

**PHILIPS**

HD926X

---

User manual	5
Bedienungsanleitung	26

---

---

Manuel d'utilisation	52
Gebruiksaanwijzing	76

---



## TABLE OF CONTENTS

<b>Important</b>	<b>4</b>
<b>Introduction</b>	<b>8</b>
<b>General description</b>	<b>8</b>
<b>Before first use</b>	<b>10</b>
<b>Preparing for use</b>	<b>10</b>
<b>Using the appliance</b>	<b>10</b>
Food table	10
Airfrying	13
Healthy re-heating	16
Changing time and temperature during cooking	19
Making home-made fries	20
<b>Cleaning</b>	<b>21</b>
Cleaning table	22
<b>Storage</b>	<b>22</b>
<b>Recycling</b>	<b>23</b>
<b>Guarantee and support</b>	<b>23</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>23</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.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged 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 mains cord away from hot surfaces.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm 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 air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.



- The pan, the basket and accessories inside the Airfryer become hot during use. Be careful when you handle them.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

**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.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.

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

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

### **Automatic shut-off**

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power On/off button.

## 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).

Philips Airfryer is the only Airfryer with unique Rapid Air technology to fry your favorite foods with little or no added oil and up to 90% less fat.

Enjoy crispier results with Philips Rapid Air for 7x faster airflow. It cooks food all around as well as our starfish design for perfect results from your first bite to your last.

You can now enjoy perfectly cooked fried food—crispy on the outside tender on the inside—Fry, grill, roast and bake to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.

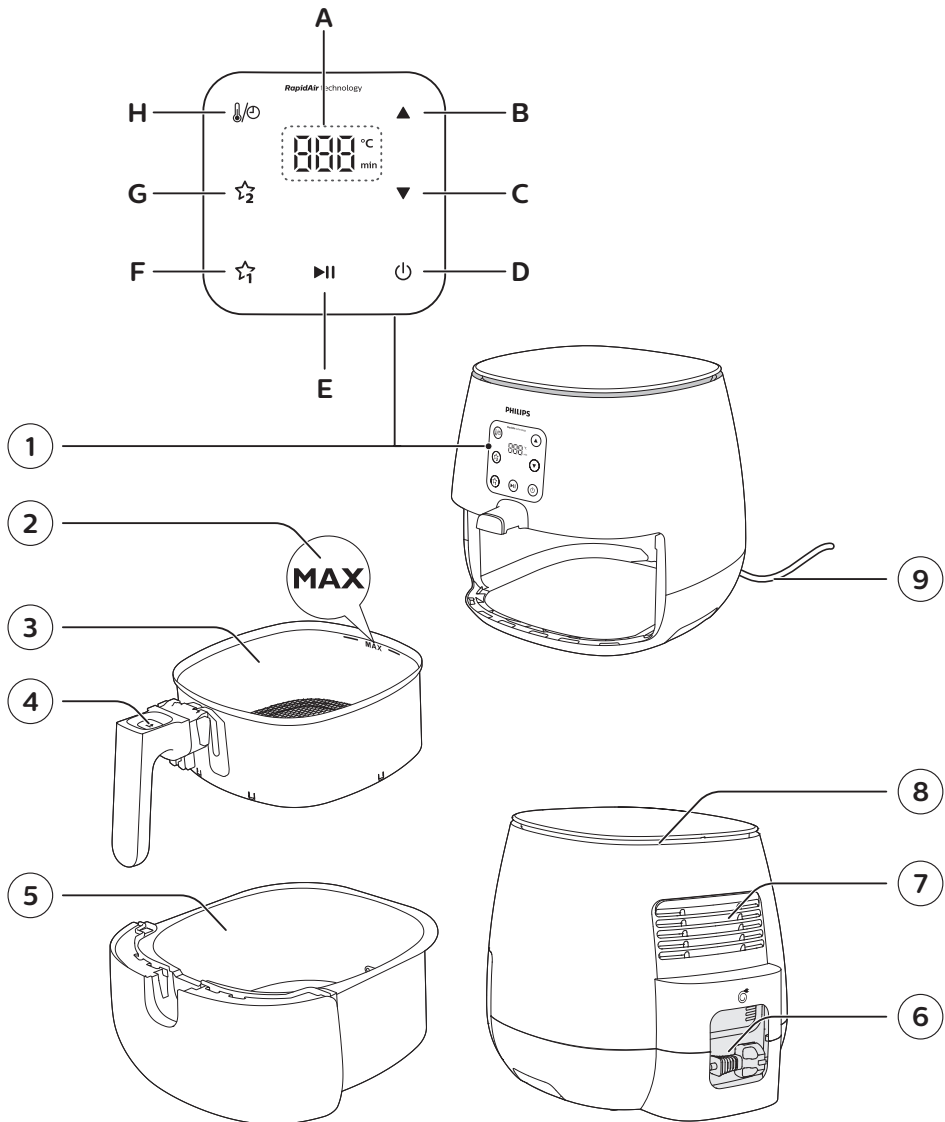
For more inspiration, recipes and information about the Airfryer, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) or download the free NutriU App\* for IOS® or Android™.

\*The NutriU app may not be available in your country.

In this case please download the Airfryer App.

## General description

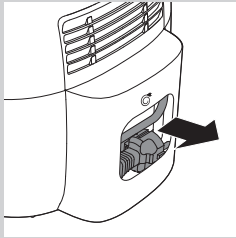
- 1 Control panel
  - A Time/temperature indication
  - B Temperature/time increase button
  - C Temperature/time decrease button
  - D Power On/Off button
  - E Start/pause button
  - F Favorite button 1
  - G Favorite button 2
  - H Time/temperature select button
- 2 MAX indication
- 3 Basket
- 4 Basket release button
- 5 Pan
- 6 Cord storage compartment
- 7 Air outlets
- 8 Air inlet
- 9 Power cord



## Before first use

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

## Preparing for use



- 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.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

- 2 Pull the power cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance.

## Using the appliance

### 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.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

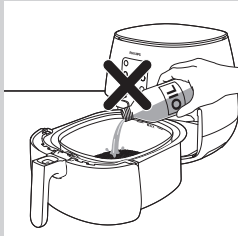
Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-1200 g 7-42 oz	13-32	180°C/350°F	• Shake, turn, or stir halfway
Thick frozen fries (10x10 mm/0.4x0.4 in)	200-1200 g 7-42 oz	13-33	180°C/350°F	• Shake, turn, or stir halfway
Home-made fries (12x12 mm/0.5x0.5 in)	200-1200 g 7-42 oz	18-30	180°C/350°F	• Soak 30 minutes in cold water or 3 minutes in luke warm water (40°C/100°F), dry then add 1 tbsp of oil per 500 g/18 oz. • Shake, turn, or stir halfway
Homemade potato wedges	200-1200 g 7-42 oz	20-40	180°C/350°F	• Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil. • Shake, turn, or stir halfway
Frozen snacks (chicken nuggets)	80-1000 g/ 3-35 oz (6-40 pieces)	7-18	200°C/400°F	• Ready when golden yellow and crispy outside. • Shake, turn, or stir halfway
Frozen snacks (small spring rolls around 20 g/0.7 oz)	100-500 g/ 3.5-18 oz (5-30 pieces)	14-16	200°C/400°F	• Ready when golden yellow and crispy outside. • Shake, turn, or stir halfway
Whole chicken	1000-1200 g/ 35-42 oz	50-60	180°C/350°F	• Avoid that legs touch the heating element.
Chicken breast Around 160 g/6 oz	1-4 pieces	18-22	180°C/350°F	
Drumsticks	200-1200 g/ 7-42 oz	23-30	180°C/350°F	• Shake, turn, or stir halfway
Chicken fingers bread crumbed	3-10 pieces (1 layer)	10-15	180°C/350°F	• Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.
Chicken wings Around 100 g/3.5 oz	2-7 pieces (1 layer)	14-18	180°C/350°F	• Shake, turn, or stir halfway
Meat chops without bone Around 150 g/6 oz	1-4 chops	10-13	200°C/400°F	
Hamburger Around 150 g/6 oz (diameter 10 cm/4 in)	1-4 patties	10-15	200°C/400°F	
Thick sausages Around 100 g/3.5 oz (diameter 4 cm/1.6 in)	1-5 pieces (1 layer)	12-15	200°C/400°F	
Thin sausages Around 70 g/2.5 oz (diameter 2 cm/0.8 in)	1-6 pieces	9-12	200°C/400°F	

## 12 ENGLISH

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Pork roast	500–1000 g/ 18–35 oz	50–75	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Let it rest for 5 minutes before cutting.</li> </ul>
Whole fish Around 300–400 g/11–14 oz	1–2	17–20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cut off the tail if it does not fit in the basket/grill pan.</li> </ul>
Fish filets Around 120 g/4.2 oz	1–3 (1 layer)	9–12	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.</li> </ul>
Shellfish Around 25–30 g/0.9–1 oz	200–1500 g/ 7–53 oz	15–20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Cake	750 g/26 oz	35–40	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a cake pan.</li> </ul>
Muffins Around 50 g/1.8 oz	1–9	12–14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use heat-proof silicone muffin cups.</li> </ul>
Quiche (diameter 17 cm/6.7 in)	500 g/18 oz	20–25	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Use a baking tray or oven dish.</li> </ul>
Pre-baked toast / bread rolls	1–6	6–7	180°C/350°F	
Home-made bread	550 g/20 oz	25–35	150°C/300°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.</li> </ul>
Home-made rolls Around 80 g/2.8 oz	1–5 pieces	18–20	160°C/325°F	
Chestnuts	200–1500 g/ 7–53 oz	15–30	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Mixed vegetable (roughly chopped)	300–800 g/ 11–28 oz	10–20	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Set the cooking time according to your own taste.</li> <li>Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>

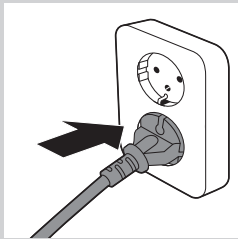


## Airfrying

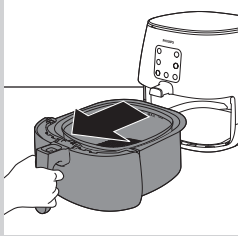


### Caution

- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- 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 Put the plug in the wall outlet.



- 2 Remove the pan with the basket from the appliance by pulling the handle.

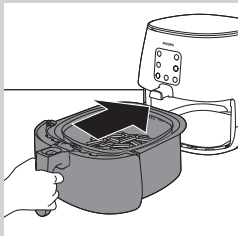


- 3 Put the ingredients in the basket.



### 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 overfill 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.



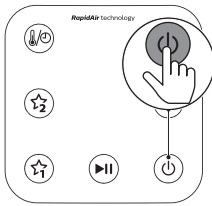
- 4 Put the pan with the basket back into the Airfryer.



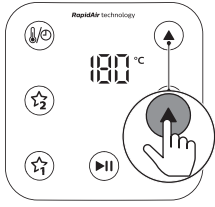
### Caution

- Never use the pan without the basket in it.
- Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.

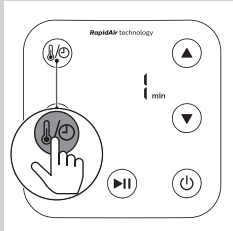
## 14 ENGLISH



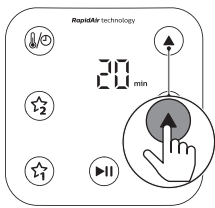
5 Press the power On/Off (⏻) button to switch on the appliance.



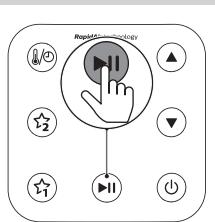
6 Press the up or down button to choose the needed temperature.



7 Press the time/temperature select button.



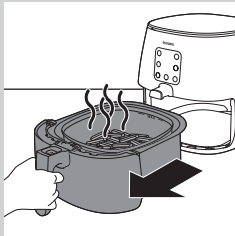
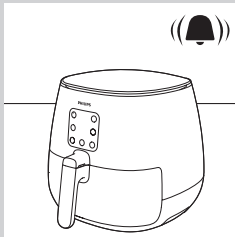
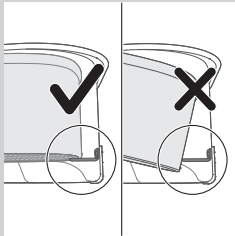
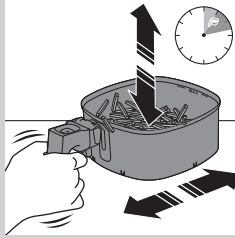
8 Press the up or down button to choose the needed time.



9 Press the start/pause button to start the cooking process.

### Note

- During cooking the temperature and time are shown alternately.
- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.



### Tip

- To pause the cooking process, press the start/pause button. To resume the cooking process, press the start/pause button again.
- The device is automatically in pause mode when you pull out the pan and the basket. The cooking process continues when the pan and the basket are put in the appliance again.

### Note

- If you do not set the required cooking time within 30 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.
- If “- -” is selected as the time indication, the appliance goes into preheating mode. When the set temperature is reached, the appliance gives a sound feedback.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see ‘Food table’). To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, place it on a heat resistant work top, press the basket release button to remove the basket and shake the basket over the sink. Then put the basket into the pan, and slide them back into the appliance.
- Put the basket flat into the pan so that it lays on the support hook in the pan. Do not tilt it.
- If you set the timer to the half of the cooking time and 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.

## 10 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

### Note

- You can stop the cooking process manually. To do this, press the start/pause button.

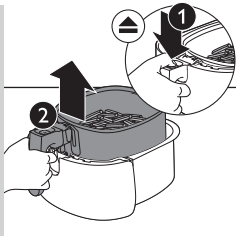
## 11 Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

### Caution

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

### Note

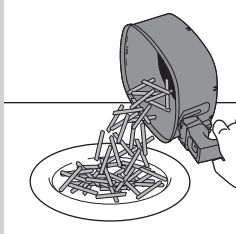
- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.



12 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by pressing the basket release button.

**! Caution**

- After the cooking process, the pan, the basket, the interior housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the Airfryer, steam may escape from the pan.



13 Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket from the pan to empty contents as hot oil may be in the bottom of the pan.

**≡ Note**

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to 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. Place the basket on a heat-resistant surface. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the basket into the pan.

When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.

**≡ Note**

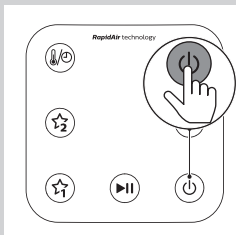
- Repeat steps 4 to 15 if you want to prepare another batch.

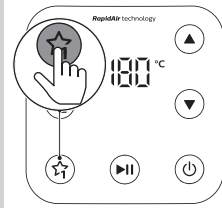
**Healthy re-heating**

Enjoy healthy reheating with the Airfryer. Refresh your takeaways and leftovers. Your Philips Airfryer can make your food crispy and juicy again. It even removes extra fat for healthier meals.

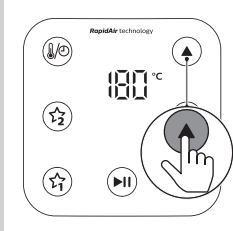
**Saving your favorite setting:**

1 Press the power on/off button to switch on the appliance.

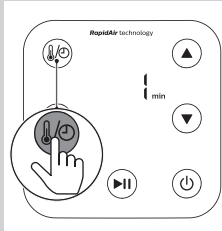




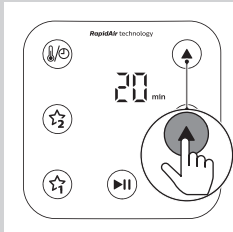
2 Press one of the favorite buttons.



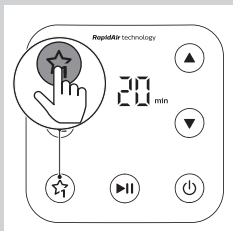
3 Press the up or down button to choose the needed temperature.



4 Press the time/temperature select button.



5 Press the up or down button to choose the needed time.

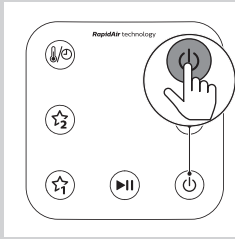


6 Memorize your chosen settings by pressing the same favorite button again.  
 ↳ The appliance makes a beep to confirm that the setting is saved.

## 18 ENGLISH

### Starting your favorite setting:

1 Press the power on/off button to switch on the appliance.

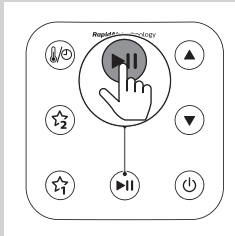


2 Press one of the favorite buttons.

↳ The display shows the saved settings (the temperature and time is shown alternately).



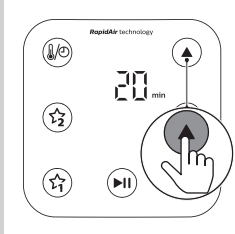
3 Start the appliance by pressing the start/pause button.



### Healthy reheating food table

Ingredients	Min.–max. amount	Time (min)	Temperature	Tip
French fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)	100–500 g	6–9	180°C/350°F	Fridge temperature.
Meat balls	15–20	6–9	200°C/400°F	Fridge temperature.
Chicken drumsticks	1–5	13–16	180°C/350°F	Fridge temperature.
Pizza	1	3–5	200°C/400°F	Fridge temperature. Cut the pizza into pieces.
Bread rolls	1–6	3–5	180°C/350°F	
Mixed vegetables	100–500 g	3–6	200°C/400°F	Fridge temperature.

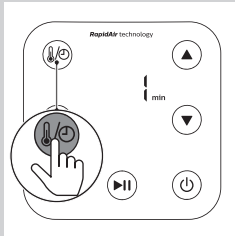
## Changing time and temperature during cooking



### Change the cooking time during cooking

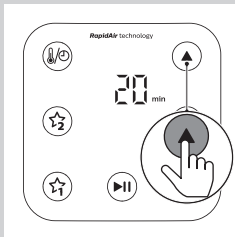
When the appliance shows time on the display:

- 1 Press the up or down button to set the new cooking time.
  - ↳ The appliance now works with the new cooking time.

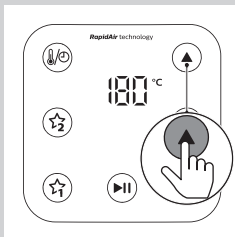


When the appliance shows temperature on the display:

- 1 Press the time/temperature selection button.
  - ↳ The cooking time is shown on the display.



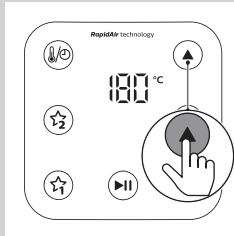
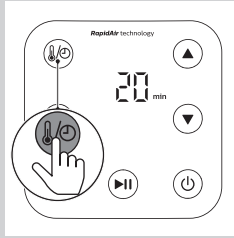
- 2 Press the up or down button to set the new cooking time.
  - ↳ The appliance now works with the new cooking time.



### Change the cooking temperature during cooking

When the appliance shows temperature on the display:

- 1 Press the up or down button to set the new cooking temperature.
  - ↳ The appliance now works with the new cooking temperature.



When the appliance shows time on the display:

**1 Press the time/temperature selection button.**

↳ The cooking temperature is shown on the display.

**2 Press the up or down button to set the new cooking temperature.**

↳ The appliance now works with the new cooking temperature.

### 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 800 g/28 oz 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 (8 x 8 mm/0.3 x 0.3 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 one tablespoon of cooking oil into 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 into the basket.**



- Fry the potato sticks and shake the basket halfway through the Airfrying process. Shake 2-3 times if you prepare more than 500 g/18 oz of fries.

## Cleaning

### Warning

- Let the basket, the pan, and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- The pan, the basket, and the inside of the 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.

- Press the power On/Off (⏻) button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

### Tip

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

- Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- Clean the pan and the basket in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'Cleaning table').

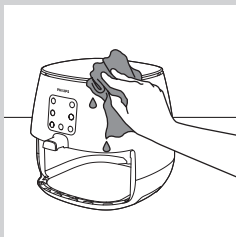
### Tip

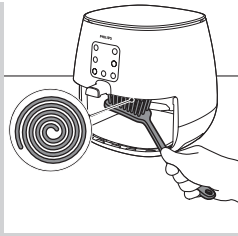
- If food residues stuck to the pan or the basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or the 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.

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

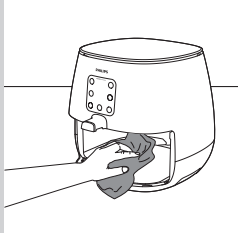
### Note

- Make sure no moisture remains on the control panel. Dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.










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



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

### Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.
- 3 Insert the cord into the cord storage compartment.

#### Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the pan on the front part of the appliance as the pan with the basket can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of these parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer 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, the basket, 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.

## 24 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
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 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.
	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.
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
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 cooking fatty ingredients.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.
	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 the basket thoroughly after every use.
	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.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket.

Problem	Possible cause	Solution
My display shows 6 dashes during cooking. 	Safety feature has been activated due to overheating of the appliance.	Unplug the appliance and let it cool down for 1 minute before plugging in again.
My display shows 6 dashes after the appliance has been unplugged for one minute. 	Safety feature has been activated.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtig!</b>	<b>27</b>
<b>Einführung</b>	<b>32</b>
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	<b>32</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>34</b>
<b>Für den Gebrauch vorbereiten</b>	<b>34</b>
<b>Das Gerät benutzen</b>	<b>34</b>
Grillzeiten-Tabelle	34
Garen mit dem Airfryer	37
Gesundes Aufwärmen	41
Ändern der Zeit und der Temperatur während des Garvorgangs	44
Zubereiten von hausgemachten Pommes frites	45
<b>Pflege</b>	<b>46</b>
Reinigungstabelle	48
<b>Aufbewahrung</b>	<b>48</b>
<b>Recycling</b>	<b>48</b>
<b>Garantie und Support</b>	<b>49</b>
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>49</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.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.

**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.

- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden 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.
- 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 Pfanne, der Korb und die Zubehörteile im Inneren des Airfryer werden während des Gebrauchs heiß. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.

- Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.

### **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.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie.

In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.

- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- 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.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.

### **Elektromagnetische Felder**

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

### **Automatische Abschaltung**

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter.

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter

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

Der Philips Airfryer ist der einzige Airfryer mit einzigartiger Rapid Air-Technologie, mit dem Sie Ihre Lieblingsspeisen mit wenig Öl und bis zu 90 % weniger Fett frittieren können.

Erzielen Sie knusprigere Ergebnisse mit Philips Rapid Air für einen 7-mal schnelleren Luftstrom.

Er kocht Speisen gleichmäßig mit unserem Seestern-Design für perfekte Ergebnisse vom ersten bis zum letzten Bissen.

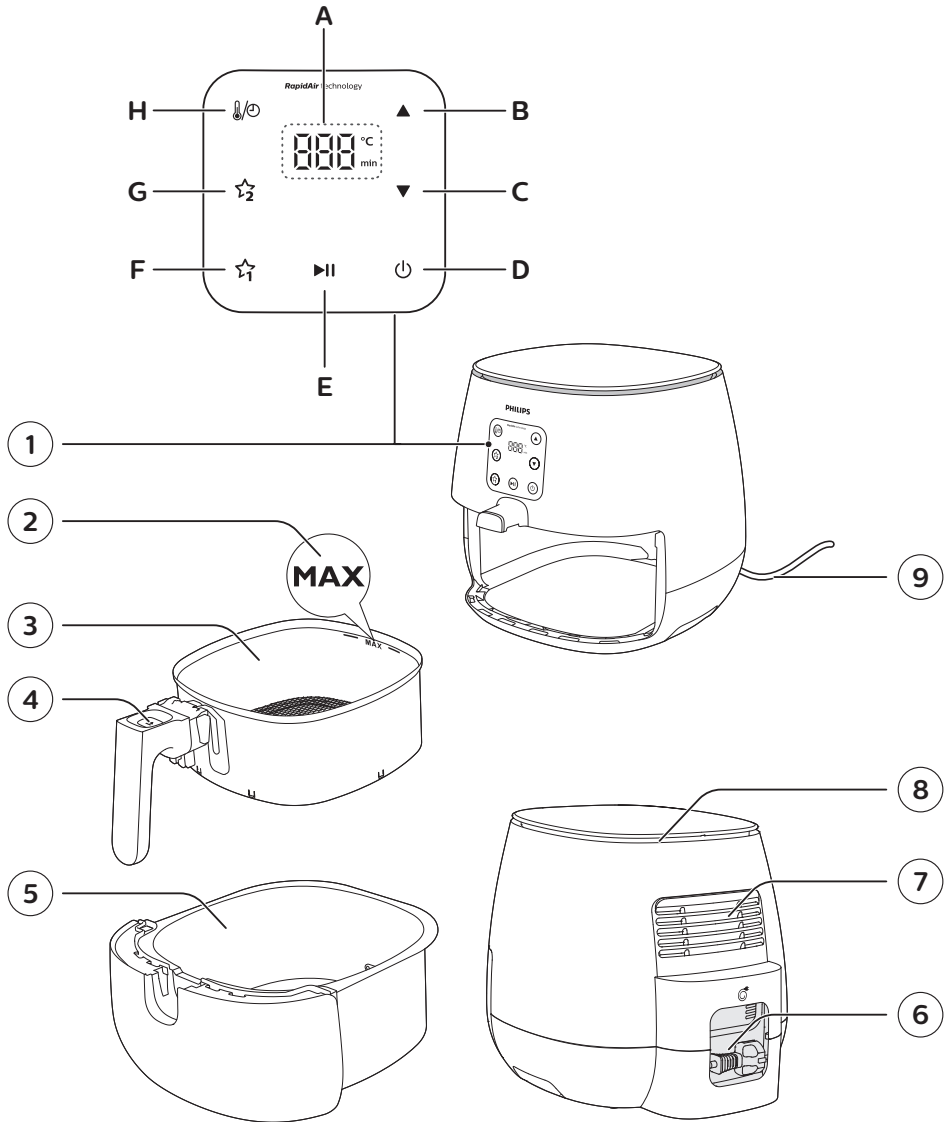
Sie können nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart. Frittieren, grillen, braten und backen – bereiten Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Art zu.

Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** oder in der kostenlosen NutriU App für iOS® oder Android™.

\* Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. Laden Sie in diesem Fall die Airfryer App herunter.

## Allgemeine Beschreibung

- 1 Bedienfeld
  - A Zeit-/Temperaturanzeige
  - B Taste zur Erhöhung der Temperatur/Zeit
  - C Taste zur Reduzierung der Temperatur/Zeit
  - D Ein-/Aus-Schalter
  - E Start-/Pausetaste
  - F Favoritentaste 1
  - G Favoritentaste 2
  - H Zeit-/Temperaturwahltaete
- 2 MAX-Markierung
- 3 Korb
- 4 Korbentriegelungstaste
- 5 Pfanne
- 6 Fach für Kabelaufbewahrung
- 7 Luftauslässe
- 8 Lufteinlass
- 9 Netzkabel



## Vor dem ersten Gebrauch

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

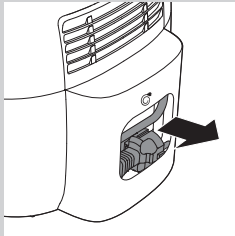
## Für den Gebrauch vorbereiten

- 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.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.



- 2 Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.

## Das Gerät benutzen

### 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.
- Bei der Zubereitung größerer Zutatenmengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, gefrorene Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm/ 0,3 x 0,3 in)	200 bis 1200 g 7 bis 42 oz	13 bis 32	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Dicke gefrorene Pommes frites (10 x 10 mm/ 0,4 x 0,4 in)	200 bis 1200 g 7 bis 42 oz	13 bis 33	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Hausgemachte Pommes frites (12 x 12 mm/ 0,5 x 0,5 in)	200 bis 1200 g 7 bis 42 oz	18 bis 30	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>30 Minuten in kaltes Wasser oder 3 Minuten in lauwarmes Wasser (40 °C/100 °F) legen, dann trocknen und 1 EL Öl pro 500 g/18 oz zugeben.</li> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Hausgemachte Kartoffelecken	200 bis 1200 g 7 bis 42 oz	20 bis 40	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.</li> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80 bis 1000 g/ 3 bis 35 oz (6 bis 40 Stück)	7 bis 18	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.</li> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je ca. 20 g/0,7 oz)	100 bis 500 g/ 3,5 bis 18 oz (5 bis 30 Stück)	14 bis 16	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.</li> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Ganzes Hähnchen	1000 bis 1200 g/ 35 bis 42 oz	50 bis 60	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vermeiden Sie, dass die Keulen das Heizelement berühren.</li> </ul>
Hühnerbrust ca. 160 g/6 oz	1 bis 4 Stück	18 bis 22	180 °C/350 °F	
Hähnchen-Unterschenkel	200 bis 1200 g/ 7 bis 42 oz	23 bis 30	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Panierte Hähnchensticks	3 bis 10 Stück (1 Schicht)	10 bis 15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.</li> </ul>

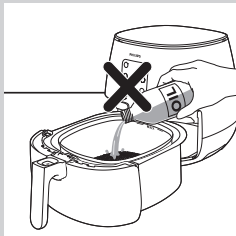
## 36 DEUTSCH

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Hähnchenflügel ca. 100 g/3,5 oz	2 bis 7 Stück (1 Schicht)	14 bis 18	180 °C/350 °F	• Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Fleischkoteletts ohne Knochen ca. 150 g/6 oz	1 bis 4 Stück	10 bis 13	200 °C/400 °F	
Hamburger ca. 150 g/6 oz (Durchmesser 10 cm/4 in)	1 bis 4 Stück	10 bis 15	200 °C/400 °F	
Dicke Würstchen ca. 100 g/3,5 oz (Durchmesser 4 cm/1,6 in)	1 bis 5 Stück (1 Schicht)	12 bis 15	200 °C/400 °F	
Dünne Würstchen ca. 70 g/2,5 oz (Durchmesser 2 cm/0,8 in)	1 bis 6 Stück	9 bis 12	200 °C/400 °F	
Schweinebraten	500 bis 1000 g/ 18 bis 35 oz	50 bis 75	180 °C/350 °F	• Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.
Ganzer Fisch ca. 300 bis 400 g/11 bis 14 oz	1 bis 2	17 bis 20	200 °C/400 °F	• Schneiden Sie den Schwanz ab, wenn er nicht in den Korb/die Grillpfanne passt.
Fischfilets ca. 120 g/4,2 oz	1 bis 3 (1 Schicht)	9 bis 12	200 °C/400 °F	• Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.
Schalentiere ca. 25 bis 30 g/0,9 bis 1 oz	200 bis 1500 g/ 7 bis 53 oz	15 bis 20	200 °C/400 °F	• Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit
Kuchen	750 g/26 oz	35 bis 40	160 °C/325 °F	• Verwenden Sie eine Kuchenform.
Muffins ca. 50 g/1,8 oz	1 bis 9	12 bis 14	180 °C/350 °F	• Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
Quiche (Durchmesser 17 cm/6,7 in)	500 g/18 oz	20 bis 25	160 °C/325 °F	• Verwenden Sie ein Backblech oder ofenfestes Geschirr.
Vorgebackenes Toastbrot/ Brötchen	1 bis 6	6 bis 7	180 °C/350 °F	



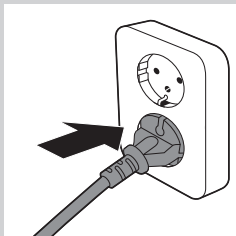
Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Hausgemachtes Brot	550 g/20 oz	25 bis 35	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.</li> </ul>
Hausgemachte Brötchen ca. 80 g/2,8 oz	1 bis 5 Stück	18 bis 20	160 °C/325 °F	
Kastanien	200 bis 1500 g/ 7 bis 53 oz	15 bis 30	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	300 bis 800 g/ 11 bis 28 oz	10 bis 20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein.</li> <li>Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>

## Garen mit dem Airfryer

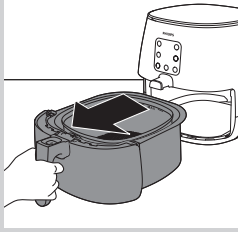


### ! Vorsicht

- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.
- 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 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



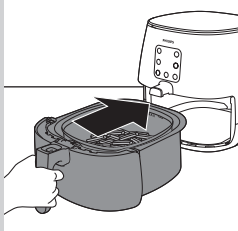
2 Nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät, indem Sie am Griff ziehen.



3 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

**Hinweis**

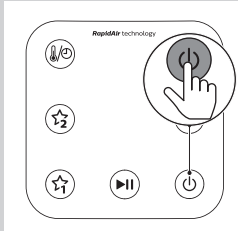
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität 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.



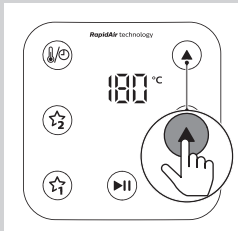
4 Setzen Sie den Korb mit der Pfanne wieder in den Airfryer ein.

**Vorsicht**

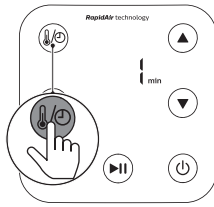
- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.
- Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.



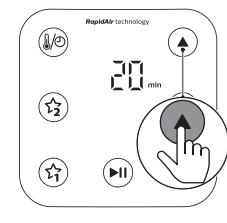
5 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



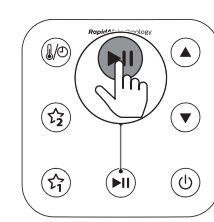
6 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.



7 Drücken Sie die Zeit-/Temperaturwahl Taste.



8 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.



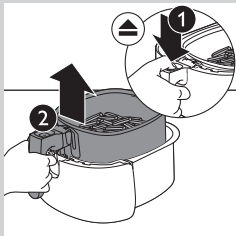
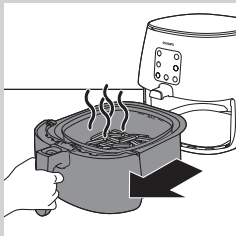
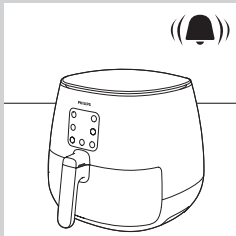
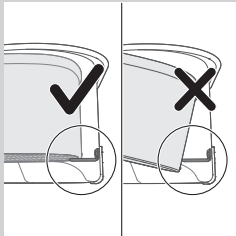
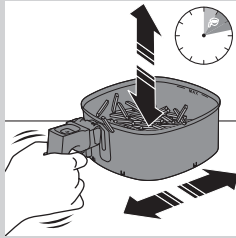
9 Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

#### Hinweis

- Während des Garvorgangs werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt.
- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln.

#### Tipp

- Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die Start-/Pausetaste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Start-/Pausetaste erneut.
- Das Gerät befindet sich automatisch im Pausenmodus, wenn Sie die Pfanne und den Korb herausziehen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Pfanne und der Korb wieder in das Gerät eingesetzt werden.



**Hinweis**

- Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 30 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.
- Wenn "- -" als Zeitanzeige ausgewählt ist, wechselt das Gerät in den Vorheizmodus. Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal ab.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Zum Schütteln der Zutaten, ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, drücken Sie die Korbentriegelungstaste, um den Korb zu entfernen, und schütteln Sie ihn über dem Spülbecken. Setzen Sie anschließend den Korb in die Pfanne ein, und schieben Sie beide zurück in das Gerät.
- Setzen Sie den Korb flach in die Pfanne ein, sodass er auf dem Haken in der Pfanne aufliegt. Kippen Sie ihn nicht.
- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, und das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.

**10** Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.

**Hinweis**

- Sie können den Garvorgang manuell beenden. Drücken Sie dazu die Start-/Pausetaste.

**11** Ziehen Sie die Pfanne heraus, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

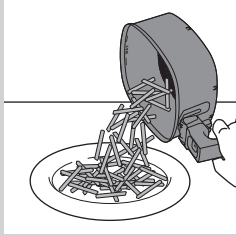
**! Vorsicht**

- Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie die Pfanne immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. Untersetzer usw.), wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen.

**Hinweis**

- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Pfanne einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.

**12** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb aus der Pfanne, indem Sie die Korbentriegelungstaste drücken.



### ! Vorsicht

- Nach dem Garvorgang sind Pfanne, Korb, Innengehäuse und Zutaten heiß. Je nach Art der Zutaten im Airfryer kann Dampf aus der Pfanne austreten.

**13** Leeren Sie den Inhalt des Korbs in eine Schüssel oder auf einen Teller. Nehmen Sie den Korb zum Entleeren immer aus der Pfanne, da sich heißes Öl unten in der Pfanne ansammeln kann.

### ☰ Hinweis

- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Tragen Sie Ofenhandschuhe zum Abgießen von überschüssigem Öl oder ausgeschmolzenem Fett. Setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.

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

### ☰ Hinweis

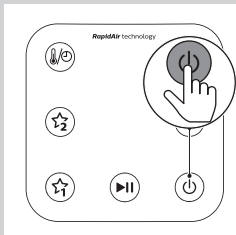
- Wiederholen Sie Schritt 4 bis 15, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

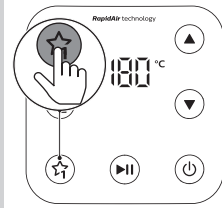
## Gesundes Aufwärmen

Kalte Gerichte mit dem Airfryer gesund wieder aufwärmen. Wärmen Sie Takeaway-Gerichte und Reste wieder auf. Mit dem Philips Airfryer werden sie schön knusprig und saftig. Er entfernt sogar zusätzliches Fett – für gesündere Mahlzeiten.

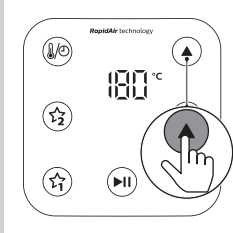
### Speichern Ihrer bevorzugten Einstellung:

**1** Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.

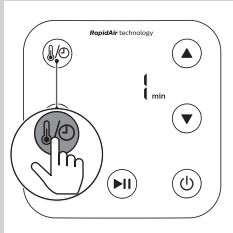




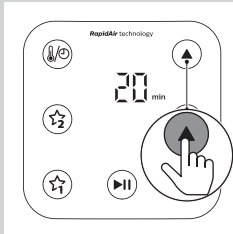
2 Drücken Sie eine der Favoritentasten.



3 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.



4 Drücken Sie die Zeit-/Temperaturwahlta-  
ste.



5 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.

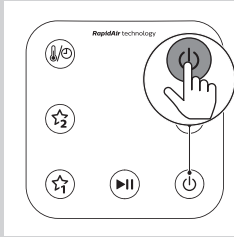


6 Speichern Sie die gewählten Einstellungen, indem Sie die gleiche Favoritentaste erneut drücken.

↳ Das Gerät gibt einen Signalton aus, um zu bestätigen, dass die Einstellung gespeichert wurde.

**Starten Ihrer bevorzugten Einstellung:**

- 1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter, um das Gerät einzuschalten.

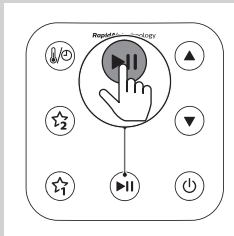


- 2 Drücken Sie eine der Favoritentasten.

↳ Das Display zeigt die gespeicherten Einstellungen an (Temperatur und Zeit werden abwechselnd angezeigt).

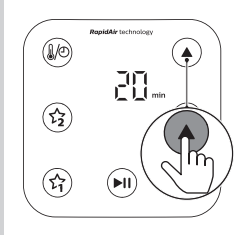


- 3 Starten Sie das Gerät, indem Sie die Start-/Pausetaste drücken.

**Tabelle – gesundes Aufwärmen von Lebensmitteln**

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Tipps
Pommes frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in)	100 bis 500 g	6 bis 9	180 °C/350 °F	Kühlschranktemperatur.
Fleischbällchen	15 bis 20	6 bis 9	200 °C/400 °F	Kühlschranktemperatur.
Hähnchenkeulen	1 bis 5	13 bis 16	180 °C/350 °F	Kühlschranktemperatur.
Pizza	1	3 bis 5	200 °C/400 °F	Kühlschranktemperatur. Schneiden Sie die Pizza in Stücke.
Brötchen	1 bis 6	3 bis 5	180 °C/350 °F	
Gemischtes Gemüse	100 bis 500 g	3 bis 6	200 °C/400 °F	Kühlschranktemperatur.

## Ändern der Zeit und der Temperatur während des Garvorgangs

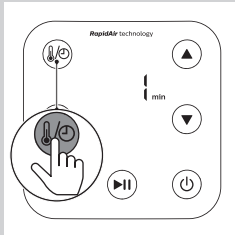


### Ändern der Garzeit während des Garvorgangs

Wenn das Gerät die Zeit auf dem Display anzeigt:

- 1 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die neue Garzeit einzustellen.

↳ Das Gerät arbeitet jetzt mit der neuen Garzeit.



Wenn das Gerät die Temperatur auf dem Display anzeigt:

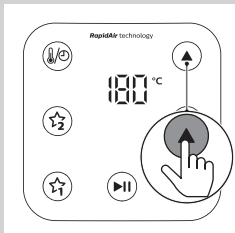
- 1 Drücken Sie die Zeit-/Temperaturwahl-Taste.

↳ Die Garzeit wird auf dem Display angezeigt.



- 2 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die neue Garzeit einzustellen.

↳ Das Gerät arbeitet jetzt mit der neuen Garzeit.



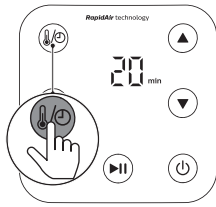
### Ändern der Gartemperatur während des Garvorgangs

Wenn das Gerät die Temperatur auf dem Display anzeigt:

- 1 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die neue Gartemperatur einzustellen.

↳ Das Gerät arbeitet jetzt mit der neuen Gartemperatur.

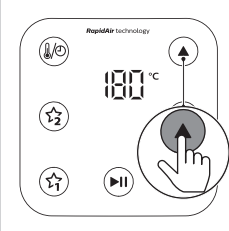




Wenn das Gerät die Zeit auf dem Display anzeigt:

**1 Drücken Sie die Zeit-/Temperaturwahl Taste.**

↳ Die Gartemperatur wird auf dem Display angezeigt.



**2 Drücken Sie die Auf- oder Ab-Taste, um die neue Gartemperatur einzustellen.**

↳ Das Gerät arbeitet jetzt mit der neuen Gartemperatur.

## 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, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 800 g/28 oz, 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 im Airfryer 2 bis 3 Mal.

- 1 Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (8 x 8 mm/0,3 x 0,3 in 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 Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden Sie diese, 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 500 g/18 oz Pommes frites zubereiten.

## Pflege

 Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Die Pfanne, der Korb und die Innenseite 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.

- 1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter (⏻), um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

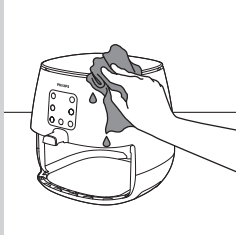
 Tipp

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

- 2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

 **Tip**

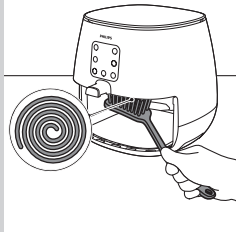
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett 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.



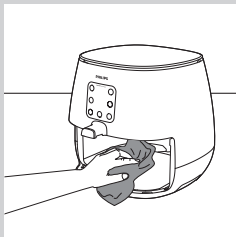
- 4** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

 **Hinweis**

- Vergewissern Sie sich, dass keine Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld zurückbleibt. Trocknen Sie das Bedienfeld mit einem Tuch, nachdem Sie es gereinigt haben.








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



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

## Reinigungstabelle

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Aufbewahrung

- 1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.
- 2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.
- 3 Verstauen Sie das Kabel im Netzkabelfach.



### Hinweis

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, die Pfanne an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da sie mit dem Korb aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann diese Teile beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer 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).
  - 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
  - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.


- 3 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
- 4 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

## 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 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.
		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:  Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, 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 dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten.
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer 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.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	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.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.
Mein Display zeigt während des Garvorgangs 6 Bindestriche an. 	Aufgrund der Überhitzung des Geräts wurde die Sicherheitsfunktion aktiviert.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 1 Minute lang abkühlen, bevor Sie es wieder einstecken.
Mein Display zeigt 6 Bindestriche an, nachdem das Gerät eine Minute lang ausgesteckt war. 	Die Sicherheitsfunktion wurde aktiviert.	Rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Important</b>	<b>53</b>
<b>Introduction</b>	<b>58</b>
<b>Description générale</b>	<b>58</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>60</b>
<b>Avant utilisation</b>	<b>60</b>
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>60</b>
Tableau de cuisson des aliments	60
Cuisson à l'air chaud	63
Réchauffage sain	67
Changement du temps de cuisson et de la température en cours de cuisson	69
Préparation de frites maison	70
<b>Nettoyage</b>	<b>71</b>
Tableau relatif au nettoyage	73
<b>Rangement</b>	<b>73</b>
<b>Recyclage</b>	<b>73</b>
<b>Garantie et assistance</b>	<b>73</b>
<b>Dépannage</b>	<b>74</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.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

### Avertissement

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

ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient 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 murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- 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 à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- La cuve, le panier et les accessoires à l'intérieur de l'Airfryer deviennent chauds lors de l'utilisation. Soyez prudent(s) lorsque vous les manipulez.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir la cuve de l'appareil.

- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6°C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.

### **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 indue entraîne l'annulation de la garantie.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.

- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- 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).
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.

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

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

### **Arrêt automatique**

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. L'appareil s'arrête automatiquement si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

## Introduction

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

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

L'Airfryer Philips est la seule friteuse saine dotée de la technologie Rapid Air exclusive permettant de réaliser des fritures en utilisant jusqu'à 90 % de matières grasses en moins. Les aliments sont encore plus croustillants grâce à la technologie Philips Rapid Air produisant une circulation d'air 7 fois plus rapide.

Les aliments sont cuits sur toutes leurs faces, comme avec notre conception en étoile, pour des résultats parfaits de la première à la dernière bouchée.

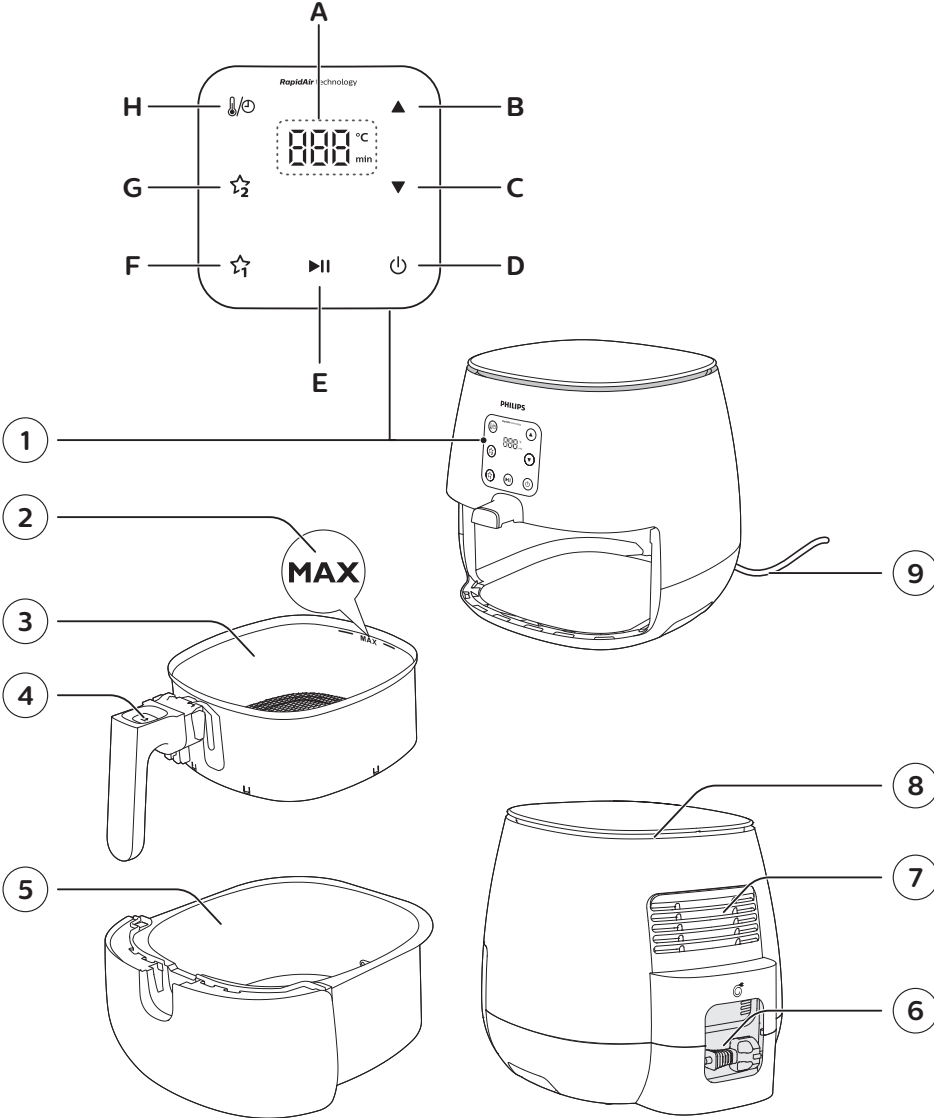
Vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller, rôtir et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide.

Pour obtenir plus d'informations sur l'Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** ou téléchargez l'application gratuite NutriU\* pour iOS® ou Android™.

\* L'application NutriU peut ne pas être disponible dans votre pays. Dans ce cas, téléchargez l'application Airfryer.

## Description générale

- 1 Panneau de commande
  - A Indicateur de temps de cuisson / température
  - B Bouton d'augmentation de la température et du temps de cuisson
  - C Bouton de diminution de la température et du temps de cuisson
  - D Bouton marche/arrêt
  - E Bouton marche/pause
  - F Bouton Favori 1
  - G Bouton Favori 2
  - H Bouton de sélection de température/temps de cuisson
- 2 Niveau MAX
- 3 Panier
- 4 Bouton de déverrouillage du panier
- 5 Cuve
- 6 Rangement du cordon
- 7 Sorties d'air
- 8 Entrée d'air
- 9 Cordon d'alimentation

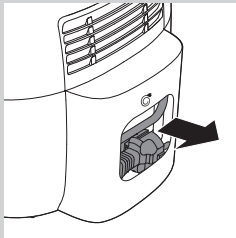


## Avant la première utilisation

- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le chapitre relatif au nettoyage.

## Avant utilisation

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



### Remarque

- 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.
  - Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- 2 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.

## Utilisation de l'appareil

### Tableau de cuisson des aliments

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

### Remarque

- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour un résultat homogène.



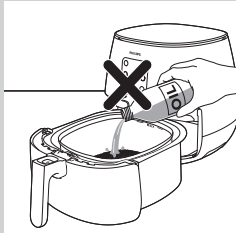
Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	200-1 200 g 7-42 oz	13-32	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Frites surgelées épaisses (10x10 mm / 0,4x0,4 pouce)	200-1 200 g 7-42 oz	13-33	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Frites maison (12 x 12 mm / 0,5 x 0,5 pouce)	200-1 200 g 7-42 oz	18-30	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites tremper 30 minutes dans de l'eau froide ou 3 minutes dans de l'eau tiède (40 °C/100 °F), séchez puis ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile pour 500 g/18 oz.</li> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Quartiers de pommes de terre maison	200-1 200 g 7-42 oz	20-40	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.</li> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
En-cas surgelés (nuggets de poulet)	80-1 000 g / 3-35 oz (6-40 pièces)	7-18	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.</li> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
En-cas surgelés (Petits nems d'environ 20 g / 0,7 oz)	100-500 g / 3,5-18 oz (5-30 pièces)	14-16	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.</li> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Poulet entier	1 000-1 200 g / 35-42 oz	50-60	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Évitez que les pattes touchent l'élément chauffant.</li> </ul>
Blancs de poulet Environ 160 g / 6 oz	1-4 pièces	18-22	180 °C/350 °F	
Pilons de poulet	200-1 200 g / 7-42 oz	23-30	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Bâtonnets de poulet panés	3-10 pièces (1 couche)	10-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajoutez de l'huile pour la chapelure. Vos bâtonnets sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.</li> </ul>
Ailes de poulet Environ 100 g / 3,5 oz	2-7 pièces (1 couche)	14-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>

## 62 FRANÇAIS

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Côtelettes désossées Environ 150 g / 6 oz	1-4 côtelettes	10-13	200 °C/400 °F	
Hamburger Environ 150 g / 6 oz (diamètre : 10 cm / 4 pouces)	1 à 4 grillades	10-15	200 °C/400 °F	
Saucisses épaisses Environ 100 g/3,5 oz (diamètre 4 cm/1,6 po)	1-5 pièces (1 couche)	12-15	200 °C/400 °F	
Saucisses fines environ 70 g / 2,5 oz (diamètre : 2 cm / 0,8 pouce)	1-6 pièces	9-12	200 °C/400 °F	
Rôti de porc	500-1 000 g / 18-35 oz	50-75	180 °C/350 °F	• Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.
Poisson entier Environ 300-400 g / 11-14 oz	1-2	17-20	200 °C/400 °F	• Coupez la queue si elle ne tient pas dans le panier.
Filets de poisson Environ 120 g/4,2 oz	1-3 (1 couche)	9-12	200 °C/400 °F	• Afin d'éviter qu'ils ne collent, placez la peau vers le bas et ajoutez un peu d'huile.
Fruits de mer Environ 25-30 g / 0,9-1 oz	200-1 500 g / 7-53 oz	15-20	200 °C/400 °F	• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson
Gâteau	750 g / 26 oz	35-40	160 °C/325 °F	• Utilisez un moule à gâteau.
Muffins Environ 50 g / 1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/350 °F	• Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Quiche (diamètre : 17 cm / 6,7 pouces)	500 g/18 oz	20-25	160 °C/325 °F	• Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
Pain grillé / petits pains	1-6	6-7	180 °C/350 °F	
Pain maison	550 g / 20 oz	25-35	150 °C/300 °F	• La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.
Petits pains maison Environ 80 g / 2,8 oz	1-5 pièces	18-20	160 °C/325 °F	
Châtaignes	200-1 500 g / 7-53 oz	15-30	200 °C/400 °F	• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson

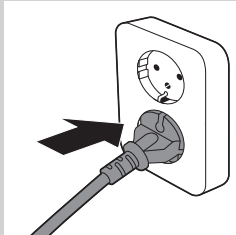
Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	300-800 g / 11-28 oz	10-20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.</li> <li>Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>

## Cuisson à l'air chaud

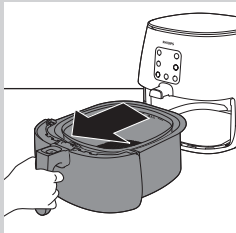


### ! Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.
- 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.



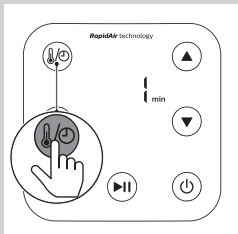
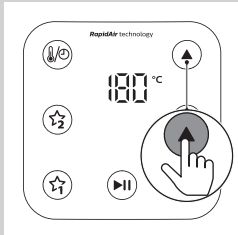
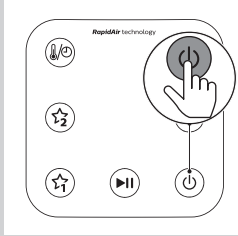
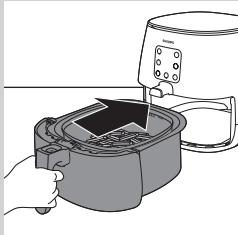
1 Branchez la fiche sur la prise murale.



2 Retirez la cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.



3 Mettez les aliments dans le panier.



### Remarque

- 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.

### 4 Remettez la cuve avec le panier dans l'Airfryer.

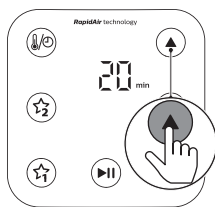
### ! Attention

- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.**

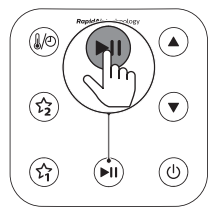
### 5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour allumer l'appareil.

### 6 Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour sélectionner la température requise.

### 7 Appuyez sur le bouton de sélection de température/temps de cuisson.



- 8 Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour sélectionner le temps de cuisson requis.



- 9 Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.

#### Remarque

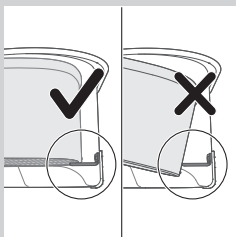
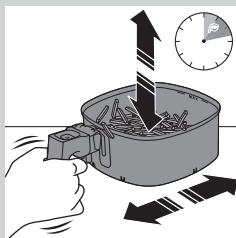
- Pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.

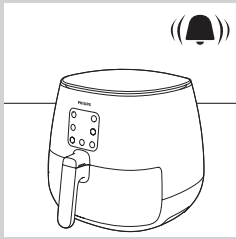
#### Conseil

- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton marche/pause.
- L'appareil passe automatiquement en mode pause lorsque vous retirez la cuve et le panier. La cuisson reprend lorsque la cuve et le panier sont remis dans l'appareil.

#### Remarque

- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Si vous sélectionnez l'indication de temps « - - », l'appareil passe en mode préchauffage. Lorsque la température définie est atteinte, l'appareil émet un signal sonore.
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve avec le panier, placez-la sur une surface résistante à la chaleur, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier afin de retirer le panier et secouez ce dernier au-dessus de l'évier. Remettez le panier dans la cuve et insérez-les dans l'appareil.
- Placez le panier à plat dans la cuve de manière à ce qu'il repose sur le crochet de support dans la cuve. Ne l'inclinez pas.
- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, la sonnerie du minuteur retentira lorsqu'il sera temps de secouer ou de retourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.

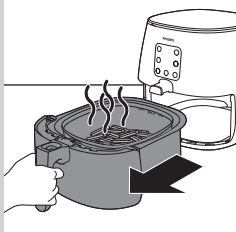




**10** Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson défini s'est écoulé.

**Remarque**

- Vous pouvez arrêter la cuisson manuellement. Pour cela, appuyez sur le bouton marche/pause.



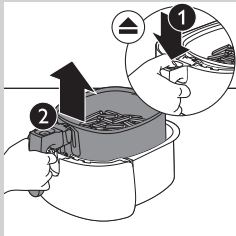
**11** Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

**Attention**

- La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (par exemple sur un dessous de plat) lorsque vous la retirez de l'appareil.

**Remarque**

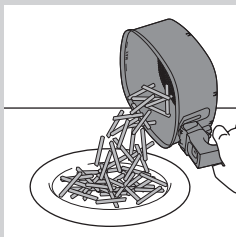
- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer en tenant la poignée et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.



**12** Pour sortir des aliments de petite taille (frites, par exemple), retirez le panier de la cuve en appuyant sur le bouton de déverrouillage du panier.

**Attention**

- Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, l'intérieur de l'appareil et les ingrédients sont chauds. En fonction du type d'aliments placés dans l'Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.



**13** Videz le contenu du panier dans un saladier ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut se trouver au fond de la cuve.

**Remarque**

- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon les aliments que vous préparez, 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. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez le panier dans la cuve.

Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans l'Airfryer.

### Remarque

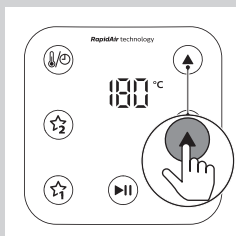
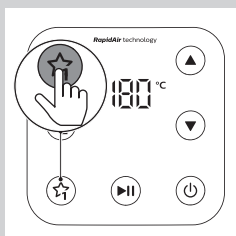
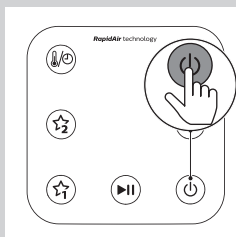
- Répétez les étapes 4 à 15 si vous voulez préparer une autre portion.

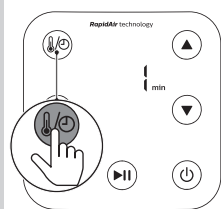
## Réchauffage sain

Réchauffez sainement vos plats avec l'Airfryer. Ravivez vos plats de traiteur et vos restes. Votre Airfryer Philips peut rendre vos aliments à nouveau croustillants et juteux. Il élimine même l'excédent de gras de vos aliments, pour des repas plus sains.

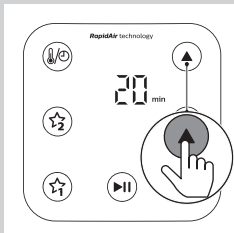
### Pour sauvegarder votre réglage Favori :

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.
- 2 Appuyez sur l'un des boutons Favori.
- 3 Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour sélectionner la température requise.

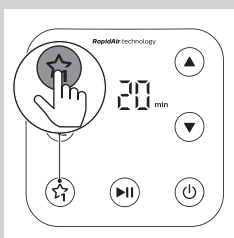




4 Appuyez sur le bouton de sélection de température/temps de cuisson.

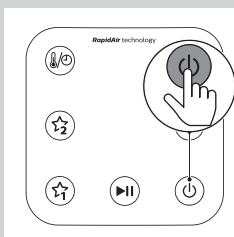


5 Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour sélectionner le temps de cuisson requis.



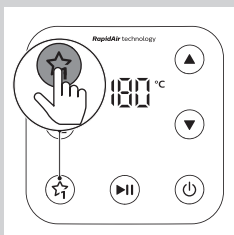
6 Gardez en mémoire les réglages de votre choix en appuyant sur le même bouton Favori.

↳ L'appareil émet un bip pour confirmer que le réglage est enregistré.



**Pour lancer votre réglage Favori :**

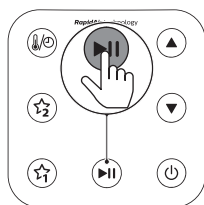
1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.



2 Appuyez sur l'un des boutons Favori.

↳ L'écran affiche les réglages enregistrés (la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance).





- 3 Démarrez l'appareil en appuyant sur le bouton marche/pause.

### Tableau de réchauffage sain des aliments

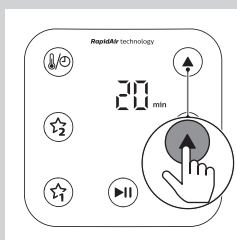
Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Conseil
Frites fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce)	100-500 g	6-9	180 °C/350 °F	Température du réfrigérateur.
Boulettes de viande	15-20	6-9	200 °C/400 °F	Température du réfrigérateur.
Pilons de poulet	1-5	13-16	180 °C/350 °F	Température du réfrigérateur.
Pizza	1	3-5	200 °C/400 °F	Température du réfrigérateur. Coupez la pizza en parts.
Petits pains	1-6	3-5	180 °C/350 °F	
Mélange de légumes	100-500 g	3-6	200 °C/400 °F	Température du réfrigérateur.

### Changement du temps de cuisson et de la température en cours de cuisson

#### Changement du temps de cuisson en cours de cuisson

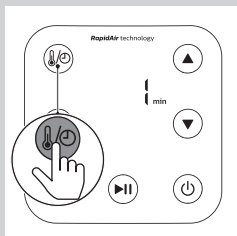
Lorsque l'appareil affiche le temps de cuisson à l'écran :

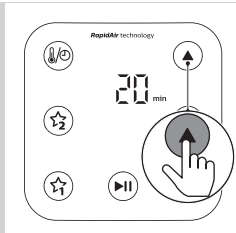
- Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour définir le nouveau temps de cuisson.
  - L'appareil fonctionne maintenant avec le nouveau temps de cuisson.



Lorsque l'appareil affiche la température à l'écran :

- Appuyez sur le bouton de sélection de température/temps de cuisson.
  - Le temps de cuisson défini s'affiche à l'écran.





2 Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour définir le nouveau temps de cuisson.

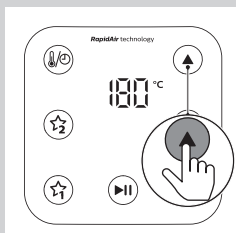
↳ L'appareil fonctionne maintenant avec le nouveau temps de cuisson.

### Changement de la température de cuisson en cours de cuisson

Lorsque l'appareil affiche la température à l'écran :

1 Utilisez le bouton de direction haut ou bas pour définir le nouveau temps de cuisson.

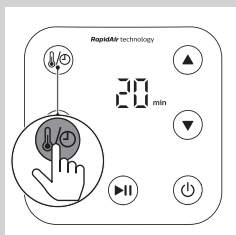
↳ L'appareil fonctionne maintenant avec la nouvelle température de cuisson.



Lorsque l'appareil affiche le temps de cuisson à l'écran :

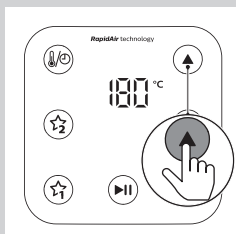
1 Appuyez sur le bouton de sélection de température/temps de cuisson.

↳ La température de cuisson s'affiche à l'écran.



2 Appuyez sur le bouton haut ou bas pour définir la nouvelle température de cuisson.

↳ L'appareil fonctionne maintenant avec la nouvelle température de cuisson.



### 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 800 grammes (28 onces) maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
  - Secouez le panier 2 à 3 fois durant la cuisson à l'air chaud.
- 1 **Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (8 x 8 mm / 0,3 x 0,3 pouce d'épaisseur).**
  - 2 **Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier 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 une 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.**



#### Remarque

- 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 500 g (18 oz) de frites.**

## Nettoyage



#### Avertissement

- **Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve 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.

- 1 **Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour éteindre l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.**

 **Conseil**

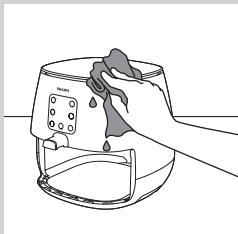
- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

**2** Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

**3** Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).

 **Conseil**

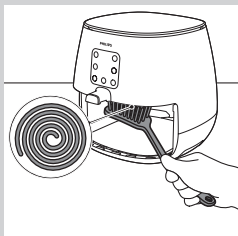
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre 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 liquide.
- 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.



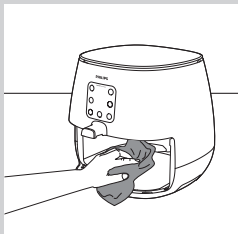
**4** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

 **Remarque**

- Assurez-vous qu'aucune trace d'humidité ne subsiste sur le panneau de commande. Séchez le panneau de commande avec un chiffon après l'avoir nettoyé.




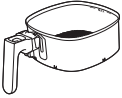



**5** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.



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

## Tableau relatif au nettoyage

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Rangement

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.
- 3 Rangez le cordon dans son compartiment.

 Remarque

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir la cuve à l'avant de l'appareil car l'ensemble cuve et panier peut glisser hors de l'appareil si celui-ci est incliné par mégarde. Cela pourrait endommager ces éléments.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer 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.
		Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte 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 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 manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison.
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.

Problème	Cause possible	Solution
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
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 cuire des aliments riches en matières grasses.	Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson.
	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.
	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.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
Mon écran affiche 6 tirets pendant la cuisson. 	La fonction de sécurité a été activée en raison de la surchauffe de l'appareil.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 1 minute avant de le rebrancher.
Mon écran affiche 6 tirets une fois l'appareil débranché depuis une minute. 	Le dispositif de sécurité a été activé.	Appelez la hot line de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays.

## INHOUDSOPGAVE

<b>Belangrijk</b>	<b>77</b>
<b>Introductie</b>	<b>82</b>
<b>Algemene beschrijving</b>	<b>82</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>84</b>
<b>Klaarmaken voor gebruik</b>	<b>84</b>
<b>Het apparaat gebruiken</b>	<b>84</b>
Tabel voor etenswaren	84
Heteluchtfrituren	87
Gezond opnieuw opwarmen	91
De bereidingstijd en -temperatuur wijzigen tijdens het koken	93
Zelfgemaakte frites maken	94
<b>Reiniging</b>	<b>95</b>
Schoonmaaktabel	97
<b>Opbergen</b>	<b>97</b>
<b>Recycling</b>	<b>97</b>
<b>Garantie en ondersteuning</b>	<b>97</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>98</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.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terechtkomt om een elektrische schok te voorkomen.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen 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.
- 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 hetelucht frituren 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 haalt.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De pan, de mand en de accessoires in de Airfryer worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Bewaren van aardappels: aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de

aardappelsoort en die boven 6°C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.

- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.

### **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.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.

- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- 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).
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.

### **Elektromagnetische velden (EMV)**

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

### **Automatische uitschakeling**

Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als u niet binnen 30 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

## 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.

De Philips Airfryer is de enige Airfryer met de unieke Rapid Air-technologie waarmee u uw favoriete gerechten met weinig tot geen olie en met tot 90% minder vet kunt frituren.

Door de zeven keer snellere airflow van de Philips Rapid Air worden uw gerechten nog krokanter.

In combinatie met het stervormige ontwerp wordt het voedsel gelijkmatig gaar en kunt u smullen van perfecte resultaten, van de allereerste hap tot de allerlaatste.

U kunt nu genieten van perfect bereid, gefrituurd voedsel:

krokant vanbuiten en mals vanbinnen. Frituren, grillen,

roosteren en bakken: bereid verschillende smakelijke gerechten op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier.

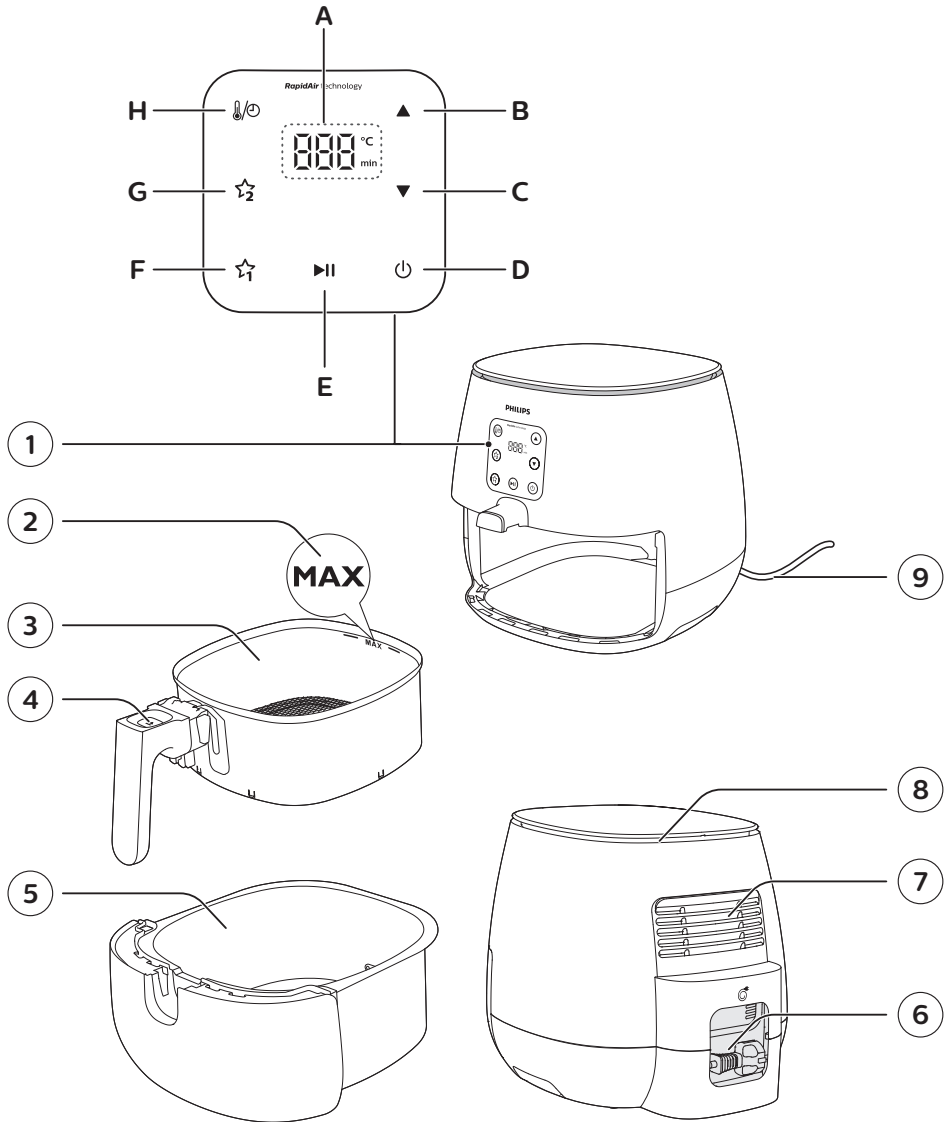
Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) of download de gratis NutriU-app voor iOS® of Android™.

\*De NutriU app is mogelijk niet beschikbaar in uw land.

Download in dat geval de Airfryer-app.

## Algemene beschrijving

- 1 Configuratiescherm
  - A Tijd-/temperatuurindicatie
  - B Knop voor verhogen temperatuur-/tijdindicatie
  - C Knop voor verlagen temperatuur-/tijdindicatie
  - D Aan-uitknop
  - E Start-/pauzeknop
  - F Favorietenknop 1
  - G Favorietenknop 2
  - H Selectieknop voor tijd/temperatuur
- 2 MAX-aanduiding
- 3 Mand
- 4 Mandontgrendelknop
- 5 Pan
- 6 Snoeropbergruimte
- 7 Luchtuitlaatopeningen
- 8 Luchtinlaat
- 9 Voedingskabel



## Voor het eerste gebruik

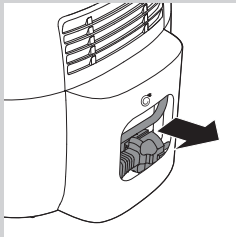
- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

## Klaarmaken voor gebruik

- 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.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.



- 2 Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat.

## Het apparaat gebruiken

### 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.
- Als u een grotere hoeveelheid voedsel bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks, bevroren snacks), schudt, draait of roert u de etenswaren in de mand 2 of 3 keer voor een consistent resultaat.

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Dunne diepvriesfrites (7 x 7 mm)	200-1200 g 7-42 oz	13-32	180 °C/ 350 °F	• Halverwege schudden, draaien of roeren



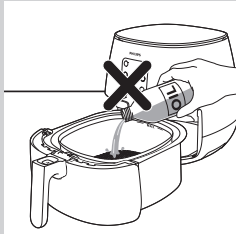
Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Dikke diepvriesfrites (10x10 mm/ 0.4x0.4 in)	200–1200 g 7–42 oz	13–33	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Zelfgemaakte frites (12x12 mm/ 0.5x0.5 in)	200–1200 g 7–42 oz	18–30	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat 30 minuten weken in koud water of 3 minuten in lauwwarm water (40 °C/100°F), droog ze en voeg 1 eetlepel olie toe per 500 g/18 oz.</li> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Zelf gesneden aardappelpartjes	200–1200 g 7–42 oz	20–40	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Week 30 minuten in water, droog af en voeg 1/4 tot 1 eetl. olie toe.</li> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Bevroren snacks (kipnuggets)	80–1000 g/ 3–35 oz (6–40 stuks)	7–18	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.</li> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Bevroren snacks (kleine loempia's van ongeveer 20 g/0,7 oz)	100–500 g/ 3,5–18 oz (5–30 stuks)	14–16	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.</li> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Hele kip	1000–1200 g/ 35–42 oz	50–60	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg ervoor dat de poten het verwarmingselement niet raken.</li> </ul>
Kipfilet Ongeveer 160 g/6 oz	1–4 stuks	18–22	180 °C/ 350 °F	
Drumsticks	200–1200 g/ 7–42 oz	23–30	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Gepaneerde kipvingers	3–10 stuks (1 laag)	10–15	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Voeg olie toe aan het paneermeel. Klaar als ze goudbruin zijn.</li> </ul>
Kippenvleugeltjes Ongeveer 100 g/3,5 oz	2–7 stuks (1 laag)	14–18	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Koteletten zonder bot Ongeveer 150 g/6 oz	1–4 stuks	10–13	200 °C/ 400 °F	

## 86 NEDERLANDS

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Hamburger Ongeveer 150 g/6 oz (diameter 10 cm/4 in)	1-4 stuks	10-15	200 °C/ 400 °F	
Dikke worst Ongeveer 100 g/3,5 oz (diameter 4 cm/1,6 in)	1-5 stuks (1 laag)	12-15	200 °C/ 400 °F	
Dunne worst Ongeveer 70 g/2,5 oz (diameter 2 cm/0,8 in)	1-6 stuks	9-12	200 °C/ 400 °F	
Varkenslende	500-1000 g/ 18-35 oz	50-75	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat het vlees 5 minuten rusten voordat u het aansnijdt.</li> </ul>
Hele vis Ongeveer 300- 400 g/11-14 oz	1-2	17-20	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Snijd de staart eraf als deze niet in de mand/grillpan past.</li> </ul>
Visfilet Ongeveer 120 g/4,2 oz	1-3 (1 laag)	9-12	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg de vis met de huidkant op de bodem en voeg wat olie toe om aanbakken te voorkomen.</li> </ul>
Schelp-/ schaaldieren Ongeveer 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g 7-53 oz	15-20	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Cake	750 g/26 oz	35-40	160 °C/ 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Cakevorm gebruiken.</li> </ul>
Muffins Ongeveer 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes.</li> </ul>
Quiche (diameter 17 cm/6,7 in)	500 g/18 oz	20-25	160 °C/ 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bakplaat of ovenschaal gebruiken.</li> </ul>
Voorgebakken geroosterd brood/ broodjes	1-6	6-7	180 °C/ 350 °F	
Zelfgebakken brood	550 g/20 oz	25-35	150 °C/ 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt.</li> </ul>

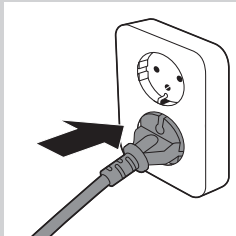
Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Zelfgemaakte rolletjes Ongeveer 80 g/2,8 oz	1-5 stuks	18-20	160 °C/ 325 °F	
Kastanjes	200-1500 g 7-53 oz	15-30	200 °C/ 400 °F	• Halverwege schudden, draaien of roeren
Gemengde groenten (grof gehakt)	300-800 g 11-28 oz	10-20	200 °C/ 400 °F	• Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in. • Halverwege schudden, draaien of roeren

## Heteluchtfrituren

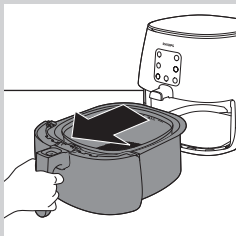


### ! Let op

- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.
- 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 Steek de stekker in het stopcontact.



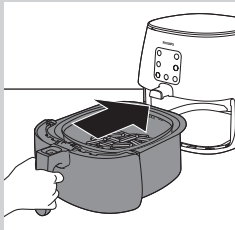
- 2 Verwijder de pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.



**3 Doe de etenswaren in de mand.**

**Opmerking**

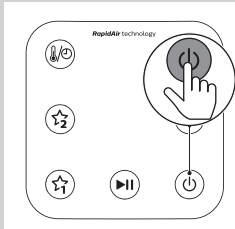
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding 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 nodig is voor de verschillende etenswaren controleren voordat u met de gelijktijdige bereiding begint.



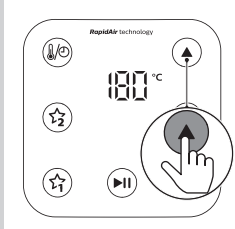
**4 Zet de pan en de mand terug in de Airfryer.**

**! Let op**

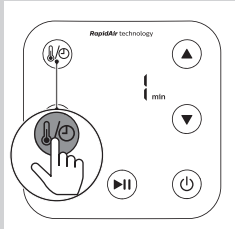
- Gebruik de pan nooit zonder mand.
- Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.



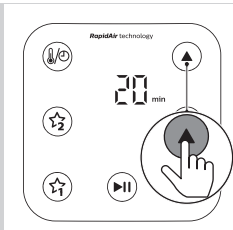
**5 Druk op de aan-uitknop (⏻) om het apparaat in te schakelen.**



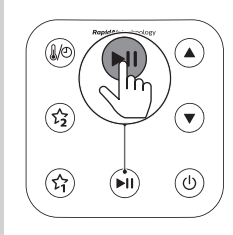
**6 Druk op de knop omhoog/omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren.**



**7 Druk op de selectieknop voor tijd/temperatuur.**



**8** Druk op de knop omhoog/omlaag om de gewenste tijd te selecteren.



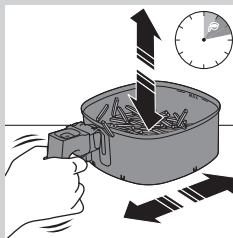
**9** Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

#### **Opmerking**

- Tijdens de bereiding worden afwisselend de temperatuur en tijd weergegeven.
- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.

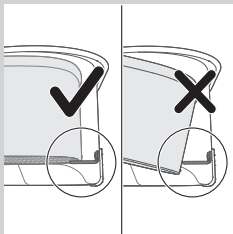
#### **Tip**

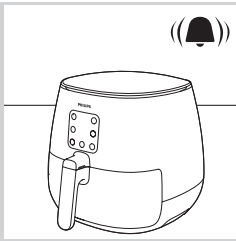
- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te pauzeren. Druk opnieuw op de start-/pauzeknop als u het koken wilt hervatten.
- Het apparaat gaat automatisch in de pauzemodus wanneer u de pan en de mand eruit haalt. De bereiding gaat verder als de pan en de mand weer terug in het apparaat worden gezet.



#### **Opmerking**

- Als u de noodzakelijke bereidingstijd niet binnen 30 minuten instelt, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.
- Als '→' als tijdsaanduiding is geselecteerd, wordt de modus voor voorverwarmen ingeschakeld. Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, maakt het apparaat een geluid.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Om de etenswaren te schudden haalt u de pan met de mand eruit en plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond. Druk op de ontgrendelknop om de mand te verwijderen en schud deze boven de gootsteen. Plaats de mand in de pan en schuif ze weer terug in het apparaat.
- Plaats de mand recht in de pan zodat deze op de steunhaak in de pan ligt. Kantel de mand niet.
- Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, is het bij het belsignaal tijd om de etenswaren te schudden of draaien. Vergeet niet om de timer op de resterende bereidingstijd in te stellen.

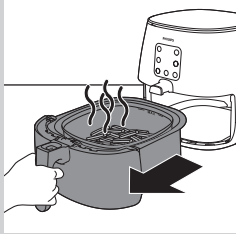




**10** Wanneer u het belsignaal hoort, is de bereidingstijd verstreken.

**Opmerking**

- U kunt de bereiding handmatig stoppen. Druk hiervoor op de start-/pauzeknop.



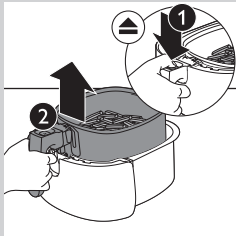
**11** Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

**Let op**

- De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats de pan altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. Trivet, enz.) wanneer u deze uit het apparaat haalt.

**Opmerking**

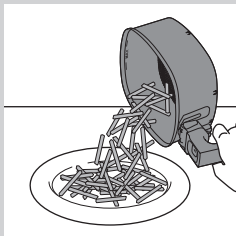
- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan aan het handvat terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten aan de ingestelde tijd toe.



**12** Om kleine etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, tilt u de mand uit de pan door op de ontgrendelknop te drukken.

**Let op**

- Na het bereidingsproces zijn de pan, de mand, de binnenkant van de behuizing en de etenswaren erg heet. Afhankelijk van het type etenswaren in de Airfryer kan er stoom uit de pan komen.



**13** Leeg de mand in een schaal of op een bord. Haal altijd de mand uit de pan om de inhoud eruit te halen aangezien onder in de pan nog hete olie kan zitten.

**Opmerking**

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de mand terug in de pan.

Zodra er een portie klaar is, kunt u direct een volgende portie bereiden in de Airfryer.

**Opmerking**

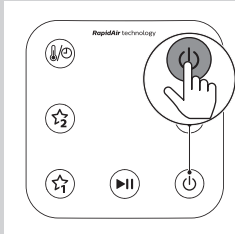
- Herhaal stap 4 tot en met 15 als u nog een portie wilt bereiden.

**Gezond opnieuw opwarmen**

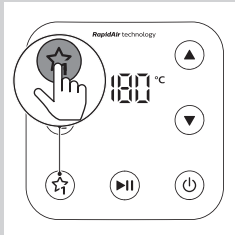
Opwarmen wordt gezonder met de Airfryer. Geef weer smaak aan uw afhaalmaaltijden en restjes. Uw Philips Airfryer maakt uw gerechten weer sappig en krokant. De Airfryer verwijdert zelfs extra vet voor gezondere maaltijden.

**Uw favoriete instelling opslaan:**

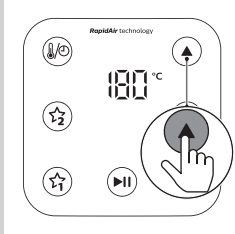
- 1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



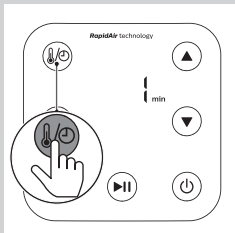
- 2 Druk op een van de favorietenknoppen.

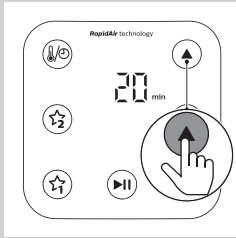


- 3 Druk op de knop omhoog/omlaag om de gewenste temperatuur te selecteren.



- 4 Druk op de selectieknop voor tijd/temperatuur.



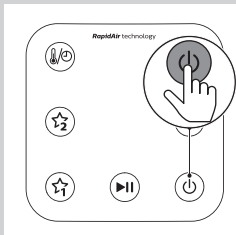


5 Druk op de knop omhoog/omlaag om de gewenste tijd te selecteren.



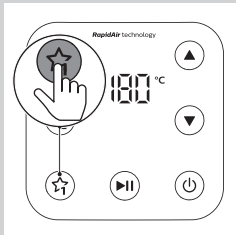
6 Sla de gekozen instellingen op door nogmaals op dezelfde favorietenknop te drukken.

↳ Het apparaat piept om te bevestigen dat de instelling is opgeslagen.



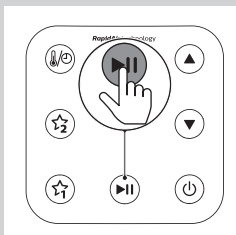
**Uw favoriete instelling gebruiken:**

1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.



2 Druk op een van de favorietenknoppen.

↳ Het scherm toont de opgeslagen instellingen (de temperatuur en tijd worden afwisselend weergegeven).



3 Start het apparaat door op de start-/pauzeknop te drukken.



Tabel voor het gezond opwarmen van etenswaren

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Tip
Diepvriesfrites (7x7 mm/0,3x0,3 in)	100-500 g	6-9	180 °C/350°F	Koelkasttemperatuur.
Gehaktballen	15-20	6-9	200 °C/400°F	Koelkasttemperatuur.
Kippendrumsticks	1-5	13-16	180 °C/350°F	Koelkasttemperatuur.
Pizza	1	3-5	200 °C/400°F	Koelkasttemperatuur. Snijd de pizza in stukjes.
Broodjes	1-6	3-5	180 °C/350°F	
Gemengde groenten	100-500 g	3-6	200 °C/400°F	Koelkasttemperatuur.

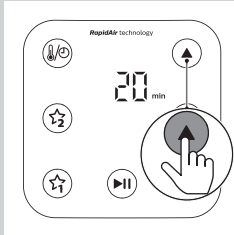
De bereidingstijd en -temperatuur wijzigen tijdens het koken

De bereidingstijd wijzigen tijdens het koken

Zodra het apparaat op het scherm de tijd weergeeft:

- 1 Druk op de knop omhoog/omlaag om de nieuwe bereidingstijd te selecteren.

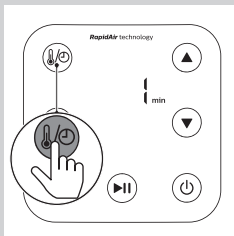
↳ Het apparaat houdt nu de nieuwe bereidingstijd aan.



Zodra het apparaat op het scherm de temperatuur weergeeft:

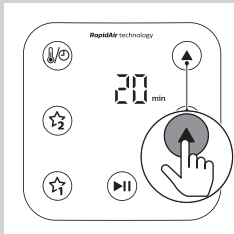
- 1 Druk op de selectieknop voor tijd/temperatuur.

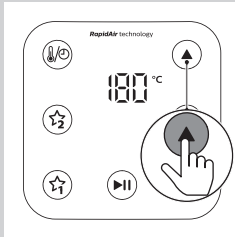
↳ De ingestelde tijd verschijnt op het scherm.



- 2 Druk op de knop omhoog/omlaag om de nieuwe bereidingstijd te selecteren.

↳ Het apparaat houdt nu de nieuwe bereidingstijd aan.



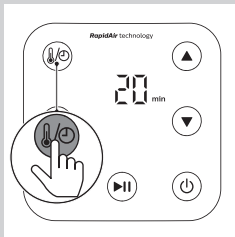


### De bereidingstemperatuur wijzigen tijdens het koken

Zodra het apparaat op het scherm de temperatuur weergeeft:

- 1 Druk op de knop omhoog/omlaag om de nieuwe bereidingstemperatuur in te stellen.

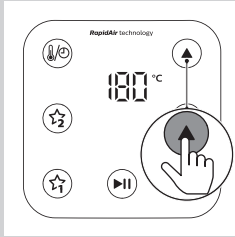
↳ Het apparaat houdt nu de nieuwe bereidingstemperatuur aan.



Zodra het apparaat op het scherm de tijd weergeeft:

- 1 Druk op de selectiekноп voor tijd/temperatuur.

↳ De bereidingstemperatuur wordt getoond op het scherm.



- 2 Druk op de knop omhoog/omlaag om de nieuwe bereidingstemperatuur in te stellen.

↳ Het apparaat houdt nu de nieuwe bereidingstemperatuur aan.

### Zelfgemaakte frites maken

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

- Kies een aardappelsort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (iets) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 800 g/28 oz 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 (8 x 8 mm/0,3 x 0,3 in dik).
- 2 Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.
- 3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.

- 4 Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de 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 Leg de aardappelreepjes in de mand.
- 7 Frituur de aardappelstaafjes en schud de mand halverwege de bereidingstijd. Schud 2-3 keer als u meer dan 500 g/18 oz frites bereidt.

## Reiniging



#### Waarschuwing

- Laat de mand, de pan 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. Haal na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

- 1 Druk op de aan-uitknop (⏻) om het apparaat uit te schakelen. Trek vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.



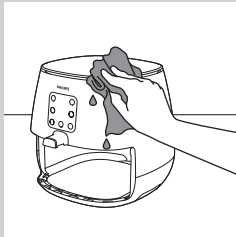
#### Tip

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

- 2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.
- 3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel').

 **Tip**

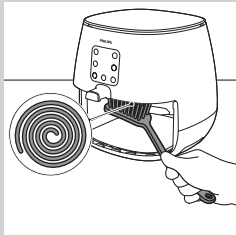
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand 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.



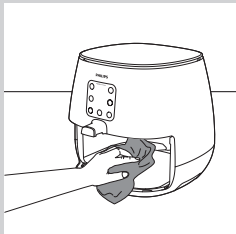
- 4** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

 **Opmerking**

- Zorg ervoor dat er geen vocht achterblijft op het bedieningspaneel. Droog het bedieningspaneel met een doek nadat u het hebt schoongemaakt.








- 5** Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.



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

### Schoonmaaktabel

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### 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 Duw het snoer in de snoeropbergruimte.

#### Opmerking

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de pan aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. De pan en mand kunnen uit het apparaat schuiven als het apparaat per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kunnen de onderdelen beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer 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 je 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, bezoek dan [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) of lees het 'worldwide garantie'-vouwblad.

## Problemen oplossen

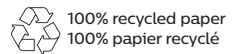
Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, ga dan naar [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) voor een lijst met veelgestelde vragen of neem contact 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 en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. 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 het beste resultaat gebruikt u verse, 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 gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
	Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud.	Volg de instructies in deze gebruiksaanwijzing voor de bereiding van verse frites.
De Airfryer kan niet worden ingeschakeld.	De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact.	Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten.	De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen.
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.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort.
	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.
	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.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet.	Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst.
Mijn scherm toont 6 streepjes tijdens het koken. 	De veiligheidsvoorziening is ingeschakeld omdat het apparaat oververhit is geraakt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 1 minuut afkoelen voordat u de stekker weer insteekt.
Mijn scherm toont 6 streepjes nadat de stekker van het apparaat gedurende één minuut uit het stopcontact is gehaald. 	De veiligheidsfunctie is geactiveerd.	Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land.



Specifications are subject to change without notice  
© 2019 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved



3000 040 74261 B