

PHILIPS

HD927X



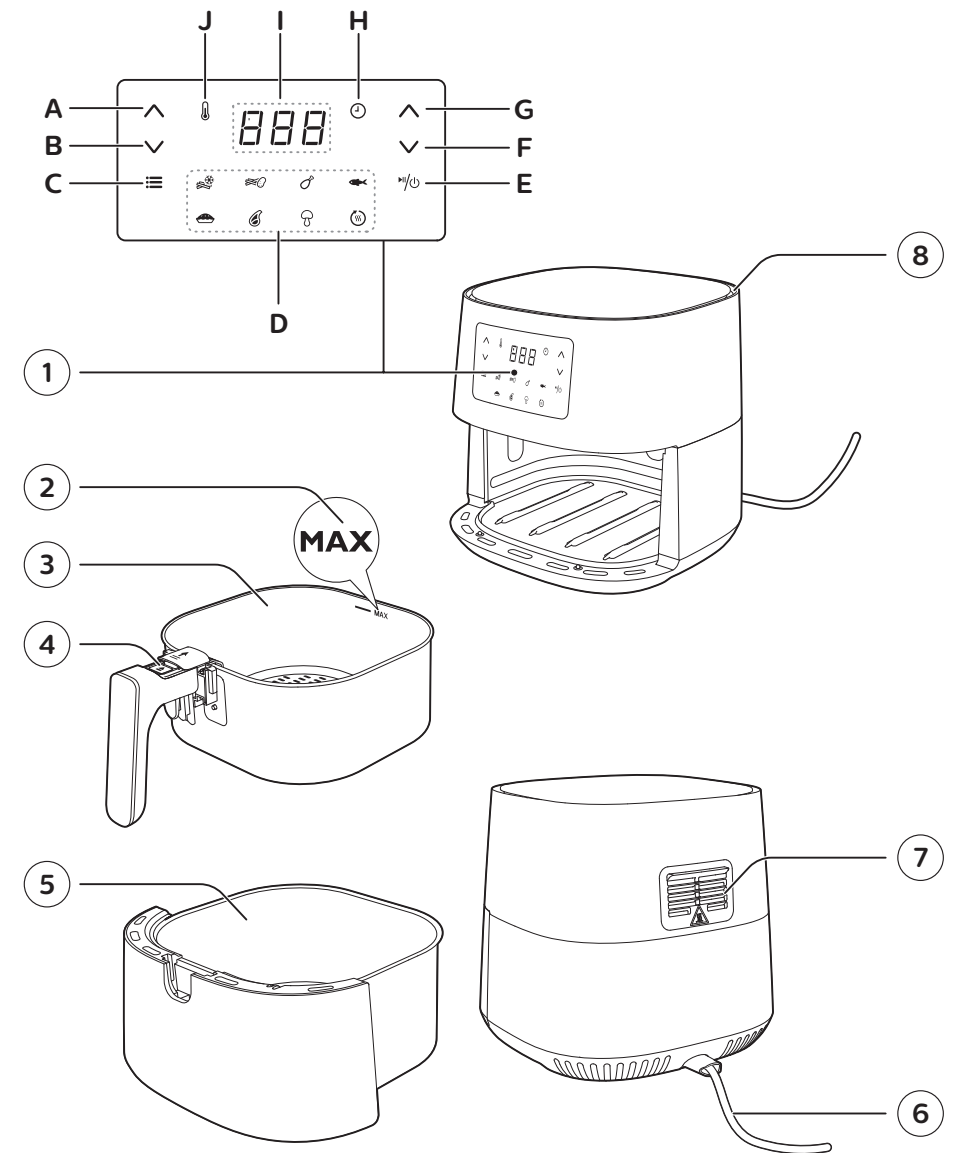
Specifications are subject to change without notice
Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis
© 2020 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

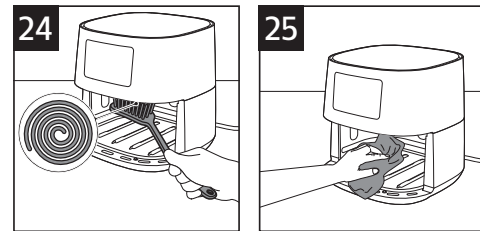
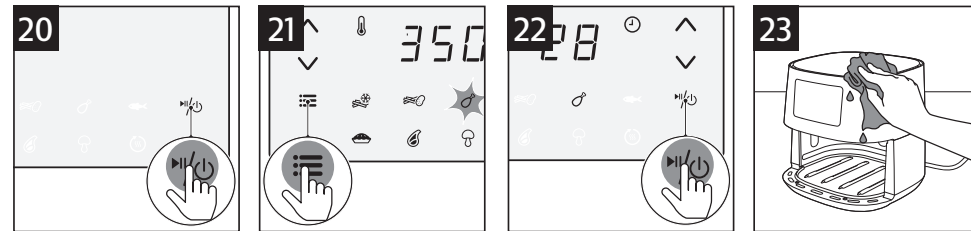
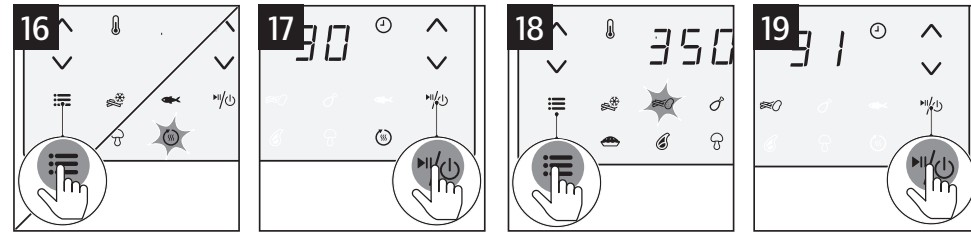
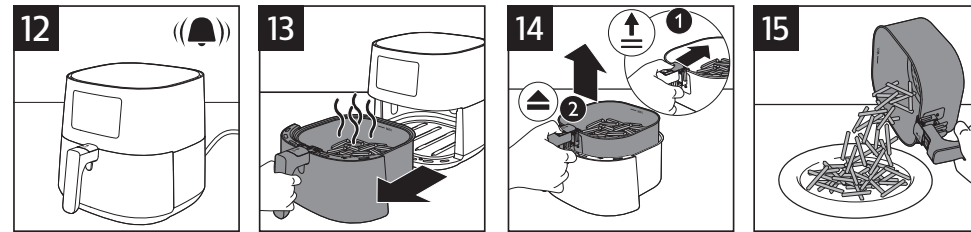
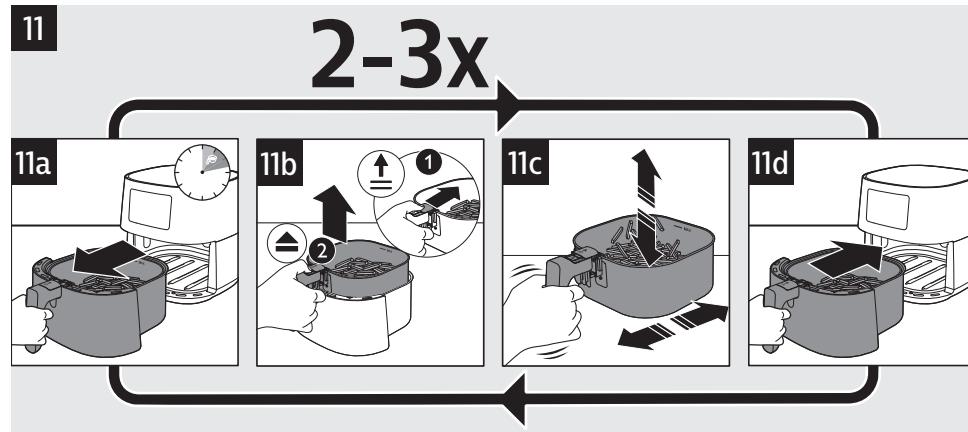
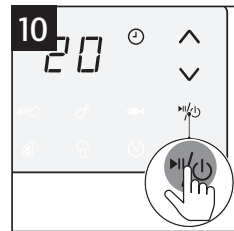
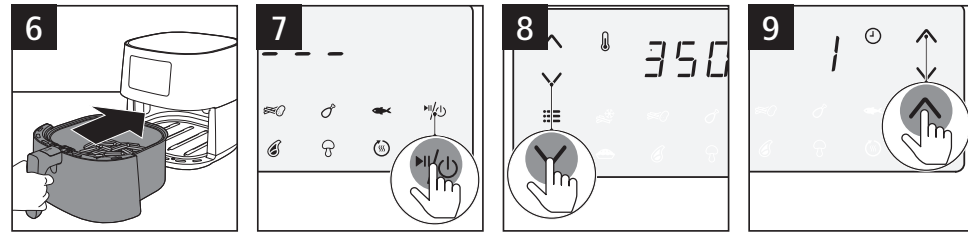
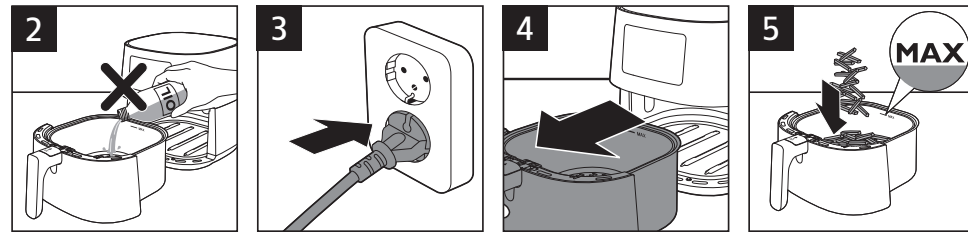
300005820011 A

EN	User manual	5
ES	Manual del usuario	19

FR	Guide d'utilisation	34
----	---------------------	----

1





IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
- 3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. For assistance call 1-866-309-8817.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8 Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer's instructions.
- 9 Do not use outdoors.
- 10 Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 11 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 12 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 13 Plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the On/Off button to turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet.
- 14 Do not use this appliance for other than intended use.
- 15 Use extreme caution when removing the pan, the basket, the fat reducer or the double-layer rack and disposing hot grease.
- 16 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 17 Use only on properly grounded outlet.
- 18 A short power-supply (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 19 Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:
 - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.
 - The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
 - If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.
- 20 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 21 Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.



6 ENGLISH

- 22** A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- 23** Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
- 24** Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it. Wait for smoke emission to stop before pulling the pan out of appliance.
- 25** Use on a flat stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.
- 26** Do not leave the appliance unattended while it is operating.
- 27** This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch hot surfaces, parts or the inside of the appliance while it is operating. Let the appliance cool down completely before you handle or clean it.
- 28** During hot air frying, hot steam is released through the hot air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and air outlet openings.
- 29** Avoid contact with moving parts.
- 30** This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat! Never fill the pan with fat or oil.
- 31** This product is for household use only.
- 32** Never use the Airfryer without the pan, the basket and the fat reducer in place.
- 33** Be sure that handle is assembled and fastened properly.
- 34** Do not use the plug in or near a power outlet that contains an electric air freshener to prevent damage to the plug.
- 35** Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- 36** Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- 37** Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- 38** Do not let the appliance operate unattended.
- 39** 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.



SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Make sure ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark brown. Remove burnt remnants. For the best results, do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C/350°F or beyond golden-yellow.

Automatic shut-off

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 20 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power On/off button.

Refer to the pictures on the folded pages at the front and back of the user manual.



Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
Automatic shut-off	6
Introduction	8
General description (Fig. 1)	8
Before first use	8
Preparing for use	9
Using the appliance	9
Food table	9
Airfrying	10
Choosing the keep warm mode	12
Cooking with a preset	13
Changing to another preset	14
Making home-made fries	14
Cleaning	14
Cleaning table	15
Storage	15
Disposal	16
Troubleshooting	16
Warranty	18

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.

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.

Philips Rapid Air technology 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 or download the free Philips Kitchen App* for IOS® or Android™.

*The Philips Kitchen App may not be available in your country.

In this case please access your local Philips website for inspiration.

General description (Fig. 1)

- 1 Control panel
 - A. Temperature up button
 - B. Temperature down button
 - C. Menu button
 - D. Preset menus
 - E. On/Off button
 - F. Time down button
 - G. Time up button
 - H. Time indication
 - I. Screen
 - J. Temperature indication
- 2 MAX indication
- 3 Basket
- 4 Basket release button
- 5 Pan
- 6 Power cord
- 7 Air outlets
- 8 Air inlet

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.

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)	200-800g / 7-28 oz	16-31	180°C/350°F	• Shake, turn or stir 2-3 times in between
Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)	200-800g / 7-28 oz	20-38	180°C/350°F	• Shake, turn or stir 2-3 times in between
Frozen chicken nuggets	200-600g/ 7-21 oz	12-25	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Frozen spring rolls	200-600g/ 7-21 oz	12-25	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Hamburger (around 150 g/5 oz)	1-5 patties	17-23	200°C/400°F	
Meat loaf	1200g / 42 oz	75-85	150°C/300°F	• Use the baking accessory
Meat chops without bone (around 150 g/5 oz)	1-4 chops	15-25	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Thin sausages (around 50 g/1.8 oz)	2-10 pieces	11-17	200°C/400°F	• Shake, turn or stir halfway
Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz)	2-8 pieces	21-28	180°C/350°F	• Shake, turn or stir halfway
Chicken breast (around 160 g/6 oz)	1-5 pieces	25-33	180°C/350°F	

10 ENGLISH

Ingredients	Min. – max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Whole chicken	1200g /42 oz	70-80	180°C/350°F	
Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz)	1-2 fish	20-25	200°C/400°F	
Fish filet (around 200 g/7 oz)	1-5 (1 layer)	28-34	160°C/325°F	
Mixed vegetables (roughly chopped)	200-800g/7-28 oz	15-25	180°C/350°F	• Set the cooking time according to your own taste • Shake, turn or stir halfway
Muffins (around 50 g/ 1.8 oz)	1-9	18-20	160°C/325°F	• Use the Muffin cups
Cake	800g/28 oz	50-55	160°C/325°F	• Use a cake pan
Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz)	1-6 pieces	7-9	200°C/400°F	
Homemade bread	800g/28 oz	55-65	150°C/300°F	• Use the baking accessory • The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.

Airfrying



Caution

- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid. (Fig. 2)
- 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. (Fig. 3)
- 2 Remove the pan with the basket from the appliance by pulling the handle. (Fig. 4)
- 3 Put the ingredients in the basket. (Fig. 5)



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. (Fig. 6).



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.**

- 5 Press the power On/Off button to switch on the appliance. (Fig. 7).

- 6 Press the temperature up or down button to choose the needed temperature. (Fig. 8)

- 7 Press the time up button to choose the needed time. (Fig. 9)

- 8 Press the On/Off button to start the cooking process. (Fig. 10)



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

- During cooking, if you want to change the cooking time or temperature, press the corresponding up or down button at any time to do so.
- To pause the cooking process, press the On/Off button. To resume the cooking process, press the On/Off button again to continue the cooking process.
- 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.
- **To change the temperature unit from Celsius to Fahrenheit or the other way around on your Airfryer, press the temperature up and down button at the same time for about 10 seconds.**



Note

- If you do not set the required cooking time within 30 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.
- 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, slide the lid and press the basket release button to remove the basket and shake the basket over the sink (Fig. 11). Then put the basket into the pan, and slide them back into the appliance.
- 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.

- 9 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed. (Fig. 12)



Note

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

- 10 Pull out the pan and check if the ingredients are ready. (Fig. 13)



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.**

12 ENGLISH



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.

- 11 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by sliding the lid first, and then pressing the basket release button. (Fig. 14)



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.**

- 12 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. (Fig. 15)



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 3 to 12 if you want to prepare another batch.

Choosing the keep warm mode

- 1 Press the On/Off button to turn on the Airfryer. (Fig. 7)
- 2 Press the menu button as often as the keep warm icon is blinking. (Fig. 16)
- 3 Press the On/Off button to start the keep warm mode. (Fig. 17)



Note

- The keep warm timer is set to 30 minutes. To change the keep warm time (1 - 30 minutes), press the time down button. The time will be confirmed automatically.
- The temperature cannot be changed in keep warm mode.

- 4 To pause the keep warm mode, press the On/Off button. To resume the keep warm mode, press the On/Off button again.
- 5 To exit the keep warm mode, long press the On/Off button.



Tip

- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C/350°F.

 Note

- During the keep warm mode, the fan and heater inside of the appliance turn on from time to time.
- The keep warm mode is designed to keep your food warm immediately after it is cooked in the Airfryer. It is not meant for reheating.

Cooking with a preset

- 1 Follow steps 1 to 5 in chapter "Airfrying".
- 2 Press the Menu button. The frozen snacks icon is blinking. Press the Menu button as often as your needed preset is blinking. (Fig. 18)
- 3 Start the cooking process by pressing the On/Off button. (Fig. 19)

Preset	Preset time (min)	Preset temperature	Amount preset
 Frozen potato based snacks	31	180°C/350°F	800 g/28 oz
 Fresh fries	38	180°C/350°F	800 g (10x10mm/10x10mm/0.4x0.4 in thick cut)
 Chicken drumsticks	28	180°C/350°F	1000 g/35 oz = 8 pcs of chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz) in total
 Fish	23	200°C/400°F	600 g/21 oz in total = 2 pcs around 300 g/11 oz
 Cake	50	160°C/325°F	800 g/28oz (199 x 189 x 80 mm, use the XL baking accessory)
 Meat chops (around 150g/5 oz)	25	200°C/400°F	4 pcs = 600 g/21 oz in total
 Vegetables	25	180°C/350°F	800 g/28 oz roughly chopped (use the XL baking accessory)
 Keep warm	30	80°C/175°F (Not shown on the display. The heater only turns on when the temperature drops below 80°C. The fan is on for three seconds every minute.	

Changing to another preset

- 1 During the cooking process long press the power On/Off button to stop the cooking process. The device is then in stand-by mode. (Fig. 20)
- 2 Press the On/Off button again to turn on the device. (Fig. 7)
- 3 Press the menu button as often as your needed preset is blinking. (Fig. 21)
- 4 Press the On/Off button to start the cooking process. (Fig. 22)

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.
- 1 Peel the potatoes and cut into sticks (1 x 1 cm/0.4 x 0.4 in thick).
 - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
 - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
 - 4 Pour 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 in the basket.
- 7 Fry the potato sticks and shake the basket 2-3 times during cooking.

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 to prevent smoke.

- 1 Turn the timer knob to 0, 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.

- 2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

- 3 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').

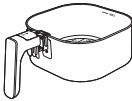


Tip

- 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.

- 4 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. (Fig. 23)
 - 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues. (Fig. 24)
 - 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. (Fig. 25)
- This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.

Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.



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.

Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit www.recycle.philips.com

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 or (in the US or Canada only) call 1-866-309-8817 for assistance.

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.
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 on page 14 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 on page 14 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.

Problem	Possible cause	Solution
	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.
My display shows "E1".	The device is broken/defect.	Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.

Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit www.philips.com/support or in the US or Canada only call 1-866-309-8817 for assistance.

One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website www.philips.com/support. THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Philips' liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

IN U.S. ONLY

MANUFACTURED for:
Philips Personal Health
A division of Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
United States of America

Canada only

Manufactured for:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

For support, please visit www.philips.com/support

PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.

©2020 Philips North America LLC. All Rights Reserved.



This symbol on the product's nameplate means it is listed by Underwriters Laboratories, Inc.

IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries.

Android is a trademark of Google Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un artefacto eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
- 3 No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el artefacto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
- 4 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- 5 Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las piezas.
- 6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Para obtener ayuda, llame al 1-866-309-8817.
- 7 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.
- 8 No bloquee las aperturas de ventilación. Realice la instalación de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- 9 No utilice el dispositivo al aire libre.
- 10 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 11 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
- 12 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 13 Conecte el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto y, a continuación, desenchúfelo del tomacorriente.
- 14 No utilice este artefacto con otros fines distintos a los previstos.
- 15 Tome precauciones adicionales cuando quite el recipiente, la cesta, el reductor de grasa o la rejilla de dos niveles, y cuando deseche la grasa caliente.
- 16 No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.
- 17 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- 18 Debe usarse una fuente de alimentación de corta longitud (o un cable de alimentación extraíble) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar por usar un cable largo.
- 19 Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. Si usa un cable de extensión:
 - La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto.
 - El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
 - Si el artefacto está clasificado con conexión a tierra, el cable de extensión deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.
- 20 Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe.
- 21 No debe introducir en el artefacto alimentos de gran tamaño o utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.



20 ESPAÑOL

- 22 Si el artefacto está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes o similares, durante su funcionamiento, esto puede provocar un incendio. No almacene objetos sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.
- 23 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el artefacto: papel, cartón, plástico y otros similares.
- 24 Desconecte inmediatamente el artefacto si ve que sale humo negro. Espere que se detenga la emisión de humo antes de retirar el sartén del artefacto.
- 25 Use el artefacto sobre una superficie firme y plana que sea resistente al calor, alejada del agua o cualquier fuente de calor.
- 26 No deje el artefacto desatendido mientras está en funcionamiento.
- 27 Este artefacto funciona a temperaturas altas, lo que puede provocar quemaduras. No toque el interior de artefacto ni las piezas ni las superficies calientes mientras esté en funcionamiento. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo. 
- 28 Cuando se fríe con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de ventilación de aire caliente. Mantenga las manos y el rostro alejados del vapor y de las aberturas de ventilación.
- 29 No toque las piezas en movimiento.
- 30 Este artefacto solo funciona con aire caliente, por lo que la comida no se fríe en aceite o grasa. Nunca llene el sartén con grasa o aceite.
- 31 Este producto está destinado únicamente para su uso doméstico.
- 32 Nunca utilice su Airfryer si el recipiente, la cesta y el reductor de grasa no están colocados en su lugar.
- 33 Asegúrese de que el mango esté instalado y ajustado correctamente.
- 34 No utilice el enchufe en una toma de corriente o cerca de una que contenga un ambientador eléctrico para evitar que se dañe el enchufe.
- 35 Nunca utilice ingredientes ligeros ni papel para hornear en el artefacto.
- 36 Nunca toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.
- 37 No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej., manteles o cortinas).
- 38 Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- 39 Desconecte inmediatamente el artefacto si ve que se desprende humo negro de él. Espere a que se detenga la emisión de humo antes de retirar el sartén del artefacto.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos o huevos crudos o sin cocinar puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Asegúrese de que los ingredientes que se preparen en este artefacto tomen un color amarillo dorado en lugar de un color café oscuro.

Retire los restos quemados. Para obtener los mejores resultados, fría papas frescas a una temperatura de 180 °C (350°F) o menor, o bien frías hasta que tomen un color amarillo dorado.

Apagado automático

Este artefacto dispone de una función de apagado automático. Si no presiona ningún botón antes de 20 minutos, el artefacto se apaga automáticamente. Para apagar el artefacto manualmente, presione el botón de encendido.

Consulte las fotografías de las páginas plegadas en la parte delantera y trasera del manual de usuario.



Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	19
Apagado automático	20
Introducción	22
Descripción general (fig. 1)	22
Antes del primer uso	22
Preparación inicial	23
Uso del artefacto	23
Tabla de alimentos	23
Fritura con aire caliente (Airfrying)	25
Selección del modo de conservación del calor	27
Cocción con un ajuste predeterminado	28
Selección de otro ajuste predeterminado	29
Preparación de patatas fritas caseras	29
Limpieza	29
Tabla de limpieza	30
Almacenamiento	30
Eliminación	31
Resolución de problemas	31
Garantía	33

Introducción

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips!

Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

La Airfryer Philips es la única Airfryer con la exclusiva tecnología Rapid Air para freír sus alimentos favoritos con poco o nada de aceite y con hasta un 90 % menos de grasa.

Gracias a la tecnología Rapid Air de Philips y a su diseño con forma de estrella de mar, podrá cocinar los alimentos a la perfección y preparar platos deliciosos.

Ahora puede disfrutar de alimentos fritos perfectamente cocinados: crujientes por fuera y tiernos por dentro. Fría, ase, hornee y tueste para preparar una gran variedad de sabrosos platos de forma sana, rápida y sencilla.

Para obtener más ideas, recetas e información sobre la Airfryer, visite www.philips.com/kitchen o descargue la aplicación* Philips Kitchen gratuita para iOS® o Android™.

* Es posible que la aplicación Philips Kitchen no esté disponible en su país.

En ese caso, si necesita inspiración, visite el sitio web de Philips de su país.

Descripción general (fig. 1)

- 1 Panel de control
 - A. Botón de aumento de temperatura
 - B. Botón de disminución de temperatura
 - C. Botón Menú
 - D. Menú de ajustes predeterminados
 - E. Botón de encendido/apagado
 - F. Botón de disminución de tiempo
 - G. Botón de aumento de tiempo
 - H. Indicador de tiempo
 - I. Pantalla
 - J. Indicador de temperatura
- 2 Indicación MAX
- 3 Cesta
- 4 Botón de liberación de la cesta
- 5 Sartén
- 6 Cable de alimentación
- 7 Salidas de aire
- 8 Entrada de aire

Antes del primer uso

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del artefacto.
- 3 Limpie a fondo el artefacto antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

Preparación inicial

1 Coloque el artefacto en una superficie resistente al calor, nivelada, horizontal y estable.



Nota

- No coloque nada encima o en los costados del artefacto. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura.
- No coloque el artefacto en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del artefacto

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los tipos de alimentos que desee preparar.



Nota

- Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. No podemos garantizarle cuál es la mejor configuración para los ingredientes, ya que estos tienen origen, tamaño, forma y marca diferentes.
- Cuando prepare una mayor cantidad de comida (por ejemplo, patatas fritas, camarones, alitas de pollo, aperitivos congelados), agite, voltee o revuelva los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado consistente.

Ingredientes	Mín. - máx. cantidad	Hora (mín.)	Temperatura	Nota
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0.3 x 0.3")	De 200 a 800 g/ de 7 a 28 oz	16-31	180°C (350°F)	• Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	20-38	180°C (350°F)	• Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	200-600G/ 7-21 oz	12-25	200°C (400°F)	• Agite, gire o revuelva a la mitad
Rodillos de primavera congelados	200-600G/ 7-21 oz	12-25	200°C (400°F)	• Agite, gire o revuelva a la mitad
Hamburguesa (aproximadamente 150 g/5 oz)	De 1 a 5 hamburguesas	17-23	200°C (400°F)	
Pastel de carne	1200 g/42 oz	75-85	150°C (300°F)	• Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	De 1 a 4 chuletas	15-25	200°C (400°F)	• Agite, gire o revuelva a la mitad

24 ESPAÑOL

Ingredientes	Mín. - máx. cantidad	Hora (mín.)	Temperatura	Nota
Salchichas delgadas: (alrededor de 50 g/1.8 oz)	De 2 a 10 unidades	11-17	200°C (400°F)	• Agite, gire o revuelva a la mitad
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	2-8 unidades	21-28	180°C (350°F)	• Agite, gire o revuelva a la mitad
Pechuga de pollo (aproximadamente 160 g/6 oz)	1-5 unidades	25-33	180°C (350°F)	
Pollo entero	1200 g/42 oz	70-80	180°C (350°F)	
Pescado entero (aproximadamente de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz)	De 1 a 2 pescados	20-25	200°C (400°F)	
Filete de pescado (Aproximadamente 200 g/7 oz)	De 1 a 5 (1 capa)	28-34	160°C (325°F)	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	De 200 a 800 g/de 7 a 28 oz	15-25	180°C (350°F)	• Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto • Agite, gire o revuelva a la mitad
Magdalenas (aproximadamente 50 g/ 1.8 oz)	1 a 9	18-20	160°C (325°F)	• Utilice moldes para magdalenas
Pastel	800 g/28 oz	50-55	160°C (325°F)	• Use un molde para pasteles
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	1-6 unidades	7-9	200°C (400°F)	
Pan casero	800 g/28 oz	55-65	150°C (300°F)	• Utilice el accesorio de horneado • La forma debiera ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando la masa se eleva.

Fritura con aire caliente (Airfrying)



Precaución

- Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite, manteca ni cualquier otro líquido. (figura 2)
- No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este artefacto es solo para uso doméstico.
- Puede que este artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el artefacto.

- 1 Conecte el enchufe en el tomacorriente. (figura 3)
- 2 Retire el recipiente con la cesta del artefacto tirando del asa. (figura 4)
- 3 Ponga los ingredientes en la cesta. (figura 5)



Nota

- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni permita que los ingredientes de la cesta sobrepasen la marca "MAX", ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
- Si desea preparar ingredientes diferentes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción sugerido para los diferentes ingredientes antes de cocinarlos al mismo tiempo.

- 4 Coloque de nuevo el recipiente con la cesta en la Airfryer. (figura 6).



Precaución

- Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.
- No toque el recipiente o la cesta mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.

- 5 Presione el botón de "encendido/apagado" para encender el artefacto. (figura 7).
- 6 Presione el botón de aumento o disminución de temperatura para seleccionar la temperatura deseada. (figura 8)
- 7 Presione el botón de aumento de tiempo para seleccionar el tiempo necesario. (figura 9)
- 8 Presione el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción. (figura 10)



Nota

- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran de forma alternada.
- La cuenta regresiva del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Consulte la tabla de alimentos con ajustes de cocina básicos para diferentes tipos de alimentos.

**Sugerencia**

- Durante la cocción, si desea cambiar el tiempo o la temperatura de cocción, presione en cualquier momento los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo.
- Para pausar el proceso de cocción, presione el botón de encendido. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a presionar el botón de encendido.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el recipiente y la cesta. El proceso de cocción continúa cuando se vuelven a colocar el recipiente y la cesta en el artefacto.
- **Para cambiar la unidad de temperatura de la Airfryer entre centígrados y Fahrenheit, mantenga presionados los botones de aumento y disminución de temperatura al mismo tiempo durante unos 10 segundos.**

**Nota**

- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 30 minutos, el artefacto se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Algunos ingredientes se deben sacudir o girar a mitad del tiempo de cocción (consulte la "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, retire el recipiente con la cesta, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, deslice la tapa, presione el botón de liberación de la cesta para sacarla del recipiente y agítela en el fregadero (Fig. 11). A continuación, coloque la cesta en el recipiente y vuelva a ponerlos en el artefacto.
- Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oír el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador e ingresar el tiempo de cocción restante.

- 9** Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido. (figura 12)

**Nota**

- Puede detener el proceso de cocción manualmente. Para ello, presione el botón de encendido.

- 10** Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos. (figura 13)

**Precaución**

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del artefacto.**

**Nota**

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a poner el recipiente en la Airfryer por el asa y agregar unos pocos minutos más.

- 11** Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), deslice primero la tapa y, a continuación, presione el botón de liberación de la cesta para retirarla del recipiente. (figura 14)

**Precaución**

- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. Según el tipo de ingrediente que se coloque en la Airfryer, puede que salga vapor del sartén.**

- 12 Vacíe el contenido de la cesta en un recipiente o en un plato. Retire siempre la cesta del recipiente para vaciar el contenido, ya que puede haber aceite caliente en el fondo del recipiente. (figura 15)



Nota

- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Según el tipo de ingredientes que esté cocinando, elimine cuidadosamente el exceso de aceite o grasa utilizada del sartén después de cada tanda, o bien antes de sacudir o reemplazar la cesta del sartén. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar la cesta en el recipiente.

Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.



Nota

- Repita los pasos del 3 al 12 si desea cocinar otro lote.

Selección del modo de conservación del calor

- 1 Presione el botón de encendido para encender la Airfryer. (figura 7)
- 2 Presione el botón de menú hasta que el ícono de conservación del calor parpadee. (figura 16)
- 3 Presione el botón de encendido para iniciar el modo de conservación del calor. (figura 17)



Nota

- El temporizador de conservación del calor se ajusta en 30 minutos. Para cambiar el tiempo de conservación del calor (entre 1 y 30 minutos), presione el botón de disminución de tiempo. El tiempo se confirmará automáticamente.
- La temperatura no se puede cambiar en el modo de conservación del calor.

- 4 Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el botón de encendido. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el botón de encendido.
- 5 Para salir del modo de conservación del calor, mantenga presionado el botón de encendido.



Sugerencia

- Si los alimentos como las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el artefacto antes o dórelos durante dos o tres minutos a 180 °C/350 °F.



Nota

- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y el calentador internos del artefacto se activarán de vez en cuando.
- El modo de conservación del calor se diseñó para mantener los alimentos calientes justo después de cocinarlos en la Airfryer. No está pensado para recalentar.

Cocción con un ajuste predeterminado

- 1 Siga los pasos del 1 al 5 de la sección "Freír con aire".
- 2 Presione el botón Menú. El ícono de aperitivos congelados parpadeará. Presione el botón de menú hasta que parpadee el ajuste predeterminado que necesite. (figura 18)
- 3 Para iniciar el proceso de cocción, presione el botón de encendido. (figura 19)

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Preselección de cantidad
 Aperitivos de patata congelados	31	180°C (350°F)	800 g/28 oz
 Papas frescas	38	180°C (350°F)	800 g (corte grueso de 10 x 10 mm/10 x 10 mm/0.4" x 0.4")
 Jamoncillos de pollo	28	180°C (350°F)	1000 g/35 oz = 8 muslos de pollo (aproximadamente 125 g/4.5 oz) en total
 Pescado	23	200°C (400°F)	600 g/21 oz en total = 2 unidades de aproximadamente 300 g/11 oz
 Pastel	50	160°C (325°F)	800 g/28 oz (199 x 189 x 80 mm, use el accesorio para hornear XL)
 Chuletas de carne (aproximadamente 150 g/5 oz)	25	200°C (400°F)	4 unidades = 600 g/21 oz en total
 Verduras	25	180°C (350°F)	800 g/28 oz cortadas en trozos (use el accesorio para hornear XL)
 Mantiene el calor	30	80°C (175°F) (No se muestra en la pantalla. El calentador solo se enciende cuando la temperatura desciende a menos de los 80 °C. El ventilador se enciende por 3 segundos por cada minuto.	

Selección de otro ajuste predeterminado

- 1 Durante el proceso de cocción, mantenga presionado el botón de encendido para detener el proceso de cocción. El dispositivo cambiará al modo de espera. (figura 20)
- 2 Vuelva a presionar el botón de encendido para encender el artefacto. (figura 7)
- 3 Presione el botón de menú hasta que parpadee el ajuste predeterminado que necesite. (figura 21)
- 4 Presione el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción. (figura 22)

Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
 - Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 800 g/28 oz para obtener unos resultados uniformes. Generalmente, las patatas fritas más grandes son menos crujientes que las pequeñas.
- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (1 x 1 cm/0,4 x 0,4" de grosor).
 - 2 Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
 - 3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de patatas con un paño para platos o un paño de papel.
 - 4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
 - 5 Retire las patatas del recipiente hondo con los dedos o una espumadera, así el exceso de aceite permanecerá en él.



Nota

- No incline el recipiente hondo para colocar todas las tiras en la cesta de una sola vez; así evitará que exceso de aceite se vierta en el sartén.

- 6 Coloque las tiras en la cesta.
- 7 Fría las tiras de patata y agite la cesta 2 o 3 veces durante la cocción.

Limpieza



Advertencia

- Deje que la cesta, el recipiente y el interior del artefacto se enfríen completamente antes de limpiarlos.
- El recipiente, la cesta y el interior del artefacto tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

Limpie siempre el artefacto después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del sartén después de cada uso para evitar el humo.

30 ESPAÑOL

- 1 Gire la perilla del temporizador a la posición 0, desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que el artefacto se enfríe.



Sugerencia

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

- 2 Deseche el exceso de aceite o grasa del fondo del sartén.
- 3 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. Además, los puede limpiar con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva (consulte "Tabla de limpieza").



Sugerencia

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. El remojo despega los restos de comida, por lo que es más sencillo removerlos. Asegúrese de usar un detergente líquido para platos que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados al elemento térmico con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No use un cepillo de alambre de acero o de cerdas duras, ya que puede dañar el revestimiento del elemento térmico.

- 4 Limpie la parte exterior del artefacto con un paño húmedo. (figura 23)
- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento. (figura 24)
- 6 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva. (figura 25)

Este artefacto no cuenta con piezas que puedan ser reparadas por el usuario. Para asistencia solo en los EE. UU. o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

Tabla de limpieza

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Antes de guardarlas, asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

 Nota

- Cuando mueva la Airfryer, sosténgala siempre de manera horizontal. Asegúrese de sujetar también el recipiente de la parte delantera del artefacto, ya que podría deslizarse fuera de este junto a la cesta si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar ambas piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite www.recycle.philips.com.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el artefacto. Si no puede solucionar el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 para solicitar asistencia (solo disponible en Estados Unidos y Canadá).

Problema	Causa posible	Solución
La parte exterior del artefacto se calienta durante el uso.	El calor del interior se irradia hacia las paredes exteriores.	Esto es normal. Todos los mangos y las perillas que debe tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.
		El recipiente, la cesta y el interior del artefacto siempre se pondrán calientes cuando el artefacto esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas siempre están demasiado calientes para tocarlas.
		Si deja el artefacto encendido por más tiempo, algunas de las partes se calientan demasiado, por lo que no se podrán tocar. Estas partes del artefacto están marcadas con el ícono siguiente:  El artefacto es seguro de usar, siempre y cuando tenga conocimiento de las partes que se calientan y evite tocarlas.

Problema	Causa posible	Solución
Las papas fritas caseras no se cocinaron como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patatas.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. No almacene las patatas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija patatas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiada.	Siga las instrucciones indicadas en la página 29 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en la página 29 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no enciende.	El artefacto no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.	La Airfryer usa un alto voltaje. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.
Hay algunas partes desgastadas dentro de la Airfryer.	Aparecen manchas pequeñas dentro del sartén de la Airfryer, debido a que se toca o raya el revestimiento de manera accidental (p. ej., durante la limpieza con herramientas ásperas o al insertar la cesta).	Puede prevenir daños si introduce la cesta en el sartén adecuadamente. Si inserta la cesta en un cierto ángulo, el lado de esta puede golpear la pared del sartén, lo que provoca que se levanten pedazos pequeños de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos.
Sale humo blanco del artefacto.	Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasas.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El sartén todavía contiene restos de grasa de la última vez.	Aparece humo blanco cuando se calientan los restos grasos en el sartén. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El apanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Pequeños pedazos de pan rallado transportados por el aire pueden provocar el humo blanco. Presione firmemente el apanado o la capa de pan a la comida para que quede bien pegada.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en la cesta.
La pantalla muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Comuníquese con el equipo de servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene problemas, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 para solicitar asistencia, solo disponible en Estados Unidos y Canadá.

Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían según el estado, la provincia o el país.

EN EE. UU. SOLAMENTE

FABRICADO para:
Philips Personal Health
Una división de Philips North America LLC
P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904
Estados Unidos de América

Solo en Canadá

Fabricado para:
Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3

Para obtener asistencia, visite www.philips.com/support
PHILIPS y Philips Shield son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V.

© 2020 Philips North America LLC. Todos los derechos reservados.



Este símbolo en la placa de características del producto significa que está registrado por Underwriters Laboratories, Inc.

iOS es una marca comercial o una marca comercial registrada de Cisco en los EE. UU. y otros países.

Android es una marca comercial de Google Inc.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons.
- 3 Pour prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 4 Exercez toujours une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées ou à leur proximité. Les enfants doivent être surveillés par une personne responsable pour s'assurer qu'ils ne s'amusent pas avec l'appareil.
- 5 Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre des pièces ou d'en retirer.
- 6 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venaient à être endommagés ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide, composez le 1 866 309-8817.
- 7 N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
- 8 N'obstruez aucune prise de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
- 9 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 10 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 11 Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.
- 12 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 13 Branchez le cordon dans une prise électrique. Pour débrancher, appuyez sur le bouton marche-arrêt pour arrêter l'appareil puis retirer la fiche de la prise murale.
- 14 N'utilisez cet appareil pour aucun autre usage que celui prévu.
- 15 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous retirez la cuve, le panier, le réducteur de gras ou la grille double hauteur pour éliminer l'huile chaude.
- 16 Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Vous risqueriez de briser des pièces, qui, en touchant des composants électriques, pourraient vous soumettre à un choc électrique.
- 17 Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
- 18 Le cordon d'alimentation à utiliser doit être court (ou amovible) pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne soit accroché involontairement.
- 19 Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous utilisez une rallonge électrique :
 - Les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil.
 - La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans.
 - Si la fiche de l'appareil est munie d'un fil de terre, la rallonge utilisée doit être un cordon d'alimentation trifilaire avec mise à la terre.
- 20 Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). Cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée, pour réduire les risques



d'électrocution. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.

- 21** N'insérez ni aliment trop gros ni ustensile en métal dans l'appareil, car vous risqueriez de provoquer un incendie ou d'être soumis à un choc électrique.
- 22** Un incendie pourrait se déclarer si l'appareil est en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures ou un mur, pendant qu'il fonctionne. Ne posez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.
- 23** Ne mettez aucun objet en papier, en carton, en plastique ou matière similaire dans l'appareil.
- 24** Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.
- 25** Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source d'eau ou de chaleur.
- 26** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- 27** Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les pièces à l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer. 
- 28** Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air.
- 29** Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- 30** Cet appareil fonctionne à l'air chaud seulement; la nourriture n'est pas frite dans l'huile ou dans la graisse! Ne remplissez jamais la cuve avec de l'huile ou de la matière grasse.
- 31** Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
- 32** N'utilisez jamais la friteuse Airfryer sans la cuve, le panier ou le réducteur de gras en place à l'intérieur.
- 33** Assurez-vous que la poignée est assemblée et serrée correctement.
- 34** N'utilisez pas de module d'extension dans une prise murale ou à proximité de celle-ci si elle contient un désodorisant électrique, afin d'éviter des dommages à la fiche.
- 35** Ne jamais mettre d'ingrédients légers ou de papier parchemin dans l'appareil.
- 36** Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- 37** Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux.
- 38** Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 39** Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez de la fumée foncée en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

La consommation de viande, de volaille, de poissons, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés et pas bruns ou noirs.

Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à des températures supérieures à 180 °C/350 °F ou au-delà de leur aspect doré.

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre manuellement l'appareil, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Consultez les illustrations présentées sur les pages pliées à l'avant et à l'arrière du manuel d'utilisation.



Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	34
Arrêt automatique	35
Introduction	37
Description générale (fig. 1)	37
Avant la première utilisation	37
Avant l'utilisation	38
Utilisation de l'appareil	38
Tableau des aliments	38
Cuisson à l'air	39
Sélectionner le mode de maintien au chaud	42
Cuisson avec une présélection	42
Modifier une présélection	43
Faire des frites maison	43
Nettoyage	44
Tableau relatif au nettoyage	45
Entreposage	45
Mise au rebut	46
Dépannage	46
Garantie	48

Introduction

Nous vous félicitons de votre achat et vous souhaitons la bienvenue chez Philips!

Pour profiter pleinement des avantages de l'assistance Philips, enregistrez votre produit à l'adresse www.philips.com/welcome.

La friteuse Airfryer de Philips est la seule friteuse dotée de la technologie unique Rapid Air qui fait frire vos aliments préférés avec peu d'huile ajoutée ou aucune, et jusqu'à 90 % moins de gras.

La technologie Rapid Air de Philips fait cuire les aliments tout autour, et le design en étoile offre des résultats parfaits, de la première à la dernière bouchée.

Vous pouvez maintenant apprécier des aliments frits, cuits à la perfection – croustillants à l'extérieur, tendres à l'intérieur – et frire, griller, rôtir et cuire pour préparer une foule de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile.

Pour obtenir plus de renseignements sur la friteuse Airfryer, ainsi que des idées de recettes, visitez le site www.philips.com/kitchen ou téléchargez l'application gratuite Philips Kitchen* pour IOS® ou Android™.

*L'application Philips Kitchen pourrait être indisponible dans votre pays.

Si c'est le cas, veuillez consulter le site Web Philips local pour vous inspirer.

Description générale (fig. 1)

- 1 Panneau de commande
 - A. Bouton d'augmentation de la température
 - B. Bouton de diminution de la température
 - C. Bouton Menu
 - D. Menus présélectionnés
 - E. Bouton marche/arrêt
 - F. Bouton de diminution du temps
 - G. Bouton d'augmentation du temps
 - H. Indicateur de temps
 - I. Écran
 - J. Indicateur de température
- 2 Indicateur MAX
- 3 Panier
- 4 Bouton de déverrouillage du panier
- 5 Cuve
- 6 Cordon d'alimentation
- 7 Sorties d'air
- 8 Entrée d'air

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

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



Remarque

- Ne posez aucun objet sur le dessus ni sur les côtés de l'appareil. Cela risquerait d'entraver la circulation de l'air et d'affecter les résultats de la friture.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil près ou en dessous d'objets pouvant être endommagés par la vapeur, comme les murs ou les armoires.

Utilisation de l'appareil

Tableau 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 de suggestion. 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 une plus grande quantité d'aliments (par exemple, frites, crevettes, pilons, collations congelées), secouez ou remuez les aliments dans le panier 2 ou 3 fois pour une cuisson uniforme.

Ingrédients	Quantité Min. - max.	Heure (min.)	Température	Remarque
Frites minces surgelées (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 po)	200-800g / 7 à 28 oz	16-31	180°C/350°F	• Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Frites maison (10 x 10 mm/0,4 po d'épaisseur)	200-800g / 7 à 28 oz	20-38	180°C/350°F	• Secouez, tournez ou remuez 2 ou 3 fois pendant la cuisson
Croquettes de poulet surgelées	200 à 600 g/ 7 à 21 oz	12-25	200°C/400°F	• Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Rouleaux de printemps surgelés	200 à 600 g/ 7 à 21 oz	12-25	200°C/400°F	• Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Hamburger (environ 150 g / 5 oz)	1 à 5 boulettes	17-23	200°C/400°F	
Pain viande	1200g / 42 oz	75-85	150°C/300°F	• Utilisez l'accessoire de cuisson.
Côtelettes de viande sans os (environ 150 g/5 oz)	1 ou 4 côtelettes	15-25	200°C/400°F	• Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Saucisses fines (environ 50 g/1,8 oz)	2 à 10 morceaux	11-17	200°C/400°F	• Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Pilons de poulet (environ 125 g/4,5 oz)	2 - 8 pièces	21-28	180°C/350°F	• Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson

Ingrédients	Quantité Min. - max.	Heure (min.)	Température	Remarque
Poitrine de poulet (environ 160 g / 6 oz)	1 - 5 pièce(s)	25-33	180°C/350°F	
Poulet entier	1200 g / 42 oz	70-80	180°C/350°F	
Poisson entier (environ 300 à 400 g / 11 à 14 oz)	1 ou 2 poissons	20-25	200°C/400°F	
Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz)	1 à 5 (1 couche)	28-34	160°C/325°F	
Légumes mélangés (grossièrement hachés)	200-800 g / 7-28 oz	15-25	180°C/350°F	• Réglez le temps de cuisson selon vos goûts. • Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson
Muffins (environ 50 g / 1,8 oz)	De 1 à 9	18-20	160°C/325°F	• Utilisez les moules à muffins
Gâteau	800 g / 28 oz	50-55	160°C/325°F	• Utilisez un moule à gâteau
Petits pains et petits pains précuits (environ 60 g/2 oz)	1 - 6 pièces	7-9	200°C/400°F	
Pain maison	800 g / 28 oz	55-65	150°C/300°F	• Utilisez l'accessoire de cuisson. • La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle.

Cuisson à l'air



Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de gras de friture, ni d'aucun autre liquide. (Fig. 2)
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées ou des boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants isolants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cet appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

- 1 Branchez la fiche dans la prise murale. (Fig. 3)
- 2 Retirez la cuve et le panier de l'appareil en tirant sur la poignée. (Fig. 4)
- 3 Mettez les aliments dans le panier. (Fig. 5)



Remarque

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau des aliments pour les quantités qui conviennent et les durées de cuisson approximatives.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans la section du tableau des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication « MAX », car cela risquerait d'affecter la qualité du résultat final.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments en même temps, pensez à bien vérifier les durées et les températures de cuisson suggérées pour chacun d'entre eux au préalable à leur cuisson simultanée.

4 Remettez la cuve et le panier dans la friteuse Airfryer. (Fig. 6).



Attention

- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas à la cuve ou au panier pendant et pour un certain temps après utilisation, car ils deviennent très chauds.**

5 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. (Fig. 7).

6 Appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution de la température pour choisir la température requise. (Fig. 8)

7 Appuyez sur le bouton d'augmentation du temps pour choisir le temps requis. (Fig. 9)

8 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer la cuisson. (Fig. 10)



Remarque

- Pendant la cuisson, la température et le temps sont affichés en alternance.
- La dernière minute de cuisson s'écoule en secondes.
- Reportez-vous au tableau de cuisson des aliments pour les réglages de base selon divers types d'aliments.



Conseil

- Si, pendant la cuisson, vous voulez modifier le temps ou la température de cuisson, appuyez en tout temps sur le bouton haut ou bas.
- Pour mettre la cuisson en mode pause, appuyez sur le bouton marche/arrêt. Pour recommencer la cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt.
- L'appareil est automatiquement en mode pause lorsque vous sortez la cuve et le panier. La cuisson se poursuit lorsque la cuve et le panier sont de nouveau placés dans l'appareil.
- **Pour changer la température de l'unité de mesure de la température de degrés Celsius à Fahrenheit ou vice-versa sur votre friteuse Airfryer, appuyez simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température pendant environ 10 secondes.**



Remarque

- Si vous ne définissez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Certains aliments nécessitent d'être remués ou retournés en cours de cuisson (voir le tableau des aliments). Pour remuer les ingrédients, sortez la cuve et le panier, placez-les sur un plan de travail résistant à la chaleur, glissez le couvercle et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier pour retirer le panier, puis remuez le panier au-dessus d'un évier (Fig. 11). Placez ensuite le panier dans la cuve et glissez-les dans l'appareil.
- Vous pouvez régler la minuterie sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment remuer les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau la minuterie sur la moitié restante du temps de cuisson.

9 Lorsque vous entendez le signal sonore, le temps de cuisson est écoulé. (Fig. 12)



Remarque

- Vous pouvez arrêter manuellement la cuisson. Pour ce faire, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

10 Retirez la cuve pour vérifier si les aliments sont prêts. (Fig. 13)



Attention

- **Une fois la cuisson terminée, la cuve de la friteuse Airfryer est chaude. Lorsque vous retirez la cuve de l'appareil, placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (p. ex., sous-plat, etc.).**



Remarque

- Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans l'Airfryer en la tenant par la poignée et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

11 Pour sortir de petits aliments, comme les frites, retirez le panier de la cuve en soulevant d'abord de couvercle, puis appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier. (Fig. 14)



Attention

- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, le boîtier intérieur et les ingrédients sont chauds. Suivant le type d'aliments dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

12 Videz le panier dans un bol ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut s'accumuler au fond de la cuve. (Fig. 15)



Remarque

- Pour extraire les aliments de grande taille ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou le gras produit est recueilli au fond de la cuve.
- Selon le type d'aliments cuits, vous voudrez peut-être verser avec précaution l'excédent d'huile ou de gras de la cuve après chaque lot d'aliments 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 isolants pour verser les excès d'huile ou de gras. Réinsérez le panier dans la cuve.

Aussitôt que la cuisson d'un lot d'aliments est terminée, la friteuse est instantanément prête à cuire un autre lot.

**Remarque**

- Répétez les étapes 3 à 12 pour faire cuire un autre panier d'aliments.

Sélectionner le mode de maintien au chaud

- 1 Mettez l'Airfryer en marche en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt. (Fig. 7)
- 2 Appuyez sur le bouton menu tant que l'icône de maintien au chaud clignotera. (Fig. 16)
- 3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour activer le mode maintien au chaud. (Fig. 17)

**Remarque**

- La minuterie de maintien au chaud est réglée à 30 minutes. Pour changer le temps de maintien au chaud (1 à 30 minutes), appuyez sur le bouton de diminution du temps. Le temps sera confirmé automatiquement.
- La température ne peut pas être changée en mode maintien au chaud.

- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre le mode maintien au chaud en pause. Appuyez de nouveau sur le bouton marche/arrêt pour recommencer le mode maintien au chaud.
- 5 Appuyez longuement sur le bouton marche/arrêt pour quitter le mode maintien au chaud.

**Conseil**

- Si les aliments comme les frites perdent trop de leur texture croustillante durant le mode de maintien au chaud, vous pouvez soit réduire le temps de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt, soit réchauffer les aliments pendant 2 ou 3 minutes à une température de 180 °C (350 °F) pour les rendre plus croustillants.

**Remarque**

- Lors de l'activation du mode de maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant à l'intérieur de l'appareil fonctionnent par moments.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour garder vos aliments chauds immédiatement après leur cuisson dans la friteuse Airfryer. Il n'est pas conçu pour réchauffer les aliments.

Cuisson avec une présélection

- 1 Suivez les étapes 1 à 5 de la section « Cuisson à l'air ».
- 2 Appuyez sur le bouton Menu. L'icône des collations surgelées clignote. Appuyez sur le bouton Menu tant que votre présélection requise clignotera. (Fig. 18)
- 3 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer la cuisson. (Fig. 19)

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Quantité présélectionnée
 Collations surgelées de pommes de terre	31	180°C/350°F	800 g (28 oz)

Présélection	Temps présélectionné (min.)	Température présélectionnée	Quantité présélectionnée
 Frites fraîches	38	180°C/350°F	800 g (10 x 10 mm / 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 d'épaisseur)
 Pilons de poulet	28	180°C/350°F	1 000 g / 35 oz = 8 pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz) au total
 Poisson	23	200°C/400°F	600 g / 21 oz au total = 2 pièces environ 300 g/11 oz
 Gâteau	50	160°C/325°F	800 g / 28 oz (199 x 189 x 80 mm, utilisez le très grand accessoire de cuisson)
 Côtelettes de viande (environ 150 g/5 oz)	25	200°C/400°F	4 pièces = 600 g / 21 oz au total
 Légumes	25	180°C/350°F	800 g / 28 oz, grossièrement hachés (utilisez le très grand accessoire de cuisson)
 Maintien au chaud	30	80°C/175°F (Non illustré sur le présentoir. L'élément chauffant ne s'allume que lorsque la température chute est inférieure à 80 °C. Le ventilateur s'allume pendant trois secondes toutes les minutes.	

Modifier une présélection

- 1 Appuyez longuement sur le bouton arrêt/marche pour arrêter la cuisson en cours. L'appareil est alors en mode veille. (Fig. 20)
- 2 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt. (Fig. 7)
- 3 Appuyez sur le bouton menu Menu tant que votre présélection requise clignotera. (Fig. 21)
- 4 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour lancer la cuisson. (Fig. 22)

Faire des frites maison

Pour cuire de savoureuses frites maison avec la friteuse Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre adaptée aux frites, par exemple des pommes de terre légèrement farineuses.

44 FRANÇAIS

- Il est préférable de ne cuire les frites que par portions de maximum 800 g/28 oz pour obtenir un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les frites plus fines.
- 1 Pelez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur).
- 2 Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
- 3 Videz le bol, puis séchez les bâtonnets avec de l'essuie-tout ou un linge à vaisselle.
- 4 Versez une cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le bol, versez les bâtonnets dans le bol et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
- 5 Sortez les pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile ajouré, pour que l'excès d'huile reste dans le bol.



Remarque

- N'inclinez pas le bol pour verser d'un coup les bâtonnets dans le panier, pour éviter que l'excès d'huile ne coule dans la cuve.

- 6 Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7 Faites frire les bâtonnets de pommes de terre et secouez le panier de 2 ou 3 fois pendant la cuisson.

Nettoyage



Avertissement

- Laissez le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de les nettoyer.
- La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil sont recouverts d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques de cuisine ni de matériaux de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez l'huile et le gras du fond de la cuve après chaque utilisation pour éviter les fumées.

- 1 Réglez la minuterie sur « 0 », débranchez la fiche de la prise et laissez l'appareil refroidir.



Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.
- 2 Jetez les résidus de gras ou d'huile accumulés au fond de la cuve pendant la cuisson.
- 3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le « tableau de nettoyage »).



Conseil

- Si des résidus restent collés dans la cuve ou sur le panier, vous pouvez les immerger dans de l'eau chaude avec un peu de liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Le trempage déloge les résidus alimentaires et en facilite le nettoyage. Assurez-vous d'utiliser un liquide vaisselle capable de dissoudre l'huile et le gras. Si des taches de gras persistent sur la cuve ou le panier et que vous n'avez pu les faire disparaître avec de l'eau chaude et du liquide vaisselle, utilisez un dégraissant liquide.
- Si nécessaire, ôtez les résidus collés à l'élément chauffant à l'aide d'une brosse à poils souples ou moyens. N'utilisez pas de brosse métallique en acier ni de brosse à poils durs, car elles risquent d'endommager le revêtement de l'élément chauffant.

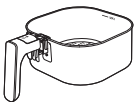
4 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. (Fig. 23)

5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture. (Fig. 24)

6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. (Fig. 25)

Cette lampe ne contient aucune pièce pouvant être réparée par l'utilisateur. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis ou au Canada, composez le 1 866 309-8817.

Tableau relatif au nettoyage

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Entreposage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches.



Remarque

- Maintenez toujours la friteuse Airfryer à l'horizontale lorsque vous la portez. Assurez-vous aussi de retenir la cuve sur l'avant de l'appareil, car elle risque de glisser si la friteuse est penchée accidentellement vers l'avant. Ceci peut endommager ces pièces.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de la friteuse Airfryer sont fixées avant de déplacer ou de ranger l'appareil.

Mise au rebut

Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité, qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site www.recycle.philips.com

Dépannage

Cette section présente les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème en utilisant les renseignements ci-dessous, visitez le site Web, www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de cet appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur de l'intérieur irradie vers les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les manches et boutons demeurent suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher durant l'utilisation.
		La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil chauffent toujours lors de la mise en marche de l'appareil pour permettre la cuisson des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour les toucher.
		Si vous laissez l'appareil allumé durant une longue période, certaines zones deviennent brûlantes. Ces zones sont marquées sur l'appareil avec l'icône suivante :  Tant que vous êtes conscient de la présence des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil est sans danger.
Mes frites maison ne cuisent 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 farineuses fraîches. Pour conserver les pommes de terre, ne les rangez pas dans une zone froide, telle qu'un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles sont adaptées à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Suivez les instructions à la page 43 de ce manuel d'utilisation pour préparer les frites maison.
	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Suivez les instructions à la page 43 de ce manuel d'utilisation pour préparer les frites maison.

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur la même prise.	La friteuse AirFryer est dotée d'une haute puissance en watts. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois quelques zones qui se décollent de l'intérieur de mon Airfryer.	Certaines petites taches apparaissent dans la cuve de l'Airfryer à cause de frottements accidentels sur le revêtement (par exemple lors du nettoyage avec un outil agressif ou pendant l'insertion et le retrait du panier).	Pour éviter les dommages, descendez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de biais, ses arêtes peuvent frotter sur la paroi de la cuve et arracher de toutes petites parties du revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif pour la santé, car tous les matériaux utilisés sont de qualité alimentaire.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites cuire des aliments gras.	Retirez soigneusement les excès d'huile ou de graisse fondue hors de la cuve et poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par des résidus gras qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours soigneusement la cuve et le panier après chaque utilisation.
	La chapelure ou l'enrobage ne colle pas correctement aux aliments.	De la chapelure qui s'envole peut causer une fumée blanche. Pressez fermement la chapelure et l'enrobage sur les aliments pour bien les coller.
	Marinades, liquides et jus de viande provoquent des éclaboussures en tombant dans les résidus de graisse produits.	Asséchez bien les aliments avant de les placer dans le panier.
Mon écran affiche « E1 ».	L'appareil est brisé ou défectueux.	Appelez la ligne d'assistance Philips ou communiquez avec le centre de service à la clientèle de votre pays.

Garantie

Si vous avez besoin de renseignements supplémentaires, d'assistance ou si vous avez un problème particulier, visitez notre site Web www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Garantie limitée d'un an

Philips garantit que ce produit sera exempt de défauts de matériaux, de main-d'œuvre et de fabrication, dans des conditions normales d'utilisation, conformément aux spécifications et aux avertissements, pendant un an à compter de la date d'achat. La présente garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine du produit et n'est pas cessible. Pour exercer vos droits en vertu de la présente garantie, vous devez fournir une preuve d'achat sous la forme d'un reçu de caisse original sur lequel figurent le nom du produit et la date d'achat. Pour communiquer avec le service à la clientèle ou faire appel au service de garantie, visitez notre site www.philips.com/support. IL N'EXISTE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE. La responsabilité de Philips se limite à la réparation, ou à son entière discrétion, au remplacement du produit. Philips décline toute responsabilité quant aux dommages accidentels, spéciaux ou induits, lorsque la loi l'autorise. Cette garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi. Vous pourriez aussi avoir d'autres droits qui varient selon les états, les provinces et les pays.

ÉTATS-UNIS SEULEMENT

FABRIQUÉ pour :

Santé personnelle Philips

Une division de Philips North America LLC

P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

États-Unis d'Amérique

Canada seulement

Fabriqué pour :

Philips Electronics Ltée

281 Hillmount Road

Markham (Ontario) L6C 2S3

Pour obtenir du soutien, visitez le site www.philips.com/support

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.

©2020 Philips North America LLC. Tous droits réservés.



Ce symbole apparaissant sur la plaque nominale du produit signifie qu'il est enregistré par Underwriter's Laboratories, Inc.

IOS est une marque de commerce ou une marque déposée de Cisco aux États-Unis et dans d'autres pays.

Android est une marque de commerce de Google Inc.