

**PHILIPS**

HD9620, HD9621  
HD9622, HD9623  
HD9627



User manual

## TABLE OF CONTENTS

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

## Important

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

### Danger

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

### Warning

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

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



### Caution

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



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

- Let the basket and non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only) cool down before you exchange or remove the EasyClick handle.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Do not overfill the basket. Only fill the basket to the MAX indication.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- After having removed the pan with the basket from the appliance, please put the pan with the basket on a suitable surface and let it rest for at least 30 seconds before removing the basket from the pan.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual and use only original accessories.

---

#### **Electromagnetic fields (EMF)**

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

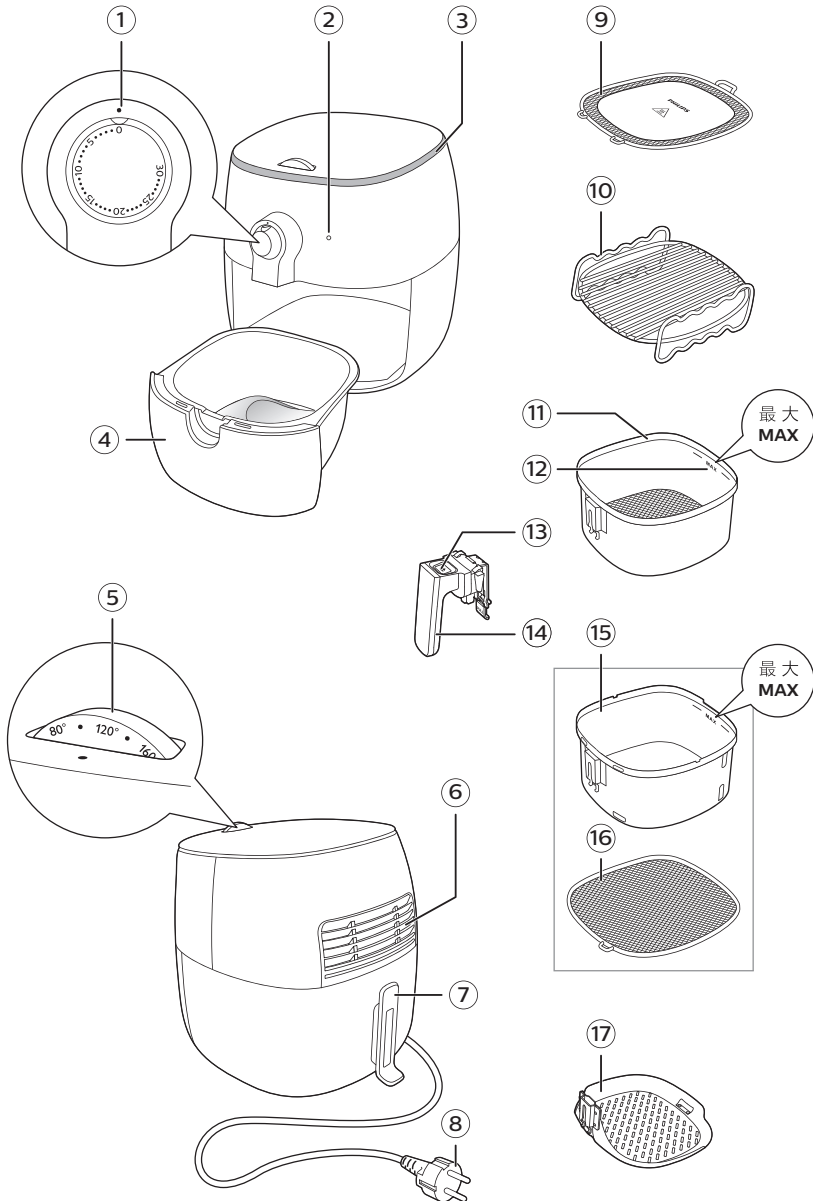
## Introduction

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

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

## General description

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

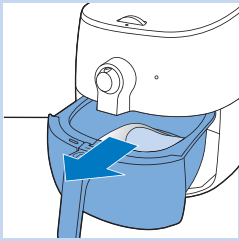


## Before first use

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

## Preparing for use

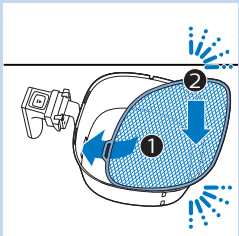
### Placing the removable mesh bottom (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 only)



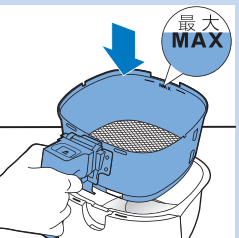
- 1 Remove the pan from the appliance.



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



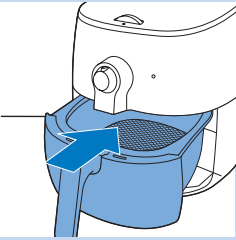
- 3 Insert the hook of the mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ('click' on both sides).



- 4 Put the basket back into the pan.

#### Note

- Never use the pan without the basket in it.



- 5 Slide the pan back into the appliance.

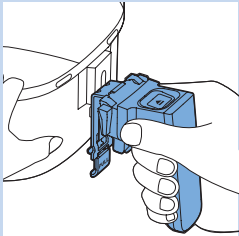
### Placing the EasyClick handle

#### Warning

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

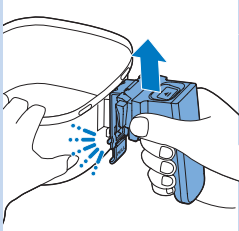
#### Note

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



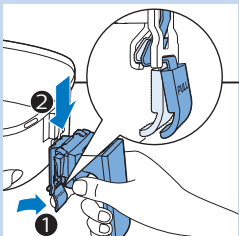
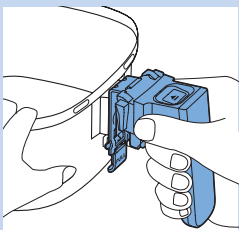
#### To attach the EasyClick handle:

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



#### To detach the EasyClick handle:

- 1 Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand.
- 2 Pull gently with your finger on the red release tab while pulling the handle straight down.



## Food table

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



### Note

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

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

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

## Using the appliance

### Airfrying



#### ! Caution

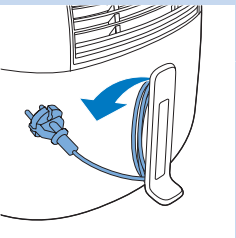
- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Only hold the pan by the basket handle.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This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

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

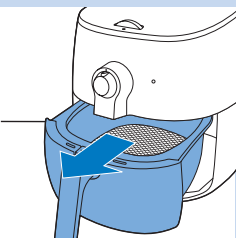
#### ☰ Note

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

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



- 4 Remove the pan from the appliance.

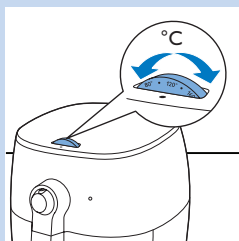




## 5 Put the ingredients in the basket.

### Note

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



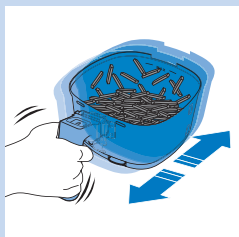
## 6 If the basket or non-stick grill pan (HD9627, HD9623 only) is placed back into the pan, slide the pan back into the appliance. Turn the temperature control knob to the required temperature.



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

### Note

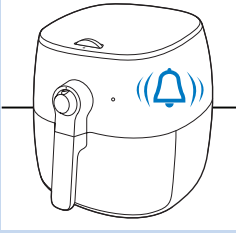
- The heating-up light goes on. During use the heating-up light goes on from time to time. This indicates that the appliance is heating up to the right temperature.
- The timer continues to count down the set cooking time.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time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



### Tip

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





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

#### Note

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

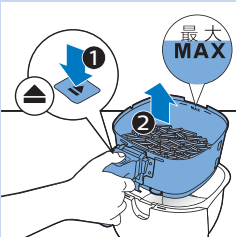


- 9** Remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant surface.

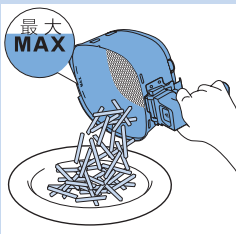
- 10** Check if the ingredients are ready.

#### Note

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



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



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

#### Note

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

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

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

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

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

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

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

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



### Note

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

**6** Put the sticks in the basket.

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



### Note

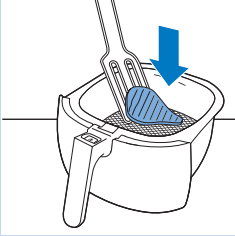
- Consult the chapter "Food table" for the right quantities and cooking times.

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

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

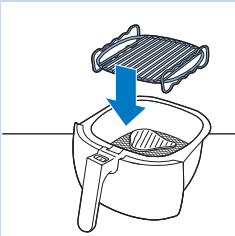
### Note

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

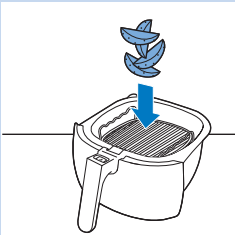


**1** Follow steps 1 to 4 of section 'Airfrying'.

**2** Put one half of the ingredients in the basket.



**3** Place the double-layer rack in the basket.



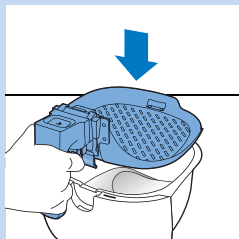
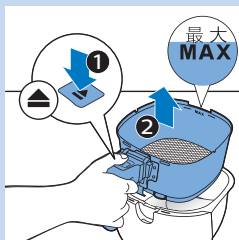
**4** Put the second half of the ingredients onto the double-layer rack.

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

### Warning

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

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



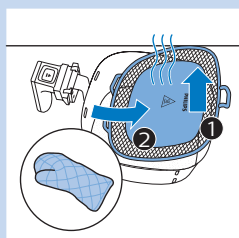
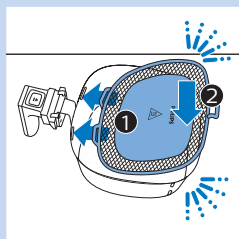
- 1 Follow steps 1 to 3 of section 'Airfrying'.
- 2 Press the basket release button and lift the basket out of the pan.
- 3 Attach the EasyClick handle to the non-stick grill pan (see 'Placing the EasyClick handle').
- 4 Place the non-stick grill pan in the pan.
- 5 Put the ingredients on the non-stick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

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

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

#### Note

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



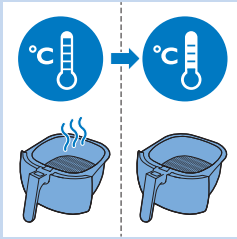
- 1 Follow steps 1 to 5 of section 'Airfrying'.
- 2 Hold the lid with the top side facing you. Insert the two hooks of the lid into the two slots on the front side of the basket. Push the lid down until it locks into position ('click' on both sides).
- 3 Proceed with step 6 to 9 of section 'Airfrying'.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

#### Warning

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

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

## Cleaning



### Warning

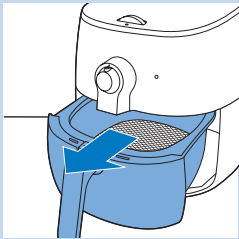
- Let the basket, pan, accessories and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- The pan, basket and inside of appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

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

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

### Tip

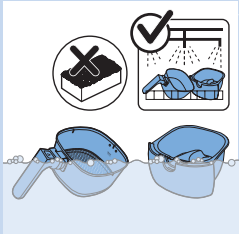
- Remove the pan and the basket to let the Airfryer cool down more quickly.

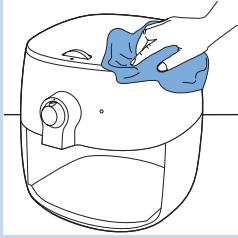


- 2** Clean the pan, basket, non-stick grill pan and splatter-proof lid in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'cleaning table').

### Tip

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

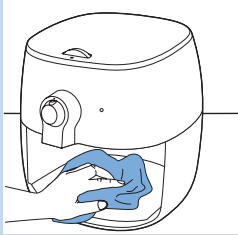




**3** Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.









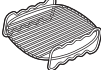
**4** Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

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



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

**Cleaning table**

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

## Storage

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



### Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the drawer on the front part of the appliance as it can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of the drawer.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer e.g. EasyClick handle, removable mesh bottom, etc. are fixed before you carry and/or store it.

## Recycling




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

## Guarantee and support

If you need information or support, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or read the separate worldwide guarantee leaflet.

## Troubleshooting

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

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



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

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtig!</b>	<b>23</b>
Elektromagnetische Felder	26
<b>Einführung</b>	<b>26</b>
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	<b>26</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>28</b>
<b>Für den Gebrauch vorbereiten</b>	<b>28</b>
Anbringen des Korbs mit abnehmbarem Siebboden (nur HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	28
Anbringen des EasyClick-Griffs	29
Grillzeiten-Tabelle	30
<b>Das Gerät benutzen</b>	<b>32</b>
Garen mit dem Airfryer	32
Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites	35
<b>Verwenden des Rosts mit zwei Ebenen (nur HD9627, HD9622)</b>	<b>36</b>
<b>Verwenden der antihafbeschichteten Grillpfanne (nur HD9627, HD9623)</b>	<b>37</b>
<b>Verwenden des Spritzschutzdeckels (nur HD9622/45, HD9621/45)</b>	<b>37</b>
<b>Pflege</b>	<b>38</b>
Reinigungstabelle	40
<b>Aufbewahrung</b>	<b>40</b>
<b>Recycling</b>	<b>41</b>
<b>Garantie und Support</b>	<b>41</b>
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>41</b>

**Wichtig!**

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

**Achtung!**

- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

**Achtung**

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Ist das Netzkabel defekt, darf es nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt wurden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Achten Sie darauf, dass hinter dem Gerät und seitlich davon mindestens 10 cm Platz ist. Über dem Gerät muss ein Abstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Die im Lieferumfang des Airfryers enthaltenen Zubehörteile werden heiß, wenn Sie sie im Airfryer verwenden. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.



### **Vorsicht**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros,

landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Lassen Sie den Korb und die antihafbeschichtete Grillpfanne (nur HD9627, HD9623) abkühlen, bevor Sie den EasyClick-Griff austauschen oder entfernen.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Füllen Sie den Korb nur bis zur Markierung MAX.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Nachdem Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät genommen haben, stellen Sie sie auf eine geeignete Oberfläche, und lassen Sie sie mindestens 30 Sekunden lang stehen, bevor Sie den Korb aus der Pfanne nehmen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Hezelement und die Kante der Metallteile.

- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.

### Elektromagnetische Felder

Dieses Philips Gerät erfüllt sämtliche Normen und Regelungen hinsichtlich möglicher Gefährdung durch elektromagnetische Felder.

### Einführung

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

Mit Ihrem neuen Airfryer können Sie Ihre Lieblingszutaten und Snacks auf gesündere Weise zubereiten. Der Airfryer verwendet heiße Luft in Kombination mit Schnellluftzirkulation (TurboStar-Schnelllufttechnologie) und einem Obergrill, sodass Sie viele verschiedene leckere Gerichte auf gesunde, schnelle und einfache Art zubereiten können. Ihre Zutaten werden von allen Seiten gleichzeitig erhitzt. Bei den meisten Zutaten ist eine Zugabe von Öl nicht notwendig. Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) oder in der kostenlosen Airfryer-App für iOS® oder Android™.

### Allgemeine Beschreibung

- 1 Zeitschaltuhr/Ein- und Ausschaltregler
- 2 Bereitschaftsanzeige
- 3 Lufteinlass
- 4 Pfanne
- 5 Temperaturregler
- 6 Luftauslässe
- 7 Kabelaufbewahrung
- 8 Netzkabel
- 9 Spritzschutzdeckel (nur HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Rost mit zwei Ebenen (nur HD9627, HD9622)
- 11 Korb mit festem Siebboden (nur HD9620)
- 12 MAX-Markierung
- 13 Korbentriegelungstaste
- 14 EasyClick-Griff
- 15 Korb mit abnehmbarem Siebboden (nur HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Abnehmbarer Siebboden (nur HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Antihftbeschichtete Grillpfanne (nur HD9627, HD9623)

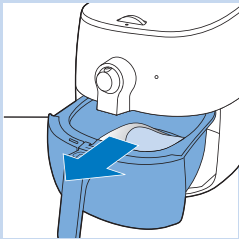


## Vor dem ersten Gebrauch

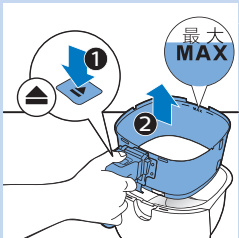
- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie in der Reinigungstabelle angegeben.

## Für den Gebrauch vorbereiten

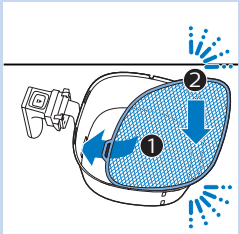
### Anbringen des Korbs mit abnehmbarem Siebboden (nur HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



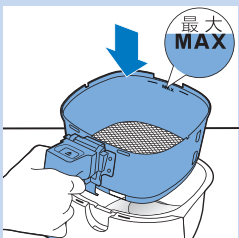
- 1 Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät.



- 2 Stellen Sie die Pfanne zusammen mit dem Korb auf eine geeignete Oberfläche, drücken Sie die Entriegelungstaste des Korbs, und nehmen Sie den Korb aus der Pfanne.



- 3 Setzen Sie den Haken des Siebbodens in die Vertiefung an der unteren rechten Seite des Korbs ein. Drücken Sie den Siebboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.

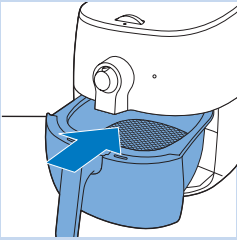


- 4 Setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.

#### Hinweis

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.





- 5 Schieben Sie die Pfanne zurück in das Gerät.

### Anbringen des EasyClick-Griffs

#### **Achtung**

- Stellen Sie immer sicher, dass der Korb und der Griff abgekühlt sind, bevor Sie den EasyClick-Griff anbringen bzw. abnehmen.

#### **Hinweis**

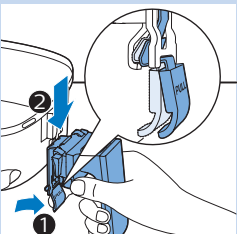
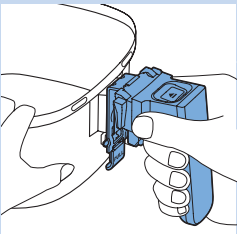
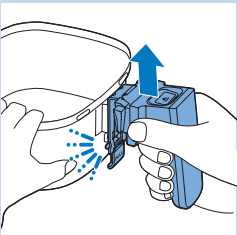
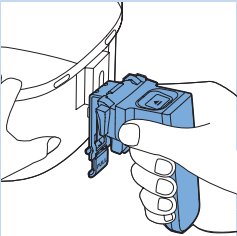
- Der EasyClick-Griff kann auch an der antihafbeschichteten Grillpfanne angebracht werden (nur HD9627, HD9623). Er ermöglicht eine einfache Reinigung und Aufbewahrung des Geräts.

#### So bringen Sie den EasyClick-Griff an:

- 1 Halten Sie den Korb mit einer Hand fest und den Griff mit der anderen.
- 2 Schieben Sie den Griff von unten in die Öffnung am Korb, bis er hörbar einrastet.

#### So entfernen Sie den EasyClick-Griff:

- 1 Halten Sie den Korb mit einer Hand fest und den Griff mit der anderen.
- 2 Ziehen Sie leicht mit Ihrem Finger an der roten Entriegelungshalterung, während Sie den Griff gerade nach unten ziehen.



## Grillzeiten-Tabelle

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



### Hinweis

- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.

Zutaten	Min./Max. Menge (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln/ Wenden	Zusätzliche Informationen
Tiefgekühlte Pommes Frites	200 - 800	11 - 25	180	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	
Hausgemachte Pommes Frites (0,5 cm dick)	200 - 800	12 - 25	180	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	30 Minuten in Wasser ziehen lassen, dann 1/2 EL Öl hinzugeben
Kartoffelecken	200 - 800	15 - 27	180	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln	30 Minuten in Wasser ziehen lassen, dann 1/2 EL Öl hinzugeben
Gefrorene Snacks (z. B. Frühlingsrollen, Chicken Nuggets)	100 bis 400	6 - 10	200	Nach der Hälfte der Zubereitungszeit schütteln oder wenden	Entnehmen Sie die Garzeiten bitte den Anweisungen auf der Verpackung. Halbieren Sie die Garzeit für die Zubereitung im Ofen.
Schweinekeule	100 bis 500	8 - 14	200		
Hamburger	100 bis 500	7 - 14	160		
Würste	100 bis 500	3 - 15	160		
Hähnchen-Unterschenkel	100 bis 500	15 - 22	180		

Zutaten	Min./Max. Menge (Gramm)	Zeit (Minuten)	Temperatur (°C)	Schütteln/ Wenden	Zusätzliche Informationen
Hühnerbrust	100 bis 500	10 - 15	180		
Quiche	300	20-25	160		Verwenden Sie ein Backblech oder ofenfestes Geschirr.
Muffins	80 - 300	8 - 13	180		Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
Kuchen	200 - 400	15 - 25	160		Verwenden Sie eine Kuchenform.
Gemischtes Gemüse	100 bis 500	8-12	180		
Vorgebackener Toast/Brötchen	50 bis 200	3 - 6	200		
Frische Brötchen/Brot	100 bis 500	12 - 25	180		
Fisch	150 - 400	10 - 18	200		
Schalentiere	100 bis 400	7-15	180		
Paniertes Hähnchen	100 - 300	8 - 15	180		Geben Sie Öl zur Panade.

## Das Gerät benutzen

### Garen mit dem Airfryer



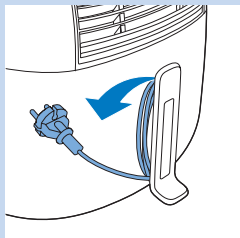
#### ! Vorsicht

- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl oder Frittierfett.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Halten Sie die Pfanne nur am Korbgriff.
- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt bestimmt.
- Beim ersten Gebrauch kann das Gerät etwas Rauch entwickeln. Das ist normal.
- Das Vorheizen des Geräts ist nicht notwendig.

- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.

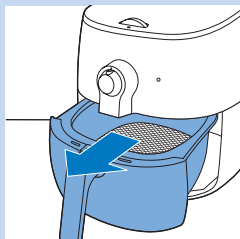
#### ☰ Hinweis

- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.



- 2 Wickeln Sie das Kabel immer ganz von der Kabelaufbewahrung ab.

- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



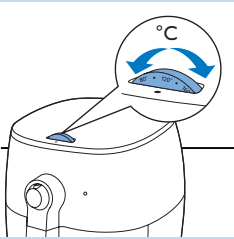
- 4 Nehmen Sie alle Filter aus dem Gerät.



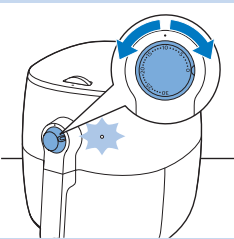
- 5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

### Hinweis

- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität des Endergebnisses beeinträchtigen kann.
- Wenn Sie unterschiedliche Zutaten gleichzeitig zubereiten möchten, prüfen Sie die empfohlene Garzeit für die jeweiligen Lebensmittel, bevor Sie den Garvorgang starten. Hausgemachte Pommes Frites und Hähnchenschenkel können beispielsweise gleichzeitig zubereitet werden, da diese die gleichen Einstellungen erfordern.



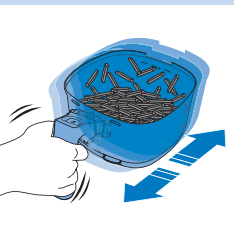
- 6** Wenn Sie den Korb oder die antihaftbeschichtete Grillpfanne (nur HD9627, HD9623) wieder in die Pfanne einsetzen, schieben Sie die Pfanne wieder in das Gerät. Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur.



- 7** Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf die gewünschte Einstellung, um das Gerät einzuschalten.

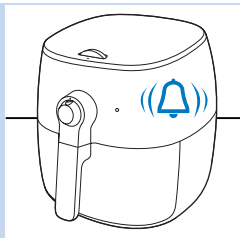
### Hinweis

- Die Kontrolllampe leuchtet auf. Während der Benutzung leuchtet die Betriebsanzeige von Zeit zu Zeit auf. Dies bedeutet, dass das Gerät sich auf die richtige Temperatur erhitzt.
- Die Zeitschaltuhr zählt die eingestellte Garzeit weiter zurück.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Um die Lebensmittel zu schütteln, nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät, und schütteln Sie sie über dem Waschbecken. Schieben Sie die Pfanne dann wieder in das Gerät. Um das Gewicht zu verringern, können Sie den Korb aus der Pfanne entfernen.
- Achten Sie darauf, während des Schüttelns nicht die Korbbtriegelungstaste zu drücken.



### Tipp

- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, sobald das Signal der Zeitschaltuhr ertönt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.



- 8** Wenn das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen. Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Dafür müssen Sie die Ein- und Ausschaltregler auf 0 stellen (gegen den Uhrzeigersinn), was etwas mehr Kraftaufwand fordert, als ihn im Uhrzeigersinn zu drehen.

#### Hinweis

- Überschüssiges Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Wenn Sie mehrere Portionen fettiger Zutaten zubereiten (z. B. Hähnchenschenkel, Würstchen oder Hamburger), gießen Sie überschüssiges Öl oder angesammeltes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne.

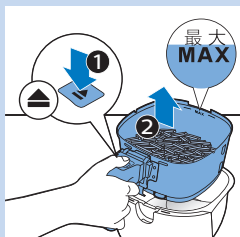


- 9** Nehmen Sie die Pfanne aus dem Gerät, und stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche.

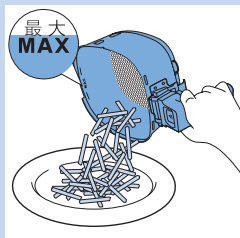
- 10** Prüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

#### Hinweis

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig sind, schieben Sie die Pfanne einfach zurück ins Gerät, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.
- Nach dem Garen mit Heißluft sind die Pfanne, der Korb, das Zubehör, das Gehäuse und die Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Korb kann Dampf aus der Pfanne austreten.



- 11** Drücken Sie die Korbentriegelungstaste, und heben Sie den Korb aus der Pfanne.



- 12** Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb mit den Zutaten zum Servieren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl oder ausgetretenes Fett unten in der Pfanne ansammeln können.

#### Hinweis

- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.

## Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes Frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes Frites eignet, d. h. frische, mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes Frites am besten in Portionen von bis zu 500 Gramm, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Pommes Frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
- Schütteln Sie den Korb während der Zubereitung 2 bis 3 Mal.

**1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (0,5 cm dick).

**2** Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.

**3** Gießen Sie das Wasser ab, und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.

**4** Geben Sie einen halben Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, und wenden Sie die Kartoffelstifte darin, bis sie mit Öl bedeckt sind.

**5** Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.



### Hinweis

- Schütten Sie nicht alle Stifte direkt aus der Schüssel in den Korb, da so überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

**6** Geben Sie die Stifte in den Korb.

**7** Garen Sie die Kartoffelstifte, und schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zeit. Schütteln Sie 2 bis 3 Mal, wenn Sie mehr als 400 g Pommes Frites zubereiten.



### Hinweis

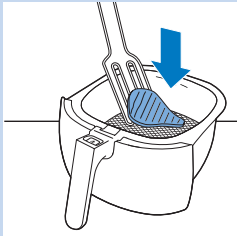
- Die richtigen Mengen und Garzeiten finden Sie im Kapitel "Lebensmitteltabelle".

## Verwenden des Rosts mit zwei Ebenen (nur HD9627, HD9622)

Verwenden Sie den Rost mit zwei Ebenen, um den Garbereich zu maximieren.

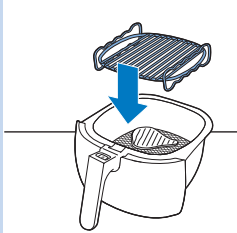
### Hinweis

- Wenn Sie verschiedene Zutaten gleichzeitig zubereiten, stellen Sie sicher, dass die Gartemperatur und Garzeit für alle Zutaten gleich ist.
- Geben Sie Fleisch immer auf die untere Ebene und Gemüse darüber, um eine Verunreinigung der Lebensmittel oder Risiken durch Fleischsaft oder nicht ganz durchgegarnte Lebensmittel zu vermeiden.

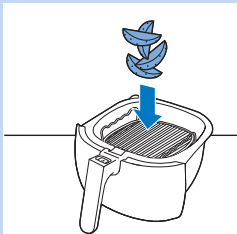


**1** Befolgen Sie die Schritte 1 bis 4 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

**2** Geben Sie die Hälfte der Zutaten in den Korb.



**3** Setzen Sie den Rost mit zwei Ebenen in den Korb ein.



**4** Geben Sie die zweite Hälfte der Zutaten auf die zweite Rostebene.

**5** Befolgen Sie die Schritte 6 bis 12 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

### Achtung

- **Der Rost mit zwei Ebenen wird während der Verwendung sehr heiß. Nehmen Sie den Rost mit zwei Ebenen nur mit Ofenhandschuhen aus dem Korb.**



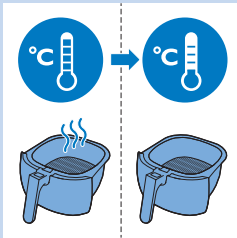


 **Achtung**

- Der Spritzschutzdeckel ist sehr heiß. Entfernen Sie ihn nur mit Ofenhandschuhen.

- 5 Befolgen Sie die Schritte 10 bis 12 im Abschnitt "Garen mit dem Airfryer".

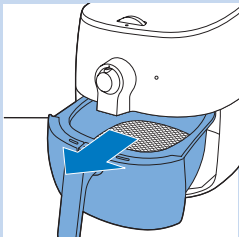
## Pflege


 **Achtung**

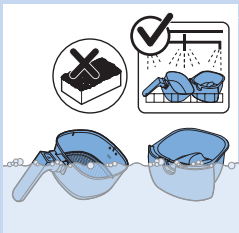
- Lassen Sie den Korb, die Pfanne und das Zubehör im Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne, der Korb und das Innere des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne, um Rauchbildung zu vermeiden.

- 1 Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 0, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang abkühlen.


 **Tipp**

- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abkühlt.

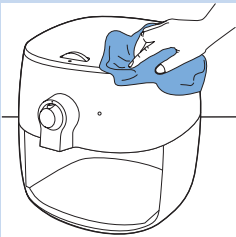


- 2 Reinigen Sie die Pfanne, den Korb, die antihafbeschichtete Grillpfanne und den Spritzschutzdeckel im Geschirrspüler. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

 **Tipp**









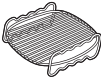
- Wenn an der Pfanne, dem Rost mit zwei Ebenen oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett auflösen kann. Wenn sich Fettrückstände an der Pfanne oder dem Korb befinden, die sich nicht mit heißem Wasser und Spülmittel entfernen lassen, verwenden Sie einen Anti-Fett-Flüssigreiniger.
- Falls erforderlich können Lebensmittelreste, die am Heizelement festhängen, mit einer Bürste mit weichen bis mittelharten Borsten entfernt werden. Verwenden Sie keine Stahldrahtbürste oder harte Bürste, da dadurch die Beschichtung des Heizelements beschädigt werden könnte.

- 3** Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm.
- 4** Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.
- 5** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.



- 6** Reinigen Sie das Innere des Geräts mit einem feuchten Tuch.

## Reinigungstabelle

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

## Aufbewahrung

- 1** Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2** Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
- 3** Wickeln Sie das Kabel auf der Kabelaufbewahrung auf.

 Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, das Schubfach an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da dieses aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann das Schubfach beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryers, z. B. der EasyClick-Griff, der abnehmbare Siebboden usw., befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

## Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
- Befolgen Sie die örtlichen Bestimmungen zur getrennten Entsorgung von elektrischen und elektronischen Produkten. Eine ordnungsgemäße Entsorgung hilft, negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.


## Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

## Fehlerbehebung

In diesem Kapitel sind die häufigsten Probleme aufgeführt, die beim Gebrauch Ihres Geräts auftreten können. Sollten Sie ein Problem mithilfe der nachstehenden Informationen nicht beheben können, besuchen Sie unsere Website unter **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, der Korb, der Rost mit zwei Ebenen, die antihafbeschichtete Grillpfanne und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
		<p>Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:</p>  <p>Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.</p>
Meine hausgemachten Pommes Frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, leicht mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltabelle, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltabelle, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Wenn Sie das Gerät einschalten, hören Sie das Summen des Ventilators. Wenn Sie dieses Geräusch nicht hören, prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt.
	Sie haben die Zeitschaltuhr auf weniger als 5 Minuten eingestellt.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf mindestens 5 Minuten ein.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen. Der Airfryer hat eine Leistung von 1.425 W.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fettige Zutaten zu.	Das Öl oder ausgetretene Fett in der Pfanne kann weißen Rauch verursachen, und die Pfanne wird möglicherweise heißer als gewöhnlich. Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort. Sie können auch den Spritzschutzdeckel auf den Korb setzen.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb nach jeder Verwendung gründlich.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Setzen Sie den Spritzschutzdeckel auf den Korb.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.

## INDICE DE CONTENIDOS

<b>Importante</b>	<b>45</b>
Campos electromagnéticos (CEM)	47
<b>Introducción</b>	<b>48</b>
<b>Descripción general</b>	<b>48</b>
<b>Antes de utilizarlo por primera vez</b>	<b>50</b>
<b>Preparación para su uso</b>	<b>50</b>
Colocación de la parte inferior de malla extraíble (solo HD9627, HD9623, HD9622 y HD9621)	50
Colocación del asa EasyClick	51
Tabla de alimentos	52
<b>Uso del aparato</b>	<b>53</b>
Freír con aire	53
Preparación de patatas fritas caseras	56
<b>Uso de la rejilla de doble capa (solo HD9627 y HD9622)</b>	<b>57</b>
<b>Uso de la plancha antiadherente (solo HD9627 y HD9623)</b>	<b>58</b>
<b>Uso de la tapa a prueba de salpicaduras (solo HD9622/45 y HD9621/45)</b>	<b>58</b>
<b>Limpieza</b>	<b>59</b>
Tabla de limpieza	60
<b>Almacenamiento</b>	<b>61</b>
<b>Reciclaje</b>	<b>61</b>
<b>Garantía y asistencia</b>	<b>61</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>61</b>



## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

### Peligro

- 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.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos, ni lo enjuague bajo el grifo.

### 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 u otro personal cualificado con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de ocho años y lo hagan bajo supervisión.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Conecte el aparato solo a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, en ambos lados y sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- 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 el recipiente del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Los accesorios se calientan al utilizarlos en la Airfryer. Tenga cuidado al manipularlos.



### **Precaución**

- Este aparato se ha diseñado solo para un uso doméstico normal. Este aparato no debe utilizarse en zonas de cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco deben usarlo los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de entornos residenciales de otro tipo.

- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Deje que la cesta y la plancha antiadherente (solo HD9627 y HD9623) se enfríen antes de cambiar o retirar el asa EasyClick.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- No llene en exceso la cesta. Solo llene la cesta hasta la indicación MAX.
- 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).
- Tras retirar el recipiente con la cesta del aparato, deje el recipiente con la cesta sobre una superficie adecuada durante un mínimo de 30 segundos antes de extraer la cesta del recipiente.
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en el manual de usuario y utilice únicamente los accesorios originales.

---

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre campos electromagnéticos.

## Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome). La nueva Airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana. La Airfryer utiliza aire caliente combinado con la circulación de aire a alta velocidad (tecnología de aire rápido TurboStar) y una plancha superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera rápida, sana y fácil. Los ingredientes se calientan por todos los lados a la vez y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de ellos. Para obtener más ideas, recetas e información sobre la Airfryer, consulte [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o descargue la aplicación Airfryer gratuita para iOS® o Android™.

## Descripción general

- 1 Temporizador/botón de encendido/apagado
- 2 Piloto de calentamiento
- 3 Entrada de aire
- 4 Recipiente
- 5 Botón de control de temperatura
- 6 Salidas de aire
- 7 Recogecable para almacenamiento
- 8 Cable de alimentación
- 9 Tapa a prueba de salpicaduras (solo HD9622/45 y HD9621/45)
- 10 Rejilla de doble capa (solo HD9627 y HD9622)
- 11 Cesta con parte inferior de malla fija (solo HD9620)
- 12 Indicación MAX
- 13 Botón de liberación de la cesta
- 14 Asa EasyClick
- 15 Cesta con parte inferior de malla extraíble (solo HD9627, HD9623, HD9622 y HD9621)
- 16 Parte inferior de malla extraíble (solo HD9627, HD9623, HD9622 y HD9621)
- 17 Plancha antiadherente (solo HD9627 y HD9623)

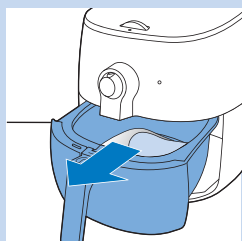


## Antes de utilizarlo por primera vez

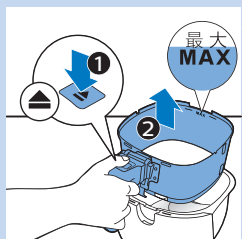
- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3 Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la tabla de limpieza.

## Preparación para su uso

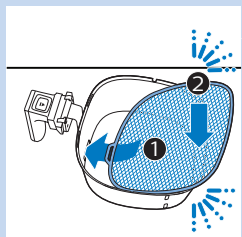
### Colocación de la parte inferior de malla extraíble (solo HD9627, HD9623, HD9622 y HD9621)



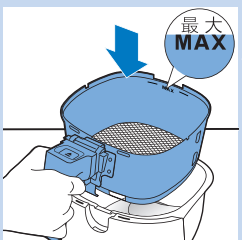
- 1 Retire el recipiente del aparato.



- 2 Coloque el recipiente con la cesta sobre una superficie adecuada, pulse el botón de liberación de la cesta y levántela para extraerla del recipiente.



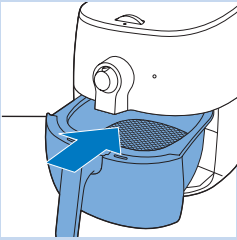
- 3 Inserte el gancho de la parte inferior de malla en la ranura del lado inferior derecho de la cesta. Presione la parte inferior de malla hacia abajo hasta que encaje en su lugar ("clik" en ambos lados).



- 4 Coloque la cesta de nuevo en el recipiente.

#### Nota

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



**5** Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

### Colocación del asa EasyClick

#### Advertencia

- Asegúrese siempre de que la cesta y el asa están frías antes de colocar o retirar el asa EasyClick.

#### Nota

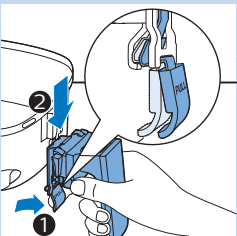
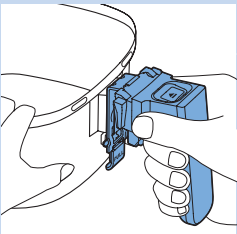
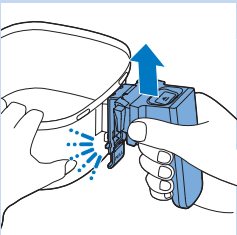
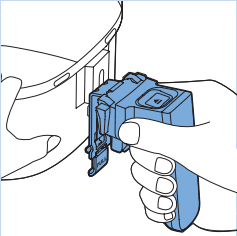
- El asa EasyClick también encaja en la plancha antiadherente (solo HD9627/HD9623). Le ayuda a limpiar y guardar el aparato de forma sencilla.

#### Para colocar el asa EasyClick:

- 1** Sostenga la cesta con una mano y el asa con la otra.
- 2** Deslice el asa hacia dentro de la abertura de la cesta desde abajo hasta que encaje en su lugar ("clik").

#### Para retirar el asa EasyClick:

- 1** Sostenga la cesta con una mano y el asa con la otra.
- 2** Tire suavemente con el dedo de la pestaña de liberación roja mientras tira del asa hacia abajo.



### Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desee preparar.



#### Nota

- Tenga en cuenta 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.

Ingredientes	Cantidad mín. - máx. (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacudir/dar la vuelta	Información adicional
Patatas fritas congeladas	200-800	11-25	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	
Patatas fritas caseras (0,5 cm/ 0,25 cm de grosor)	200-800	12-25	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	Póngalas en remojo durante 30 min en agua, séquelas y añada media cucharada de aceite.
Rodajas de patata	200-800	15-27	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	Póngalas en remojo durante 30 min en agua, séquelas y añada media cucharada de aceite.
Aperitivos congelados (por ejemplo, rollitos de primavera, nuggets de pollo)	100-400	6 - 10	200	Dar la vuelta o sacudir a mitad del tiempo de preparación	Para los tiempos de cocción, consulte las instrucciones que aparecen en el embalaje de los aperitivos. El tiempo de preparación será la mitad del tiempo indicado para el horno.
Trozos de cerdo	100-500	8-14	200		
Hamburguesa	100-500	7-14	160		
Salchichas	100-500	3-15	160		
Muslos	100-500	15-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10 - 15	180		



Ingredientes	Cantidad mín. - máx. (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacudir/dar la vuelta	Información adicional
Quiche	300	20-25	160		Utilice una bandeja o un molde para horno.
Magdalenas	80-300	8-13	180		Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
Bizcocho / tarta	200-400	15-25	160		Utilice un molde para tarta.
Verduras variadas	100-500	8 - 12	180		
Tostadas/ bollitos de pan precocinados	50-200	3 - 6	200		
Pan/bollos de pan recién hechos	100-500	12-25	180		
Pescado	150-400	10-18	200		
Moluscos	100-400	7-15	180		
Pollo empanado	100-300	8-15	180		Añada el aceite y el pan rallado.

## Uso del aparato

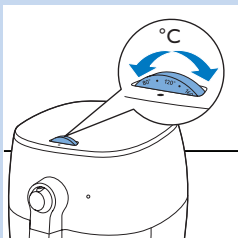
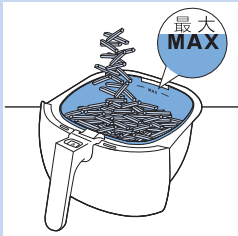
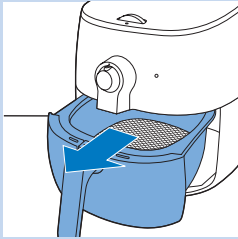
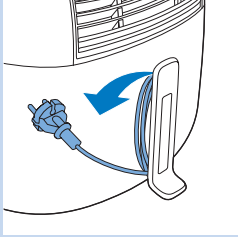
### Freír con aire



#### ! Precaución

- Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite ni grasa para freír.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Sujete el recipiente únicamente por el asa de la cesta.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el aparato.

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



### Nota

- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.

**2** Desenrolle el cable de alimentación del recogeable.

**3** Enchufe el aparato a la toma de corriente.

**4** Retire el recipiente del aparato.

**5** Coloque los ingredientes en la cesta.

### Nota

- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.
- Si desea preparar diferentes ingredientes a la vez, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción recomendado necesario para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos de forma simultánea. Las patatas fritas caseras y los muslos de pollo, por ejemplo, se pueden preparar al mismo tiempo porque requieren el mismo ajuste.

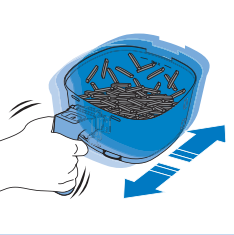
**6** Si la cesta o la plancha antiadherente (solo HD9627 y HD9623) se colocan de nuevo en el recipiente, vuelva a introducir el recipiente en el aparato. Gira el botón de control de temperatura hasta la temperatura deseada.



**7** Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de cocción necesario para encender el aparato.

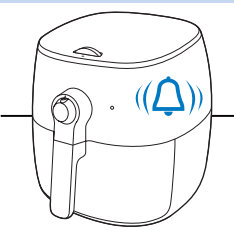
**Nota**

- El piloto de calentamiento se iluminará. Durante el uso, el piloto de calentamiento se enciende de vez en cuando. Esto indica que el aparato se está calentando hasta la temperatura adecuada.
- El temporizador continúa la cuenta atrás desde el tiempo de cocción establecido.
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, retire el recipiente del aparato y sacúdalo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato. Para reducir el peso, también puede retirar la cesta del recipiente.
- Tenga cuidado de no pulsar el botón de liberación de la cesta mientras sacude el recipiente.



**Consejo**

- Si pone el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oírás el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador con el tiempo de cocción restante.



**8** Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido. También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el botón de encendido/apagado a 0 (izquierda). Tendrá que ejercer algo más de fuerza que si lo gira a la derecha.

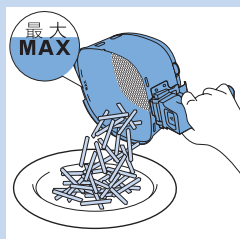
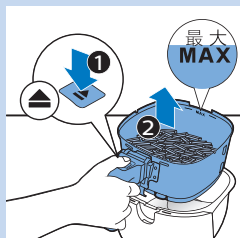
**Nota**

- El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.
- Si prepara varios lotes de ingredientes con grasa (por ejemplo, muslos de pollo, salchichas o hamburguesas), extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir y volver a colocar la cesta en el recipiente.



**9** Retire el recipiente del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

**10** Compruebe si los ingredientes están listos.



### Nota

- Si los ingredientes no están listos todavía, solo tiene que volver a colocar el recipiente en el aparato y programar el temporizador con unos minutos extra.
- Después de freír con aire caliente, el recipiente, la cesta, los accesorios, la carcasa y los ingredientes están calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la cesta, puede que escape vapor del recipiente.

**11** Pulse el botón de liberación de la cesta y retírela del recipiente.

**12** Vacíe el contenido de la cesta en un recipiente o en un plato. Retire siempre la cesta con los ingredientes del recipiente para servirlos, ya que puede quedar aceite o grasa caliente en la parte inferior del recipiente.

### Nota

- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.

## Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y ligeramente harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 500 gramos para obtener unos resultados uniformes. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.
- Sacuda la cesta dos o tres veces mientras se fríen con aire caliente.

- 1** Pele las patatas y córtelas en tiras (0,5 cm/0,25 cm de grosor).
- 2** Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.
- 3** Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.
- 4** Vierta media cucharada de aceite para cocinar en un recipiente, coloque las tiras en el recipiente y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

- 5 Saque las tiras del recipiente con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el recipiente.

**Nota**

- No incline el recipiente para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

- 6 Coloque las tiras en la cesta.

- 7 Fría las patatas en tiras y sacuda la cesta a mitad del proceso mientras se frien con aire caliente. Sacúdalas dos o tres veces si prepara más de 400 g de patatas.

**Nota**

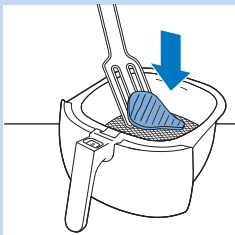
- Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción.

**Uso de la rejilla de doble capa (solo HD9627 y HD9622)**

Utilice la rejilla de doble capa para maximizar el espacio de cocción.

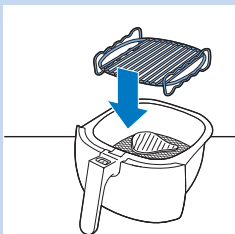
**Nota**

- Si se cocinan distintos ingredientes a la vez, asegúrese de que el tiempo y la temperatura de cocción son idénticos para cada tipo de ingrediente.
- Coloque siempre las carnes en el nivel inferior y las verduras encima para evitar que los alimentos se contaminen o se transfieran de forma no segura los jugos de la carne o los alimentos parcialmente cocinados.

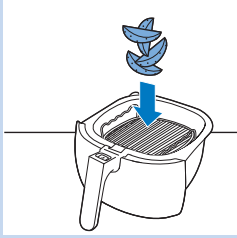


- 1 Siga los pasos 1 a 4 de la sección "Freír con aire".

- 2 Coloque la mitad de los ingredientes en la cesta.



- 3 Coloque la rejilla de doble capa en la cesta.



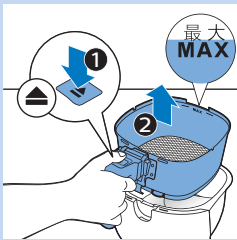
**4** Coloque la segunda mitad de los ingredientes sobre la rejilla de doble capa.

**5** Siga los pasos 6 a 12 de la sección "Freír con aire".

**!** **Advertencia**

- La rejilla de doble capa se calienta mucho durante su uso. Póngase unos guantes cuando retire la rejilla de doble capa de la cesta.

**Uso de la plancha antiadherente (solo HD9627 y HD9623)**



**1** Siga los pasos 1 a 3 de la sección "Freír con aire".

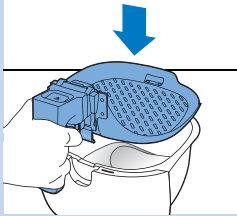
**2** Pulse el botón de liberación de la cesta y saque la cesta del recipiente.

**3** Coloque el asa EasyClick en la plancha antiadherente (consulte la sección "Colocación del asa EasyClick").

**4** Coloque la plancha antiadherente en el recipiente.

**5** Coloque los ingredientes sobre la plancha antiadherente.

**6** Siga los pasos 6 a 12 de la sección "Freír con aire".

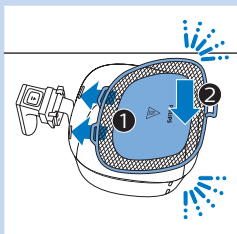


**Uso de la tapa a prueba de salpicaduras (solo HD9622/45 y HD9621/45)**

Utilice la tapa a prueba de salpicaduras si cocina ingredientes que pesan poco para mantenerlos en la cesta, si cocina ingredientes con grasa o para reducir la velocidad de tostado.

**☰** **Nota**

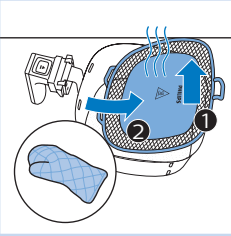
- Cuando utilice la tapa a prueba de salpicaduras, puede que se requiera más tiempo para alcanzar el mismo nivel de tostado y preparación.



**1** Siga los pasos 1 a 5 de la sección "Freír con aire".

**2** Sujete la tapa con la parte superior hacia usted. Inserte los dos ganchos de la tapa en las dos ranuras de la parte delantera de la cesta. Presione la tapa hacia abajo hasta que encaje en su lugar ("clíc" en ambos lados).

**3** Continúe con los pasos 6 a 9 de la sección "Freír con aire".



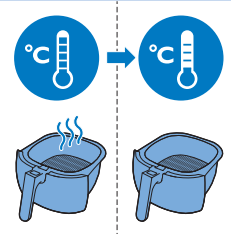
**4** Retire con cuidado la tapa a prueba de salpicaduras.

**Advertencia**

- La tapa a prueba de salpicaduras se calienta mucho. Póngase unos guantes cuando la retire.

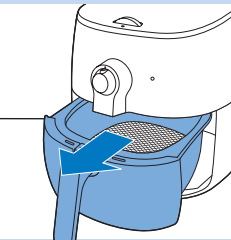
**5** Continúe con los pasos 10 a 12 de la sección "Freír con aire".

**Limpieza**



**Advertencia**

- Deje que la cesta, el recipiente, los accesorios y el interior del aparato se enfríen completamente antes de comenzar la limpieza.
- El recipiente, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.

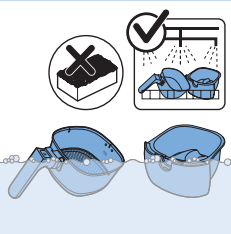


Limpie siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa de la parte inferior del recipiente después de cada uso para evitar que se produzca humo.

**1** Gire el botón del temporizador a 0, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe durante 10 minutos.

**Consejo**

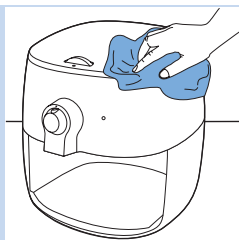
- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.



**2** Lave el recipiente, la cesta, la plancha antiadherente y la tapa a prueba de salpicaduras en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "Tabla de limpieza").

**Consejo**

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente, la rejilla de doble capa o la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente y lavavajillas líquido durante 10 o 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.



**3** Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.









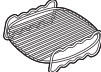
**4** Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de alimentos.

**5** Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.



**6** Limpie el interior del aparato con un paño húmedo.

### Tabla de limpieza

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



## Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.
- 3 Enrolle el cable de alimentación en el recogeable.

### Nota

- Sostenga siempre la Airfryer en posición horizontal cuando la transporte. Asegúrese de sujetar también el cajón de la parte delantera del aparato, ya que puede deslizarse fuera del aparato si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar el cajón.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (asa EasyClick, botón de la cesta extraíble, etc.) estén fijos antes de transportar o almacenarla.

## Reciclaje




- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

## Garantía y asistencia

Si necesita ayuda o información, visite **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** o lea el folleto de garantía mundial independiente.

## Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta, la rejilla de doble capa, la plancha antiadherente y el interior del aparato se calientan siempre cuando este está encendido para garantizar que los alimentos se cocinan correctamente. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:  Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedaban como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y ligeramente harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones del manual de usuario para preparar patatas fritas caseras (consulte la sección "Tabla de alimentos" o descargue la aplicación Airfryer gratuita).
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones del manual de usuario para preparar patatas fritas caseras (consulte la sección "Tabla de alimentos" o descargue la aplicación Airfryer gratuita).
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Cuando encienda el aparato, oirá el sonido del ventilador en funcionamiento. Si no oye este sonido, compruebe si el enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.

Problema	Posible causa	Solución
	Ha ajustado el temporizador con un tiempo inferior a 5 minutos.	Ajuste el temporizador con un tiempo de 5 minutos o más.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	Pruebe otra toma y compruebe los fusibles. La Airfryer tiene una potencia de 1425 W.
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	El aceite y la grasa del recipiente pueden producir un humo blanco y el recipiente se puede calentar más de lo habitual. Puede extraer con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, seguir cocinando. También puede colocar la tapa a prueba de salpicaduras en la cesta.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Coloque la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Important</b>	<b>65</b>
Champs électromagnétiques (CEM)	68
<b>Introduction</b>	<b>68</b>
<b>Description générale</b>	<b>68</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>70</b>
<b>Avant utilisation</b>	<b>70</b>
Installation du fond alvéolé amovible (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 uniquement)	70
Installation de la poignée EasyClick	71
Tableau de cuisson des aliments	72
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>73</b>
Cuisson à l'air chaud	73
Préparation de frites maison	76
<b>Utilisation du panier à deux niveaux (HD9627, HD9622 uniquement)</b>	<b>77</b>
<b>Utilisation du lèchefrite antiadhésif (HD9627, HD9623 uniquement)</b>	<b>78</b>
<b>Utilisation du couvercle anti-éclaboussure (HD9622/45, HD9621/45 uniquement)</b>	<b>78</b>
<b>Nettoyage</b>	<b>79</b>
Tableau relatif au nettoyage	80
<b>Rangement</b>	<b>81</b>
<b>Recyclage</b>	<b>81</b>
<b>Garantie et assistance</b>	<b>81</b>
<b>Dépannage</b>	<b>81</b>

## Important

Lisez attentivement ces informations importantes avant d'utiliser l'appareil et conservez-les pour un usage ultérieur.

### Danger

- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.

### Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même sont endommagés.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.



- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chaud lorsque vous sortez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Les accessoires de l'Airfryer deviennent chauds lorsque vous les utilisez dans l'Airfryer. Soyez prudent(s) lorsque vous les manipulez.

### **Attention**

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- Laissez refroidir le panier et le lèchefrite antiadhésif (HD9627, HD9623 uniquement) avant de changer ou de retirer la poignée EasyClick.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne remplissez pas trop le panier. Remplissez le panier uniquement jusqu'à l'indication MAX.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Après avoir retiré de l'appareil la cuve avec le panier, veuillez les placer sur une surface adaptée et les laisser poser au moins 30 secondes avant de retirer le panier de la cuve.
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi et utilisez uniquement des accessoires d'origine.

## Champs électromagnétiques (CEM)

Cet appareil Philips est conforme à toutes les normes et à tous les règlements applicables relatifs aux champs électromagnétiques.

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse

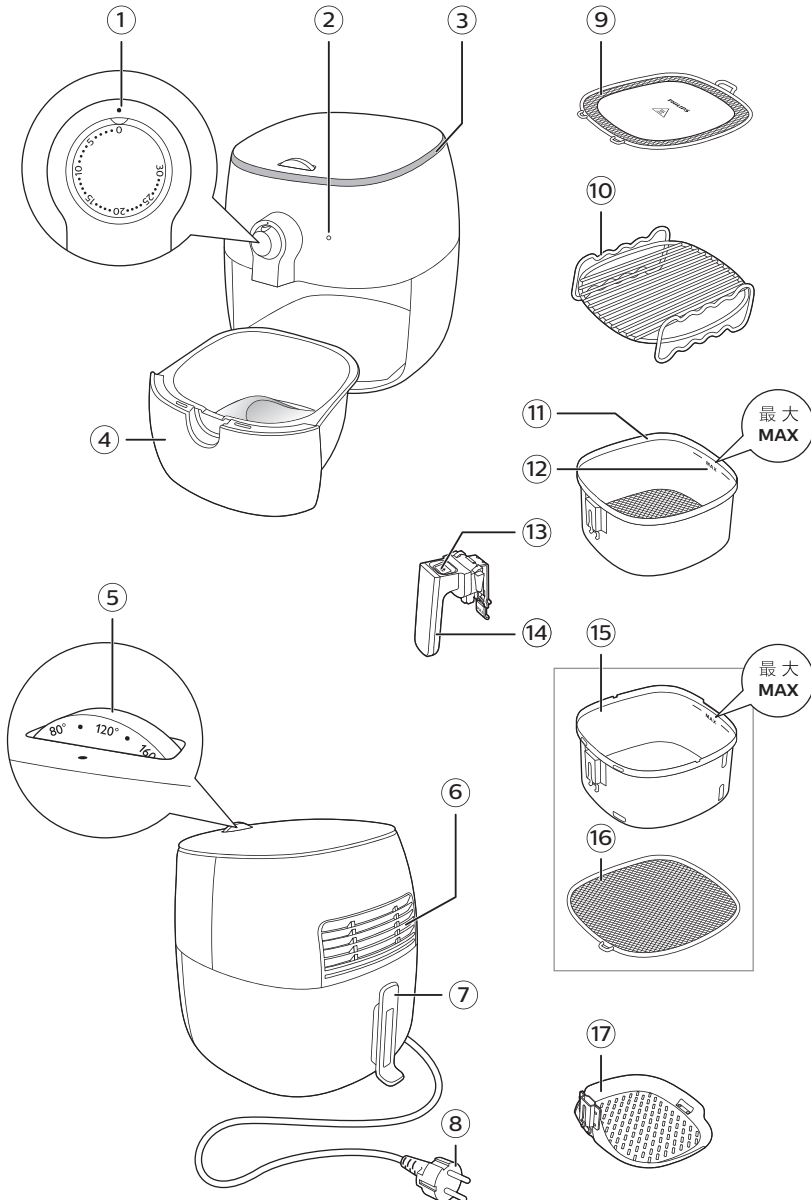
**[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

Votre nouvelle friteuse Airfryer vous permet de préparer vos plats et en-cas préférés de façon plus saine. La friteuse Airfryer utilise de l'air chaud en association avec une circulation d'air rapide (technologie Rapid Air TurboStar) et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une multitude de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux. Pour obtenir plus d'informations sur la friteuse Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** ou téléchargez l'application gratuite Airfryer pour IOS® ou Android™.

## Description générale

- 1 Minuteur/bouton de mise sous tension
- 2 Voyant de chauffe
- 3 Entrée d'air
- 4 Cuve
- 5 Thermostat
- 6 Sorties d'air
- 7 Rangement du cordon
- 8 Cordon d'alimentation
- 9 Couvercle anti-éclaboussure (HD9622/45, HD9621/45 uniquement)
- 10 Panier à deux niveaux (HD9627, HD9622 uniquement)
- 11 Panier à fond alvéolé fixe (HD9620 uniquement)
- 12 Niveau MAX
- 13 Bouton de déverrouillage du panier
- 14 Poignée EasyClick
- 15 Panier à fond alvéolé amovible (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 uniquement)
- 16 Fond alvéolé amovible (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 uniquement)
- 17 Lèchefrite antiadhésif (HD9627, HD9623 uniquement)



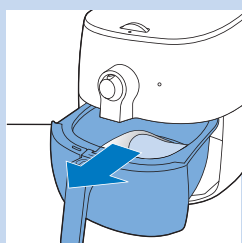


## Avant la première utilisation

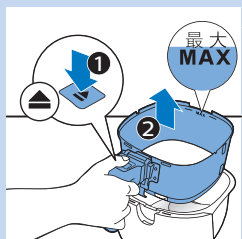
- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le tableau de nettoyage.

## Avant utilisation

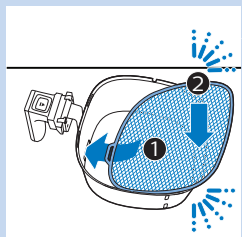
### Installation du fond alvéolé amovible (HD9627, HD9623, HD9622, HD9621 uniquement)



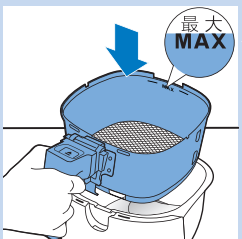
- 1 Retirez la cuve de l'appareil.



- 2 Placez la cuve avec le panier sur une surface adaptée, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier de la cuve.



- 3 Insérez le crochet du fond alvéolé dans le logement situé en bas à droite du panier. Poussez le fond alvéolé vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).

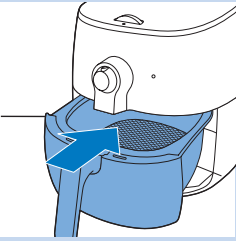


- 4 Remplacez le panier dans la cuve.



#### Note

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



- 5 Remettez la cuve dans l'appareil en la faisant glisser.

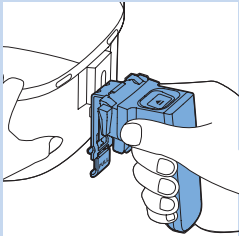
### Installation de la poignée EasyClick

#### Avertissement

- Assurez-vous toujours que le panier et la poignée ont refroidi avant de fixer ou de détacher la poignée EasyClick.

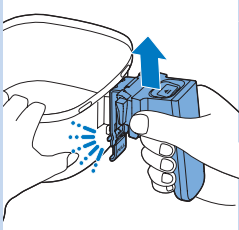
#### Note

- La poignée EasyClick s'adapte aussi sur le lèche-frite antiadhésif (HD9627/HD9623 uniquement). Elle vous permet de nettoyer et de ranger l'appareil en toute facilité.



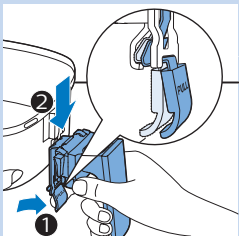
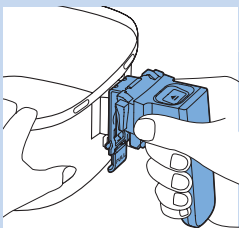
#### Pour fixer la poignée EasyClick :

- 1 Tenez le panier d'une main et la poignée de l'autre main.
- 2 Faites glisser la poignée dans l'ouverture du panier en partant du bas jusqu'à ce qu'elle s'enclenche (« clic »).



#### Pour détacher la poignée EasyClick :

- 1 Tenez le panier d'une main et la poignée de l'autre main.
- 2 Tirez doucement avec votre doigt sur la languette rouge de déverrouillage tout en tirant la poignée vers le bas.



## Tableau de cuisson des aliments

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



### Note

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

Ingrédients	Min.- max. de quantité (grammes)	Durée (minutes)	Température (°C)	Mélanger/ Tourner	Informations supplémentaires
Frites surgelées	200-800	11-25	180	Mélangez à mi-cuisson	
Frites maison (1/2 cm d'épaisseur)	200-800	12-25	180	Mélangez à mi-cuisson	Faites tremper 30 min dans de l'eau, séchez et ajoutez 1/2 càs d'huile.
Potatoes	200-800	15-27	180	Mélangez à mi-cuisson	Faites tremper 30 min dans de l'eau, séchez et ajoutez 1/2 càs d'huile.
En-cas surgelés (nems ou nuggets de poulet, par exemple)	100-400	6-10	200	Tournez ou remuez en milieu de cuisson	Pour les temps de cuisson, reportez-vous aux instructions de l'emballage de l'en-cas. Par rapport à une cuisson au four, le temps de cuisson doit être réduit de moitié.
Côtelettes de porc	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Saucisses	100-500	3-15	160		
Pilons de poulet	100-500	15-22	180		
Blancs de poulet	100-500	10-15	180		

Ingrédients	Min.- max. de quantité (grammes)	Durée (minutes)	Température (°C)	Mélanger/ Tourner	Informations supplémentaires
Quiche	300	20-25	160		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
Muffins	80-300	8-13	180		Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Gâteau	200-400	15-25	160		Utilisez un moule à gâteau.
Légumes variés	100-500	8-12	180		
Pain grillé/ petits pains	50-200	3-6	200		
Petits pains frais/pain	100-500	12-25	180		
Poisson	150-400	10-18	200		
Fruits de mer	100-400	7-15	180		
Poulet pané	100-300	8-15	180		Ajoutez de l'huile pour la chapelure.

## Utilisation de l'appareil

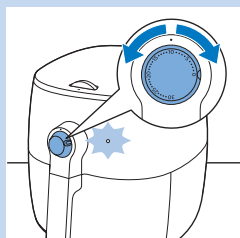
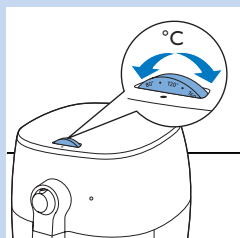
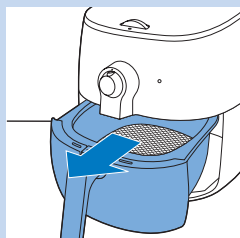
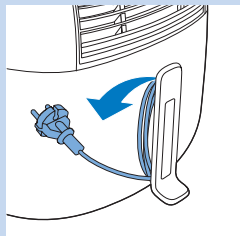
### Cuisson à l'air chaud



#### ! Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. **Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes.** Utilisez les poignées ou les boutons. Tenez la cuve uniquement par la poignée du panier.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur.



### ☰ Note

- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.

**2** Déroulez le cordon d'alimentation de son rangement.

**3** Branchez la fiche sur la prise murale.

**4** Enlevez la cuve de l'appareil.

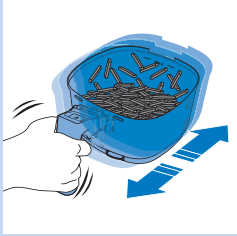
**5** Mettez les aliments dans le panier.

### ☰ Note

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
- Si vous souhaitez faire frire des ingrédients différents en même temps, vérifiez le temps de cuisson suggéré pour les différents ingrédients avant de commencer à les faire frire. Par exemple, des frites maison et des pilons peuvent être cuits en même temps car ils nécessitent les mêmes réglages.

**6** Si le panier ou le lèchefrite antiadhésif (HD9627, HD9623 uniquement) est remis en place dans la cuve, remplacez la cuve dans l'appareil en la faisant glisser. Réglez le thermostat sur la température appropriée.

**7** Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.

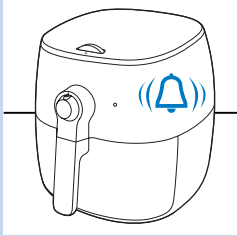


### Note

- Le voyant de chauffe s'allume. En cours d'utilisation, le voyant de chauffe s'allume de temps en temps. Cela indique que l'appareil chauffe pour atteindre la bonne température.
- Le décompte du temps de cuisson continue sur l'afficheur.
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour mélanger les aliments, retirez la cuve de l'appareil et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, remettez la cuve dans l'appareil. Pour réduire le poids, vous pouvez aussi retirer le panier de la cuve.
- Veillez à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve.

### Conseil

- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie qu'il est temps de mélanger ou tourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.



- 8** Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé. Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le bouton de mise sous tension sur 0 (sens inverse des aiguilles d'une montre) ; cela nécessite un peu plus de force que pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.

### Note

- L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.
- Si vous préparez plusieurs portions d'aliments riches en matière grasse (par ex. pilons, saucisses ou hamburgers), videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve.

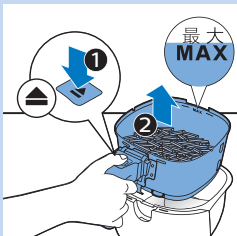


- 9** Retirez la cuve de l'appareil et placez-la sur une surface résistant à la chaleur.

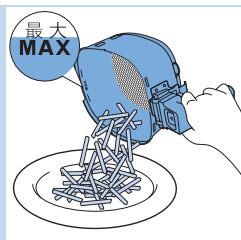
- 10** Vérifiez si les aliments sont cuits.

### Note

- Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.
- Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, les accessoires, le boîtier et les aliments sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans le panier, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.



- 11** Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le retirer de la cuve.



- 12** Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Pour servir, retirez toujours le panier avec les aliments de la cuve car de l'huile ou de la graisse fondue brûlante peut se trouver au fond de la cuve.

### ≡ Note

- Pour sortir les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.

## Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches légèrement farineuses.
- Il est préférable de faire frire les frites par portions de 500 grammes maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
- Secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson à l'air chaud.

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (1/2 cm d'épaisseur).
- 2** Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un plat rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
- 3** Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'un essuie-tout.
- 4** Versez ½ cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
- 5** Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

### ≡ Note

- N'inclinez pas le saladier pour verser directement les pommes de terre coupées dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile se retrouve dans la cuve.

- 6** Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7** Faites frire les bâtonnets de pomme de terre en secouant le panier à mi-cuisson. Secouez le panier 2 à 3 fois si vous préparez plus de 400 grammes de frites.

### ≡ Note

- Consultez le chapitre consacré au tableau de cuisson des aliments pour connaître les quantités et les temps de cuisson appropriés.

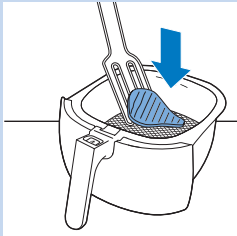


## Utilisation du panier à deux niveaux (HD9627, HD9622 uniquement)

Utilisez le panier à deux niveaux pour maximiser l'espace de cuisson.

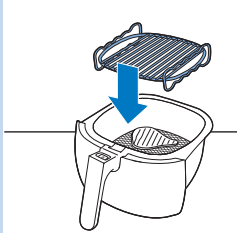
### Note

- Si vous préparez des aliments différents en même temps, veillez à ce que la température et le temps cuisson soient identiques pour chaque type d'aliment.
- Placez toujours la viande au niveau inférieur et les légumes au niveau supérieur afin d'éviter toute contamination croisée des aliments ou tout transfert non sûr de jus de viande ou d'aliments partiellement cuits.

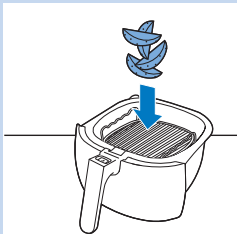


**1** Suivez les étapes 1 à 4 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

**2** Mettez la moitié des aliments dans le panier.



**3** Placez le panier à deux niveaux dans le panier.



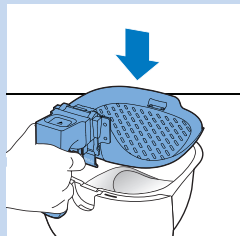
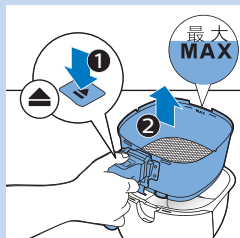
**4** Mettez la seconde moitié des aliments sur le panier à deux niveaux.

**5** Suivez les étapes 6 à 12 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

### Avertissement

- Le panier à deux niveaux devient très chaud en cours d'utilisation. Portez des gants pour retirer le panier à deux niveaux du panier.

### Utilisation du lèche-frite antiadhésif (HD9627, HD9623 uniquement)



- 1 Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Cuisson à l'air chaud ».
- 2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et soulevez le panier pour le retirer de la cuve.

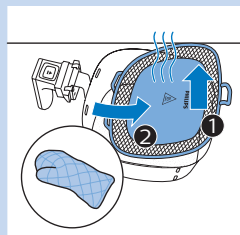
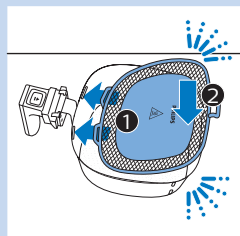
- 3 Fixez la poignée EasyClick au lèche-frite antiadhésif (voir « Installation de la poignée EasyClick »).
- 4 Placez le lèche-frite antiadhésif dans la cuve.
- 5 Mettez les aliments sur le lèche-frite antiadhésif.
- 6 Suivez les étapes 6 à 12 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

### Utilisation du couvercle anti-éclaboussure (HD9622/45, HD9621/45 uniquement)

Utilisez le couvercle anti-éclaboussure si vous cuisez des aliments légers devant rester dans le panier, des aliments riches en matière grasse ou pour réduire la vitesse de dorage.

#### Note

- Si vous utilisez le couvercle anti-éclaboussure, il faudra peut-être plus de temps pour atteindre le même niveau de dorage ou de cuisson.



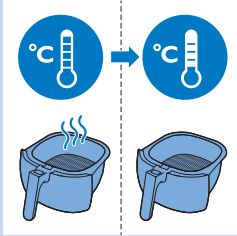
- 1 Suivez les étapes 1 à 5 de la section « Cuisson à l'air chaud ».
- 2 Tenez le couvercle avec le dessus orienté vers vous. Insérez les deux crochets du couvercle dans les deux logements situés à l'avant du panier. Poussez le couvercle vers le bas jusqu'à ce qu'il s'enclenche (« clic » des deux côtés).
- 3 Passez aux étapes 6 à 9 de la section « Cuisson à l'air chaud ».
- 4 Retirez le couvercle anti-éclaboussure avec précaution.

#### Avertissement

- Le couvercle anti-éclaboussure est très chaud. Portez des gants pour le retirer.

- 5** Passez aux étapes 10 à 12 de la section « Cuisson à l'air chaud ».

## Nettoyage



### **Avertissement**

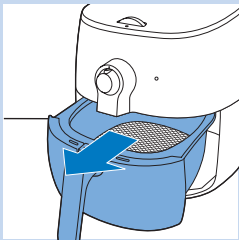
- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve, les accessoires et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation pour éviter tout dégagement de fumée.

- 1** Réglez le minuteur sur 0, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes.

### **Conseil**

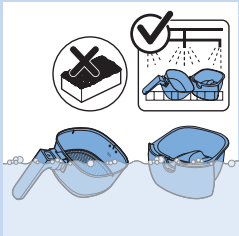
- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

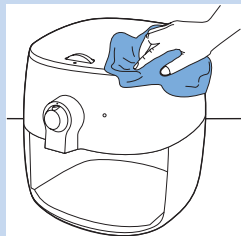


- 2** Nettoyez la cuve, le panier, le lèchefrite antiadhésif et le couvercle anti-éclaboussure au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le tableau de nettoyage).

### **Conseil**

- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve, au panier à deux niveaux ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10-15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre l'huile et la graisse. Si des taches de graisse persistent dans la cuve ou le panier et que vous ne parvenez pas à les éliminer avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un produit dégraissant.
- Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à l'élément chauffant peuvent être éliminés avec une brosse à poils souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse en fils d'acier ou de brosse à poils durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de l'élément chauffant.





**3** Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.









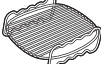
**4** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.

**5** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.



**6** Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

### Tableau relatif au nettoyage

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

## Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
- 3 Enroulez le cordon d'alimentation sur son rangement.

### Note

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir le tiroir à l'avant de l'appareil car il peut s'ouvrir et glisser de l'appareil si celui-ci est incliné accidentellement vers le bas. Cela pourrait endommager le tiroir.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer, par ex. la poignée EasyClick, le fond alvéolé amovible, etc. sont fixées avant de transporter et/ou de ranger l'appareil.

## Recyclage



- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/UE).
- Respectez les règles en vigueur dans votre pays pour la mise au rebut des produits électriques et électroniques. Une mise au rebut correcte contribue à préserver l'environnement et la santé.


## Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'une assistance ou d'informations supplémentaires, consultez le site Web **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.

## Dépannage

Cette rubrique présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des informations ci-dessous, rendez-vous sur **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** pour

consulter les questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Tous les boutons et poignées que vous êtes amené(e) à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		La cuve, le panier, le panier à deux niveaux, le lèche-frite antiadhésif et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds lorsque l'appareil est sous tension, et ce afin de garantir la bonne cuisson des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :  À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger.
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches légèrement farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).

Problème	Cause possible	Solution
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, vous entendez le ventilateur fonctionner. Si vous n'entendez pas ce son, vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Vous avez réglé le minuteur sur une durée inférieure à 5 minutes.	Réglez le minuteur sur 5 minutes ou plus.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles. L'Airfryer a une puissance de 1 425 W.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments riches en matière grasse.	L'huile ou la graisse fondue dans la cuve peut entraîner un dégagement de fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude qu'habituellement. Vous pouvez vider avec précaution l'excès d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivre la cuisson. Vous pouvez aussi placer le couvercle anti-éclaboussure sur le panier.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Placez le couvercle anti-éclaboussure sur le panier.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.

## SOMMARIO

<b>Importante</b>	<b>85</b>
Campi elettromagnetici (EMF)	88
<b>Introduzione</b>	<b>88</b>
<b>Descrizione generale</b>	<b>88</b>
<b>Primo utilizzo</b>	<b>90</b>
<b>Predisposizione dell'apparecchio</b>	<b>90</b>
Posizionamento del cestello con fondo rimovibile in rete (solo HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	90
Posizionamento dell'impugnatura EasyClick	91
Tabella dei cibi	92
<b>Modalità d'uso dell'apparecchio</b>	<b>93</b>
Frittura ad aria	93
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	96
<b>Utilizzo della griglia a 2 livelli (solo HD9627, HD9622)</b>	<b>97</b>
<b>Utilizzo della griglia antiaderente (solo HD9627, HD9623)</b>	<b>98</b>
<b>Utilizzo del coperchio a prova di schizzi (solo HD9622/45, HD9621/45)</b>	<b>98</b>
<b>Pulizia</b>	<b>99</b>
Tabella di pulizia	100
<b>Conservazione</b>	<b>101</b>
<b>Riciclaggio</b>	<b>101</b>
<b>Garanzia e assistenza</b>	<b>101</b>
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>102</b>



## Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

### Pericolo

- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e siano consapevoli dei potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non

devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni.

- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici calde.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa di messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Posizionare e utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e i lati e 10 cm di spazio sopra l'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Gli accessori dell'Airfryer diventano caldi quando vengono utilizzati nell'Airfryer. Fare attenzione quando li si maneggia.



## Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Lasciare raffreddare il cestello e la griglia (solo HD9627, HD9623) prima di cambiare o rimuovere l'impugnatura EasyClick.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Non riempire troppo il cestello. Riempire il cestello solo fino all'indicazione MAX.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Dopo aver rimosso il recipiente con il cestello dall'apparecchio, riporre il recipiente con il cestello su una superficie idonea e lasciarlo raffreddare per almeno 30 secondi prima di rimuovere il cestello dal recipiente.

- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali.

### Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi ai campi elettromagnetici.

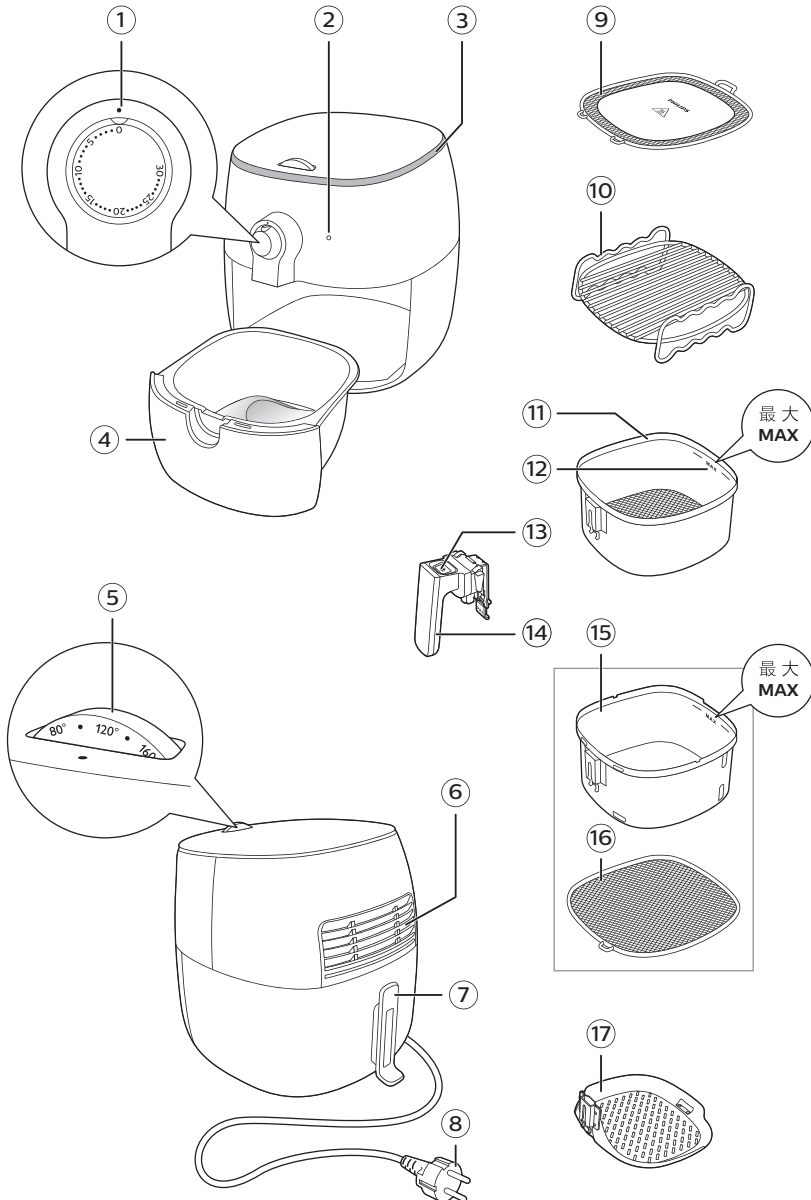
### Introduzione

Congratulations per l'acquisto e benvenuto da Philips! Per usufruire appieno del supporto offerto da Philips, è necessario registrare il prodotto sul sito [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

La nuova friggitrice Airfryer consente di preparare gli ingredienti e gli snack che si preferiscono in maniera più sana. L'Airfryer utilizza aria calda in combinazione con la circolazione dell'aria a velocità elevata (tecnologia TurboStar Rapid Air) e una griglia superiore per preparare una varietà di pietanze saporite in modo salutare, veloce e semplice. Gli ingredienti vengono cotti da tutti i lati contemporaneamente e per la maggior parte di essi non occorre aggiungere olio. Per ottenere maggiore ispirazione, ulteriori ricette e informazioni sull'Airfryer, visitare il sito [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o scaricare l'app Airfryer gratuita per IOS® o Android™.

### Descrizione generale

- 1 Manopola del timer/di accensione
- 2 Spia di riscaldamento
- 3 Ingresso dell'aria
- 4 Recipiente
- 5 Manopola di controllo della temperatura
- 6 Prese di aerazione
- 7 Supporto avvolgicavo
- 8 Cavo alimentazione
- 9 Coperchio a prova di schizzi (solo HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Griglia a 2 livelli (solo HD9627, HD9622)
- 11 Cestello con fondo fisso in rete (solo HD9620)
- 12 Segno MAX
- 13 Pulsante di sgancio del cestello
- 14 Impugnatura EasyClick
- 15 Cestello con fondo rimovibile in rete (solo HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Fondo rimovibile in rete (solo HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Griglia antiaderente (solo HD9627, HD9623)

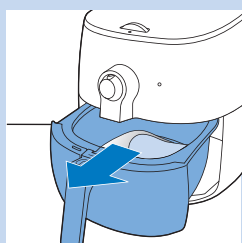


## Primo utilizzo

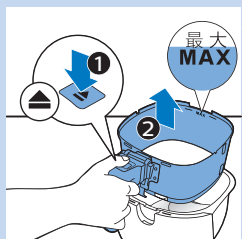
- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, come indicato nella tabella di pulizia.

## Predisposizione dell'apparecchio

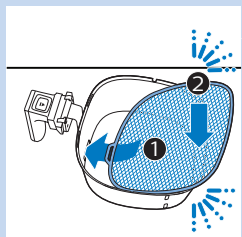
### Posizionamento del cestello con fondo rimovibile in rete (solo HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



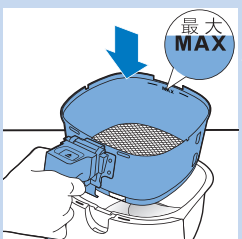
- 1 Rimuovere il recipiente dall'apparecchio.



- 2 Porre il recipiente con il cestello su una superficie idonea, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevarlo dal recipiente.



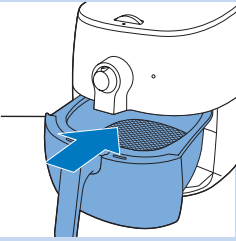
- 3 Inserire il gancio del fondo in rete nella fessura sul lato inferiore destro del cestello. Spingere il fondo in rete verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clac" su entrambi i lati).



- 4 Riporre il cestello all'interno del recipiente.

#### Nota

- Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.



- 5 Reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.

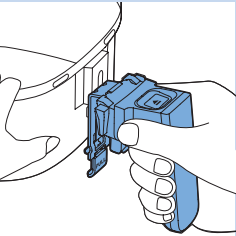
### Posizionamento dell'impugnatura EasyClick

#### Avviso

- Assicurarsi sempre che il cestello e l'impugnatura si siano raffreddati prima di inserire o togliere l'impugnatura EasyClick.

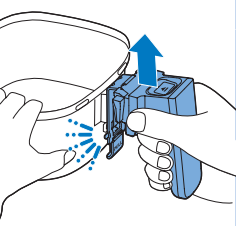
#### Nota

- L'impugnatura EasyClick può essere usata anche con la griglia antiaderente (solo HD9627/HD9623). Aiuta a pulire e a riporre l'apparecchio in modo semplice.



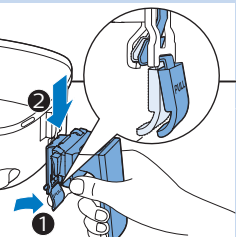
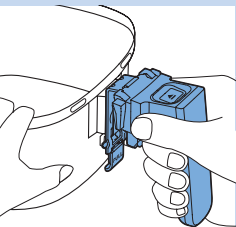
#### Per inserire l'impugnatura EasyClick:

- 1 Tenere il cestello con una mano e afferrare l'impugnatura con l'altra mano.
- 2 Far scorrere l'impugnatura nell'apertura sul cestello dal basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clic").



#### Per rimuovere l'impugnatura EasyClick:

- 1 Tenere il cestello con una mano e afferrare l'impugnatura con l'altra mano.
- 2 Tirare delicatamente con un dito l'aletta di rilascio rossa mentre si tira l'impugnatura verso il basso.



## Tabella dei cibi

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per le pietanze che si desidera preparare.



### Nota

- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.

Ingredienti	Quantità min - max (grammi)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere/ Girare	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte surgelate	200-800	11-25	180	Girare a metà cottura	
Patatine fritte fatte in casa (1/2 cm di spessore)	200-800	12-25	180	Girare a metà cottura	Ammollare 30 min. in acqua, asciugare e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Patate a spicchi	200-800	15-27	180	Girare a metà cottura	Ammollare 30 min. in acqua, asciugare e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Snack surgelati (ad esempio involtini primavera, bocconcini di pollo)	100-400	6-10	200	Girare o scuotere a metà cottura	Per i tempi di cottura, consultare le istruzioni sulla confezione dello snack. Il tempo della cottura in forno dovrebbe essere dimezzato.
Bracioline di maiale	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Salsicce	100-500	3-15	160		
Fusi di pollo	100-500	15-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Usare una teglia o un piatto da forno.
Muffin	80-300	8-13	180		Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.



Ingredienti	Quantità min - max (grammi)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere/ Girare	Informazioni aggiuntive
Torte	200-400	15-25	160		Usare una teglia.
Verdure miste	100-500	8-12	180		
Toast/panini precotti	50-200	3-6	200		
Panini/pane freschi/fresco	100-500	12-25	180		
Pesce	150-400	10-18	200		
Molluschi	100-400	7-15	180		
Pollo impanato	100-300	8-15	180		Aggiungere olio sul pangrattato.

## Modalità d'uso dell'apparecchio

### Frittura ad aria



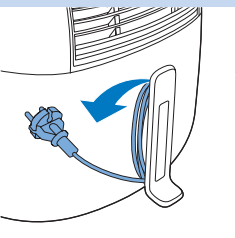
#### ! Attenzione

- La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio o grasso per friggere.
- Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Afferrare il recipiente soltanto dall'impugnatura del cestello.
- Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.
- La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno del tutto normale.
- Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

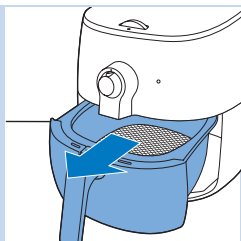
- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

#### ☰ Nota

- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.



- 2 Srotolare il cavo di alimentazione dal supporto avvolgicavo.
- 3 Inserire la spina nella presa a muro.



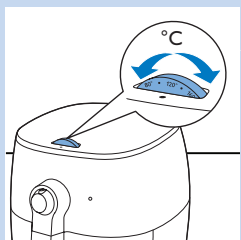
**4** Rimuovere il recipiente dall'apparecchio.

**5** Mettere gli ingredienti nel cestello.

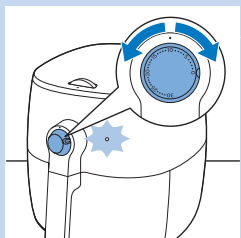


#### Nota

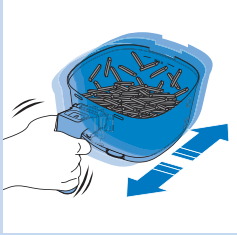
- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Se si desidera preparare ingredienti diversi contemporaneamente, assicurarsi di controllare i tempi di cottura suggeriti per i diversi ingredienti prima di iniziare a cuocerli insieme. Le patatine fritte fatte in casa e le cosce di pollo, ad esempio, possono essere cotte insieme, in quanto richiedono le stesse impostazioni.



**6** Se si colloca nel recipiente il cestello o la griglia antiaderente (solo HD9627, HD9623), reinserire il recipiente nell'apparecchio. Ruotare la manopola di controllo della temperatura fino al valore richiesto.



**7** Per accendere l'apparecchio, posizionare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.

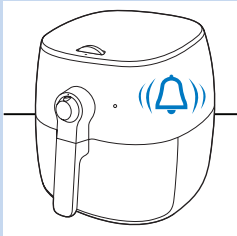


### Nota

- La spia di riscaldamento si accende. Durante l'utilizzo, la spia di riscaldamento si accende di tanto in tanto. Ciò indica che l'apparecchio si sta riscaldando alla temperatura giusta.
- Il timer continua ad effettuare il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per scuotere gli ingredienti, rimuovere il recipiente dall'apparecchio e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio. Per ridurre il peso, è possibile anche rimuovere il cestello dal recipiente.
- Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre si scuote il recipiente.

### Suggerimento

- Se si imposta il timer su metà del tempo di cottura, quando si sente il segnale acustico del timer è il momento di scuotere o girare gli ingredienti. Assicurarsi di reimpostare sul timer il tempo di cottura rimanente.



- 8** Quando si sente il segnale acustico del timer, il tempo di cottura impostato è trascorso. È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, ruotare in senso antiorario la manopola di accensione su 0: l'operazione richiede una forza leggermente maggiore di quando si ruota la manopola in senso orario.

### Nota

- Il grasso in eccesso proveniente dagli ingredienti viene raccolto nella parte inferiore del recipiente.
- Se si preparano diversi gruppi di ingredienti grassi (ad esempio, cosce di pollo, salsicce o hamburger), eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente.

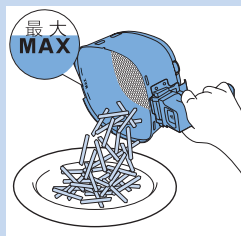
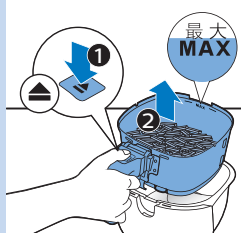


- 9** Rimuovere il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie termoresistente.

- 10** Controllare che gli ingredienti siano pronti.

### Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, fare scorrere semplicemente il recipiente all'interno dell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti aggiuntivi.
- Dopo la frittura ad aria calda, il recipiente, il cestello, gli accessori, l'alloggiamento e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti nel cestello, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.



**11** Premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal recipiente.

**12** Svuotare il contenuto del cestello in una ciotola o in un piatto. Rimuovere sempre il cestello con gli ingredienti dal recipiente al momento di servire, in quanto potrebbe essere presente olio caldo o grasso sciolto sul fondo del recipiente.

#### Nota

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.

### Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura (ad esempio, patate fresche leggermente farinose).
- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.
- Scuotere il cestello 2-3 volte durante il processo di cottura ad aria.

**1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini di 1/2 cm di spessore.

**2** Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.

**3** Svuotare la ciotola ed asciugare i bastoncini di patate con uno strofinaccio per piatti o della carta da cucina.

**4** Versare mezzo cucchiaino di olio per cucinare nella ciotola, mettere gli ingredienti nella ciotola e mescolarli fino a quando i bastoncini non sono ricoperti di olio.

**5** Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nella ciotola.

#### Nota

- Non inclinare la ciotola per versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

**6** Mettere i bastoncini nel cestello.

**7** Friggere i bastoncini di patate e scuotere il cestello a metà del processo di frittura ad aria. Scuotere 2 o 3 volte se si preparano più di 400 g di patatine fritte.

### Nota

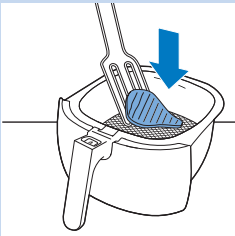
- Consultare la tabella dei cibi per le quantità e i tempi di cottura corretti.

## Utilizzo della griglia a 2 livelli (solo HD9627, HD9622)

Utilizzare la griglia a 2 livelli per ottimizzare lo spazio per cucinare.

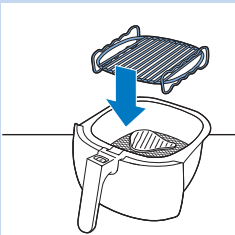
### Nota

- Se si cucinano diversi ingredienti contemporaneamente, assicurarsi che la temperatura e i tempi di cottura siano gli stessi per ciascun tipo di ingredienti.
- Collocare sempre la carne sul livello inferiore e le verdure su quello superiore per evitare la contaminazione incrociata dei cibi o il trasferimento non sicuro dei succhi della carne o dei cibi parzialmente cotti.

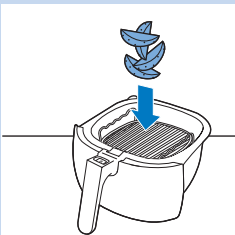


**1** Seguire i passaggi da 1 a 4 della sezione "Frittura ad aria".

**2** Mettere metà degli ingredienti nel cestello.



**3** Posizionare la griglia a 2 livelli nel cestello.

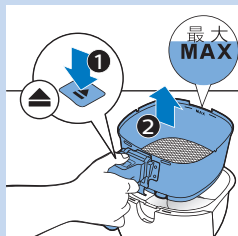


**4** Mettere l'altra metà degli ingredienti nella griglia a 2 livelli.

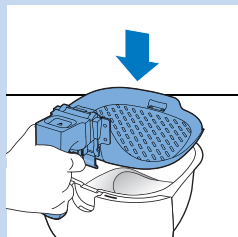
**5** Seguire i passaggi da 6 a 12 della sezione "Frittura ad aria".

 **Avviso**

- La griglia a 2 livelli diventa molto calda durante l'uso. Indossare guanti da forno quando si rimuove la griglia a 2 livelli dal cestello.

**Utilizzo della griglia antiaderente  
(solo HD9627, HD9623)**


- 1 Seguire i passaggi da 1 a 3 della sezione "Frittura ad aria".
- 2 Premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal recipiente.



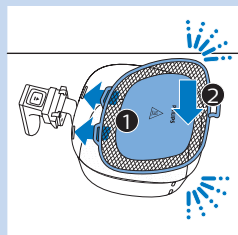
- 3 Inserire l'impugnatura EasyClick nella griglia antiaderente (vedere "Posizionamento dell'impugnatura EasyClick").
- 4 Collocare la griglia antiaderente nel recipiente.
- 5 Mettere gli ingredienti sulla griglia antiaderente.
- 6 Seguire i passaggi da 6 a 12 della sezione "Frittura ad aria".

**Utilizzo del coperchio a prova di schizzi  
(solo HD9622/45, HD9621/45)**

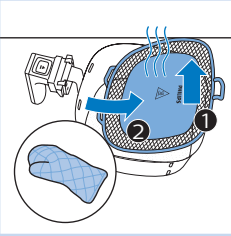
Usare il coperchio a prova di schizzi quando si cucinano ingredienti leggeri in modo da farli restare nel cestello, oppure quando si preparano ingredienti grassi o per ridurre la velocità di rosolatura.

 **Nota**

- Quando si usa il coperchio a prova di schizzi, potrebbe essere necessario un tempo maggiore per ottenere il livello di rosolatura e cottura desiderato.



- 1 Seguire i passaggi da 1 a 5 della sezione "Frittura ad aria".
- 2 Afferrare il coperchio con il lato superiore rivolto verso di sé. Inserire i due ganci del coperchio nelle due fessure sul lato anteriore del cestello. Spingere il coperchio verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clac" su entrambi i lati).
- 3 Procedere con i passaggi da 6 a 9 della sezione "Frittura ad aria".



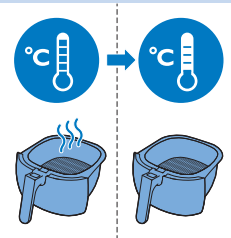
**4** Rimuovere con cautela il coperchio a prova di schizzi.

#### **Avviso**

- Il coperchio a prova di schizzi è molto caldo. Per rimuoverlo indossare guanti da forno.

**5** Procedere con i passaggi da 10 a 12 della sezione "Frittura ad aria".

## Pulizia



#### **Avviso**

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente, gli accessori e l'interno dell'apparecchio.
- Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio includono un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal recipiente dopo ogni utilizzo per evitare che venga prodotto fumo.

**1** Ruotare la manopola del timer su 0, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.

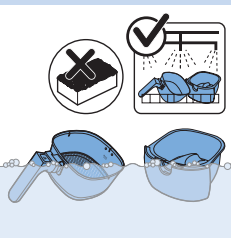
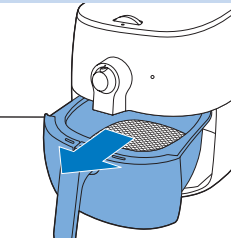
#### **Suggerimento**

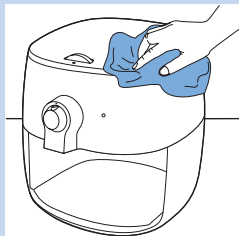
- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciare raffreddare l'Airfryer più rapidamente.

**2** Lavare il recipiente, il cestello, la griglia antiaderente e il coperchio a prova di schizzi in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella di pulizia).

#### **Suggerimento**









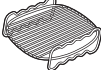
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati sul recipiente, la griglia a 2 livelli o il cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.





- 3** Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- 4** Pulire la resistenza con una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.
- 5** Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 6** Pulire la superficie interna dell'apparecchio con un panno umido.

### Tabella di pulizia

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



## Conservazione

- 1** Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2** Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- 3** Arrotolare il cavo di alimentazione intorno al supporto avvolgicavo.

### Nota

- Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul cassetto nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente dall'apparecchio se inclinato verso il basso e danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer, come l'impugnatura EasyClick, il fondo in rete rimovibile, ecc., siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

## Riciclaggio




- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
  - 1** Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
  - 2** Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m<sup>2</sup>.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

## Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitare il sito Web all'indirizzo **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** oppure leggere l'opuscolo della garanzia internazionale.

## Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** per un elenco di domande frequenti oppure contattare l'assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello, la griglia a 2 livelli, la griglia antiaderente e l'interno dell'apparecchio diventano sempre caldi quando l'apparecchio viene acceso per garantire la cottura adeguata del cibo. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.
		Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:  Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e leggermente farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Seguire le istruzioni di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fatte in casa (vedere la tabella dei cibi o scaricare l'app Airfryer gratuita).
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Seguire le istruzioni di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fatte in casa (vedere la tabella dei cibi o scaricare l'app Airfryer gratuita).

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Quando si accende l'apparecchio, si dovrebbe avvertire il rumore della ventola in funzione. Se così non fosse, controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
	Il timer è stato impostato su un tempo inferiore a 5 minuti.	Impostare il timer su un tempo di almeno 5 minuti.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Provare una presa diversa e controllare i fusibili. L'Airfryer ha una potenza di 1.425 W.
All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno grigliando ingredienti grassi.	L'olio o il grasso sciolto nel recipiente potrebbero produrre del fumo bianco e il recipiente potrebbe diventare più caldo del solito. È possibile eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura. È inoltre possibile posizionare il coperchio a prova di schizzi sul cestello.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Posizionare il coperchio a prova di schizzi sul cestello.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.

## INHOUDSOPGAVE

<b>Belangrijk!</b>	<b>105</b>
Elektromagnetische velden (EMV)	108
<b>Introductie</b>	<b>108</b>
<b>Algemene beschrijving</b>	<b>108</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>110</b>
<b>Klaarmaken voor gebruik</b>	<b>110</b>
De verwijderbare bodem van gaas plaatsen (alleen HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	110
De EasyClick-handgreep plaatsen	111
Tabel voor etenswaren	112
<b>Het apparaat gebruiken</b>	<b>113</b>
Heteluchtfrituren	113
Zelfgemaakte frites maken	116
<b>Het rek voor bereiding in twee lagen gebruiken (alleen HD9627, HD9622)</b>	<b>117</b>
<b>De grillpan met antiaanbaklaag gebruiken (alleen HD9627, HD9623)</b>	<b>118</b>
<b>De spatbestendige deksel gebruiken (alleen HD9622/45, HD9621/45)</b>	<b>118</b>
<b>Schoonmaken</b>	<b>119</b>
Schoonmaaktabel	120
<b>Opbergen</b>	<b>121</b>
<b>Recycling</b>	<b>121</b>
<b>Garantie en ondersteuning</b>	<b>121</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>121</b>

## Belangrijk!

Lees deze belangrijke informatie zorgvuldig door voordat u het apparaat gaat gebruiken. Bewaar het boekje om het indien nodig later te kunnen raadplegen.

### Gevaar

- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Dompel het apparaat nooit in water of een andere vloeistof en spoel het ook niet af onder de kraan.

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet als de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Als het netsnoer beschadigd is, moet dit worden vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties, om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.

- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat verwijdt.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De accessoires van de Airfryer worden heet wanneer u deze in de Airfryer gebruikt. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.



### Let op

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld

winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Laat de mand en grillpan met antiaanbaklaag (alleen HD9627, HD9623) afkoelen voordat u het EasyClick-handgreep verwisselt of verwijderd.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 °C en 40 °C.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- Maak de mand niet te vol. Vul de mand alleen tot aan de MAX-aanduiding.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Nadat u de pan met de mand uit het apparaat hebt verwijderd, moet u de pan met de mand ten minste 30 seconden op een geschikt oppervlak laten staan voordat u de mand uit de pan haalt.
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.

- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing en gebruik alleen de originele accessoires.

### Elektromagnetische velden (EMV)

Dit Philips-apparaat voldoet aan alle toepasselijke richtlijnen en voorschriften met betrekking tot elektromagnetische velden.

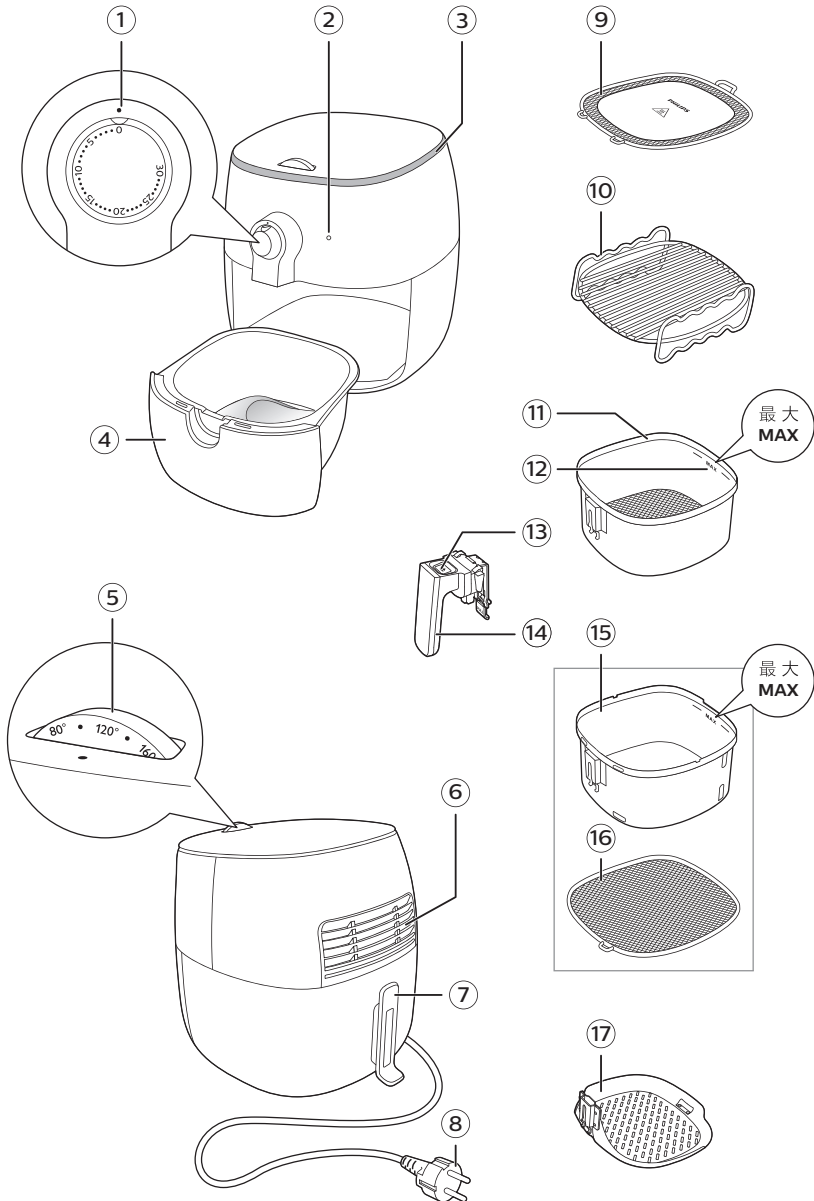
### Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips! Registreer uw product op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning. Met uw nieuwe Airfryer bereidt u uw favoriete etenswaren en snacks op een gezondere manier. De Airfryer gebruikt hete lucht in combinatie met snelle luchtcirculatie (TurboStar Rapid Air-technologie) en een bovengrill om allerlei lekkere gerechten op een gezonde, snelle en eenvoudige manier te bereiden. Uw etenswaren worden gelijktijdig aan alle kanten verwarmd en het is meestal niet nodig om olie toe te voegen. Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) of download de gratis Airfryer-app voor iOS® of Android™.

### Algemene beschrijving

- 1 Timer-/aan-knop
- 2 Opwarmlampje
- 3 Luchtinlaat
- 4 Pan
- 5 Knop voor temperatuurregeling
- 6 Luchttuitlaatenopeningen
- 7 Snoerwikkelaar
- 8 Voedingskabel
- 9 Spatbestendige deksel (alleen HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Rek voor bereiding in twee lagen (alleen HD9627, HD9622)
- 11 Mand met vaste bodem van gaas (alleen HD9620)
- 12 MAX-aanduiding
- 13 Mandontgrendelknop
- 14 EasyClick-handgreep
- 15 Mand met uitneembare bodem van gaas (alleen HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Verwijderbare bodem van gaas (alleen HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Grillpan met antiaanbaklaag (alleen HD9627, HD9623)



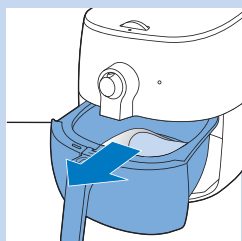


## Voor het eerste gebruik

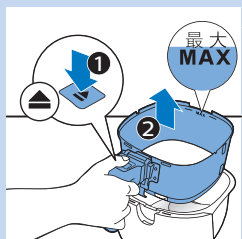
- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in de schoonmaaktabel.

## Klaarmaken voor gebruik

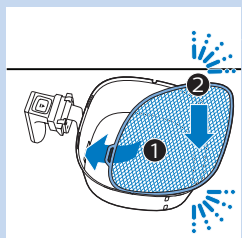
### De verwijderbare bodem van gaas plaatsen (alleen HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



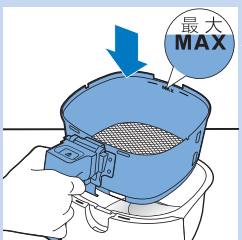
- 1 Verwijder de pan uit het apparaat.



- 2 Plaats de pan met de mand op een geschikt oppervlak, druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



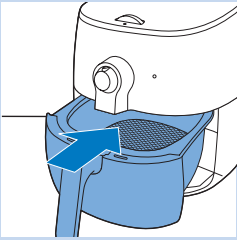
- 3 Steek de haak van de bodem van gaas in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de bodem van gaas naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



- 4 Plaats de mand terug in de pan.

### Opmerking

- Gebruik de pan nooit zonder mand.



**5** Schuif de pan terug in het apparaat.

### De EasyClick-handgreep plaatsen

#### Waarschuwing

- Zorg er altijd voor dat de mand en de handgreep zijn afgekoeld voordat u de EasyClick-handgreep bevestigt of verwijdert.

#### Opmerking

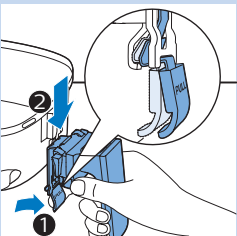
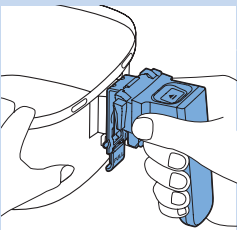
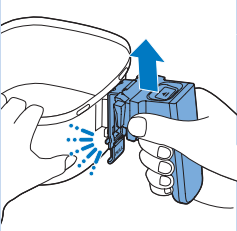
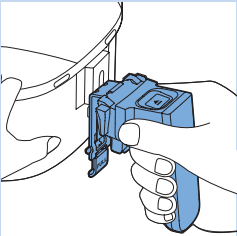
- De EasyClick-handgreep past ook op de grillpan met antiaanbaklaag (alleen HD9627/HD9623). Hierdoor kunt u het apparaat gemakkelijk reinigen en bewaren.

#### De EasyClick-handgreep bevestigen:

- 1** Houd de mand met de ene hand vast en houd de handgreep met de andere vast.
- 2** Schuif de handgreep vanaf de onderkant in de opening in de mand tot de handgreep vastklikt ('klik').

#### Verwijder de EasyClick-handgreep:

- 1** Houd de mand met één hand vast en houd de handgreep met de andere hand vast.
- 2** Trek voorzichtig met uw vinger aan de rode ontgrendellip terwijl u de handgreep recht omlaag trekt.



### Tabel voor etenswaren

De onderstaande tabel vermeldt de basisstanden voor veelvoorkomende etenswaren die u wilt bereiden.



#### Opmerking

- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.

Ingrediënten	Min.- — max.- hoeveelheid (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Schudden/ draaien	Extra informatie
Bevroren frites	200-800	11-25	180	Halverwege schudden	
Zelfgemaakte frites (1/2 cm dik)	200-800	12-25	180	Halverwege schudden	30 min. in water weken, drogen en 1/2 eetl. olie toevoegen.
Aardappel- partjes	200-800	15-27	180	Halverwege schudden	30 min. in water weken, drogen en 1/2 eetl. olie toevoegen.
Bevroren snacks (bijv. loempia's, kipnuggets)	100-400	6-10	200	Draai of schud halverwege	Raadpleeg de instructies op de verpakking van de snack voor de bereidingstijden. Houd de helft van de oventijd aan.
Karbonades	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Worsten	100-500	3-15	160		
Drumsticks	100-500	15-22	180		
Kipfilet	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Bakplaat of ovenschaal gebruiken.
Muffins	80-300	8-13	180		Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes.

Ingrediënten	Min. – — max.- hoeveelheid (gram)	Tijd (minuten)	Temperatuur (°C)	Schudden/ draaien	Extra informatie
Cake	200-400	15-25	160		Cakevorm gebruiken.
Gemengde groenten	100-500	8-12	180		
Voorgebakken geroosterd brood/ broodjes	50-200	3-6	200		
Verse broodjes/ brood	100-500	12-25	180		
Vis	150-400	10-18	200		
Schelp-/ schaaldieren	100-400	7-15	180		
Gepaneerde kip	100-300	8-15	180		Voeg olie toe aan het paneermeel.

## Het apparaat gebruiken

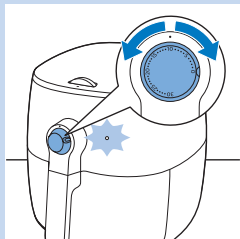
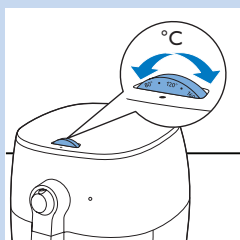
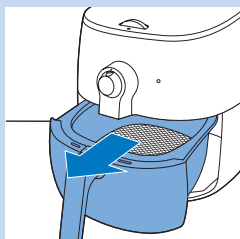
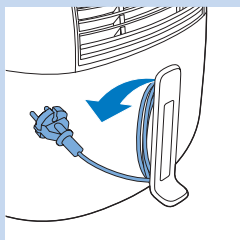
### Heteluchtfrituren



#### ! Let op

- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie of frituurvet.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Houd de pan alleen vast bij de handgreep van de mand.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.
- Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

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



### Opmerking

- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.

**2** Wikkel het netsnoer van de snoerwikkelaar.

**3** Steek de stekker in het stopcontact.

**4** Verwijder de pan uit het apparaat.

**5** Plaats de etenswaren in de mand.

### Opmerking

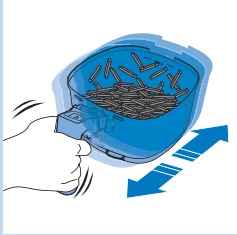
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding worden gevuld omdat dit een negatief effect op de kwaliteit van het eindresultaat kan hebben.
- Als u verschillende etenswaren tegelijkertijd wilt bereiden, moet u de voorgestelde bereidingstijd die voor de verschillende etenswaren nodig is, controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint. Zo kunnen zelfgemaakte frites en drumsticks gelijktijdig worden bereid omdat ze dezelfde instellingen vereisen.

**6** Als de mand of grillpan met antiaanbaklaag (alleen HD9627, HD9623) terug in de pan is geplaatst, schuift u de pan terug in het apparaat. Draai de temperatuurregelaar naar de vereiste temperatuur.

**7** Draai de timerknop op de vereiste bereidingstijd om het apparaat in te schakelen.

**Opmerking**

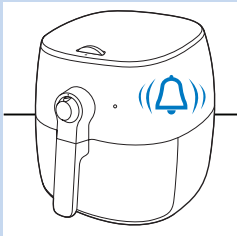
- Het opwarmlampje gaat aan. Tijdens het gebruik gaat het opwarmlampje nu en dan aan. Dit geeft aan dat het apparaat tot de juiste temperatuur wordt opgewarmd.
- De ingestelde bereidingstijd wordt door de timer afgeteld.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden, verwijdert u de pan uit het apparaat en schudt u deze boven de gootsteen. Vervolgens schuift u de pan terug in het apparaat. Om het gewicht te verminderen, kunt u ook de mand uit de pan halen.
- Let erop dat u tijdens het schudden niet op de ontgrendelknop van de mand drukt.



**Tip**

- Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, is het tijd om de etenswaren te schudden of draaien wanneer u het belsignaal hoort. Vergeet niet om de timer op de resterende bereidingstijd in te stellen.

**8** Wanneer u het belsignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken. U kunt het apparaat ook handmatig uitschakelen. Hiervoor draait u de aan-knop op de stand 0 (linksom). Dit vereist een beetje meer kracht dan naar rechts draaien.



**Opmerking**

- Overtollige olie van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Als u meerdere porties van vette etenswaren bereidt (bijv. drumsticks, worstjes of hamburgers), giet dan voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan.

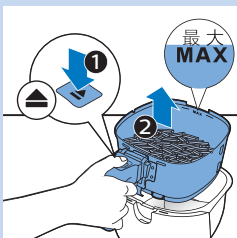


**9** Verwijder de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak.

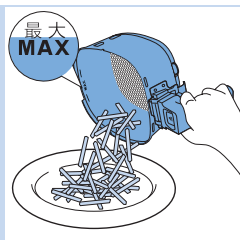
**10** Controleer of de etenswaren klaar zijn.

**Opmerking**

- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u de pan gewoon terug in het apparaat en stelt u de timer op een paar minuten extra in.
- Na het heteluchtfrityren zijn de pan, mand, accessoires, behuizing en etenswaren heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de mand, kan er stoom uit de pan ontsnappen.



**11** Druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



- 12** Leeg de mand in een schaal of op een bord. Verwijder voor het serveren altijd de mand met etenswaren uit de pan aangezien onder in de pan nog hete olie of gesmolten vet kan zitten.

### Opmerking

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.

## Zelfgemaakte frites maken

Ga als volgt te werk om zelfgemaakte frites in de Airfryer te bereiden:

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, enigszins kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het beste heteluchtfrituren in porties van maximaal 500 gram voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.
- Schud de mand 2-3 keer tijdens het bereidingsproces.

- 1** Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (1/2 cm dik).
- 2** Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten in een kom met water weken.
- 3** Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.
- 4** Giet ½ eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in een kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.
- 5** Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

### Opmerking

- Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terecht komt.

- 6** Doe de aardappelstaafjes in de mand.
- 7** Frituur de aardappelstaafjes en schud de mand halverwege de bereidingstijd. Schud 2-3 keer als u meer dan 400 gram frites bereidt.

### Opmerking

- Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de bereidingstijden.

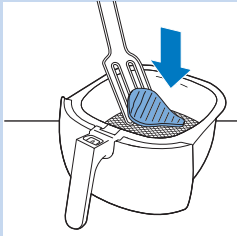


## Het rek voor bereiding in twee lagen gebruiken (alleen HD9627, HD9622)

Gebruik het rek voor bereiding in twee lagen om uw bereidingsruimte te maximaliseren.

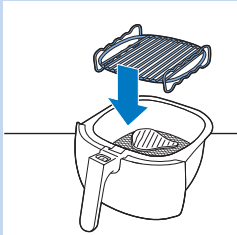
### Opmerking

- Als u tegelijkertijd verschillende etenswaren bereidt, moeten de bereidingstemperatuur en -tijd voor elk type etenswaren dezelfde zijn.
- Plaats vlees altijd op het onderste rek en groenten erboven. Zo voorkomt u kruisbesmetting van voedsel of onveilige overdracht van vleessappen of gedeeltelijk gekookt voedsel.

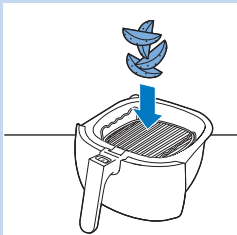


**1** Volg stap 1 t/m 4 van de sectie ‘Heteluchtfrituren’.

**2** Plaats de helft van de etenswaren in de mand.



**3** Plaats het rek voor bereiding in twee lagen in de mand.



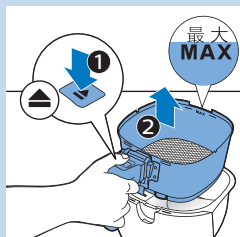
**4** Plaats de tweede helft van de etenswaren op het rek voor bereiding in twee lagen.

**5** Volg stap 6 t/m 12 van de sectie ‘Heteluchtfrituren’.

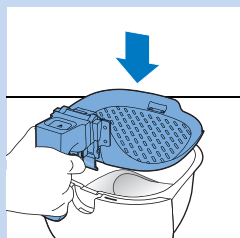
### Waarschuwing

- Het rek voor bereiding in twee lagen wordt erg heet tijdens gebruik. Draag ovenwanten als u het rek voor bereiding in twee lagen uit de mand verwijdert.

## De grillpan met antiaanbaklaag gebruiken (alleen HD9627, HD9623)



- 1 Volg stap 1 t/m 3 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.
- 2 Druk op de ontgrendelknop van de mand en til de mand uit de pan.



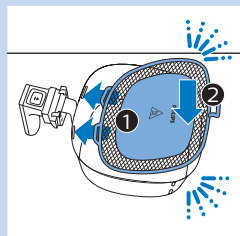
- 3 Bevestig de EasyClick-handgreep aan de grillpan met antiaanbaklaag (zie 'De EasyClick-handgreep plaatsen').
- 4 Plaats de grillpan met antiaanbaklaag in de pan.
- 5 Plaats de etenswaren op de grillpan met antiaanbaklaag.
- 6 Volg stap 6 t/m 12 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.

## De spatbestendige deksel gebruiken (alleen HD9622/45, HD9621/45)

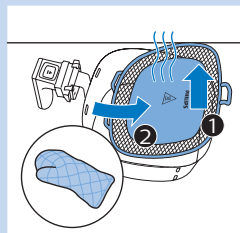
Gebruik de spatbestendige deksel als u lichte etenswaren bereidt om deze in de mand te houden, als u vette etenswaren bereidt of als u de snelheid waarin de etenswaren bruin worden wilt te verlagen.

### Opmerking

- Bij gebruik van de spatbestendige deksel duurt het wellicht langer voordat dezelfde mate aan bruining en garing wordt bereikt.



- 1 Volg stap 1 t/m 5 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.
- 2 Houd de deksel met de bovenzijde naar u toe gericht. Plaats de twee haken van de deksel in de twee sleuven op de voorkant van de mand. Druk de deksel naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).
- 3 Ga door met stap 6 t/m 9 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.



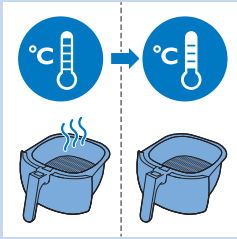
- 4 Verwijder voorzichtig de spatbestendige deksel.

### ⚠ Waarschuwing

- De spatbestendige deksel is erg heet. Draag ovenwanten wanneer u deze verwijdert.

- 5 Ga door met stap 10 tot 12 van de sectie 'Heteluchtfrituren'.

## Schoonmaken



### ⚠ Waarschuwing

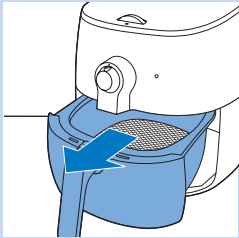
- Laat de mand, de pan, de accessoires en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- De pan, de mand en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Verwijder na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan om rookvorming te voorkomen.

- 1 Draai de timerknop naar 0, haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 10 minuten afkoelen.

### ✳ Tip

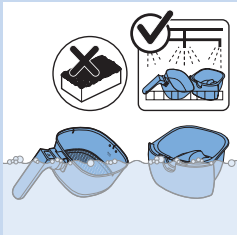
- Verwijder de pan en de mand als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

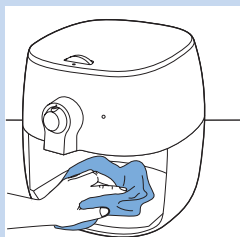
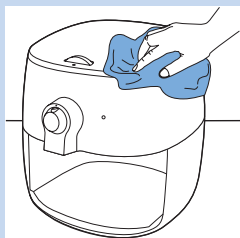


- 2 Reinig de pan, de mand, de grillpan met antiaanbaklaag en de spatbestendige deksel in een vaatwasser. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

### ✳ Tip

- Als voedselresten aan de pan, het rek voor bereiding in twee lagen of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand zitten en u deze niet met heet water en afwasmiddel hebt kunnen verwijderen, gebruikt u een vloeibare ontvetter.
- Indien nodig kunt u voedselresten die vastzitten aan het verwarmingselement verwijderen met een zachte tot middelharde borstel. Gebruik geen staalborstel of een harde borstel, anders kunt u de beschermlaag op het verwarmingselement beschadigen.













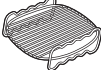
**3** Maak de binnenkant van het apparaat schoon met warm water en een niet-schurend sponsje.

**4** Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etenresten te verwijderen.

**5** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

**6** Reinig de binnenkant van het apparaat met een vochtige doek.

### Schoonmaaktabel

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

## Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 3 Wikkel het netsnoer om de snoerwikkelaar.

### Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de lade aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. Deze kan uit het apparaat schuiven als dit per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kan de lade beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer (bijvoorbeeld de EasyClick-handgreep, de verwijderbare gaasbodem, etc.) vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

## Recycling



- Dit symbool betekent dat dit product niet bij het gewone huishoudelijke afval mag worden weggegooid (2012/19/EU).
- Volg de geldende regels in uw land voor de gescheiden inzameling van elektrische en elektronische producten. Als u correct verwijdert, voorkomt u negatieve gevolgen voor het milieu en de volksgezondheid.

## Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, ga dan naar **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** of lees het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

## Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, ga dan naar **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact op met het Consumer Care Center in uw land.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik.	De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden.	Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken.  De pan, de mand, het rek voor bereiding in twee lagen, de grillpan met antiaanbaklaag en de binnenkant van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld zodat de etenswaren goed gaar worden. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken.
		Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:    Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig.
Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt.	U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt.	Voor de beste resultaten gebruikt u verse, enigszins kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren.
	De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot.	Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het maken van zelfgemaakte frites (zie de 'Tabel voor etenswaren' of download de gratis Airfryer-app).
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies in deze gebruikershandleiding voor het maken van zelfgemaakte frites (zie de 'Tabel voor etenswaren' of download de gratis Airfryer-app).
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Wanneer u het apparaat inschakelt, hoort u het geluid van de draaiende ventilator. Als u dit geluid niet hoort, controleert u of de stekker goed in het stopcontact zit.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	U hebt de timer ingesteld op een tijdsduur van minder dan 5 minuten.	Stel de timer in op 5 minuten of meer.
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen. De Airfryer heeft een vermogen van 1425 W.
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terecht komen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren.	De olie of het gesmolten vet in de pan kan leiden tot witte rook en de pan kan heter worden dan normaal. U kunt voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan gieten en vervolgens de bereiding voortzetten. Ook kunt u de spatbestendige deksel op de mand plaatsen.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Plaats de spatbestendige deksel op de mand.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.

## ÍNDICE

<b>Importante</b>	<b>125</b>
Campos electromagnéticos (CEM)	128
<b>Introdução</b>	<b>128</b>
<b>Descrição geral</b>	<b>128</b>
<b>Antes da primeira utilização</b>	<b>130</b>
<b>Preparar para a utilização</b>	<b>130</b>
Colocar o fundo em rede amovível (apenas HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)	130
Colocar a pega EasyClick	131
Tabela de alimentos	132
<b>Utilizar o aparelho</b>	<b>133</b>
Fritar a ar quente	133
Preparar batatas fritas caseiras	136
<b>Utilizar a grelha de dois níveis (apenas HD9627, HD9622)</b>	<b>137</b>
<b>Utilizar a grelha antiaderente (apenas HD9627, HD9623)</b>	<b>138</b>
<b>Utilizar a tampa à prova de salpicos (apenas HD9622/45, HD9621/45)</b>	<b>138</b>
<b>Limpeza</b>	<b>139</b>
Tabela de limpeza	140
<b>Armazenamento</b>	<b>141</b>
<b>Reciclagem</b>	<b>141</b>
<b>Garantia e assistência</b>	<b>141</b>
<b>Resolução de problemas</b>	<b>141</b>



## Importante

Leia cuidadosamente estas informações importantes antes de utilizar o aparelho e guarde-o para uma eventual consulta futura.

### Perigo

- Coloque os ingredientes a fritar sempre dentro do 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 mergulhe o aparelho em água ou noutra líquido, nem o enxagúe em água corrente.

### 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 cabo de alimentação ou o próprio aparelho estiverem danificados.
- Se o cabo de alimentação estiver danificado, deve ser sempre substituído pela Philips, por um centro de assistência autorizado pela Philips ou por pessoal com qualificação equivalente, 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 com falta de experiência e conhecimento, caso tenham sido supervisionadas ou lhes tenham sido dadas instruções relativas à utilização segura do aparelho e se tiverem sido alertadas para os perigos envolvidos. As crianças não podem brincar com o aparelho. A limpeza e a manutenção do utilizador não podem ser efectuadas por crianças, a não ser que

tenham idade superior a 8 anos e sejam supervisionadas.

- Mantenha o aparelho e o seu cabo fora do alcance de crianças com idade inferior a 8 anos.
- Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes.
- Ligue o aparelho apenas a uma tomada com ligação à terra. Certifique-se sempre de que a ficha está introduzida correctamente na tomada eléctrica.
- Coloque e utilize sempre o aparelho sobre uma superfície seca, estável e horizontal.
- Este aparelho não se destina a ser utilizado através de um temporizador externo, nem de um sistema de controlo remoto independente.
- 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 sobre o aparelho. Não coloque nada sobre o aparelho.
- Não utilize o aparelho para outro fim que não o descrito no manual do utilizador.
- Durante a fritura a ar quente, é libertado vapor quente pelas aberturas de saída de ar. Mantenha as 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.
- Os acessórios da Airfryer aquecem quando os utiliza neste aparelho. Tenha cuidado ao manuseá-los.



### **Atenção**

- Este aparelho destina-se apenas a uma utilização doméstica normal. Não se destina a ser utilizado em determinados ambientes, como, por exemplo, cozinhas para funcionários de lojas, escritórios, quintas ou

outros espaços profissionais. Também não se destina a ser utilizado por clientes em hotéis, motéis, estabelecimentos do tipo "bed and breakfast" e outros ambientes residenciais.

- Leve sempre o aparelho a um centro de assistência autorizado da Philips para verificação ou reparação. Não tente reparar o aparelho sozinho; caso contrário, a garantia perde a validade.
- Deixe o cesto e a grelha antiaderente (apenas HD9627, HD9623) arrefecerem antes de trocar ou retirar a pega EasyClick.
- Este aparelho foi concebido para ser utilizado a temperaturas ambiente entre os 5 °C e os 40 °C.
- Desligue sempre da corrente após cada utilização.
- Deixe o aparelho arrefecer durante cerca de 30 minutos antes de o manusear ou limpar.
- Não encha demasiado o cesto. Encha apenas até à indicação MAX.
- Assegure-se de que os ingredientes preparados neste aparelho saem amarelo dourado em vez de tostados ou castanhos. Retire os resíduos queimados. Não frite batatas frescas a uma temperatura superior a 180 °C (para reduzir a produção de acrilamida).
- Após a remoção do recipiente com o cesto do aparelho, coloque-o numa superfície adequada e deixe-o repousar durante 30 segundos antes de remover o cesto do recipiente.
- Tenha cuidado ao limpar a área superior da câmara de preparação: resistência quente, rebordos de peças metálicas.
- Não utilize o aparelho para outro fim excepto o descrito no manual do utilizador e utilize apenas acessórios originais.

## Campos electromagnéticos (CEM)

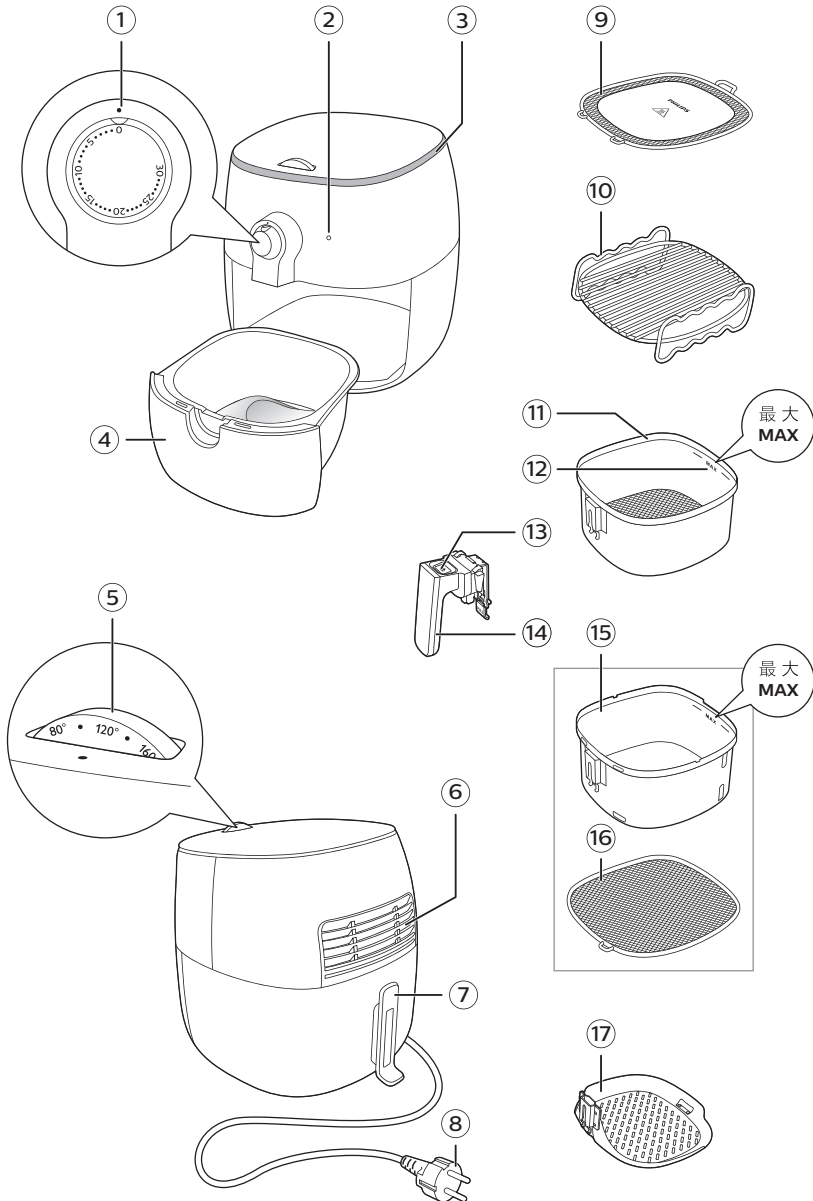
Este aparelho Philips cumpre todas as normas e regulamentos aplicáveis relativos a campos electromagnéticos.

### Introdução

Parabéns pela sua compra e seja bem-vindo à Philips! Para usufruir de todas as vantagens da assistência oferecida pela Philips, registre o seu produto em: [www.philips.com/welcome](http://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 (tecnologia Rapid Air TurboStar) e uma grelha superior para preparar uma variedade de pratos saborosos de forma saudável, rápida e simples. Os seus ingredientes são aquecidos a partir de todos os lados em simultâneo e não é necessário adicionar óleo à maioria destes. Para mais inspiração, receitas e informações sobre a Airfryer, visite [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) ou transfira a aplicação Airfryer gratuita para iOS® ou Android™.

### Descrição geral

- 1 Botão do temporizador/alimentação
- 2 Luz de aquecimento
- 3 Entrada de ar
- 4 Recipiente
- 5 Botão de controlo de temperatura
- 6 Saídas de ar
- 7 Suporte de enrolamento do cabo
- 8 Cabo de alimentação
- 9 Tampa à prova de salpicos (apenas HD9622/45, HD9621/45)
- 10 Grelha de dois níveis (apenas HD9627, HD9622)
- 11 Cesto com fundo em rede fixo (apenas HD9620)
- 12 Indicação MAX
- 13 Botão de libertação do cesto
- 14 Pega EasyClick
- 15 Cesto com fundo em rede amovível (apenas HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 16 Fundo em rede amovível (apenas HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)
- 17 Grelha antiaderente (apenas HD9627, HD9623)

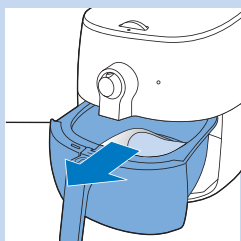


## Antes da primeira utilização

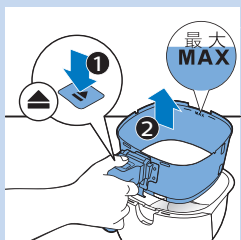
- 1 Retire todo o material da embalagem.
- 2 Retire todos os autocolantes ou etiquetas do aparelho.
- 3 Limpe cuidadosamente o aparelho antes da primeira utilização, conforme indicado na tabela de limpeza.

## Preparar para a utilização

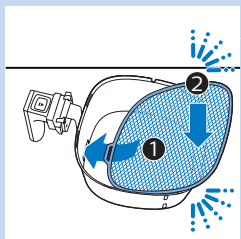
### Colocar o fundo em rede amovível (apenas HD9627, HD9623, HD9622, HD9621)



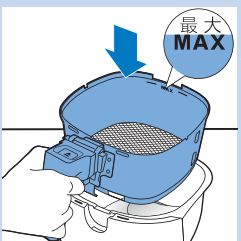
- 1 Retire o recipiente do aparelho.



- 2 Pouse o recipiente com o cesto numa superfície apropriada, prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.



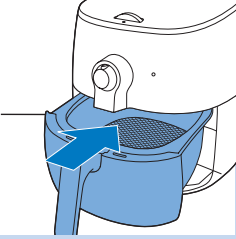
- 3 Insira o gancho do fundo em rede na ranhura do lado direito do fundo do cesto. Pressione o fundo em rede até este encaixar na posição certa (ouve-se um estalido de ambos os lados).



- 4 Volte a colocar o cesto no recipiente.

#### Nota

- Nunca utilize o recipiente sem o cesto.



- 5 Volte a colocar o recipiente dentro do aparelho.

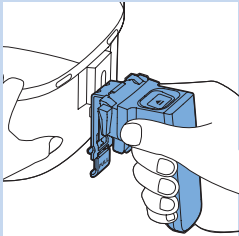
### Colocar a pega EasyClick

#### Aviso

- Assegure-se sempre de que o cesto e a pega já arrefeceram antes de encaixar ou desencaixar a pega EasyClick.

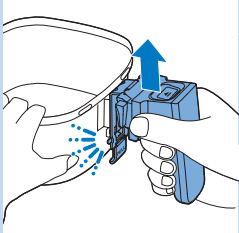
#### Nota

- A pega EasyClick também encaixa na grelha antiaderente (apenas HD9627/HD9623). Esta ajuda-o a limpar e guardar o aparelho de forma simples.



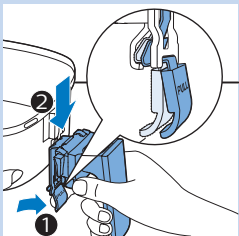
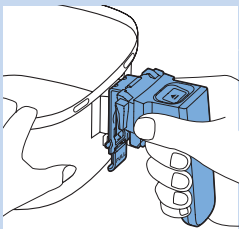
#### Para encaixar a pega EasyClick:

- 1 Segure o cesto com uma mão e com a outra mão segure a pega.
- 2 Introduza a pega na abertura do cesto a partir de baixo até esta encaixar na posição certa (ouve-se um estalido).



#### Para desencaixar a pega EasyClick:

- 1 Segure o cesto com uma mão e com a outra mão segure a pega.
- 2 Puxe cuidadosamente a patilha de libertação vermelha usando o seu dedo enquanto puxa a pega para baixo em linha recta.



### Tabela de alimentos

A tabela abaixo ajuda-o a seleccionar as definições básicas para os tipos de alimentos que pretende preparar.



#### Nota

- Não se esqueça de que estas definições são sugestões. Visto que os ingredientes diferem em origem, tamanho, formato e marca, não podemos garantir a melhor definição para os seus ingredientes.

Ingredientes	Mín.- máx. de quantidade (gramas)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar/ voltar	Informações adicionais
Batatas fritas congeladas	200-800	11-25	180	Agitar a meio	
Batatas fritas caseiras (1/2 cm de espessura)	200-800	12-25	180	Agitar a meio	Demolhar por 30 min. em água, secar e adicionar 1/2 c.s. de óleo.
Batatas fritas em gomos	200-800	15-27	180	Agitar a meio	Demolhar por 30 min. em água, secar e adicionar 1/2 c.s. de óleo.
Salgadinhos congelados (p. ex., crepes chineses, nuggets de frango)	100-400	6-10	200	Voltar ou agitar a meio	Para consultar os tempos de preparação, consulte as instruções na embalagem dos salgadinhos. Em comparação com o forno, o tempo deve ser reduzido a metade.
Costeletas de porco	100-500	8-14	200		
Hambúrguer	100-500	7-14	160		
Salsicha fresca	100-500	3-15	160		
Coxa de frango	100-500	15-22	180		
Peito de frango	100-500	10-15	180		



Ingredientes	Mín.- máx. de quantidade (gramas)	Tempo (minutos)	Temperatura (°C)	Agitar/voltar	Informações adicionais
Quiche	300	20-25	160		Utilizar um tabuleiro ou uma assadeira.
Muffins	80-300	8-13	180		Utilizar formas para queques em silicone resistentes ao calor.
Bolo	200-400	15-25	160		Utilizar uma forma.
Legumes variados	100-500	8-12	180		
Tostas/pães pré-preparados	50-200	3-6	200		
Pães/pão fresco	100-500	12-25	180		
Peixe	150-400	10-18	200		
Marisco	100-400	7-15	180		
Peito de frango panado	100-300	8-15	180		Adicione óleo ou azeite ao pão ralado.

## Utilizar o aparelho

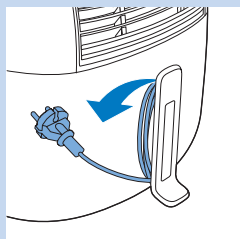
### Fritar a ar quente



#### ! Atenção

- Isto é uma Airfryer que funciona com ar quente. Não encha o recipiente com óleo ou gordura para fritar.
- Não toque nas superfícies quentes. Utilize pegas ou botões. Segure no recipiente agarrando apenas na pega do cesto.
- Este aparelho destina-se apenas a uso doméstico.
- Este aparelho pode libertar algum fumo ao ser utilizado pela primeira vez. É normal.
- Não é necessário pré-aquecer o aparelho.

- 1 Coloque o aparelho numa superfície estável, horizontal, nivelada e resistente ao calor.

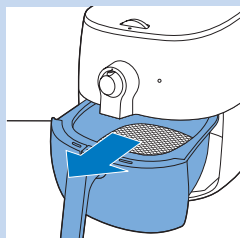


### Nota

- Não coloque nada sobre o aparelho, nem encoste às partes laterais deste. Isto pode prejudicar o fluxo de ar e influenciar o resultado da fritura.

**2** Desenrole o cabo de alimentação do suporte de enrolamento do cabo.

**3** Ligue a ficha à tomada eléctrica.



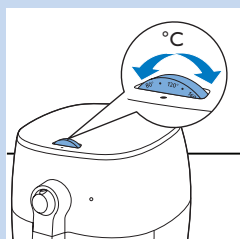
**4** Retire o recipiente do aparelho.



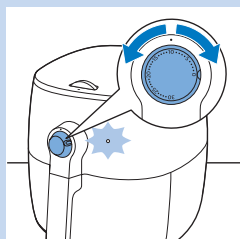
**5** Coloque os ingredientes no cesto.

### Nota

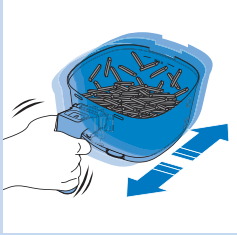
- A Airfryer pode preparar uma vasta gama de ingredientes. Consulte as quantidades correctas e tempos de preparação aproximados na "Tabela de alimentos".
- Não exceda a quantidade indicada na seção "Tabela de alimentos" nem encha o cesto além da indicação MAX, visto que isto pode afectar a qualidade do resultado final.
- Se quiser preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que verifica o tempo de preparação sugerido para os diferentes ingredientes, antes de iniciar a sua preparação simultânea. Por exemplo, batatas fritas caseiras e coxas de frango podem ser preparadas simultaneamente porque requerem as mesmas regulações.



**6** Se voltar a colocar o cesto ou a grelha antiaderente (apenas HD9627, HD9623) no recipiente, este deve ser novamente introduzido no aparelho. Rode o botão de controlo de temperatura para a temperatura pretendida.



**7** Regule o botão do temporizador para o tempo de preparação necessário para ligar o aparelho.

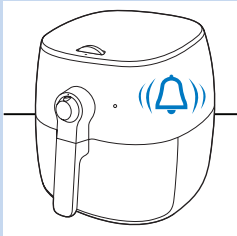


**Nota**

- A luz de aquecimento acende-se. Durante a utilização, a luz de aquecimento acende-se regularmente. Isto indica que o aparelho está a aquecer até à temperatura certa.
- O temporizador continua com a contagem decrescente do tempo de preparação definido.
- Alguns ingredientes necessitam de ser agitados ou voltados a meio do tempo de preparação (consulte a "Tabela de alimentos"). Para agitar os ingredientes, retire o recipiente do aparelho e agite-o sobre o lava-loiça. Em seguida, volte a colocá-lo no aparelho. Para reduzir o peso, também pode remover o cesto do recipiente.
- Tenha cuidado para não premir o botão de libertação do cesto enquanto agita o recipiente.

**Sugestão**

- Se definir o temporizador para metade do tempo de preparação, quando ouvir a campainha do temporizador está na hora de agitar ou voltar os ingredientes. Assegure-se de que volta a definir o temporizador para o tempo de preparação restante.



**8 Quando ouvir a campainha do temporizador, o tempo de preparação definido terminou. Também pode desligar o aparelho manualmente. Para isso, rode o botão de alimentação para a posição 0 (rodar para a esquerda); isto requer um pouco mais de força do que a rotação para a direita.**

**Nota**

- O óleo em excesso dos ingredientes é recolhido no fundo do recipiente.
- Se preparar várias doses de ingredientes com gordura (por ex. coxas de frango, enchidos ou hambúrgueres), esvazie cuidadosamente quaisquer excessos de gordura acumulada no recipiente após cada dose ou antes de agitar o cesto ou de voltar a colocá-lo no recipiente.

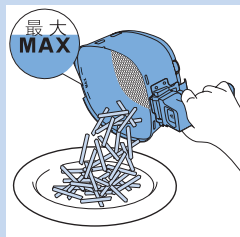
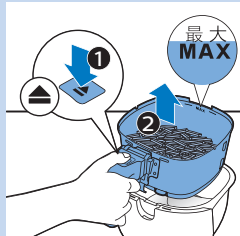


**9 Retire o recipiente do aparelho e coloque-o numa superfície resistente ao calor.**

**10 Verifique se os ingredientes estão prontos.**

**Nota**

- Se os ingredientes ainda não estiverem prontos, basta colocar novamente o recipiente no aparelho e definir o temporizador para alguns minutos extra.
- Depois de fritar a ar quente, o recipiente, o cesto, os acessórios, a estrutura e os ingredientes estão quentes. Dependendo do tipo de ingredientes no cesto, o recipiente pode libertar vapor.



**11** Prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.

**12** Esvazie o conteúdo do cesto para uma taça ou um prato. Retire sempre o cesto com os alimentos do recipiente antes de servir, pois poderá haver gorduras acumuladas no fundo do recipiente.



#### Nota

- Para retirar ingredientes grandes ou frágeis, utilize uma pinça de cozinha para retirar os ingredientes.

### Preparar batatas fritas caseiras

Para preparar ótimas batatas fritas caseiras na Airfryer:

- Escolha uma variedade de batatas apropriada para fritar, por exemplo, batatas frescas levemente farinhentas.
- É melhor fritar as batatas fritas a ar quente em doses de até 500 gramas para um resultado uniforme. Palitos de batata maiores tendem a ficar menos estaladiços do que palitos mais pequenos.
- Agite o cesto 2 a 3 vezes durante o processo de fritura a ar.

**1** Descasque as batatas e corte em palitos (1/2 cm de espessura).

**2** Demolhe as batatas numa taça com água durante 30 minutos, no mínimo.

**3** Esvazie a taça e seque os palitos de batata com um pano da loiça ou papel de cozinha.

**4** Coloque meia colher de sopa de óleo numa taça, coloque os palitos na taça e misture até os palitos estarem humedecidos com o óleo.

**5** Retire os palitos da taça com a mão ou um utensílio de cozinha com furos para que o óleo em excesso permaneça na taça.



#### Nota

- Não incline a taça para colocar todos os palitos no cesto de uma só vez, para evitar que o óleo em excesso seja vertido para o recipiente.

- 6** Coloque os palitos no cesto.
- 7** Frite as batatas em palitos e agite o cesto a meio do processo de fritura a ar. Agite 2 a 3 vezes se preparar mais de 400 g de batatas fritas.

#### Nota

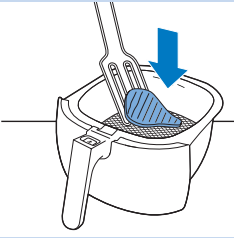
- Consulte as quantidades e tempos de preparação correctos no capítulo "Tabela de alimentos".

### Utilizar a grelha de dois níveis (apenas HD9627, HD9622)

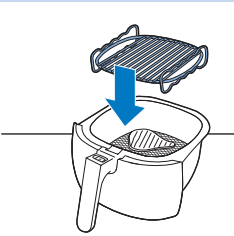
Utilize a grelha de dois níveis para maximizar o seu espaço de preparação.

#### Nota

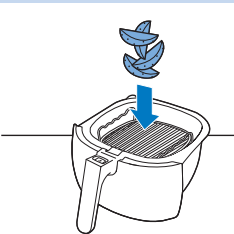
- Se preparar ingredientes diferentes em simultâneo, assegure-se de que a temperatura e o tempo de preparação é igual para cada tipo de ingrediente.
- Coloque sempre as carnes num nível inferior e os legumes num nível superior para evitar a contaminação de alimentos ou a transferência não segura de sucos da carne ou de alimentos parcialmente cozinhados.



- 1** Siga os passos 1 a 4 da secção "Fritar a ar quente".
- 2** Coloque metade dos ingredientes no cesto.



- 3** Coloque a grelha de dois níveis no cesto.

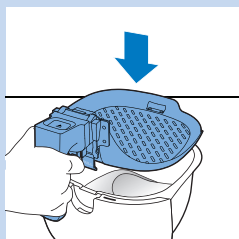
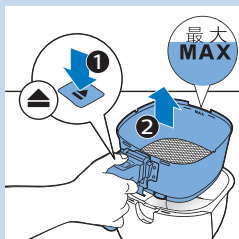


- 4** Coloque a outra metade dos ingredientes na grelha de dois níveis.
- 5** Siga os passos 6 a 12 da secção "Fritar a ar quente".

#### Aviso

- A grelha de dois níveis aquece muito durante a utilização. Utilize luvas para forno quando remover a grelha de dois níveis do cesto.

## Utilizar a grelha antiaderente (apenas HD9627, HD9623)



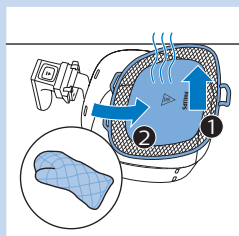
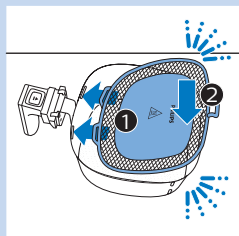
- 1 Siga os passos 1 a 3 da secção "Fritar a ar quente".
- 2 Prima o botão de libertação do cesto e levante o cesto para fora do recipiente.
- 3 Encaixe a pega EasyClick na grelha antiaderente (consulte "Colocar a pega EasyClick").
- 4 Coloque a grelha antiaderente no recipiente.
- 5 Coloque os ingredientes na grelha antiaderente.
- 6 Siga os passos 6 a 12 da secção "Fritar a ar quente".

## Utilizar a tampa à prova de salpicos (apenas HD9622/45, HD9621/45)

Utilize a tampa à prova de salpicos se estiver a preparar ingredientes leves para os manter dentro do cesto, para ingredientes com gordura ou para reduzir a velocidade a que os ingredientes tostem.

### Nota

- Quando utilizar a tampa à prova de salpicos, poderá necessitar de mais tempo para cozer e dourar os ingredientes ao mesmo nível.



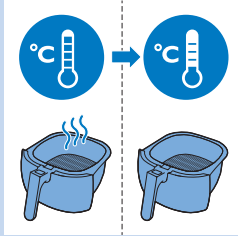
- 1 Siga os passos 1 a 5 da secção "Fritar a ar quente".
- 2 Segure a tampa com a parte superior voltada para si. Insira os dois ganchos da tampa nas duas ranhuras da parte frontal do cesto. Pressione a tampa até esta encaixar na posição certa (ouve-se um estalido de ambos os lados).
- 3 Avance para os passos 6 a 9 da secção "Fritar a ar quente".
- 4 Retire cuidadosamente a tampa à prova de salpicos.

### Aviso

- A tampa à prova de salpicos aquece muito. Utilize luvas para forno quando a remover.

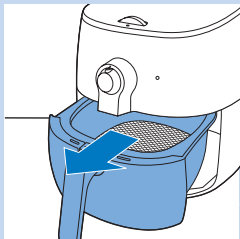
- 5** Avance para os passos 10 a 12 da secção "Fritar a quente".

## Limpeza



### Aviso

- Deixe o cesto, o recipiente, os acessórios e o interior do aparelho arrefecerem completamente antes de começar a limpar.
- O recipiente, o cesto e o interior do aparelho têm um revestimento antiaderente. Não utilize utensílios de cozinha em metal nem materiais de limpeza abrasivos, pois isto pode danificar o revestimento antiaderente.

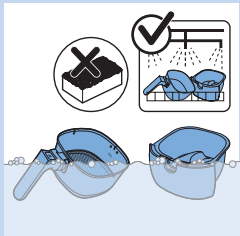


Limpe o aparelho após cada utilização. Limpe o óleo e a gordura do fundo do recipiente após cada utilização para evitar a libertação de fumo.

- 1** Rode o botão do temporizador para 0, retire a ficha de tomada eléctrica e deixe o aparelho arrefecer por 10 minutos.

### Sugestão

- Retire o recipiente e o cesto para a Airfryer arrefecer mais rapidamente.

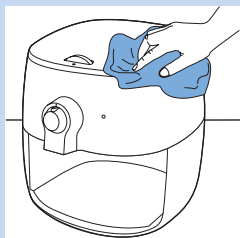


- 2** Lave o recipiente, o cesto, a grelha antiaderente e a tampa à prova de salpicos na máquina de lavar loiça. Também pode lavá-los com água quente, detergente da loiça e uma esponja não abrasiva (consulte "Tabela de limpeza").

### Sugestão

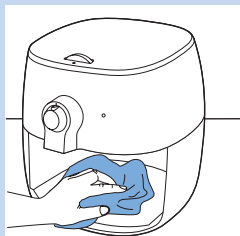
- Se resíduos de alimentos aderirem ao recipiente, à grelha de dois níveis ou ao cesto, pode demolhá-los em água quente e detergente da loiça durante 10 a 15 minutos. Ao demolhar, os resíduos de alimentos soltam-se, facilitando a sua remoção. Assegure-se de que utiliza um detergente da loiça que consegue dissolver gordura. Se o recipiente ou o cesto tiverem manchas de gordura que não conseguiu remover com água quente e detergente da loiça, utilize um anti-gorduras em líquido.
- Se necessário, os resíduos de alimentos que aderiram à resistência podem ser retirados com uma escova de cerdas macias ou médias. Não utilize uma escova de aço nem uma escova de cerdas duras, pois isto poderá danificar o revestimento da resistência.

- 3** Limpe o interior do aparelho com água quente e uma esponja macia.











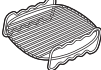
**4** Limpe a resistência com uma escova de limpeza para retirar quaisquer resíduos de comida..

**5** Limpe o exterior do aparelho com um pano húmido.



**6** Limpe o interior do aparelho com um pano húmido.

### Tabela de limpeza

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



## Armazenamento

- 1 Desligue a ficha do aparelho e deixe-o arrefecer.
- 2 Assegure-se de que todas as peças estão limpas e secas antes de as arrumar.
- 3 Enrole o cabo de alimentação no suporte de enrolamento do cabo.

### Nota

- Segure sempre a Airfryer na horizontal quando a transportar. Assegure-se de que também segura a gaveta na parte frontal do aparelho, pois esta pode deslizar para fora do aparelho, caso este seja inclinado para a frente acidentalmente. Isto pode danificar a gaveta.
- Certifique-se sempre de que as peças amovíveis da Airfryer, p. ex. pega EasyClick, fundo em rede amovível, etc., estão fixas antes de transportar e/ou guardar o aparelho.

## Reciclagem




- Este símbolo significa que este produto não deve ser eliminado juntamente com os resíduos domésticos comuns (2012/19/UE).
- Siga as normas do seu país para a recolha selectiva de produtos eléctricos e electrónicos. A eliminação correcta ajuda a evitar consequências prejudiciais para o meio ambiente e para a saúde pública.

## Garantia e assistência

Se precisar de informações ou assistência, visite **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** ou leia o folheto da garantia mundial em separado.

## Resolução de problemas

Este capítulo resume os problemas mais comuns que podem surgir no aparelho. Se não conseguir resolver o problema com as informações fornecidas a seguir, visite **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)** para consultar uma lista de perguntas frequentes ou contacte o Centro de Apoio ao Cliente no seu país.

Problema	Possível causa	Solução
O exterior do aparelho aquece durante a utilização	O calor no interior irradia para as paredes exteriores.	É normal. Todas as pegas e os botões em que tem de tocar durante a utilização mantêm-se suficientemente frios ao toque.  O recipiente, o cesto, a grelha de dois níveis, a grelha antiaderente e o interior do aparelho aquecem sempre que o aparelho é ligado para assegurar que os alimentos são cozidos de forma adequada. Estas peças estão sempre demasiado quentes para lhes tocar.
		Se deixar o aparelho ligado durante um período de tempo demasiado longo, algumas áreas ficarão demasiado quentes para lhes tocar. Estas áreas estão identificadas no aparelho com o seguinte ícone:    Se souber quais são as áreas quentes e evitar tocar-lhes, a utilização do aparelho é completamente segura.
As minhas batatas fritas caseiras não apresentam o resultado que eu esperava.	Não utilizou o tipo de batata correcto.	Para obter os melhores resultados, utilize batatas frescas levemente farinhentas. Se precisar de armazenar batatas, não as guarde num ambiente frio como um frigorífico. Escolha batatas com a indicação na embalagem de que são adequadas para fritar.
	A quantidade de ingredientes no cesto é demasiado grande.	Siga as instruções neste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras (consulte a "Tabela de alimentos" ou transfira a aplicação gratuita Airfryer).
	Determinados tipos de ingredientes devem ser agitados a meio do tempo de preparação.	Siga as instruções neste manual do utilizador para preparar batatas fritas caseiras (consulte a "Tabela de alimentos" ou transfira a aplicação gratuita Airfryer).
A Airfryer não liga.	O aparelho está ligado à corrente.	Quando liga o aparelho, ouve o ruído da ventoinha em funcionamento. Se não ouvir este som, verifique se a ficha está bem introduzida na tomada eléctrica.

Problema	Possível causa	Solução
	Definiu o temporizador para um período de tempo inferior a 5 minutos.	Defina o temporizador para um período igual ou superior a 5 minutos.
	Há vários aparelhos ligados a uma tomada eléctrica.	Experimente outra tomada e verifique os fusíveis. A Airfryer tem uma potência de 1425 W.
Vejo algumas áreas com descascamento no interior da minha Airfryer.	Podem surgir pequenos descascamentos no interior do recipiente da Airfryer devido a toques ou arranhões acidentais do revestimento (por ex. durante a limpeza com utensílios abrasivos e/ ao inserir o cesto).	Pode prevenir os danos inserindo o cesto no recipiente de forma adequada. Se inserir o cesto numa posição inclinada, a sua parte lateral pode bater na parede do recipiente, causando a remoção de pequenos pedaços de revestimento. Caso isto ocorra, não será nocivo pois todos os materiais são seguros para os alimentos.
Sai fumo branco do aparelho.	Está a preparar ingredientes gordurosos.	O óleo ou gordura acumulado no recipiente pode produzir fumo branco e o recipiente poderá aquecer mais do que o normal. Pode esvaziar cuidadosamente qualquer gordura em excesso do recipiente e continuar a cozinhar. Também pode colocar a tampa à prova de salpicos no cesto.
	O recipiente ainda contém resíduos de gordura da utilização anterior.	O fumo branco pode ser causado por resíduos de gordura no recipiente que estão a aquecer. Limpe sempre cuidadosamente o recipiente e o cesto após cada utilização.
	Marinadas, líquidos ou sucos da carne estão a ser salpicados na gordura acumulada.	Coloque a tampa à prova de salpicos no cesto.
	Preparados de pão ralado ou polmes não aderiram correctamente aos alimentos.	Pequenas migalhas de pão ralado a circular no ar podem causar fumo branco. Pressione firmemente o pão ralado ou envolva cuidadosamente em polmes para assegurar que estes aderem.

