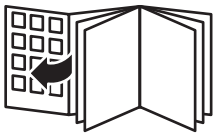


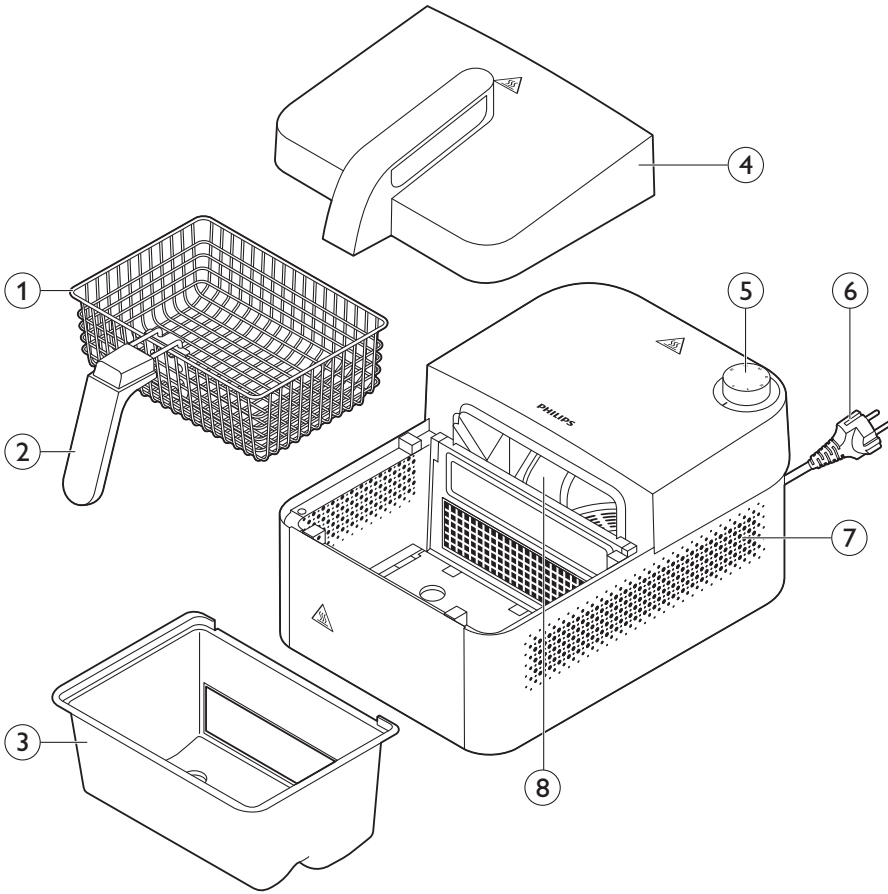
HD9211, HD9210



PHILIPS



1



English 6
Español 17
Français 29

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.

Important safety information

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 in the sides and bottom of the appliance.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid and do not rinse it under the tap.

Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the 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 without supervision.
- 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.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.

- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual.
- During hot 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 airfryer accessories become hot when you use them in the airfryer. Be careful when you handle them.



Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Do not place any food or other items on the heating element. If a piece of food falls onto the heating element when the appliance is operating, switch off the appliance and remove the piece of food with a fork or similar utensil immediately. If the piece of food falls behind the heating element, it is automatically guided back into the pan.
- Do not use accessories and kitchen utensils other than those recommended by the manufacturer with this appliance.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Empty the pan after each batch, especially when you fry fatty or marinated foods. Be careful because the pan becomes hot during use.
- 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 minimize the production of acrylamide).

Electromagnetic fields (EMF)

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

General description

- 1 Basket
- 2 Removable basket handle
- 3 Pan
- 4 Lid
- 5 Power-on knob with timer (0-30 min.)
- 6 Plug
- 7 Air inlet and outlet
- 8 Heating element

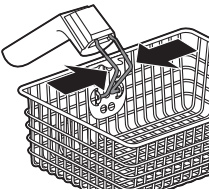
Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use. (see 'Cleaning')

Preparing for use

Attaching the removable handle to the basket

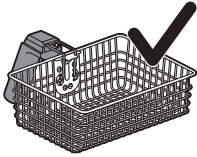
- 1 Press together the metal bars on the handle and position the ends in the openings on the basket.



- 2 Release the metal bars and push down the handle until it locks into place ('click').



3 The basket is now ready for use.



Food table

The table below helps you to select the basic settings for the ingredients you want to prepare.

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

Note: The airfryer technology instantly reheats the air inside the appliance.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when you start frying while the airfryer is still cold.

Ingredients	Max. amount (grams)	Time (minutes)	Shake/Turn	Additional information
Frozen french fries/frozen potato wedges	800	15-25	Shake halfway	Shaking the basket 2-3 times improves the result.
Fresh french fries/fresh potato wedges	700	20-30	Shake halfway	Before frying, soak the cut potatoes in water for 30 minutes, dry them properly and add 1/2 tbsp of oil.
Kebbeh, chicken nuggets, fish fingers	500	10-15	Shake or turn halfway	Oven-ready (pre-baked) or freshly prepared.
Samosas, spring rolls	500	5-10	Turn halfway	
Cutlets, steaks	2-3 pieces	15-20	Turn halfway	
Chicken	4-6 drumsticks 2 legs 6-8 wings	25-35	Turn halfway	
Fish	1 whole fish, 2 fish fillets	10-20	Turn halfway	

10 English

Shrimps, prawns	10-12 pieces	5-15	Turn halfway
Muffins	6 pieces	15	

Using the appliance

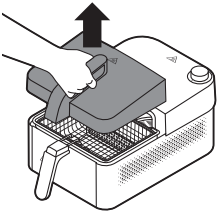
This is an airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat.

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

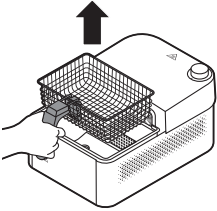
Note: Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and influence the frying result.

Caution: Do not place the appliance on non-heat-resistant surfaces.

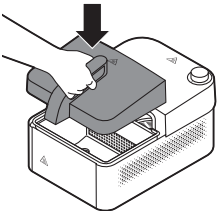
- 2 Put the plug in the wall socket.
- 3 Remove the lid of the airfryer.

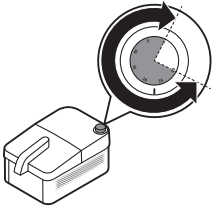


- 4 Remove the basket.



- 5 Place the lid onto the appliance.

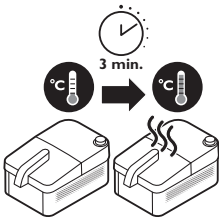




6 Turn the power-on knob to the required preparation time.

Note: Add 3 minutes to the preparation time when the appliance is cold.

Note: The timer starts to count down to the set preparation time.



7 Put the ingredients in the basket.

Note: The airfryer can prepare a large range of ingredients. Refer to the food table (see 'Food table') for the right quantities and preparation times.

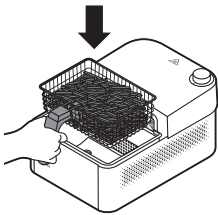
Note: Do not overfill the basket or exceed the amount indicated in the food table (see 'Food table'), as this could affect the quality of the end result.

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



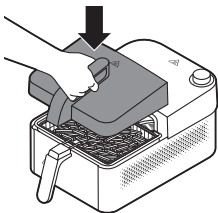
8 After preheating, remove the lid and place the basket with ingredients in the pan.

Warning: Always make sure the pan is in the appliance before you insert the basket.

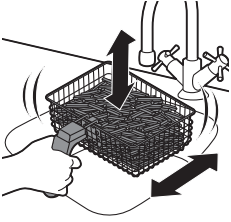


9 Place the lid back onto the appliance.

10 The timer continues to count down the set preparation time.



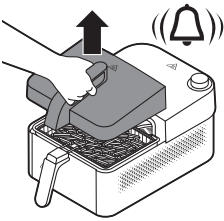
12 English



Note: Some ingredients require shaking or turning halfway through the preparation time (see 'Food table'). To shake the ingredients, remove the lid, take the basket out of the appliance by the handle and shake it over the sink. Then put the basket back into the appliance and place the lid back onto the appliance.

Note: Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

Tip: If you set the timer to half the preparation time, you hear the timer bell when you have to shake or turn the ingredients. However, this means that you have to set the timer again to the remaining preparation time after shaking or turning.



11 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed.

Note: If you prepare several batches of fatty ingredients (e.g. drumsticks, sausages or hamburgers) make sure you remove excess oil with a kitchen paper towel from the pan after each batch. Be careful as the pan gets very hot during use.

Note: You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the power-on knob to 0.

12 Open the lid and take the basket out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

13 Check if the ingredients are ready.

If the ingredients are not ready yet, simply put the basket back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

After hot air frying, the pan, the basket, the housing and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the basket, steam may escape from the pan.

14 Empty the basket into a bowl or onto a plate.

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

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



Making home-made fries

If you want to make good home-made fries in the air fryer, pay attention to the following:

- Choose a potato variety suitable for making fries.
- It is best to bake the fries in portions of up to 500 grams for an even result. Larger fries tend to become less crispy than smaller fries.
- Shake the basket 2-3 times during the air frying process.

- 1** Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2** Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes.
- 3** Empty the bowl and dry the potato sticks with kitchen paper.
- 4** Pour a half tablespoon of olive oil in the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.

- 5** Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl.

Note: Do not tilt the bowl to put all the sticks in the basket in one go, to prevent excess oil from ending up on the bottom of the pan.

- 6** Put the sticks in the basket.

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

Note: Add 3 minutes to the preparation time if you start frying while the appliance is still cold.

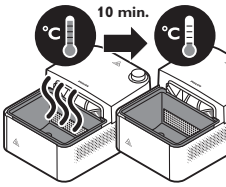
Note: You can also use pre-baked frozen or chilled fries from the supermarket.

Note: Consult the food table for the right quantities and preparation times (see 'Food table').

Tips

- A smaller amount of food requires a slightly shorter preparation time, a larger amount of food needs a slightly longer preparation time.
- Inspiration for recipes: An airfryer recipe app is available for IOS and Android. You can download it for free in your download center.
- It is recommended not to fill the basket of the airfryer beyond $\frac{3}{4}$ of its capacity. The maximum amount of ingredients that can be prepared depends on the kind of food you want to prepare (see 'Food table').
- If you use oven-ready snacks, do not add oil because they are usually pre-fried and become golden brown and crispy when prepared in the airfryer.
- If you use oven-ready snacks and they do not become crispy and stay pale, please check the following:
 - The amount of ingredients: Put smaller batches of ingredients in the basket. Cover the bottom of the basket with just one layer. Smaller batches are fried more evenly.
 - The preparation time: If you have not preheated the appliance before you put in the snacks, make sure you add 3 minutes extra to the preparation time when you set the timer.
- Most snacks need the preparation time indicated for the oven to become fully cooked. Preparation times for the deep-fat fryer are shorter and will not lead to well-cooked ingredients. Most snacks need between 10 and 15 minutes to cook.
- If your croquettes or snacks burst when you prepare them in the airfryer, choose a shorter preparation time.

Cleaning



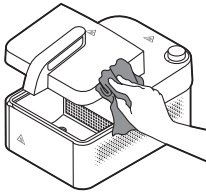
Warning: Let the basket, the pan and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them.

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

- 1 Turn power-on knob to 0, remove the plug from the wall socket and let the appliance cool down for 10 minutes.

Tip: Remove the lid and the basket to let the airfryer cool down more quickly.

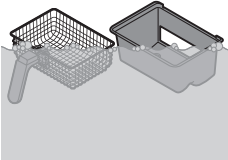
- 2 Wipe the lid and the outside of the appliance with a moist cloth.



- 3 Clean the pan and basket with hot water, some washing-up liquid and a non-abrasive sponge.

Note: The plastic pan and basket are dishwasher-proof.

Caution: Some types come with a metal pan, this metal pan is not dishwasher proof.



Tip: If food residues are stuck to the pan or basket, you can soak them in hot water with washing-up liquid for 10 to 15 minutes. Soaking will loosen the food residues and will make it easier to remove them. The quality of your washing-up liquid determines how easy it is to remove food residues and grease. Make sure you use a washing-up 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 washing-up 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.

Tip: You can use a degreasing liquid to remove any remaining dirt.


- 4 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before you store the appliance. (see 'Cleaning')

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 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 outside of the appliance becomes hot because the heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles, knobs and buttons that you need to touch during use will stay cool enough to touch.
		The pan, the basket and the inside of the lid will always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. The pan and the basket are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas will 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.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Making home-made fries').
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Making 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 (see 'Making home-made fries').
The airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, you hear the sound of the working fan. If you do not hear this sound, check if the plug is inserted in the wall socket properly.
	You have set the timer to a shorter time than 5 minutes.	Set the timer to a time of 5 minutes or more.
	Several appliances are connected to one socket.	Try a different socket and check the fuses. The airfryer has a power of 1400W.

Problem	Possible cause	Solution
I see some damaged spots inside my appliance. Is it dangerous?	Some small spots may appear inside the pan of the appliance due to the coating being touched or scratched (e.g. when you insert the basket or during cleaning).	This will not happen if you lower 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. These spots are not harmful, as the materials used are food-safe.
The lid is full with water and the metal area is discolored.	You cleaned the lid in the dishwasher.	The lid is not dishwasher-proof. Clean the lid by hand with some washing-up liquid and a moist cloth. If there is some water inside the lid, try to shake the water out of it. The remaining water in the lid will evaporate during cooking.
When I remove the lid of the appliance during hot air frying, some crumbs fly out towards me.	You are preparing breadcrumbed food.	<p>If you prepare breadcrumbed food, switch off the appliance before you open the lid.</p> <p>If you need to shake or turn breadcrumbed food during cooking, set the timer to half of the cooking time (or to the time after which you want to shake or turn the food). Wait until you hear the timer bell and the appliance to switch off before you remove the lid. After shaking or turning, set the timer to the remaining cooking time.</p> <p>Tip: Shake the basket over the sink to avoid breadcrumbs landing in the appliance.</p>

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 or read the separate worldwide guarantee leaflet.

Introducción

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

Información de seguridad importante

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

Peligro

- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire de los laterales y la parte inferior del aparato.
- No llene la cubeta con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos, ni lo enjuague bajo el grifo.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de 8 años y por personas con su capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios, si han sido supervisados o instruidos acerca del uso del aparato de forma segura y siempre que sepan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben limpiar el aparato ni realizar tareas de mantenimiento sin supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Conecte el aparato solo a un enchufe de pared con toma de tierra. Asegúrese siempre de que la clavija está correctamente insertada en el enchufe de pared.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.

- No sitúe el aparato contra una pared o contra otros aparatos. Deje un espacio libre de al menos 10 cm por detrás, a ambos lados y encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- Durante el proceso de fritura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara a una distancia segura del vapor y las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor y el aire calientes al quitar la cubeta del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Los accesorios se calientan al utilizarlos en la Airfryer. Tenga cuidado al manipularlos.



Precaución

- Este aparato es solo para un uso doméstico normal. No se ha diseñado para usarlo en entornos como cocinas para empleados de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar los clientes de hoteles, moteles, hostales, pensiones u otros entornos residenciales.
- No coloque alimentos u otros productos en la resistencia. Si un trozo de comida cae en la resistencia cuando el aparato esté en funcionamiento, apague el aparato y retire el trozo de comida con un tenedor o utensilio similar inmediatamente. Si el trozo de comida cae detrás de la resistencia, regresará de forma automática a la cubeta.
- No utilice con este aparato accesorios y utensilios de cocina distintos a los recomendados por el fabricante.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente repararlo usted mismo; de lo contrario, la garantía quedaría anulada.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales de entre 5 °C y 40 °C.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Vacíe la cubeta después de cada tanda, especialmente al freír alimentos grasos o adobados. Tenga cuidado, porque la cubeta se calienta durante el uso.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón. Retire los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al mínimo la producción de acrilamida).

Campos electromagnéticos (CEM)

- Este Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

Descripción general

- 1 Cesta
- 2 Asa desmontable de la cesta
- 3 Cubeta
- 4 Tapa
- 5 Botón de encendido/apagado con temporizador (0-30 min)
- 6 Clavija
- 7 Entrada y salida de aire
- 8 Resistencia

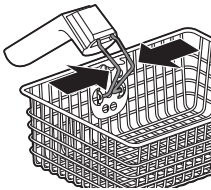
Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Retire todo el material de embalaje.
- 2 Retire cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3 Limpie completamente el aparato antes del primer uso. (consulte 'Limpieza')

Preparación para su uso

Cómo fijar el asa desmontable a la cesta

- 1 Junte las barras de metal del asa y sitúe los extremos en las aberturas de la cesta.



- 2 Suelte las barras de metal y presione el asa hacia abajo hasta que encaje en su sitio (oírás un clic).



3 La cesta está lista para usar.



Tabla de alimentos

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

Nota: Tenga presente que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma y marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.

Nota: La tecnología Airfryer calienta al instante el aire dentro del aparato.

Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la Airfryer todavía esté fría.

Ingredientes	Cantidad máx. (gramos)	Tiempo (minutos)	Remo- ver / dar la vuelta	Información adicional
Patatas fritas congeladas / patatas gajo congeladas	800	15-25	Remover a mitad del tiempo de preparación	Remover la cesta 2-3 veces mejora el resultado.
Patatas fritas naturales / patatas gajo naturales	700	20-30	Remover a mitad del tiempo de preparación	Antes de freirlas, empape las patatas cortadas en agua durante 30 minutos, séquelas adecuadamente y añada 1/2 cucharada de aceite.
Kibbeh, nuggets de pollo, palitos de pescado	500	10-15	Remover o dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación	Listos para horno (precocinados) o recién preparados.
Samosas, rollitos de primavera	500	5-10	Dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación	

Chuletas, filetes	2-3 piezas	15-20	Dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Pollo	4-6 muslos 2 piernas 6-8 alitas	25-35	Dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Pescado	1 pescado entero, 2 filetes	10-20	Dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Langostinos, gambas	10-12 piezas	5-15	Dar la vuelta a mitad del tiempo de preparación
Magdalenas	6 piezas	15	

Uso del aparato

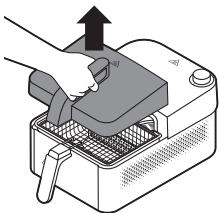
Este aparato es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene la cubeta de aceite o grasa para freír.

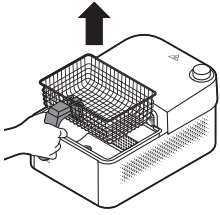
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor.

Nota: No coloque nada encima o a los lados del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de la fritura.

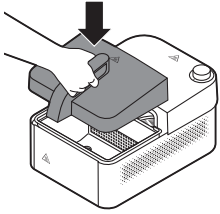
Precaución: No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

- 2 Enchufe el aparato a la toma de corriente.
- 3 Quite la tapa de la Airfryer.

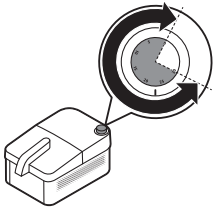




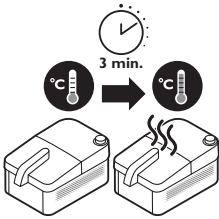
4 Quite la cesta.



5 Coloque la tapa en el aparato.



6 Gire el botón de encendido/apagado hasta el tiempo de preparación necesario.



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

Nota: El temporizador comienza la cuenta atrás desde el tiempo de preparación establecido.

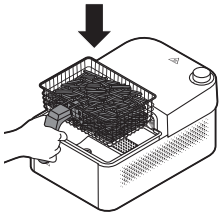


7 Ponga los ingredientes en la cesta.

Nota: La Airfryer puede preparar una gran gama de ingredientes. Para conocer las cantidades y los tiempos de preparación correctos, consulte la tabla de alimentos (consulte 'Tabla de alimentos').

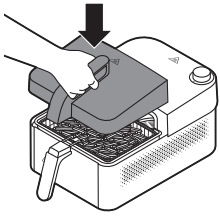
Nota: Nunca llene demasiado la cesta ni exceda la cantidad indicada en la tabla de alimentos (consulte 'Tabla de alimentos'), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.

Nota: Si desea preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de preparación necesario para cada uno antes de empezar. Las patatas fritas caseras y los muslos de pollo, por ejemplo, se pueden preparar al mismo tiempo porque requieren el mismo ajuste.



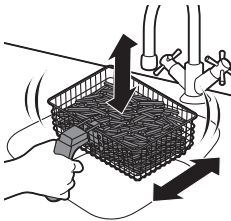
- 8** Tras el precalentado, quite la tapa y coloque la cesta con los ingredientes en la cubeta.

Advertencia: Asegúrese siempre de que la cubeta está en el aparato antes de introducir la cesta.



- 9** Coloque de nuevo la tapa en el aparato.

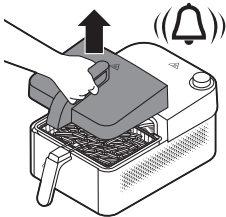
- 10** El temporizador continúa la cuenta atrás del tiempo de preparación establecido.



Nota: Hay que remover algunos ingredientes o darles la vuelta una vez alcanzada la mitad del tiempo (consulte 'Tabla de alimentos') de preparación. Para remover los ingredientes, quite la tapa, extraiga la cesta del aparato mediante el asa y agítela sobre el fregadero. Después, vuelva a introducir la cesta en el aparato y coloque de nuevo la tapa.

Nota: El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la cubeta.

Consejo: Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de preparación, oírás el timbre cuando tenga que remover o dar la vuelta a los ingredientes. Sin embargo, después tendrá que ajustar el tiempo de preparación restante en el temporizador.



- 11** Cuando el tiempo de preparación concluya, oírás el timbre del temporizador.

Nota: Si va a preparar varias tandas de ingredientes grasientos (p. ej., muslos, salchichas o hamburguesas), asegúrese de retirar con papel de cocina el aceite sobrante de la cubeta después de cada tanda. Tenga cuidado, ya que la cubeta se calienta mucho durante el uso.

Nota: También puede apagar manualmente el aparato. Para hacerlo, gire el botón de encendido/apagado hasta la posición 0.

- 12** Abra la tapa, saque la cesta del dispositivo y colóquela en una superficie resistente al calor.

- 13** Compruebe si los ingredientes están listos.

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

Después de freír con aire caliente, la cubeta, la cesta, la carcasa y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en la cesta, puede salir vapor de la cubeta.



14 Vacíe la cesta en un cuenco o plato.

Consejo: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacarlos de la cesta.

Cuando una tanda de ingredientes está lista, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otra tanda.

Preparación de patatas fritas caseras

Si quiere preparar unas buenas patatas fritas caseras en la Airfryer, siga las siguientes indicaciones:

- Elija una variedad de patatas adecuada para freír.
- Para lograr un resultado uniforme, es mejor preparar las patatas en tandas de hasta 500 gramos. Cuanto mayor sea el corte, menos crujiente será el resultado.
- Remueva la cesta 2-3 veces durante el proceso de fritura con aire.

- 1** Pele las patatas y córtelas en tiras.
- 2** Sumerja las tiras en un cuenco con agua durante al menos 30 minutos.
- 3** Vacíe el agua y seque las tiras de patata con papel de cocina.
- 4** Vierta media cucharada de aceite de oliva en el cuenco, coloque las tiras en el interior y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
- 5** Saque las tiras con las manos o con un utensilio de cocina para que el aceite sobrante se quede en el cuenco.

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

- 6** Ponga las tiras en la cesta.
- 7** Fría las tiras de patata y remueva la cesta a mitad del proceso de fritura con aire. Si está preparando más de 400 g de patatas, remueva 2-3 veces.

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

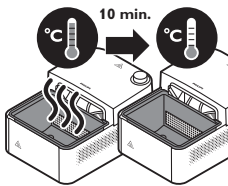
Nota: También puede emplear patatas congeladas precocidas o refrigeradas del supermercado.

Nota: Consulte la tabla de alimentos para conocer las cantidades y los tiempos (consulte 'Tabla de alimentos') de preparación correctos.

Consejos

- Una cantidad menor de ingredientes solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto y una cantidad mayor solo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo.
- Inspiración para recetas: Hay disponible una aplicación de recetas de Airfryer para iOS y Android. Puede descargarla gratuitamente desde su centro de descargas.
- Se recomienda no llenar la cesta de la Airfryer por encima de $\frac{3}{4}$ de su capacidad. La cantidad máxima de ingredientes que puede prepararse (consulte 'Tabla de alimentos') depende del tipo de alimento de que se trate.
- En el caso de aperitivos preparados para horno, no añada aceite porque suelen ser precocidos y se vuelven crujientes y con un color dorado-marrón al prepararse en la Airfryer.
- Si un aperitivo preparado para horno no queda crujiente y conserva el color pálido, compruebe los siguientes elementos:
 - La cantidad de ingredientes: Ponga menos ingredientes por tanda en la cesta. Límitese a cubrir el fondo de la cesta con una capa de ingredientes. Las tandas menores se fríen de manera más uniforme.
 - El tiempo de preparación: Si no precalentó el aparato antes de introducir los aperitivos, añada 3 minutos al tiempo de preparación al ajustar el temporizador.
- La mayoría de los aperitivos requieren el tiempo de preparación indicado para horno para quedar totalmente cocinados. Los tiempos de preparación para freidora son más cortos y no terminan de preparar bien los ingredientes. La mayoría de los aperitivos requiere entre 10 y 15 minutos.
- Si unas croquetas o aperitivos revientan al prepararlos en la Airfryer, pruebe con un tiempo de preparación más corto.

Limpeza

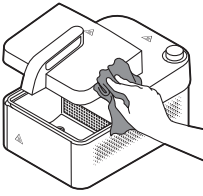


Advertencia: Deje que la cesta, la cubeta y el interior del aparato se enfríen completamente antes de comenzar la limpieza. No utilice utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos.

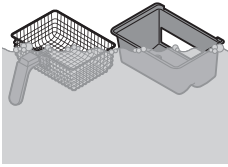
Limpe el aparato después de cada uso. Limpie el aceite y la grasa del fondo de la cubeta después de cada uso para evitar que se produzca humo.

- 1 Gire el botón de encendido/apagado hasta la posición 0, desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe durante 10 minutos.

Consejo: Retire la tapa y la cesta para que la Airfryer se enfríe más rápido.



2 Limpie la tapa y el exterior del aparato con un paño húmedo.



3 Limpie la cubeta y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: La cubeta de plástico y la cesta son aptos para el lavavajillas.

Precaución: La cubeta de algunos modelos es metálica y no es apta para el lavavajillas.

Consejo: Si quedan residuos de alimentos en la cubeta o la cesta, puede ponerlos en remojo de agua caliente con detergente líquido durante 10-15 minutos. Esto reblandece los restos de alimentos y facilita su limpieza. La calidad del detergente líquido determina la facilidad con que se limpian los residuos de alimentos y la grasa. Asegúrese de emplear un detergente capaz de disolver aceite y grasa. Si hay manchas de grasa en la cubeta o la cesta y no es capaz de quitarlas con agua caliente y detergente líquido, emplee un líquido desengrasante. Si es necesario, puede utilizar un cepillo de púas de dureza blanda o media para limpiar cualquier residuo de alimento pegado a la resistencia. No utilice un cepillo de acero o de púas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.

Consejo: Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

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

5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Compruebe que todas las piezas están limpias y secas antes de guardar el aparato. (consulte 'Limpieza')

Resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más comunes que pueden surgir al usar el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para ver las preguntas más frecuentes o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente de su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El exterior del aparato se calienta debido a que el calor interior se transmite a las superficies exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y botones que puede necesitar tocar durante el uso mantendrán una temperatura aceptable.
		La cubeta, la cesta y el interior de la tapa siempre se pondrán calientes cuando se encienda el aparato para asegurar la correcta preparación de los alimentos. La cubeta y la cesta siempre están demasiado calientes como para tocarlos.
		Si deja el aparato encendido durante un tiempo prolongado, algunas áreas podrían ponerse demasiado calientes para tocarlas. Estas áreas se marcan en el aparato con el siguiente icono:
		
		Mientras sea consciente de estas áreas calientes y evite tocarlas, el funcionamiento del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no salen como me esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar patatas fritas (consulte 'Preparación de patatas fritas caseras') caseras.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar patatas fritas (consulte 'Preparación de patatas fritas caseras') caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que remover a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar patatas fritas (consulte 'Preparación de patatas fritas caseras') caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Al encender el aparato, se escucha el sonido del ventilador. Si no escucha este sonido, asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Ha ajustado en el temporizador un tiempo inferior a los 5 minutos.	Ajuste en el temporizador un tiempo de 5 minutos o más.
	Hay varios aparatos conectados a un mismo enchufe.	Pruebe en un enchufe diferente y compruebe los fusibles. La potencia de la Airfryer es de 1400 W.
Veo puntos dañados dentro del aparato. ¿Es peligroso?	Pueden aparecer pequeñas manchas dentro de la cubeta debido a daños o arañazos del revestimiento (pueden producirse, por ejemplo, al meter la cesta o durante la limpieza).	Esto no sucede si introduce adecuadamente la cesta en la cubeta. Si la introduce inclinada, el lateral podría chocar con la pared de la cubeta y provocar el desprendimiento de pequeñas zonas de recubrimiento. Estos puntos no son dañinos, ya que los materiales empleados son aptos para su uso con alimentos.

Problema	Posible causa	Solución
La tapa está llena de agua y la zona metálica está descolorida.	Ha lavado la tapa en el lavavajillas.	La tapa no puede lavarse en el lavavajillas. Límpiela a mano con un poco de detergente líquido y un paño húmedo. Si hay agua en el interior, prueba a extraerla agitando la tapa. El agua que quede en el interior se evaporará al cocinar.
Cuando quito la tapa del aparato al freír con aire caliente, me saltan algunas partículas.	Está preparando ingredientes empanados.	<p>Cuando prepare alimentos empanados, apague el aparato antes de abrir la tapa.</p> <p>Si durante la preparación necesita remover o dar la vuelta a alimentos empanados, ajuste en el temporizador la mitad del tiempo de preparación (o el tiempo tras el que debe remover o dar la vuelta a los alimentos). Antes de quitar la tapa, espere a oír el timbre del temporizador y a que el aparato se apague. Después de remover o dar la vuelta, ajuste en el temporizador al tiempo restante de preparación.</p> <p>Consejo: Remueva la cesta sobre el fregadero para evitar que las migas caigan sobre el aparato.</p>

Reciclaje

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

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial independiente.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips ! Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : www.philips.com/welcome.

Informations de sécurité importantes

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 n'entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air situées sur les côtés et derrière l'appareil.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.

Avertissement

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même 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 effectués par des enfants sans 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 secteur mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.

- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm au-dessus, à l'arrière et sur les côtés 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.
- Durant la friture sans huile, de la vapeur brûlante s'échappe par les ouvertures d'aération. Gardez les mains et le visage à bonne distance du jet de vapeur et des ouvertures d'aération. Faites également attention à la vapeur et l'air brûlants lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Les accessoires de l'Airfryer deviennent chauds lorsque vous les utilisez dans l'Airfryer. Soyez prudent(e) lorsque vous les manipulez.



Attention

- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique normal. Il ne peut être utilisé dans des environnements tels que des cuisines réservées aux employés dans les entreprises, magasins, fermes et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné aux clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Ne placez pas de nourriture ou tout autre objet sur l'élément chauffant. Si un morceau d'aliment tombe dans l'élément chauffant pendant que l'appareil est en marche, éteignez-le et retirez immédiatement le morceau d'aliment avec une fourchette ou un ustensile similaire. Si le morceau d'aliment tombe derrière l'élément chauffant, il est automatiquement guidé jusqu'à la cuve.
- Avec cet appareil, n'utilisez pas d'ustensiles de cuisine ou d'accessoires autres que ceux recommandés par le fabricant.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre de service agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même, toute intervention entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le nettoyer ou le ranger.
- Videz la cuve après chaque utilisation, en particulier lorsque vous faites frire des aliments riches en matière grasse ou marinés. Faites attention car la cuve devient chaude pendant l'utilisation.

- Assurez-vous que les aliments cuits dans l'appareil soient dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire de pommes de terre crues à des températures supérieures à 180 C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Description générale

- 1 Panier
- 2 Poignée du panier amovible
- 3 Cuve
- 4 Couvercle
- 5 Bouton de mise en marche avec minuteur (de 0 à 30 min.)
- 6 Fiche
- 7 Sortie et entrée d'air
- 8 Résistance chauffante

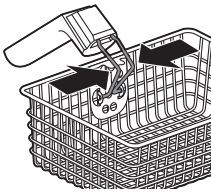
Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation. (voir 'Nettoyage')

Avant utilisation

Fixation de la poignée amovible sur le panier

- 1 Pressez les barres en métal de la poignée l'une contre l'autre et placez les extrémités dans les ouvertures sur le panier.



- 2 Relâchez les barres en métal et poussez la poignée vers le bas jusqu'à entendre un « clic ».



3 Le panier est désormais prêt à l'emploi.



Tableau des aliments

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

Remarque : Nous vous rappelons que les réglages mentionnés ne sont que des indications. 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.

Remarque : La technologie de l'Airfryer réchauffe instantanément l'air dans l'appareil.

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à frire alors que la friteuse airfryer n'est pas encore chaude.

Ingrédients	Quantité max. (grammes)	Temps (minutes)	Se-couler/Tourner	Informations supplémentaires
Frites surgelées/potatoes surgelées	800	15-25	Secouez à mi-cuisson	Pour un meilleur résultat, secouez le panier 2 à 3 fois.
Frites fraîches/potatoes fraîches	700	20-30	Secouez à mi-cuisson	Avant de les faire frire, trempez les pommes de terre dans l'eau pendant 30 minutes, séchez-les bien, puis ajoutez 1/2 cuillère à soupe d'huile.
Kebbeh, nuggets de poulet et de poisson pané	500	10-15	Secouez ou tournez-les à mi-cuisson	Prêts à cuire (pré-cuits) ou fraîchement préparés.
Samoussas, rouleaux de printemps	500	5-10	Retournez-les à mi-cuisson	
Côtelettes, steaks	2-3 pièces	15-20	Retournez-les à mi-cuisson	

Poulet	4-6 pilons de poulet 2 cuisses 6-8 ailes	25-35	Retournez-les à mi-cuisson
Poisson	1 poisson entier, 2 filets de poisson	10-20	Retournez-les à mi-cuisson
Crevettes	10-12 pièces	5-15	Retournez-les à mi-cuisson
Muffins	6 pièces	15	

Utilisation de l'appareil

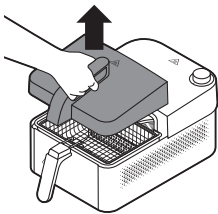
Cet airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ou de graisse de friture.

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

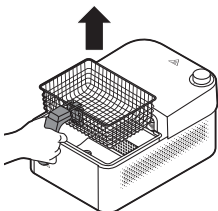
Remarque : Ne placez aucun objet au-dessus ou sur les côtés de l'appareil. Cela pourrait interrompre le flux d'air et altérer les résultats de la friture.

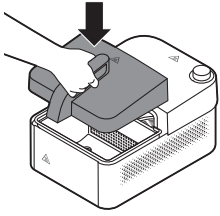
Attention : Ne posez pas l'appareil sur une surface non résistante à la chaleur.

- 2 Branchez le cordon d'alimentation sur la prise secteur.
- 3 Retirez le couvercle de l'airfryer.

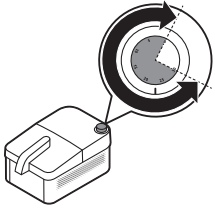


- 4 Enlevez le panier.

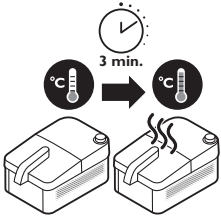




5 Placez le couvercle sur l'appareil.



6 Réglez le bouton de mise en marche selon le temps de cuisson nécessaire.



Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si l'appareil est froid.

Remarque : Le minuteur se met en marche.

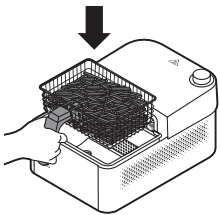


7 Mettez les aliments dans le panier.

Remarque : L'airfryer peut cuire un grand choix d'ingrédients. Consultez le tableau des aliments (voir 'Tableau des aliments') pour connaître les quantités et les temps de cuisson appropriés.

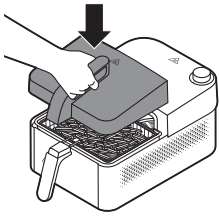
Remarque : Ne remplissez pas trop le panier ou n'excédez pas la quantité indiquée dans le tableau des aliments (voir 'Tableau des aliments'), car cela peut avoir une influence sur la qualité de friture.

Remarque : Si vous souhaitez faire frire des ingrédients différents en même temps, vérifiez le temps de préparation pour chaque type d'aliments avant de commencer à les faire frire. Par exemple, les frites maison et les pilons de poulet peuvent être cuits en même temps, car ces aliments nécessitent les mêmes réglages.

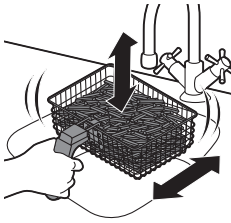


8 Une fois l'appareil préchauffé, enlevez le couvercle et placez le panier avec les ingrédients dans la cuve.

Avertissement : Assurez-vous toujours que la cuve est dans l'appareil avant d'insérer le panier.



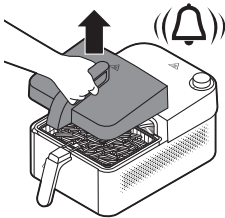
- 9** Replacez le couvercle sur l'appareil.
10 Le minuteur continue de fonctionner.



Remarque : Certains aliments nécessitent d'être retournés ou mélangés à mi-cuisson (voir 'Tableau des aliments'). Pour secouer les ingrédients, enlevez le couvercle, retirez le panier de l'appareil grâce à la poignée et secouez-le au-dessus de l'évier. Puis, remettez le panier dans l'appareil et replacez le couvercle dessus.

Remarque : L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.

Conseil : Vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment mélanger ou retourner les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau le minuteur sur la moitié de temps de cuisson restante après les avoir mélangés ou retournés.



- 11** La sonnerie du minuteur retentit lorsque le temps de cuisson est terminé.

Remarque : Si vous préparez plusieurs fournées d'aliments gras (ex. : pilons de poulet, saucisses ou hamburgers), assurez-vous de retirer l'excédent d'huile de la cuve avec un papier absorbant, après chaque fournée. Faites attention, la cuve devient très chaude pendant l'utilisation.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement. Pour cela, réglez le bouton de mise en marche sur 0.

- 12** Enlevez le couvercle, retirez le panier de l'appareil et placez-le sur une surface résistant à la chaleur.

- 13** Vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez simplement le panier dans l'appareil et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

À l'issue de la friture à l'air chaud, la cuve, le panier, le boîtier et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments cuits dans le panier, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

- 14** Videz le panier dans un saladier ou un plat.

Conseil : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.



Lorsqu'un panier d'aliments est cuit, vous pouvez immédiatement en faire cuire un autre dans la friteuse airfryer.

Frites maison

Si vous souhaitez préparer de bonnes frites maison dans l'airfryer, faites bien attention à ce qui suit :

- Choisissez une variété de pomme de terre adaptée à la réalisation de frites.
- Il est préférable de faire cuire les frites par portions de 500 grammes maximum pour un résultat homogène. Les plus grosses frites sont souvent moins croustillantes que les petites frites.
- Secouez le panier 2 à 3 fois au cours du processus de cuisson sans huile.

- 1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2** Trempez les pommes de terre dans un bol d'eau pendant au moins 30 minutes.
- 3** Videz le bol et séchez les pommes de terre avec de l'essuie-tout.
- 4** Versez $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile d'olive dans le bol, puis ajoutez-y les pommes de terre coupées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
- 5** Sortez les pommes de terre du bol avec les mains ou avec un ustensile pour que l'excès d'huile reste dans le saladier.

Remarque : Ne versez pas directement les pommes de terre dans le panier afin d'éviter qu'une trop grande quantité d'huile soit recueillie au fond de la cuve pendant la cuisson.

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

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à frire alors que l'appareil n'est pas encore chaud.

Remarque : Vous pouvez également utiliser des frites surgelées précuites achetées dans le commerce.

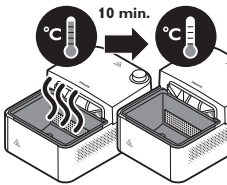
Remarque : Consultez le tableau des aliments pour connaître les quantités et les temps (voir 'Tableau des aliments') de cuisson appropriés.

Conseils

- Une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus court et une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long.
- Idées de recettes : Une application de recettes pour airfryer est disponible sur IOS et Android. Vous pouvez la télécharger gratuitement sur votre boutique de téléchargement.
- Il est préférable de ne pas remplir le panier de l'airfryer au delà des $\frac{3}{4}$ de sa capacité. La quantité maximum d'ingrédients pouvant être cuite dépend du type d'aliments que vous voulez préparer (voir 'Tableau des aliments').

- Si vous utilisez des en-cas prêts à cuire, n'ajoutez pas d'huile car ils sont habituellement pré-frits et deviennent dorés et croustillants lorsqu'ils sont préparés dans l'airfryer.
- Si vous avez utilisé des en-cas prêts à cuire mais qu'ils ne sont pas devenus croustillants ni dorés, vérifiez ces éléments :
 - La quantité d'aliments : Placez de plus petites quantités d'aliments dans le panier. Recouvrez le fond du panier d'une seule couche. Les aliments cuiront ainsi de manière uniforme.
 - Le temps de cuisson : Si vous n'avez pas préchauffé l'appareil avant d'y placer les en-cas, assurez-vous d'ajouter 3 minutes supplémentaires au temps de préparation lorsque vous réglez le minuteur.
- Reportez-vous au temps de préparation indiqué pour une cuisson au four afin d'obtenir une cuisson parfaite. Les temps de préparation pour la friteuse conventionnelle sont plus courts et les aliments risqueraient de n'être pas assez cuits. La plupart des en-cas nécessitent entre 10 et 15 minutes de cuisson.
- Si vos croquettes ou vos en-cas éclatent lorsque vous les préparez dans l'Airfryer, choisissez un temps de préparation plus court.

Nettoyage



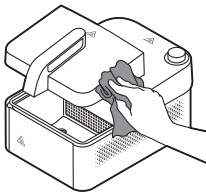
Avvertimento : Laissez le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de commencer le nettoyage. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits nettoyants abrasifs pour les nettoyer.

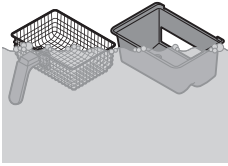
Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Enlevez l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation pour empêcher la formation de fumée.

- 1 Réglez le bouton de mise en marche sur 0, retirez le cordon d'alimentation de la prise secteur et laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes.

Conseil : Retirez le couvercle et le panier pour laisser la friteuse airfryer refroidir plus rapidement.

- 2 Essuyez le couvercle et l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.





- Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : La cuve en plastique et le panier peuvent être nettoyés au lave-vaisselle.

Attention : Certains types de friteuse ont une cuve en métal, cette dernière ne peut pas être nettoyée au lave-vaisselle.

Conseil : Si des résidus d'aliments sont bloqués dans la cuve ou le panier, faites-les tremper dans de l'eau chaude savonneuse pendant 10-15 minutes. Ainsi les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. L'élimination de résidus d'aliments et de graisse dépend de la qualité de votre produit vaisselle. Assurez-vous d'utiliser un liquide vaisselle capable de dissoudre l'huile et les graisses. S'il y a des taches de graisse dans la cuve ou le panier et que vous ne parvenez pas à les éliminer avec de l'eau chaude et du produit vaisselle, utilisez un produit dégraissant. Si nécessaire, les résidus d'aliments collés à l'élément chauffant peuvent être éliminés avec une brosse à poils souples à moyennement souples. N'utilisez pas de brosse en fils d'acier ou de brosse à poils durs car vous risqueriez d'endommager le revêtement de l'élément chauffant.

Conseil : Vous pouvez utiliser un produit dégraissant pour éliminer les résidus restants.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.


Rangement

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que tous les éléments sont propres et secs avant de ranger l'appareil. (voir 'Nettoyage')

Dépannage

Cette rubrique récapitule les problèmes les plus courants que vous pouvez rencontrer avec l'appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre un problème à l'aide des renseignements ci-dessous, rendez-vous sur le site www.philips.com/support et consultez la liste des questions fréquemment posées ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de l'appareil chauffe en cours d'utilisation.	L'extérieur de l'appareil chauffe car la chaleur interne chauffe les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les poignées et les boutons que vous êtes amené à toucher pendant l'utilisation resteront suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher.
		La cuve, le panier et l'intérieur du couvercle deviennent toujours chauds lorsque l'appareil est mis sous tension de sorte que les aliments soient cuits correctement. La cuve et le panier sont toujours très chauds au toucher.

Problème	Cause possible	Solution
		<p>Si vous laissez l'appareil allumé pendant un plus long moment, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>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.</p>
Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisateur pour préparer des frites (voir 'Frites maison') maison.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisateur pour préparer des frites (voir 'Frites maison') maison.
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce manuel d'utilisateur pour préparer des frites (voir 'Frites maison') maison.
L'airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, le ventilateur se met en marche et émet un bruit. Si vous n'entendez pas ce bruit, vérifiez que le cordon d'alimentation est correctement inséré dans la prise secteur.
	Vous avez réglé le minuteur sur moins de 5 minutes.	Réglez le minuteur sur 5 minutes ou plus.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles. L'airfryer a une puissance de 1 400 W.
L'intérieur de mon appareil présente des parties endommagées. Est-ce dangereux ?	Des petites taches peuvent apparaître à l'intérieur de l'appareil si le revêtement a été touché ou rayé (ex. : lorsque vous insérez le panier ou lors du nettoyage).	Cela ne devrait pas se produire si vous insérez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez mal le panier dans la cuve, il peut se heurter aux parois de la cuve et de petites parties du revêtement peuvent s'écailler. Cela n'est pas dangereux, car les matériaux utilisés ne sont pas toxiques.
Le couvercle est plein d'eau et la partie en métal est décolorée.	Vous avez nettoyé le couvercle au lave-vaisselle.	Le couvercle ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle. Nettoyez le couvercle à la main, avec de l'eau chaude savonneuse et un tissu doux. S'il y a de l'eau dans le couvercle, essayez de l'évacuer en secouant le couvercle. L'eau restante dans le couvercle s'évaporerait pendant la cuisson.

Problème	Cause possible	Solution
Lorsque je retire le couvercle de l'appareil pendant la cuisson, des miettes m'éclaboussent.	Vous faites cuire des aliments panés.	<p>Si vous faites cuire des aliments panés, éteignez l'appareil avant d'ouvrir le couvercle.</p> <p>Si vous devez mélanger ou retourner des aliments panés pendant la cuisson, programmez le minuteur à la moitié de temps de cuisson (ou pour la durée après laquelle vous souhaitez retourner les aliments). Attendez la sonnerie du minuteur et que l'appareil s'éteigne avant d'enlever le couvercle. Une fois les aliments mélangés ou retournés, réglez le minuteur sur la moitié de temps de cuisson restante.</p> <p>Conseil : Secouez le panier au-dessus de l'évier pour éviter que des miettes de chapelure ne tombent dans l'appareil.</p>

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être jetés avec les déchets ménagers (2012/19/EU).
- Respectez les réglementations de votre pays concernant la collecte séparée des appareils électriques et électroniques. La mise au rebut appropriée des piles permet de protéger l'environnement et la santé.

Garantie et assistance

Si vous avez besoin d'aide ou d'informations supplémentaires, consultez le site www.philips.com/support ou lisez le dépliant séparé sur la garantie internationale.



>75% recycled paper
>75% papier recyclé