más de 3 minutos y espere hasta que el piloto de calentamiento se apague (después de aproximadamente 3 minutos). A continuación, llene la cesta y gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.

- El piloto de encendido y el piloto de calentamiento se iluminan. (fig. 10)
- El temporizador comienza la cuenta atrás desde el tiempo de preparación establecido.
- Mientras se fría con aire caliente, el piloto de calentamiento se enciende y se apaga cada cierto tiempo para indicar que la resistencia se enciende y se apaga con el fin de mantener la temperatura adecuada.
- El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

- 8** Algunos ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato sujetándola por el asa y agítela. A continuación vuelva a poner la sartén en el airfryer (fig. 11).

Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude la sartén. (fig. 12)

Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y sacudir sólo la cesta. Para hacerlo, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.

Consejo: Si pone el temporizador a la mitad el tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de sacudir los alimentos tiene que ajustar otra vez el tiempo de preparación restante en el temporizador.

- 9** Cuando oiga el timbre del temporizador, significa que el tiempo de preparación establecido ha pasado. Saque la sartén del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, Gire el control de temperatura hasta la posición 0 (fig. 13).

- 10** Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos todavía, sólo tiene que volver a poner la sartén en el aparato y ajustar unos minutos extra en el temporizador.

- 11** Para sacar pequeños ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (1) y saque la cesta de la sartén (2). (fig. 14)

No ponga la cesta al revés si la sartén todavía está sujeta a la misma, ya que el posible exceso de aceite que se recoge en el fondo de la sartén goteará en los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en el airfryer, puede salir vapor de la sartén.

- 12** Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato. (fig. 15)

Consejo: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta (fig. 16).

13 Cuando un lote de ingredientes está listo, el airfryer está instantáneamente preparado para cocinar otro lote.

Posiciones

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar:

Nota: Tenga presente que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, el hecho de sacar brevemente la sartén del aparato mientras éste fríe con aire caliente apenas afecta al proceso.

Consejos

- Normalmente los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes de mayor tamaño.
- Una cantidad más grande de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en el airfryer pocos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes muy grasientos, como salchichas, en el airfryer.
- Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en el airfryer.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es 500 gramos.
- Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- Coloque la bandeja para hornear (sólo modelo HD9225) o el molde para el horno en la cesta del airfryer si desea hornear un bizcocho o una quiche, o si desea freír ingredientes delicados o rellenos (fig. 17).
- También puede utilizar el airfryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.

	Cantidad mín./máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información extra
Patatas y patatas fritas					
Patatas paja congeladas	300-700	12 - 16	200	Sacudir	
Patatas fritas congeladas gruesas	300-700	12-20	200	Sacudir	
Patatas fritas caseras (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Sacudir	añada 1/2 cucharada de aceite
Patatas gajo caseras	300-800	18-22	18 0	Sacudir	añada 1/2 cucharada de aceite
Dados de patata caseros	300-750	12-18	180	Sacudir	añada 1/2 cucharada de aceite
Rosti	250	15-18	180		

	Cantidad mín./máx. (g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°C)	Sacudir	Información extra
Patata gratinada	500	18-22	180		
Carne y carne de ave					
Filete	100-500	8 - 12	180		
Chuletas de cerdo	100-500	10 - 14	180		
Hamburguesa	100-500	7-14	180		
Rollo de salchicha	100-500	13 - 15	200		
Muslos	100-500	18-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10 - 15	180		
Aperitivos					
Rollitos de primavera	100-400	8 - 10	200	Sacudir	Utilice alimentos listos para horno
Taquitos de pollo congelados	100-500	6 - 10	200	Sacudir	Utilice alimentos listos para horno
Palitos de pescado congelados	100-400	6 - 10	200		Utilice alimentos listos para horno
Bocaditos congelados de queso empanado	100-400	8 - 10	180		Utilice alimentos listos para horno
Verduras rellenas	100-400	10	160		
Cocción					
Bizcocho / tarta	300	20 - 25	160		Utilice la bandeja para hornear.
Quiche	400	20-22	180		Utilice una bandeja o un molde para horno
Magdalenas	300	15-18	200		Utilice la bandeja para hornear.
Aperitivos dulces	400	20	160		Utilice una bandeja o un molde para horno

Nota: Cuando utilice ingredientes cuyo volumen aumente (como con los bizcochos, la quiche o las magdalenas), la bandeja para hornear no debe llenarse por encima de la mitad de su capacidad.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras el airfryer todavía esté frío.

Preparación de patatas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, es aconsejable utilizar patatas precocinadas (por ejemplo, congeladas). Si desea preparar patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras.
- 2 Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
- 3 Vierta $\frac{1}{2}$ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las tiras encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
- 4 Saque las tiras del recipiente con las manos o con un utensilio de cocina para que el aceite sobrante se quede en el recipiente. Coloque las tiras en la cesta.

Nota: No incline el recipiente para colocar todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo evitará que el aceite sobrante acabe en el fondo de la sartén.

- 5 Fría las tiras de patata según las instrucciones de este capítulo.

Limpieza

Limpie siempre el aparato después de usarlo.

La sartén, la bandeja para hornear (sólo modelo HD9225), el separador, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

- 1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

Nota: Saque la sartén para permitir que el airfryer se enfríe más rápido.

- 2 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpie la sartén, la bandeja para hornear (sólo modelo HD9225), el separador y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Nota: La sartén, la bandeja para hornear (sólo modelo HD9225), el separador y la cesta son aptos para el lavavajillas.

Consejo: Si se queda suciedad atascada en la cesta, la bandeja para hornear (sólo modelo HD9225) o en el fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la sartén y déjelas a remojo durante aproximadamente 10 minutos.

- 4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardar el cable. Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación.

Medio ambiente

- Al final de su vida útil, no tire el aparato junto con la basura normal del hogar. Llévelo a un punto de recogida oficial para su reciclado. De esta manera ayudará a conservar el medio ambiente (fig. 18).

Garantía y servicio

Si necesita asistencia técnica, información o si tiene algún problema, visite la página Web de Philips en **www.philips.com** o póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente de Philips de su país (hallará el número de teléfono en el folleto de la garantía mundial). Si no hay Servicio de Atención al Cliente de Philips en su país, diríjase a su distribuidor local Philips.

Guía de resolución de problemas

Problema	Posible causa	Solución
El airfryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
	No ha puesto el temporizador.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con el airfryer no están hechos del todo.	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el control de temperatura hasta la posición de temperatura necesaria (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en el airfryer.	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están mezclados o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen del airfryer.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de preparación en horno o aplíqueles un poco de aceite con un pincel de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada en la sartén correctamente.	Presione la cesta en la sartén hasta que oiga un clic.

Problema	Posible causa	Solución
	El asa de la bandeja para hornear obstruye la sartén.	Empuje el asa hacia una posición horizontal para que no sobresalga por encima de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en el airfryer, una gran cantidad de aceite goteará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas frescas fritas se fríen de forma desigual en el airfryer.	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen.
Las patatas frescas fritas no están crujientes cuando salen del airfryer.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes que añadir el aceite.
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Il vostro nuovo airfryer vi consente di preparare i vostri ingredienti e snack preferiti in maniera più sana. Airfryer utilizza aria calda che viene fatta circolare ad alta velocità grazie a un sistema specifico (Rapid Air) e una griglia superiore che consente di preparare numerosi piatti saporiti in maniera sana, veloce e semplice. I vostri ingredienti verranno subito riscaldati da tutti i lati senza bisogno di aggiungere olio per la maggior parte delle preparazioni. Con la teglia da forno aggiuntiva (solo per il modello HD9225) potrete preparare torte, quiche e cuocere alimenti che si possono spezzare facilmente in maniera più comoda.

Per delle nuove ricette e informazioni sull'airfryer, visitate il sito Web www.philips.com/kitchen.

Descrizione generale (fig. 1)

- A** Separatore
- B** Cestello
- C** Pulsante di sgancio del cestello
- D** Impugnatura del cestello
- E** Recipiente
- F** Teglia da forno (solo per il modello HD9225)
- G** Ingresso dell'aria
- H** Manopola di controllo della temperatura (80-200° C)
- I** Timer (0-30 min.)/manopola di accensione
- J** Spia alimentazione
- K** Spia di riscaldamento
- L** Aperture di aerazione
- M** Vano di avvolgimento cavi
- N** Cavo di alimentazione

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete mai la parte esterna del sistema in acqua e non risciacquatela sotto l'acqua corrente, in quanto contiene la resistenza e altri componenti elettrici.
- Non lasciate entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Mettete sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprite le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempite il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non toccate mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzate l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito presso i centri autorizzati Philips, i rivenditori specializzati oppure da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età uguale o superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adeguate, a condizione che tali individui abbiano ricevuto assistenza o formazione per l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Adottate le dovute precauzioni per evitare che i bambini giochino con l'apparecchio.
- Tenete l'apparecchio e il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni quando l'apparecchio stesso è acceso o si sta raffreddando.
- Tenete il cavo lontano da superfici incandescenti.
- Non collegate l'apparecchio alla presa di corrente e non toccate il pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegate l'apparecchio a una presa dotata di messa a terra. Controllate che la spina sia inserita correttamente nella presa.
- Al fine di evitare eventuali rischi, non collegate questo apparecchio a un timer esterno.
- Non appoggiate l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non appoggiate l'apparecchio al muro o su altri apparecchi. Lasciate almeno 10 cm di spazio libero sulla parte posteriore e sui lati e 10 cm sulla parte superiore dell'apparecchio. Non posizionate alcun oggetto sull'apparecchio.
- Non usate l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Durante la frittura tramite il sistema ad aria calda, fuoriesce vapore caldo dalle aperture di aerazione. Tenete le mani e il volto a una distanza sicura dal vapore e dalle aperture stesse. Fate attenzione al vapore e all'aria calda anche quando rimuovete il recipiente dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (fig. 2).
- Scollegate subito l'apparecchio se da quest'ultimo fuoriesce del fumo scuro. Attendete che dall'apparecchio non fuoriesca più fumo prima di rimuovere il recipiente.
- La teglia da forno diventa calda quando viene utilizzata all'interno dell'airfryer. Utilizzare sempre dei guanti da forno per prenderla.

Attenzione

- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente ad un uso domestico e non deve essere utilizzato in ambienti quali cucine dei dipendenti all'interno di punti vendita, uffici, aziende agricole o altri ambienti lavorativi. Non deve essere altresì utilizzato dai clienti di hotel, motel, Bed & Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgetevi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentate di riparare l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Scollegate sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicuratevi che gli ingredienti preparati utilizzando questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovete i residui bruciati. Non friggete le patate fresche a una temperatura superiore ai 180 °C (per ridurre al massimo la produzione di acrilamide).

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer esegue il conto alla rovescia arrivando a 0, l'apparecchio produce un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, girate la manopola del timer in senso antiorario su 0.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relativi ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale d'uso, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Primo utilizzo

- 1** Rimuovete tutto il materiale dell'imballaggio.
- 2** Rimuovete gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- 3** Pulite a fondo il cestello e il recipiente con l'acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota Potete pulire queste parti anche in lavastoviglie.

- 4** Asciugate l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questo apparecchio è un airfryer che funziona tramite aria calda. Non riempite il recipiente di olio o grasso per friggere.

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.

Posizionate l'apparecchio solo su superfici termoresistenti.

- 2** Posizionate il cestello nel recipiente in modo corretto (fig. 3).
- 3** Togliete il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto situato nella parte inferiore dell'apparecchio.

Non riempite il recipiente di olio o di altri liquidi.

Non posizionate niente sull'apparecchio. Questo potrebbe ostacolare il flusso d'aria e influire sul sistema di frittura ad aria calda.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Airfryer può preparare una grande varietà di ingredienti. Il ricettario incluso consente di conoscere al meglio l'apparecchio. Per ulteriori ricette, visitate il sito www.philips.com/kitchen.

Sistema di frittura ad aria calda

- 1** Inserite la spina in una presa di messa a terra.
- 2** Estraete con attenzione il recipiente dal sistema airfryer (fig. 4).
- 3** Mettete gli ingredienti nel cestello. (fig. 5)

Nota Non riempite mai il cestello oltre il segno MAX né superate la quantità indicata nella tabella (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché questo potrebbe influire negativamente sulla qualità del risultato finale.

Consiglio Usate il separatore per dividere gli ingredienti nel caso in cui vogliate preparare alimenti diversi allo stesso tempo. Posizionate il separatore nel cestello e riempitelo con gli ingredienti. Assicuratevi di controllare il tempo di preparazione e la temperatura richiesti per i vari ingredienti prima di cominciare a prepararli simultaneamente. Le patate a cubetti e le crocchette di patate, ad esempio, possono essere preparate contemporaneamente perché richiedono le stesse impostazioni. Si noti che la quantità massima di ciascun ingrediente è la metà della quantità normale. (fig. 6)

4 Reinserite nuovamente il recipiente all'interno del sistema airfryer (fig. 7).

Non utilizzate mai il recipiente senza il cestello al suo interno.

Attenzione Non toccate il recipiente durante e poco dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Prendetelo solo servendovi dell'impugnatura.

5 Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta. Per scoprire quale è la temperatura giusta, consultate la sezione "Impostazioni" in questo capitolo (fig. 8).

6 Determinate il tempo di preparazione richiesto per ciascun ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).

7 Per accendere l'apparecchio, ruotate la manopola del timer impostandola sul tempo di preparazione richiesto (fig. 9).

Se l'apparecchio è freddo, aggiungete 3 minuti al tempo di preparazione indicato.

Nota Se volete, potete anche lasciare che l'apparecchio si riscaldi senza mettere alcun ingrediente al suo interno. In questo caso, girate la manopola del timer oltre i 3 minuti e attendete finché la spia di riscaldamento non si spegne (dopo circa 3 minuti). Riempite quindi il cestello e ruotate la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

- La spia di accensione e di riscaldamento si accendono. (fig. 10)
- Il timer inizia il conto alla rovescia a partire dal tempo impostato.
- Durante la frittura tramite il sistema ad aria calda, la spia del riscaldamento si accende o si spegne di tanto in tanto, per indicare che la resistenza si spegne o si accende per mantenere costante la temperatura.
- Il grasso in eccesso proveniente dagli ingredienti viene raccolto nella parte inferiore del recipiente.

8 A volte è necessario scuotere gli ingredienti a metà cottura (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per fare questo, estraete il recipiente dall'apparecchio prendendolo dalla maniglia e scuotetelo. Reinserite il recipiente all'interno del sistema airfryer (fig. 11).

Attenzione Quando scuotete gli ingredienti, non premete il pulsante di sgancio del cestello. (fig. 12)

Consiglio Per ridurre il peso, potete rimuovere il cestello dal recipiente e scuoterlo. Per farlo, estraete il recipiente dall'apparecchio, posizionate su una superficie termoresistente e premete il pulsante di sgancio del cestello.

Consiglio Se impostate il timer a metà del tempo di preparazione, scatterà il segnale acustico quando sarà necessario scuotere gli ingredienti. In questo modo sarà comunque necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione residuo.

9 Quando viene emesso il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estraete il recipiente dall'apparecchio e posizionate su una superficie termoresistente.

Nota Potete anche spegnere l'apparecchio manualmente. Per fare questo, girate la manopola di controllo della temperatura su 0 (fig. 13).

10 Controllate che gli ingredienti siano pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, fate scorrere semplicemente il recipiente all'interno dell'apparecchio e impostate il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

11 Per rimuovere ingredienti piccoli (ad esempio patate), premete il pulsante di sgancio del cestello (1) e sollevatelo dal recipiente (2). (fig. 14)

Non capovolgete il cestello quando si trova ancora all'interno del recipiente poiché il grasso in eccesso che si trova sul fondo si potrebbe riversare sugli ingredienti.

Una volta concluso il processo di frittura, il recipiente e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti che si trovano all'interno del sistema airfryer, potrebbe verificarsi la fuoriuscita di vapore dal recipiente.

12 Svuotate il cestello in una ciotola o in un piatto (fig. 15)

Consiglio Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, usate un paio di pinze ed estraeteli dal cestello (fig. 16).

13 Quando è pronta una prima parte di ingredienti, il sistema airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

Impostazioni

La tabella riportata di seguito consente di selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota Ricordate che queste impostazioni sono delle indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono a seconda dell'origine, delle dimensioni, della forma e della marca del prodotto utilizzato, non è possibile garantire sempre la migliore impostazione.

Poiché la tecnologia Rapid Air consente di riscaldare nuovamente e in maniera istantanea l'aria all'interno dell'apparecchio, l'estrazione del recipiente per un breve lasso di tempo durante la frittura non influisce in maniera negativa sul processo.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione un po' più lungo e viceversa.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà cottura è possibile ottenere un risultato finale ottimale ed evitare che gli alimenti friggano in maniera non uniforme.
- Per delle patatine croccanti, aggiungete un po' d'olio. Friggete gli ingredienti nel sistema airfryer a breve distanza dall'aggiunta dell'olio.
- Non preparate ingredienti con un contenuto eccessivo di grasso (come ad esempio le salsicce) all'interno del sistema airfryer.
- Le pietanze che possono essere preparate in un forno possono essere preparate anche servendosi del sistema airfryer.
- Per ottenere delle patatine croccanti, la quantità ottimale è di 500 grammi.
- Per preparare facilmente e in poco tempo snack farciti, usate dell'impasto già fatto. Quest'ultimo richiede infatti un tempo di preparazione inferiore rispetto a un impasto fatto in casa.
- Se volete preparare una torta o una quiche, o friggere degli ingredienti che si rompono facilmente oppure ripieni, posizionate una teglia da forno (solo per il modello HD9225) nel cestello del sistema airfryer (fig. 17).
- Potete utilizzare il sistema airfryer anche per scaldare nuovamente degli ingredienti. Per riscaldare nuovamente degli ingredienti, impostate la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

	Quantità min.-max. (g)	Tempo (min.).	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Patate e patatine fritte					
Patatine surgelate sottili	300-700	12-16	200	Scuotere	
Patatine surgelate spesse	300-700	12-20	200	Scuotere	
Patatine fatte in casa (8 x 8 mm)	300-800	18-25	180	Scuotere	aggiungete 1/2 cucchiaino di olio
Patate a fette con la buccia fatte in casa	300-800	18-22	180	Scuotere	aggiungete 1/2 cucchiaino di olio
Patate a cubetti fatte in casa	300-750	12-18	180	Scuotere	aggiungete 1/2 cucchiaino di olio
Rosti	250	15-18	180		
Gratin di patate	500	18-22	180		
Carne					
Bistecca	100-500	8-12	180		
Braciola di maiale	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Involtino di pasta sfoglia con salsiccia	100-500	13-15	200		
Cosce di pollo	100-500	18-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Snack					
Involtini primavera	100-400	8-10	200	Scuotere	Usate la versione per la cottura al forno
Nuggets di pollo surgelati	100-500	6-10	200	Scuotere	Usate la versione per la cottura al forno
Bastoncini di pesce surgelati	100-400	6-10	200		Usate la versione per la cottura al forno
Snack di formaggio impanati surgelati	100-400	8-10	180		Usate la versione per la cottura al forno
Verdura ripiena	100-400	10	160		

	Quantità min.-max. (g)	Tempo (min.).	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
Cottura					
Torte	300	20-25	160		Utilizzate la griglia da forno
Quiche	400	20-22	180		Usate una teglia/ piatto da forno
Muffin	300	15-18	200		Utilizzate la griglia da forno
Snack dolci	400	20	160		Usate una teglia/ piatto da forno

Nota Se utilizzate degli ingredienti che crescono di volume (ad esempio per torte, quiche o muffin), la teglia da forno deve essere riempita non oltre la metà.

Nota Se l'apparecchio è freddo, aggiungete 3 minuti al tempo di preparazione indicato.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per i migliori risultati, si consiglia di usare patatine precotte (ad esempio surgelate). Se desiderate cuocere delle patatine fatte in casa, seguite i passaggi sotto.

- 1** Pelate le patate e tagliatele a fiammifero.
- 2** Immergete le patate in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, toglietele e asciugatele con della carta da cucina.
- 3** Versate ½ cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, mettete le patate a fiammifero sulla parte superiore e mescolate il tutto fino a che le patate non sono ricoperte di olio.
- 4** Rimuovete le patate a fiammifero dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga sul fondo. Mettete le patate nel cestello del sistema AirFryer.

Nota Non inclinate la ciotola in una volta sola per trasferire le patate a fiammifero nel cestello poiché in questo modo l'olio in eccesso potrebbe riversarsi nella parte inferiore del recipiente.

- 5** Friggete le patate a fiammifero seguendo le istruzioni riportate in questo capitolo.

Pulizia

Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate.

Il recipiente, la teglia da forno (solo per il modello HD9225) il separatore, il cestello e la parte interna hanno un rivestimento antiaderente. Non usate utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulire queste parti al fine di evitare che il rivestimento si danneggi.

- 1** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

Nota Rimuovete il recipiente per lasciare raffreddare il sistema airfryer più rapidamente.

- 2** Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3** Pulite a fondo il recipiente, la teglia da forno (solo per il modello HD9225), il separatore e il cestello con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Per rimuovere i residui, potete usare un liquido sgrassante.

Nota Il recipiente, la teglia da forno (solo per il modello HD9225), il separatore e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Consiglio Se dei residui di cibo rimangono nel cestello, nella teglia da forno (solo per il modello HD9225) o sulla parte inferiore del recipiente, riempite quest'ultimo di acqua con l'aggiunta di un po' di liquido per piatti. Mettete il cestello nel recipiente e lasciate entrambi a mollo per circa 10 minuti.

4 Pulite la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

5 Per rimuovere i residui di cibo, pulite la resistenza con una spazzola per la pulizia.

Conservazione

1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

2 Assicuratevi che tutte le parti siano pulite ed asciutte.

3 Riponete il cavo nel relativo vano. Fissate il cavo stesso inserendolo nell'apposita fessura.

Tutela dell'ambiente

- Per contribuire alla tutela dell'ambiente, non smaltite l'apparecchio insieme ai rifiuti domestici, ma consegnatelo a un centro di raccolta ufficiale (fig. 18).

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni e in caso di problemi, visitate il sito Web Philips all'indirizzo **www.philips.com** oppure contattate il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese (per conoscere il numero di telefono, consultate l'opuscolo della garanzia). Se nel vostro paese non esiste un Centro Assistenza Clienti, rivolgetevi al vostro rivenditore Philips.

Risoluzione dei guasti

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il sistema airfryer non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina in una presa di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato correttamente.	Per accendere l'apparecchio, posizionate la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.
Gli ingredienti fritti con il sistema airfryer non sono cotti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Inserite una minore quantità di ingredienti all'interno del cestello per friggerli in maniera più uniforme.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotate la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli ingredienti non vengono fritti in maniera uniforme nel sistema airfryer.	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Gli ingredienti che stanno gli uni su gli altri o a contatto tra loro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti dopo la cottura all'interno del sistema airfryer.	Avete utilizzato un tipo di snack adatto solo al metodo di frittura tradizionale.	Usate snack per la cottura al forno o spennellateli leggermente con dell'olio per un risultato più croccante.
Il recipiente non scorre all'interno dell'apparecchio.	All'interno del cestello sono presenti troppi ingredienti.	Non superate le quantità massime consentite dal recipiente.
	Il cestello non è posizionato correttamente all'interno del recipiente.	Premere il cestello verso il basso all'interno del recipiente, fino a che non scatta in posizione.
	L'impugnatura della teglia da forno ostruisce il recipiente.	Spingete l'impugnatura in posizione orizzontale in modo che non fuoriesca dal cestello.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	State cuocendo degli ingredienti unti.	Quando friggete degli ingredienti unti all'interno del sistema airfryer, si riversa una grande quantità di grasso all'interno del recipiente. Tali sostanze producono fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il recipiente contiene i residui degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è causato dalle sostanze grasse che si riscaldano all'interno del recipiente. Assicuratevi di pulire accuratamente il recipiente dopo ogni uso.
Le patatine fresche non vengono fritte in maniera omogenea dal sistema airfryer.	Le patate a fiammifero non sono state immerse correttamente prima di essere fritte.	Immergete le patate in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, toglietele e asciugatele con della carta da cucina.
	Non state friggendo il tipo di patate giusto.	Usate patate fresche e assicuratevi che non si rompano durante la cottura.
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la cottura all'interno del sistema airfryer.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e dall'acqua contenuta nelle patate stesse.	Assicuratevi di asciugare bene le patate a fiammifero prima di aggiungere l'olio.
		Tagliate le patate a fiammifero riducendo la loro grandezza per un risultato più croccante. Aggiungete un po' più di olio per un risultato più croccante.

Introdução

Parabéns pela sua compra e bem-vindo à Philips! Para tirar todo o partido da assistência fornecida pela Philips, registre o seu produto em www.philips.com/welcome.

A sua nova AirFryer permite-lhe preparar os seus pratos e petiscos favoritos de uma forma mais saudável.

A AirFryer utiliza ar quente em combinação com circulação de ar de alta velocidade (Rapid Air) e uma grelha superior para preparar uma variedade de pratos saborosos de forma saudável, rápida e simples. Todos os lados dos ingredientes são aquecidos em simultâneo e não é necessário adicionar óleo à maioria destes. Com o tabuleiro de cozedura adicional (apenas para o HD9225), agora pode preparar pratos como bolos e quiches e cozinhar alimentos frágeis de uma forma mais cómoda. Para mais inspiração para receitas e informações sobre a AirFryer, visite www.philips.com/kitchen.

Descrição geral (fig. 1)

- A** Separador
- B** Cesto
- C** Botão de libertação do cesto
- D** Pega do cesto
- E** Recipiente
- F** Tabuleiro de cozedura (apenas para o HD9225)
- G** Entrada de ar
- H** Botão de controlo da temperatura (80-200 °C)
- I** Botão do temporizador (0 a 30 min.)/para ligar
- J** Luz de alimentação
- K** Luz de aquecimento
- L** Aberturas de saída do ar
- M** Compartimento para arrumação do fio
- N** Cabo de alimentação

Importante

Leia cuidadosamente este manual do utilizador antes de utilizar o aparelho e guarde-o para consultas futuras.

Perigo

- Nunca mergulhe dentro de água a estrutura da fritadeira, que contém os componentes eléctricos e as resistências, nem o enxágue em água corrente.
- Não permita que água ou qualquer substância líquida penetre no aparelho para evitar o perigo de choques eléctricos.
- Coloque sempre os ingredientes a fritar no cesto para evitar que estes entrem em contacto com os componentes de aquecimento.
- Não tape as aberturas de entrada e saída de ar enquanto o aparelho estiver em funcionamento.
- Não encha o recipiente com óleo pois isto pode representar um risco de incêndio.
- Nunca toque no interior do aparelho enquanto este está em funcionamento.

Aviso

- Verifique se a voltagem indicada no aparelho corresponde à voltagem eléctrica local antes de o ligar.
- Não utilize o aparelho se a ficha, o fio de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o fio estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado da Philips ou por pessoal devidamente qualificado para se evitarem situações de perigo.
- Este aparelho pode ser utilizado por crianças com idade igual ou superior a 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, quando sujeitas a supervisão ou caso recebam instruções relativamente à utilização do aparelho de uma pessoa responsável pela sua segurança.

- As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
- Mantenha o aparelho e seu cabo de alimentação fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos, quando o aparelho está ligado ou a arrefecer.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Não ligue o aparelho nem utilize o painel de controlo com as mãos húmidas.
- Este aparelho só deve ser ligado a uma tomada com terra. Verifique sempre se a ficha está bem introduzida na tomada.
- Nunca ligue este aparelho a um temporizador de forma a evitar situações de perigo.
- Não coloque o aparelho sobre ou próximo de materiais inflamáveis, tais como toalhas de mesa ou cortinas.
- Não encoste o aparelho a uma parede ou a outros aparelhos. Deixe, no mínimo, 10 cm de espaço livre nas partes posterior e laterais e 10 cm de espaço livre por cima do aparelho. Não coloque nada em cima do aparelho.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito neste manual.
- Não deixe o aparelho a funcionar sem vigilância.
- Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar: Mantenha as suas mãos e o rosto a uma distância segura do vapor e das aberturas de saída de ar. Tenha também cuidado com o vapor quente e o ar quando retirar o recipiente do aparelho.
- As superfícies acessíveis podem aquecer durante a utilização (fig. 2).
- Desligue imediatamente o aparelho se vir fumo escuro sair do aparelho. Aguarde que a emissão de fumo pare antes de retirar o recipiente do aparelho.
- Toda a superfície do tabuleiro de cozedura aquece quando este é utilizado na Airfryer: Utilize sempre luvas de forno para agarrar o tabuleiro de cozedura.

Cuidado

- Coloque o aparelho sobre uma superfície horizontal, plana e estável.
- Este aparelho destina-se apenas à utilização doméstica normal. Não se destina a ambientes como copas de pessoal em lojas, escritórios, quintas e outros ambientes de trabalho. Também não é adequado para a utilização por clientes em hotéis, motéis, estalagens e outros ambientes residenciais.
- Se o aparelho for utilizado de forma inapropriada ou para fins profissionais ou semi-profissionais ou se não for utilizado de acordo com as instruções no manual do utilizador, a garantia torna-se inválida e a Philips rejeita qualquer responsabilidade pelos danos causados.
- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para examinação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a sua validade.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante aproximadamente 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado, em vez de escuros ou castanhos. Elimine os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).

Desligar automático

Este aparelho está equipado com um temporizador. Quando o temporizador tiver efectuado a contagem decrescente até 0, o aparelho emite um som de campainha e desliga automaticamente. Para desligar o aparelho manualmente, rode o botão do temporizador para a esquerda até 0.

Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparelho da Philips respeita todas as normas relacionadas com campos electromagnéticos (CEM). Se for manuseado correctamente e de acordo com as instruções neste manual do utilizador, este aparelho proporciona uma utilização segura, como demonstrado pelas provas científicas actualmente disponíveis.

Antes da primeira utilização

- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o cesto e o recipiente com água quente, algum detergente líquido e uma esponja não abrasiva.

Nota: Também pode lavar estas peças na máquina de lavar loiça.

- 4 Limpe o interior e o exterior do aparelho com um pano húmido.

Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo ou gordura para fritar.

Preparar para a utilização

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal e plana.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

- 2 Coloque o cesto no recipiente correctamente (fig. 3).

- 3 Puxe o fio de alimentação para fora do compartimento de arrumação na parte inferior do aparelho.

Não encha o recipiente com óleo nem qualquer outro líquido.

Não coloque nada em cima do aparelho. Isto prejudica o fluxo de ar e influencia o resultado da fritura com ar quente.

Utilizar o aparelho

A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. O folheto de receita ajuda-o a conhecer o aparelho. Pode encontrar mais receitas em www.philips.com/kitchen.

Fritura a ar quente

- 1 Ligue a ficha a uma tomada com terra.
- 2 Retire cuidadosamente o recipiente da Airfryer (fig. 4).
- 3 Coloque os ingredientes no cesto. (fig. 5)

Nota: Nunca encha o cesto além da indicação MAX, nem exceda a quantidade indicada na tabela (consulte a secção “Definições” neste capítulo), visto que isto pode afectar a qualidade do resultado final.

Sugestão: Utilize o separador para separar ingredientes quando quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo. Coloque o separador no cesto e encha cada lado com os ingredientes. Assegure-se que confirma o tempo de preparação e a temperatura necessária para os diferentes ingredientes antes de começar a prepará-los simultaneamente. Cubos de batata e panado, por exemplo, podem ser preparados simultaneamente porque requerem as mesmas definições. Tenha em atenção que a quantidade máxima para cada um dos ingredientes é metade da quantidade normal. (fig. 6)

- 4 Coloque novamente o recipiente dentro da Airfryer (fig. 7).

Nunca utilize o recipiente sem o cesto.

Atenção: Não toque no recipiente durante a utilização e algum tempo depois, visto que este aquece muito. Segure no recipiente apenas pela pega.

- 5** Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura necessária. Consulte a secção “Definições” neste capítulo para determinar a temperatura correcta (fig. 8).
- 6** Determine o tempo de preparação necessário para o ingrediente (consulte a secção “Definições” neste capítulo).
- 7** Para ligar o aparelho, rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário (fig. 9).

Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se o aparelho estiver frio.

Nota: Se desejar, também pode deixar o aparelho pré-aquecer sem ingredientes no interior. Nesse caso, rode o botão de temporizador para mais de 3 minutos e aguarde até a luz de aquecimento apagar (aprox. 3 minutos depois). Em seguida, encha o cesto e rode o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário.

- A luz de alimentação e a luz de aquecimento iluminam-se. (fig. 10)
- O temporizador inicia a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- Durante o processo de fritura a ar quente, a luz de aquecimento acende-se e apaga-se ocasionalmente. Isto indica que a resistência liga e desliga para manter a temperatura definida.
- O óleo em excesso dos ingredientes é recolhido no fundo do recipiente.

- 8** Alguns ingredientes precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação (consulte a secção “Definições” neste capítulo). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente do aparelho pela pega e agite-o. De seguida, recoloque o recipiente na Airfryer (fig. 11).

Atenção: Não prima o botão de libertação do cesto enquanto agita o recipiente. (fig. 12)

Sugestão: Para reduzir o peso, pode retirar o cesto do recipiente e sacudir apenas o cesto. Para isso, retire o recipiente do aparelho, coloque-o numa superfície resistente ao calor e prima o botão de libertação do cesto.

Sugestão: Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, ouve a campainha de temporizador quando tem de agitar os ingredientes. No entanto, isto quer dizer que tem de definir novamente o temporizador para o tempo de preparação restante depois de agitar os ingredientes.

- 9** Quando ouve a campainha de temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Retire o recipiente do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.

Nota: Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, rode o botão de controlo da temperatura para 0 (fig. 13).

- 10** Verifique se os ingredientes estão prontos.

Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente o recipiente no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos extra.

- 11** Para retirar ingredientes pequenos (por ex. batatas fritas), prima o botão de libertação do cesto (1) e levante o cesto para fora do recipiente (2). (fig. 14)

Não vire o cesto ao contrário se este ainda estiver fixo ao recipiente, visto que qualquer excesso de óleo recolhido no fundo do recipiente será derramado sobre os ingredientes.

Depois de fritar com ar quente, o recipiente e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes na Airfryer, o vapor pode sair do recipiente.

- 12** Esvazie o cesto numa taça ou sobre um prato. (fig. 15)

Sugestão: Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes do cesto (fig. 16).

13 Quando os ingredientes estiverem prontos, a Airfryer está imediatamente pronta para preparar outros próximos ingredientes.

Definições

Esta tabela abaixo ajuda-o a seleccionar as definições básicas para os ingredientes que pretende preparar:

Nota: Não se esqueça que estas definições são indicações. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, forma e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Como a tecnologia Rapid Air reaquece instantaneamente o ar dentro do aparelho, a remoção breve do recipiente para fora do aparelho durante a fritura a ar quente perturba pouco o processo.

Sugestões

- Normalmente, os ingredientes mais pequenos requerem um tempo de preparação um pouco mais curto que ingredientes maiores.
- Uma quantidade maior de ingredientes requer apenas um tempo de preparação um pouco mais longo, uma quantia menor de ingredientes requer um tempo de preparação apenas um pouco mais curto.
- Agitar ingredientes mais pequenos a meio do tempo de preparação optimiza o resultado final e pode ajudar a evitar ingredientes fritos irregularmente.
- Adicione algum azeite a batatas frescas para um resultado estaladiço. Frite seus ingredientes na Airfryer alguns minutos depois de adicionar a gordura.
- Não prepare ingredientes extremamente gordurosos, como salsichas, na Airfryer.
- Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados na Airfryer.
- A quantidade ideal para preparar batatas fritas estaladiças é de 500 gramas.
- Utilize massa pré-preparada para cozinhar petiscos recheados de forma rápida e simples. A massa pré-preparada também requer um tempo de preparação mais curto do que a massa caseira.
- Coloque o tabuleiro para cozedura (apenas para o HD9225) ou uma travessa de ir ao forno no cesto da Airfryer se quiser preparar um bolo ou uma quiche ou se quiser fritar ingredientes frágeis ou ingredientes recheados (fig. 17).
- Também pode utilizar a Airfryer para aquecer alimentos. Para aquecer alimentos, defina a temperatura para 150°C durante 10 minutos.

	Quant. mín-máx (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação extra
Batatas e fritos					
Batatas fritas finas congeladas	300-700	12-16	200	Agitar	
Batatas fritas grossas congeladas	300-700	12-20	200	Agitar	
Batatas fritas caseiras (8x8 mm)	300-800	18-25	180	Agitar	adicione 1/2 c. s. de azeite
Batatas fritas caseiras em gomos	300-800	18-22	180	Agitar	adicione 1/2 c. s. de azeite
Batatas fritas caseiras aos cubos	300-750	12-18	180	Agitar	adicione 1/2 c. s. de azeite
Batata Rosti	250	15-18	180		
Batatas gratinadas	500	18-22	180		

	Quant. mín-máx (g)	Tempo (min.)	Temperatura (°C)	Agitar	Informação extra
Carne e Aves					
Bife	100-500	8-12	180		
Costeletas de porco	100-500	10-14	180		
Hambúrguer	100-500	7-14	180		
Folhado de salsicha	100-500	13-15	200		
Coxa de frango	100-500	18-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		
Petiscos					
Crepe chinês	100-400	8-10	200	Agitar	Apenas produtos prontos para ir ao forno
Nuggets de frango congelados	100-500	6-10	200	Agitar	Apenas produtos prontos para ir ao forno
Douradinhos congelados	100-400	6-10	200		Apenas produtos prontos para ir ao forno
Salgadinhos de queijo panados	100-400	8-10	180		Apenas produtos prontos para ir ao forno
Vegetais recheados	100-400	10	160		
Cozer					
Bolo	300	20-25	160		Utilizar o tabuleiro de cozedura
Quiche	400	20-22	180		Utilizar o tabuleiro de cozedura/travessa de ir ao forno
Muffins	300	15-18	200		Utilizar o tabuleiro de cozedura
Petiscos doces	400	20	160		Utilizar o tabuleiro de cozedura/travessa de ir ao forno

Nota: Quando utiliza ingredientes que crescem (como bolo, quiches ou queques) o tabuleiro de cozedura deve ser cheio apenas até meio.

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparação se começar a fritar enquanto a Airfryer ainda estiver fria.

Preparar batatas fritas caseiras

Para melhores resultados, aconselhamos a utilização de batatas fritas pré-cozinhadas (por exemplo, congeladas). Se quiser preparar batatas fritas caseiras, siga os passos abaixo.

- 1** Descasque as batatas e corte em palitos.
- 2** Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.
- 3** Coloque ½ colher de sopa de azeite numa taça, coloque os palitos em cima e misture até os palitos estarem humedecidos com o azeite.
- 4** Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha para que o azeite em excesso permaneça na taça. Coloque os palitos no cesto.

Nota: Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o azeite em excesso seja derramado para o recipiente.

- 5** Frite as batatas em palitos de acordo com as instruções neste capítulo.

Limpeza

Limpe o aparelho após cada utilização.

O recipiente, o tabuleiro de cozedura (apenas para o HD9225), o separador, o cesto e o interior do aparelho têm um revestimento anti-aderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos para os limpar, visto que isto pode danificar o revestimento anti-aderente.

- 1** Retire a ficha de alimentação da tomada e deixe o aparelho arrefecer.

Nota: Retire o recipiente para a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

- 2** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.
- 3** Limpe o recipiente, o tabuleiro de cozedura (apenas para o HD9225), o separador e o cesto com água quente, algum detergente líquido e uma esponja não abrasiva. Pode utilizar um líquido desengordurante para remover qualquer sujidade restante.

Nota: O recipiente, o tabuleiro de cozedura (apenas para o HD9225), o separador e o cesto podem ser lavados na máquina de lavar loiça.

Sugestão: Se houver sujidade agarrada ao cesto, o tabuleiro de cozedura (apenas para o HD9225) ou ao fundo do recipiente, encha o recipiente com água quente com algum detergente líquido. Coloque o cesto no recipiente e deixe o cesto e o recipiente de molho durante aprox. 10 minutos.

- 4** Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja não abrasiva.
- 5** Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida.

Arrumação

- 1** Desligue o aparelho da corrente e deixe-o arrefecer.
- 2** Assegure-se que todas as peças estão limpas e secas.
- 3** Empurre o cabo para dentro do compartimento de arrumação do cabo. Prenda o cabo inserindo-o na ranhura de fixação do cabo.

Meio ambiente

- Não elimine o aparelho juntamente com os resíduos domésticos normais no final da sua vida útil. Entregue-o num ponto de recolha autorizado para reciclagem. Ao fazê-lo, ajuda a preservar o meio ambiente (fig. 18).

Garantia e assistência

Se precisar de assistência ou informações, ou se tiver algum problema, visite o Web site da Philips em **www.philips.pt** ou contacte o Centro de Assistência ao Cliente Philips no seu país (poderá encontrar o número de telefone no folheto de garantia mundial). Se não houver um Centro de Assistência ao Cliente no seu país, dirija-se ao representante local da Philips.

Resolução de problemas

Problema	Possível causa	Solução
A Airfryer não funciona.	O aparelho está ligado à corrente.	Ligue a ficha a uma tomada com terra.
	Não definiu o temporizador.	Regule o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.
Os ingredientes fritos com a Airfryer não são bem fritos.	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Coloque quantidades mais pequenas de ingredientes no cesto. Quantidades menores são fritas de forma mais uniforme.
	A temperatura seleccionada é demasiado baixa.	Rode o botão de controlo de temperatura para a definição de temperatura necessária (consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilizar o aparelho").
	O tempo de preparação é demasiado curto.	Rode o botão do temporizador para definir o tempo de preparação necessário (consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilizar o aparelho").
Os ingredientes são fritos irregularmente na Airfryer.	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Os ingredientes que ficam sobrepostos (por exemplo batatas fritas) precisam de ser agitados a meio do tempo de preparação. Consulte a secção "Definições" no capítulo "Utilização do aparelho".
Os petiscos fritos não estão estaladiços quando saem da Airfryer.	Preparou um tipo de petiscos que se destina à preparação em fritadeiras tradicionais.	Utilize produtos para preparação no forno ou pincele-os com um pouco de óleo para um resultado mais estaladiço.
Não é possível introduzir correctamente o recipiente no aparelho.	O cesto tem demasiados ingredientes.	Não ultrapasse a indicação MAX do cesto.
	O cesto não é colocado correctamente no recipiente.	Pressione o cesto dentro do recipiente, até ouvir um estalido.

Problema	Possível causa	Solução
	A pega do tabuleiro de cozedura está a obstruir o recipiente.	Pressione a pega para uma posição horizontal, para esta não sair pela parte superior do cesto.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	Quando frita ingredientes gordurosos na Airfryer, será acumulada uma grande quantidade de óleo no recipiente. O óleo produz fumo branco e o recipiente aquece mais do que o normal. Isto não afecta o aparelho nem o resultado final.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco é causado pelo aquecimento da gordura no recipiente. Assegure-se que limpa o recipiente adequadamente depois de cada utilização.
As batatas frescas são fritas irregularmente na Airfryer.	Não demolhou correctamente os palitos de batata antes de os fritar.	Demolhe os palitos de batata numa taça durante, no mínimo, 30 minutos, retire-os e seque-os com papel de cozinha.
	Não utilizou o tipo de batata correcto.	Utilize batatas frescas e assegure-se de que permanecem firmes durante a fritura.
As batatas fritas não estão estaladiças quando saem da Airfryer.	O facto das batatas fritas ficarem estaladiças depende da quantidade de óleo e água nas batatas fritas.	Assegure-se de que seca as batatas em palitos adequadamente antes de adicionar o azeite.
		Corte palitos mais pequenos para um resultado mais estaladiço.
		Adicione um pouco mais de azeite para um resultado mais estaladiço.

Giriş

Ürünümüzü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten faydalanabilmek için lütfen ürününüzü şu adresten kaydedin: www.philips.com/welcome. Yeni airfryer'iniz en sevdiğiniz yiyecekleri ve atıştırmalıkları sağlıklı bir şekilde hazırlamanızı sağlar. Airfryer, RapidAir Hızlı Hava Teknolojisi ile sıcak havayı pişirme haznesinin her yanına eşit bir şekilde dağıtır ve sağlıklı, hızlı ve kolay bir yolla lezzetli yiyecekler hazırlamanızı sağlar. Kızartma sepetinin içindeki yiyecekler, hem alttan hem üstten sıcak hava ile kuşatılır ve yağ eklemenize gerek kalmadan hızlı pişer. Ek pişirme tepsisini (sadece HD9225) kullanarak ise pasta, güveç, kiş yapabilir ve narin yiyecekleri daha kolay pişirebilirsiniz. Airfryer hakkında daha fazla bilgi ve ilham verici tarifler için www.philips.com/kitchen adresini ziyaret edin.

Genel açıklamalar (Şek. 1)

- A** Ayraç
- B** Sepet
- C** Sepet ayırma düğmesi
- D** Sepet sapı
- E** Tava
- F** Pişirme tepsisi (sadece HD9225)
- G** Hava girişi
- H** Sıcaklık ayar düğmesi (80-200°C)
- I** Zamanlayıcı (0-30 dak.)/güç açık düğmesi
- J** Güç açık ışığı
- K** Isıtma ışığı
- L** Hava çıkış delikleri
- M** Kablo sarıcı
- N** Elektrik kablosu

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu kullanım kılavuzunu okuyun ve gelecekte de başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Elektrikli parçalar içeren muhafazayı ve ısıtma elemanlarını suya batırmayın ya da musluk altında yıkamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya herhangi bir sıvının cihaza girmesine izin vermeyin.
- Isıtma elemanlarına temas etmesini engellemek için kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava girişi ve hava çıkış deliklerini kapatmayın.
- Yangın tehlikesine yol açabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.
- Bu cihaz, güvenliklerinden sorumlu kişi tarafından cihazların kullanımı ile ilgili talimat verilerek veya bu kişinin nezaretinde 8 yaş ve üzeri çocuklar ve fiziksel, motor ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişiler tarafından kullanılabilir.
- Küçük çocukların cihazla oynamaları engellenmelidir.
- Cihaz çalışırken veya soğurken, cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların ulaşabilecekleri yerlerden uzak tutun.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.

- Ellerinizi ıslakken cihazı fiŖe takmayın ya da kontrol panelini alıŖtırmayın.
- Cihazın fiŖini sadece topraklı prize takın. FiŖin prize doęru takıldıęından mutlaka emin olun.
- Tehlikeli bir durum yaratmamak için, bu cihazı kesinlikle harici bir zamanlayıcı düęmesine baęlamayın.
- Cihazı masa orts veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazı duvara veya dięer cihazlara dayamayın. Arkasında, yanlarında ve üstünde en az 10cm boşluk bırakın. Cihazın zerine hiçbir Ŗey koymayın.
- Cihazı bu kılavuzda açıklanan dıŖında bir amaç için kullanmayın.
- Cihazı kendi kendine alıŖır durumda bırakmayın.
- Sıcak havayla kızartma sırasında, hava ıkıŖ deliklerinden sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava ıkıŖ deliklerinden güvenli bir uzaklıkta tutun. Ayrıca tavayı cihazdan ayırırken sıcak buhara ve havaya dikkat edin.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir (Ŗek. 2).
- Cihazdan siyah bir duman çıktıęını görürseniz cihazı derhal fiŖten ekin. Tavayı cihazdan ayırmadan önce duman ıkıŖının bitmesini bekleyin.
- Airfryer'da kullanıldıęında, piŖirme tepsisi tamamen ısınır. PiŖirme tepsisini taŖımak için mutlaka fırın eldiveni kullanın.

Dikkat

- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleŖtirin.
- Bu cihaz sadece evde kullanım için tasarlanmıŖtır. Maęazaların, ofislerin, çiftliklerin veya dięer iŖyerlerinin personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılamaz. Otel, motel, pansiyon ve dięer konaklama ortamlarındaki kiŖiler tarafından kullanıma da uygun deęildir.
- Cihazın uygun olmayan Ŗekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun olmayan Ŗekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerlilięini yitirecek ve Philips söz konusu zararlı ilgili olarak her türlü sorumluluęu reddedecektir.
- Cihazı, kontrol veya onarım için mutlaka yetkili bir Philips servis merkezine götürün. Cihazı kendiniz tamir etmeye alıŖmayın, aksi takdirde garantiniz geçerlilięini yitirecektir.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden ekin.
- Cihazı tutmadan veya temizlemeden önce yaklaşık 30 dakika soęumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmıŖ veya kahverengi yerine altın sarısı olmasına dikkat edin. YanmıŖ artıkları temizleyin. Taze patatesleri 180°C'den daha yüksek bir sıcaklıkta kızartmayın (akrilamid oluŖumunu en aza indirmek için).

Otomatik kapanma

Bu cihaz bir zamanlayıcı ile donatılmıŖtır. Zamanlayıcı 0'a kadar geri saymayı tamamladıęında, cihazdan bir zil sesi yükselir ve cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı elle kapatmak için, zamanlayıcı düęmesini saat yönünün tersine, 0'a çevirir.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı elektromanyetik alanlarla (EMF) ilgili tüm standartlara uygundur. Bu cihaz, gereęi gibi ve bu kılavuzdaki talimatlara uygun Ŗekilde kullanıldıęında, bugünün bilimsel verilerine göre kullanımı güvenlidir.

İlk kullanımdan önce

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Cihazdaki yapıŖkanları ve etiketleri çıkarın.
- 3 Sepet ve tavayı, sıcak su, bulaŖık deterjanı ve aŖındırıcı olmayan bir sünger ile iyice temizleyin.

Not: Bu parçaları bulaŖık makinesinde de yıkayabilirsiniz.

- 4 Cihazın iç ve dıŖ tarafını nemli bir bezle silin.

Bu sıcak hava ile alıŖan bir airfryer cihazıdır. Tavayı sıvı yaę veya kızartma yaęıyla doldurmayın.

Cihazın kullanıma hazırlanması

- 1 Cihazı, sabit, düz ve yatay bir zemin üzerine yerleştirin.

Cihazı ısıya dayanıklı olmayan yüzeylere koymayın.

- 2 Sepeti tavanın içine düzgün yerleştirin (Şek. 3).

- 3 Elektrik kordonunu cihazın altında bulunan saklama yerinden çekip çıkarın.

Tavayı sıvı yağ veya başka herhangi bir sıvıyla doldurmayın.

Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın. Bu, hava akışının dengesini bozar ve sıcak hava ile kızartma sonuçlarını etkiler.

Cihazın kullanımı

Airfryer çok çeşitli yiyecekler hazırlayabilir. Beraberinde gelen tarif kitabı cihazı tanımanızda size yardımcı olur. Daha fazla tarifi www.philips.com/kitchen sitesinde bulabilirsiniz.

Sıcak hava ile kızartma

- 1 Cihazın fişini topraklı prize takınız.
- 2 Tavayı dikkatlice airfryer'dan çıkarın (Şek. 4).
- 3 Yiyecekleri sepete koyun. (Şek. 5)

Not: Elde edilecek sonucun kalitesini etkileyebileceğinden, sepeti MAX göstergesini aşacak şekilde asla doldurmayın veya tabloda belirtilen miktarları aşmayın.(bu bölümdeki 'Ayarlar' başlığına başvurun).

İpucu: Aynı anda farklı yiyecekler hazırlamak istediğinizde malzemeleri ayırmak için ayırıcıyı kullanın. Ayırıcıyı sepetin içine yerleştirin ve sepetin her iki tarafını malzemelerle doldurun. Farklı malzemeleri bir arada hazırlamadan önce bu malzemeler için gereken hazırlama süresi ve sıcaklığı kontrol ettiğinizden emin olun. Örneğin patates küpleri ve şnitzel aynı ayarları gerektirdiklerinden aynı anda hazırlanabilirler. Her bir malzemenin maksimum miktarının normal miktarının yarısı olduğunu unutmayın. (Şek. 6)

- 4 Tavayı tekrar airfryer'a yerleştirin (Şek. 7).

Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.

Dikkat: Kullanım sırasında ve sonrasında çok ısınmış olacağından tavaya dokunmayın. Tavayı sadece sapından tutun.

- 5 Sıcaklık kontrol düğmesini gereken sıcaklığa çevirin. Doğru sıcaklığı belirlemek için bu bölümdeki 'Ayarlar' başlığına başvurun (Şek. 8).
- 6 Malzeme için gereken hazırlama süresini belirleyin (bu bölümdeki 'Ayarlar' başlığına başvurun).
- 7 Cihazı açmak için, zamanlayıcı düğmesini gereken hazırlama süresine çevirin (Şek. 9).

Cihaz soğukken hazırlama süresine 3 dakika daha ekleyin.

Not: İsterseniz, içinde hiç malzeme olmadan önceden ısıtabilirsiniz. Bu durumda, zamanlayıcı düğmesini 3 dakikadan fazla bir süreye çevirin ve ısıtma ışığı sönene kadar bekleyin (yaklaşık 3 dakika sonra). Sonra sepeti doldurun ve zamanlayıcı düğmesini gereken hazırlama süresine çevirin.

- Güç ışığı ve ısınma ışığı yanar. (Şek. 10)
- Zamanlayıcı ayarlanan hazırlama süresinden geri sayıma başlar.
- Sıcak hava ile kızartma sırasında ısınma ışığı zaman zaman yanıp sönebilir. Bu, ısıtma elemanının sıcaklığı korumak için açılıp kapandığını gösterir.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ tavanın dibinde birikir.

8 Bazı malzemelerin hazırlama süresinin ortasında karıştırılması gerektirir (bu bölümdeki ‘Ayarlar’ başlığına başvurun). Malzemeleri karıştırmak için, tavayı sapından tutarak cihazdan çıkarın ve sallayın. Sonra tavayı tekrar airfryer’a yerleřtirin (řek. 11).

Dikkat: Karıştırma sırasında sepet ayırma düğmesine basmayın. (řek. 12)

İpucu: Ağırlığı azaltmak için, sepeti tavadan ıkarp sadece sepeti sallayabilirsiniz. Bunu yapmak için, tavayı cihazdan çıkarın, sıcağı dayanıklı bir zemine koyun ve sepet ayırma düğmesine basın.

İpucu: Zamanlayıcıyı hazırlama süresinin yarısına ayarlarsanız, malzemeleri karıştırmamız gerektiğı anda zamanlayıcı zilini duyarsınız. Ancak bu, kalan hazırlama süresini için zamanlayıcıyı tekrar kurmanız gerektiğı anlamına gelir.

9 Zamanlayıcı zilini duyduğunuzda, ayarlanan hazırlama süresi dolmuş olur. Tavayı cihazdan çıkarın ve sıcağı dayanıklı bir zemine koyun.

Not: Cihazı el ile de kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için, sıcaklık kontrol düğmesini 0’a çevirin (řek. 13).

10 Yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

Yiyecekler henüz hazır değılse, tavayı cihazın içine koyun ve zamanlayıcıda birkaç dakika daha ayarlayın.

11 Küçük yiyecekleri çıkarmak için (rn. patates kızartması), sepet ayırma düğmesine (1) basın ve sepeti tavanın (2) içinden çıkarın. (řek. 14)

Tavanın dibinde birikmiř olabilecek fazla yağı yiyeceklerinize dökülmesini engellemek için sepet tavaya takılıyken ters çevirmeyin.

Sıcak hava ile kızartma yaptıktan sonra, tava ve yiyecekler sıcak olur. Airfryer’ın içindeki yiyeceklerle bağılı olarak, tavadan buhar çıkabilir.

12 Sepeti bir kaseye ya da bir tabağı boşaltın. (řek. 15)

İpucu: İri veya yumuřak yiyecekleri sepetten çıkarmak için mařa kullanın (řek. 16).

13 Bir parti yiyecek hazır olduğıunda, airfryer bir bařka parti için anında kullanıma hazırdır.

Ayarlar

Ařağıdaki bu tablo hazırlamak istediğiniz yiyecekler için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

Not: Bu ayarların göstergeler olduėunu aklınızdan çıkarmayın. Yiyeceklerin markaları kadar üretim yerleri, boyutları, řekilleri de farklılıklar göstereceğinden, yiyecekleriniz için en iyi ayarları garanti edemeyiz.

Rapid Air teknolojisi cihazın içindeki havayı anında tekrar ısıtır, tavayı kısa süreyle sıcak hava kızartması sırasında cihazdan çıkarmak iřlemi hemen hemen hiç etkilemez.

İpuçları

- Küçük yiyecekler genelde büyük yiyeceklerle oranla biraz daha kısa hazırlama süreleri gerektirirler.
- Yiyeceklerin büyük bir bölümü biraz daha uzun, küçük bir bölümü ise biraz daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.
- Hazırlama süresinin yarısında küçük yiyecekleri sallamak sonucu iyileřtirir ve eřit kızarmamıř yiyecekler olmasını engellemeye yardımcı olur.
- Patates kızartmasının gevrek olması için biraz yağı ekleyin. Yağı ekledikten birkaç dakika sonra yiyeceklerinizi airfryer’da kızartın.
- Sosis gibi çok yağılı yiyecekleri airfryer ile hazırlamayın.
- Fırında hazırlanabilen atıştırmalıklar da airfryer ile hazırlanabilir.
- ıtır kızartmalar hazırlamak için optimum miktar 500 gramdır.
- İçi doldurulacak atıştırmalıkları hızlı ve kolayca hazırlamak için hazır hamur kullanın. Ayrıca hazır hamur ev yapımı hamurdan daha kısa bir hazırlama süresi gerektirir.

- Kek, kiş veya güveç pişirmek ya da yumuşak veya içi doldurulmuş yiyecekler hazırlamak isterseniz pişirme tepsisini (sadece HD9225) veya fırın kabını airfryer'in sepetine yerleştirin (Şek. 17).
- Airfryer'ı yiyecekleri tekrar ısıtmak için kullanabilirsiniz. Yiyecekleri ısıtmak için, sıcaklığı 150C°'ye ve zamanlayıcıyı 10 dakikaya kadar ayarlayın.

	Min.-maks. Miktar (g)	Süre (dak.)	Sıcaklık (°C)	Sallayın	Ekstra bilgi
--	--------------------------	-------------	------------------	----------	--------------

Patates ve kızartmalar

Donmuş ince kızartmalar	300-700	12-16	200	Sallayın	
Donmuş büyük kızartmalar	300-700	12-20	200	Sallayın	
Ev yapımı kızartmalar (8x8mm)	300-800	18-25	180	Sallayın	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev yapımı patates dilimleri	300-800	18-22	180	Sallayın	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Ev yapımı patates küpleri	300-750	12-18	180	Sallayın	1/2 yemek kaşığı yağ ekleyin
Rosti	250	15-18	180		
Patates graten	500	18-22	180		

Kırmızı et ve beyaz et

Biftek	100-500	8-12	180		
Pirzola	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Sosis ruloları	100-500	13-15	200		
Baget	100-500	18-22	180		
Tavuk göğsü	100-500	10-15	180		

Atıştırmalıklar

Sigara böreği	100-400	8-10	200	Sallayın	Fırın kullanıma hazırdır
Donmuş tavuk nugget	100-500	6-10	200	Sallayın	Fırın kullanıma hazırdır
Donmuş parmak balık	100-400	6-10	200		Fırın kullanıma hazırdır
Donmuş galeta unlu atıştırmalık peynirler	100-400	8-10	180		Fırın kullanıma hazırdır
Dolmalar	100-400	10	160		

	Min.-maks. Miktar (g)	Süre (dak.)	Sıcaklık (°C)	Sallayın	Ekstra bilgi
Pişirme					
Kek	300	20-25	160		Pişirme tepsisini kullanın
Kiş	400	20-22	180		Pişirme tepsisini/fırın kabını kullanın
Kap kekler	300	15-18	200		Pişirme tepsisini kullanın
Tatlı atıştırmalıklar	400	20	160		Pişirme tepsisini/fırın kabını kullanın

Not: Pasta, kiş veya poğaç gibi kabaran yiyecekler için pişirme tepsisini en fazla yarıya kadar doldurun.

Not: Airfryer soğukken kızartmaya başlarsanız, hazırlama süresine 3 dakika daha ekleyin.

Ev yapımı kızartmalar yapmak

En iyi sonucu elde etmek için, fırınlanmış (örneğin dondurulmuş) patates kullanmanız önerilir. Ev yapımı kızartmalar yapmak için aşağıdaki adımları uygulayın.

- 1 Patateslerin kabuklarını soyun ve çubuk şeklinde doğrayın.
- 2 Parmak patatesleri bir kasede en az 30 dakika suda bekletin, ardından çıkarın ve kağıt havluyla kurulayın.
- 3 Kaseye ½ yemek kaşığı zeytinyağı koyun, üstüne patatesleri koyun ve patatesler yağla kaplanana dek karıştırın.
- 4 Patatesleri kaseden ellerinizle veya bir mutfak aletiyle ayırın, böylece fazla yağın kasede kalmasını sağlayın. Patatesleri sepete koyun.

Not: Tavanın dibine fazla yağın akmaması için tüm patatesleri sepete bir kerede koymak için kaseyi yatırmayın.

- 5 Parmak patatesleri bu bölümdeki talimatlara göre kızartın.

Temizleme

Her kullanım sonrasında cihazı mutlaka temizleyin.

Tava, pişirme tepsisi (sadece HD9225), ayırıcı, sepet ve cihazın içi yapışmaz kaplamalıdır. Yapışmaz kaplamalarına zarar verebileceğinden bunları temizlemek için metal mutfak araçları veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

- 1 Elektrik fişini prizden çıkarın ve cihazın soğumasını bekleyin.

Not: Airfryer'in daha çabuk soğuması için tavaı çıkarın.

- 2 Cihazın dış tarafını nemli bir bezle silin.
- 3 Tava, pişirme tepsisi (sadece HD9225), ayırıcı ve sepeti, sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

Kalan kirleri çıkarmak için yağ sökücü sıvı kullanabilirsiniz.

Not: Tava, pişirme tepsisi (sadece HD9225), ayırıcı ve sepet bulaşık makinesinde yıkanabilir.

İpucu: Sepette, pişirme tepsisinde (sadece HD9225) veya tavanın dibinde kir kaldıysa, tavayı sıcak su ile doldurup biraz bulaşık deterjanı ekleyin. Sepeti, tavanın içine koyun ve yaklaşık 10 dakika kadar suda bekletin.

4 Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

5 Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.

Saklama

1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

2 Tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

3 Kablo, kablo saklama bölmesine itin. Kablo sabitleyici yuvasını kullanarak kabloyu sabitleyin.

Çevre

- Kullanım ömrü sonunda, cihazı normal evsel atıklarınızla birlikte atmayın; bunun yerine, geri dönüşüm için resmi toplama noktalarına teslim edin. Böylece, çevrenin korunmasına yardımcı olursunuz (Şek. 18).

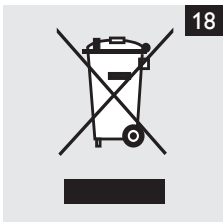
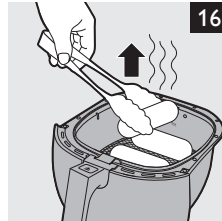
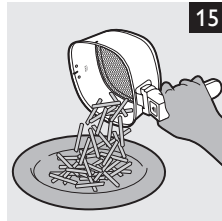
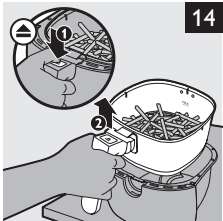
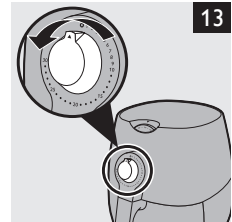
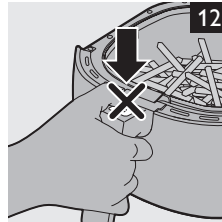
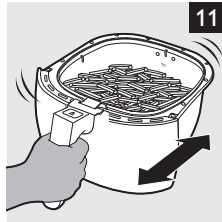
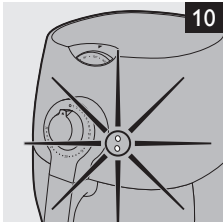
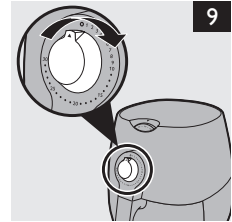
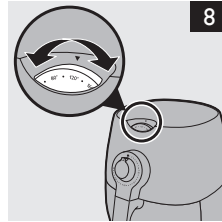
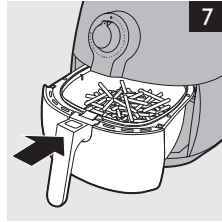
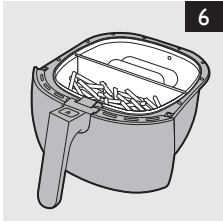
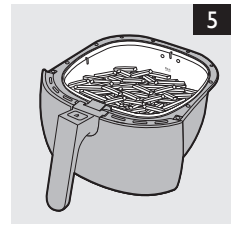
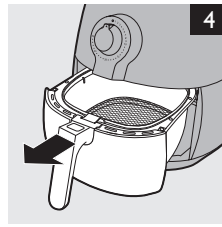
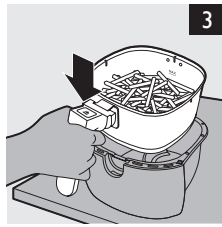
Garanti ve servis

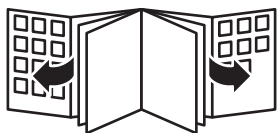
Servise ya da daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız veya bir sorunla karşılaşırsanız, **www.philips.com.tr** adresindeki Philips Internet sitesini ziyaret edin veya ülkenizde bulunan Philips Müşteri Merkeziyle iletişim kurun (telefon numarasını dünya çapında geçerli garanti belgesinde bulabilirsiniz). Ülkenizde bir Müşteri Merkezi yoksa, yerel Philips bayisine başvurun.

Sorun giderme

Sorun	Nedeni	Çözüm
Airfryer çalışmıyor.	Cihazın fişi prize takılmamıştır.	Cihazın fişini topraklı prize takınız.
	Zamanlayıcı ayarlanmamıştır.	Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gereken hazırlama süresine çevirin.
Airfryer ile kızartılan yiyecekler henüz hazır değil.	Sepetin içindeki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.	Sepetin içine daha küçük partiler halinde yiyecekleri koyun. Küçük partiler daha eşit kızarır.
	Ayarlanan sıcaklık çok düşük.	Zamanlayıcı düğmesini gereken sıcaklığa çevirin. (bkz. 'Cihazın Kullanımı' bölümü, 'Ayarlar' başlığı).
	Hazırlama süresi çok kısa.	Zamanlayıcı düğmesini gereken hazırlama süresine çevirin. (bkz. 'Cihazın Kullanımı' bölümü, 'Ayarlar' başlığı).
Yiyecekler airfryer'da eşit derecede kızarmıyor.	Belirli yiyecek çeşitleri hazırlama süresinin yansında karıştırılmalıdır.	Birbirinin üzerine gelen yiyecekler (örn. patates kızartması) hazırlama süresinin yansında karıştırılmalıdır. 'Cihazın Kullanımı' bölümünde 'Ayarlar' başlığına başvurun.

Sorun	Nedeni	m
Airfryer'dan çıktıklarında kızarmıř atıřtirmalıklar tır deęiller:	Geleneksel derin fritözde hazırlanması gereken bir atıřtirmalık çeřidi kullanmıř olabilirsiniz.	Fınn atıřtirmalıkları kullanın veya daha tır sonuçlar için atıřtirmalıklarınızın üzerine fırça yardımıyla biraz yaę sürün.
Tavayı cihazın içine düzgün koymıyorum.	Sepetin içinde çok fazla yiyecek vardır:	Sepeti MAX göstergesini ařacak řekilde doldurmayın.
	Sepet tavanın içine doęru yerleřtirilmemiřtir:	Yerine oturma sesi duyana dek sepeti tavaya doęru itin.
	Pıřırma tepsisinin sapı tavayı engelliyor:	Sapı, sepetin üst kısmına sıkıřmayacak řekilde bastırarak yatay konuma getirin.
Cihazdan beyaz duman yükseliyor:	Yaęlı yiyecekler hazırlıyor olabilirsiniz.	Airfryer'da yaęlı yiyecekler hazırladıęınızda, büyük miktarda yaę tavanın içine akacaktır: Yaę beyaz dumanı yaratır ve tava normalden daha fazla ısınabilir: Bu, cihazı veya sonuçları etkilemez.
	Tavada hala bir önceki kullanımdan kalan yaę artıkları vardır:	Yaęın tavanın içinde ısınması beyaz dumana neden olur: Her kullanımdan sonra tavayı iyi temizledięinize emin olun.
Taze kızartmalar Airfryer'da eřit kızarmıyor:	Parmak patatesleri kızartmadan önce suda gerektięi gibi bekletmemiř olabilirsiniz.	Parmak patatesleri bir kasede en az 30 dakika suda bekletin, ardından çıkarın ve kaęır havluyla kurulayın.
	Doęru patates çeřidini kullanmamıř olabilirsiniz.	Taze patates kullanın ve kızartırken sert kalmalarını saęlayın.
Airfryer'dan çıktıklarında taze kızartmalar tır deęiller:	Kızartmaların tırılıęı, kızartmalardaki yaę ve su miktarına baęlıdır:	Yaęı eklemeyen önce parmak patatesleri düzgün kuruladıęınıza emin olun.
		Daha tır sonuçlar için parmak patatesleri daha küçük kesin.
		Daha tır bir sonuç için biraz daha yaę ekleyin.







www.philips.com



4222.005.0160.4