PHILIPS

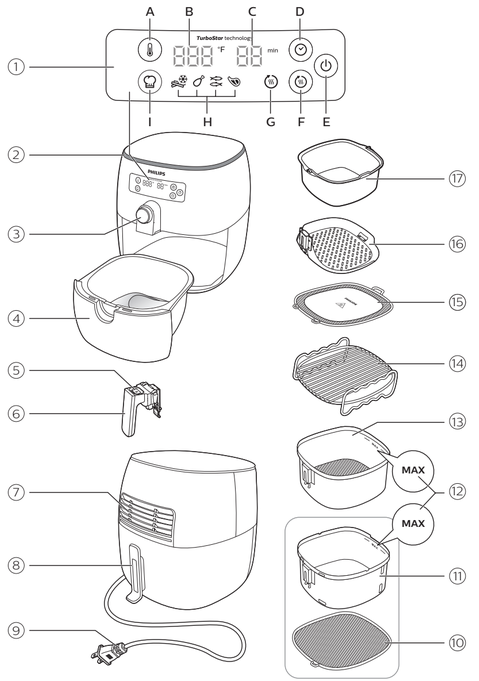
Specifications are subject to change without notice
Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

4203 064 65461 C

PHILIPS

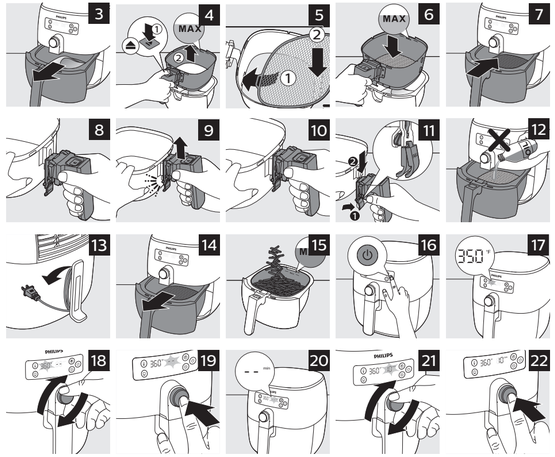
HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

EN	User manual	5
ES	Manual del usuario	23
FR	Guide d'utilisation	42



2

							PHILIPS	recipes
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/2x	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/9x	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓



53

HD9641/45, HD9641/56 HD9641/66	✓	✓	✓
HD9641, HD9642, HD9643 HD9645, HD9646, HD9647	✓	✓	✗
HD9640	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
HD9643, HD9647	✓	✓	✗
HD9642, HD9647	✓	✗	✓
HD9645	✓	✓	✗

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, basket or 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.

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 If you are using baking or parchment paper to avoid food from sticking to the mesh basket, never put in the paper without placing the food you are cooking on top of the paper. Otherwise the lightweight baking paper could be lifted by the air ventilation and touch the heater.

25 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.

26 Use on a flat stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.

27 Do not leave the appliance unattended while it is operating.

28 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.

29 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.

30 Avoid contact with moving parts.

31 This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat! Never fill the pan with fat or oil.

32 This product is for household use only.

33 Never use the airfryer without the pan and basket in place.

34 Be sure that handle is assembled and fastened properly.

35 Do not use the plug in or near a power outlet that contains an electric air freshener to prevent damage to the plug.

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.

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

Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
Introduction	8
General description	8
Airfryer and accessories	9
Before first use	9
Preparing for use	9
Using the appliance	12
Making home-made fries	16
Using the double-layer rack	16
Using the non-stick grill pan	17
Using the splatter-proof lid	17
Using the baking pan	17
Cleaning	18
Storage	19
Disposal	19
Troubleshooting	19
Warranty	22

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

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

General description (Fig. 1)

① **Control Panel**
   A. Temperature button
   B. Temperature indication
   C. Time indication
   D. Timer button
   E. Power On/Off button
   F. Keep warm button
   G. Keep warm indication
   H. Presets: frozen French fries, chicken drumstick, fish, chop/cutlet
   I. Preset button

② **Air inlet**
③ **QuickControl dial**
④ **Pan**
⑤ **Basket release button**
⑥ **EasyClick handle**
⑦ **Air outlets**
⑧ **Cord storage wrap**
⑨ **Power cord**
⑩ **Removable mesh bottom**
⑪ **Basket with removable mesh bottom**
⑫ **MAX indication**
⑬ **Basket with fixed mesh bottom**
⑭ **Double-layer rack**
⑮ **Splatter-proof lid**
⑯ **Non-stick grill pan**
⑰ **Baking pan**

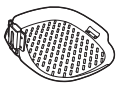
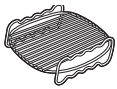
See the “Airfryer and accessories” table (Fig. 2) to see which accessories come packed in your model airfryer.

Airfryer and accessories

Refer to the table in Fig. 2 and see the in pack accessories for your Airfryer. The type number of your Airfryer starts with “HD96XX”. You can find the type number on the packaging or on the bottom of the appliance.

Some Airfryers and accessories may not be available in your country. To purchase, see the Philips Airfryer app or visit **www.philips.com**.

Refer to the table below to see the type number of the accessories that would fit in the digital Airfryers specified in Fig. 2.

		
HD9925	HD9940	HD9904

Before first use

1 Remove all packing material.
2 Remove any stickers or labels from the appliance.
3 Thoroughly clean the appliance accessories before first use, as indicated in the cleaning table (Fig. 53).

Preparing for use

Placing the removable mesh bottom

1 Remove the pan from the appliance. (Fig. 3)
2 Put the pan with the basket on a suitable surface, press the basket release button and lift the basket out of the pan. (Fig. 4)
3 Insert the hook of the mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position (‘click’ on both sides). (Fig. 5)
4 Put the basket back into the pan. (Fig. 6)

Note

- Never use the pan without the basket in it.

5 Slide the pan back into the appliance. (Fig. 7)

Placing the EasyClick handle

Warning

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

Note

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

To attach the EasyClick handle:

1 Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand. (Fig. 8)
2 Slide the handle into the opening on the basket from below until it locks into place ('click'). (Fig. 9)

To detach the EasyClick handle:

1 Hold the basket with one hand and hold the handle with the other hand. (Fig. 10)
2 Pull gently with your finger on the red release tab while pulling the handle straight down. (Fig. 11)

Food table

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

Note

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

Ingredients	Min.- max. amount (g/oz)	Time (minutes)	Temperature (°C/°F)	Shake/Turn	Additional information
Frozen fries	200-800 g 7-28 oz	11-25	180°C/350°F	Shake halfway	
Home-made fries (1/2 cm / 1/4 in thick)	200-800 g 7-28 oz	12-25	180°C/350°F	Shake halfway	Soak 30 min. in water, dry then add 1/2 tbsp of oil.
Potato wedges	200-800 g 7-28 oz	15-27	180°C/350°F	Shake halfway	Soak 30 min. in water, dry then add 1/2 tbsp of oil.
Frozen snacks (e.g. spring rolls, chicken nuggets)	100-400 g 3.5-14 oz	6-10	200°C/400°F	Turn or shake halfway	For the cooking times, refer to the instructions on the packaging of the snack. Time compared to oven should be halved.
Pork chops	100-500 g 3.5-17.5 oz	8-14	200°C/400°F		

Ingredients	Min.- max. amount (g/oz)	Time (minutes)	Temperature (°C/°F)	Shake/Turn	Additional information
Hamburger	100-500 g 3.5-17.5 oz	7-14	160°C/325°F		
Sausages	100-500 g 3.5-17.5 oz	3-15	160°C/325°F		
Drumsticks	100-500 g 3.5-17.5 oz	15-22	180°C/350°F		
Chicken breast	100-500 g 3.5-17.5 oz	10-15	180°C/350°F		
Quiche	300 g 10.5 oz	20-25	160°C/325°F		Use a baking tray or oven dish.
Muffins	80-300 g 3-10.5 oz	8-13	180°C/350°F		Use heat-proof silicone muffin cups.
Cake	200-400 g 7-14 oz	15-25	160°C/325°F		Use a baking pan.
Mixed veggies	100-500 g 3.5-17.5 oz	8-12	180°C/350°F		
Pre-baked toast/bread rolls	100-200 g 3.5-7 oz	3-6	200°C/400°F		
Fresh bread rolls/bread	100-500 g 3.5-17.5 oz	15-25	180°C/350°F		
Fish	150-400 g 5.3-14 oz	10-18	200°C/400°F		
Shellfish	100-400 g 3.5-14 oz	7-15	180°C/350°F		
Chicken bread crumbed	100-300 g 3.5-10.5 oz	8-15	180°C/350°F		Add oil to the breadcrumbs.
Apple chips	400 g 14 oz	75	90°C/200°F		Cut into 2mm/ 5/64 in slices
Dried mushrooms	200 g 7 oz	100	100°C/200°F		Cut into 2mm/ 5/64 in slices
Fried banana chips	150 g 5.3 oz	20	160°C/325°F		Use plantain bananas; cut into 5 mm / 3/16 in slices; add 1 teaspoon of oil.

Cooking table for presets

The **grams/oz in bold** represent the amount of food for which the preset is designed for. If you cook with a different amount, adapt the cooking time accordingly. You can also adapt the cooking time according to your personal preference in regards to doneness and browning level.

The **minutes in bold** represent the preset cooking time on the appliance.

Presets	Amount (g/oz)	Time (minutes)	Additional information
Frozen French fries (thin)	200 g/7 oz 400 g/14 oz **500 g/17.5 oz** 600 g/21 oz 800 g/28 oz	11 15 18 19 23	Shake after half of the cooking time. If you use thicker french fries or homemade french fries, please consider a slightly longer cooking time.
Chops, cutlet (about 2.5 cm/1 in thick)	100 g/3.5 oz **250 g/9 oz** 500 g/18 oz	11 14 18	The cooking time also depends on the thickness of your chops. Thicker chops take a slightly longer cooking time.
Chicken drumsticks (lower part)	300 g/10.5 oz **450 g/ 16 oz** 600 g/ 21 oz 750 g/ 26.5 oz	17 20 23 26	If you cook more than one layer, you need to turn the chicken drumsticks after half of the cooking time. A whole chicken leg takes a longer cooking time .
Whole flat fish	200 g/7 oz **400 g/14 oz** 600 g/21 oz 800 g/28 oz	13 16 19 22	Use the Airfryer non-stick grill pan. Please consider a slightly longer cooking time for thicker fishes.

Using the appliance

Airfrying

Caution

- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil or frying fat. (Fig. 12)**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Only hold the pan by the basket handle.**
- **This product is for household use only.**
- **The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.**
- **Preheating of the appliance is not necessary.**

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

Note

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

Caution

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

2 Unwind the power cord from the cord storage wrap. (Fig. 13)
3 Put the plug in the wall outlet.
4 Remove the pan from the appliance. (Fig. 14)
5 Put the ingredients in the basket. (Fig. 15)

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. Home-made fries and drumsticks, for example, can be cooked simultaneously because they require the same settings.

6 Place the basket back into the pan, slide the pan back into the appliance. Press the "Power On/Off" button to switch on the appliance. (Fig. 16).

Note

- Never use the pan without the basket in place.

7 The temperature indication blinks and is set to 350°F/180°C by default. (Fig. 17)
   ↳ To change the temperature, turn the QuickControl dial to the desired setting. (Fig. 18)
   ↳ To confirm the temperature, push the QuickControl dial. (Fig. 19)
8 After the temperature is confirmed, the time indication "- -"starts blinking. (Fig. 20)
   ↳ Turn the QuickControl dial to the desired setting. (Fig. 21)
   ↳ To confirm the cooking time, push the QuickControl dial. (Fig. 22)
9 The appliance starts cooking after the cooking time has been confirmed.

Tip

- To pause the cooking process, push the QuickControl dial. To resume the cooking process, push the QuickControl dial again.

Note

- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, push the QuickControl dial to pause cooking, remove the pan from the appliance and shake it over the sink. Then slide the pan back into the appliance, push the QuickControl dial to resume cooking. To reduce the weight, you can also remove the basket from the pan. (Fig. 23)
- Be careful not to press the basket release button while shaking.

10 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. (Fig. 24)

Note

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

11 Remove the pan from the appliance and place it on a heat-resistant surface. (Fig. 25)

12 Check if the ingredients are ready.

Note

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

13 Press the basket release button and lift the basket out of the pan. (Fig. 26)

14 Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket with ingredients from the pan to serve as hot oil or rendered fat may be in the bottom of the pan. (Fig.27)

Tip

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

Note

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

Changing the cooking temperature during cooking

1 During cooking, press the temperature button. (Fig. 28)
   - ↳ To change the cooking temperature, turn the QuickControl dial to the desired setting. (Fig. 29)
   - ↳ To confirm the cooking temperature, push the QuickControl dial. (Fig. 30)

Changing the cooking time during cooking

1 During cooking, press the timer button. (Fig. 31)
   - ↳ To change the cooking time, turn the QuickControl dial to the desired setting. (Fig. 32)
   - ↳ To confirm the cooking time, push the QuickControl dial. (Fig. 33)

Choosing the preset modes

1 After the appliance is switched on, press the preset button. (Fig. 34)
   ↳ The preset indication for frozen French fries starts blinking.
2 Turn the QuickControl dial to select the preset you need. (Fig. 35)
3 Push the QuickControl dial to confirm the preset. (Fig. 36)
   ↳ The cooking temperature displays on the screen and the recommended cooking time blinks.
   ↳ To change the cooking time, turn the QuickControl dial. (Fig. 37)

Note

- Changing the temperature is not possible when using a preset mode. If you press the temperature button when selecting the preset mode the appliance will exit the preset mode.

4 Push the QuickControl dial again to confirm the cooking time, and the appliance starts cooking. (Fig. 38)

Tip

- Refer to the “Cooking table for presets” to find the suitable cooking time and more information.

Choosing the keep warm mode

1 Press the keep warm button (you can activate the keep warm mode at each time). (Fig. 39)
   ↳ The keep warm indication goes on.
   ↳ The keep warm timer is set to 30 minutes. You cannot adjust the keep warm time. To stop the keep warm mode, simply switch off the appliance.

Tip

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

Note

- If you activate the keep warm mode during cooking, the appliance will keep your food warm for 30 minutes after the cooking time has elapsed.
- During the keep warm mode, the fan and heater inside of the appliance is on from time to time.
- The keep warm mode is designed to keep your dish warm immediately after it is cooked in the Airfryer. It is not meant for reheating.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, russet potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 500 grams/ 17.5 oz for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
- Shake the basket 2-3 times during the air frying process.

1 Peel the potatoes and cut into sticks (1/2cm / 1/4 in thick).
2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
4 Pour a half tablespoon of cooking oil in the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

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

6 Put the sticks in the basket.
7 Fry the potato sticks and shake the basket halfway through the air frying process. Shake 2-3 times if you prepare more than 400 g/14 oz of fries.

Note

- Consult the “Food table” for the right quantities and cooking times.

Using the double-layer rack

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

Note

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

1 Follow steps 1 to 4 of section ‘Airfrying’.
2 Put one half of the ingredients in the basket. (Fig. 40)
3 Place the double-layer rack in the basket. (Fig. 41)
4 Put the second half of the ingredients onto the double-layer rack. (Fig. 42)
5 Follow steps 6 to 14 of section ‘Airfrying’.

Warning

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

Using the non-stick grill pan

1 Follow steps 1 to 3 of section 'Airfrying'.
2 Press the basket release button and lift the basket out of the pan. (Fig. 43)
3 Attach the EasyClick handle to the non-stick grill pan (see 'Placing the EasyClick handle').
4 Place the non-stick grill pan in the pan. (Fig. 44)
5 Put the ingredients on the non-stick grill pan.
6 Follow steps 6 to 12 of section 'Airfrying'.
7 When finished cooking, to remove ingredients, press the release button and lift the non-stick grill pan out of the Airfryer pan and place on a heat-resistant surface.

Using the splatter-proof lid

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

Note

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

1 Follow steps 1 to 5 of section 'Airfrying'.
2 Hold the lid with the top side facing you. Insert the two hooks of the lid into the two slots on the front side of the basket. Push the lid down until it locks into position ('click' on both sides). (Fig. 45)
3 Proceed with step 6 to 11 of section 'Airfrying'.
4 Carefully remove the splatter-proof lid. (Fig. 46)

Warning

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

5 Proceed with step 12 to 14 of section 'Airfrying'.

Using the baking pan

1 Put the ingredients into the baking pan. (Fig. 47)
2 Follow steps 1 to 3 of section 'Airfrying'.

3 Remove the pan from the appliance and place it on a suitable surface. Place the baking pan into the basket, and then into the pan. (Fig. 48)
4 Follow steps 6 to 14 of section 'Airfrying'.

Warning

- **The baking pan becomes very hot during use. Wear oven gloves when you remove the baking pan out of the basket.**

Tip

- If you experience a dark browning on the top, lower the temperature.
- When you prepare cakes or breads in the baking pan, do not overfill. Make sure to only partially fill the baking pan to leave enough room for the dough to rise during baking.

Cleaning

Warning

- **Let the basket, pan, accessories and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning. (Fig. 49)**
- **The pan, basket and inside of appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

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

1 Press the On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down for 10 minutes.

Tip

- Remove the pan and the basket to let the Airfryer cool down more quickly. (Fig. 14)

2 Clean the pan, basket, and accessories in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge. (Fig. 50)

Tip

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

3 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge.
4 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residue.
5 Wipe the outside of the appliance and the control panel only with a moist cloth. (Fig. 51)
6 Clean the inside of the appliance with a moist cloth. (Fig. 52)

This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817.

Storage

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

Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the drawer on the front part of the appliance as it can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of the drawer.

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 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 stay cool enough to touch.
		The pan, baking pan, basket, double-layer rack, non-stick grill pan and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon: As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh, russet potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, the temperature indication starts blinking on the display. If you do not see anything on the display, check if the plug is inserted in the wall outlet properly.

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

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 Consumer Lifestyle, A division of Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

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.
©2016 Philips Electronics North America Corporation.
All Rights Reserved.

c UL us LISTED

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 está en uso 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 los orificios 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. Extreme precauciones cuando quite el sartén, la cesta o la rejilla de dos niveles y cuando deseche el aceite 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.

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 Si usa papel manteca o para hornear para evitar que se peguen los alimentos a la cesta de malla, nunca olvide poner los alimentos que está cocinando sobre el papel. De lo contrario, la ventilación de aire podría levantar el papel para hornear, puesto que es ligero, y que este toque el calentador.

25 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.

26 Use el artefacto sobre una superficie firme y plana que sea resistente al calor, alejada del agua o cualquier fuente de calor.

27 No deje el artefacto desatendido mientras está en funcionamiento.

28 Este artefacto funciona a altas temperaturas, 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.

29 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.

30 No toque las piezas en movimiento.

31 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.

32 Este producto está destinado únicamente para su uso doméstico.

33 No utilice nunca su Airfryer si la cesta y el sartén no están colocados en su lugar.

34 Asegúrese de que el mango esté instalado y ajustado correctamente.
35 No utilice el adaptador en o cerca de una toma de corriente électrica que contiene un ambientador para evitar daños en el adaptador.

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, fríalas hasta que tomen un color amarillo dorado.

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

Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	23
Introducción	27
Descripción general	27
Airfryer y accesorios	28
Antes del primer uso	28
Preparación inicial	28
Uso del artefacto	32
Preparación de papas fritas caseras	36
Uso de la rejilla de dos niveles	37
Uso del sartén grill antiadherente	37
Uso de la tapa a prueba de salpicaduras	37
Uso del molde para pasteles	38
Limpieza	39
Almacenamiento	39
Eliminación	40
Resolución de problemas	40
Garantía	42

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 nueva Airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana. La Airfryer usa aire caliente junto con la circulación de aire a alta velocidad (tecnología rapid air TurboStar) y un grill superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera sana, rápida y fácil. Los ingredientes se calientan desde todos los puntos a la vez y no es necesario agregar aceite a la mayoría de los ingredientes. Para obtener más ideas, recetas e información acerca de Airfryer, visite **www.philips.com/kitchen** o descargue la aplicación gratuita Airfryer para iOS® o Android™.

Descripción general (fig. 1)

① **Panel de control**
   A. Botón de temperatura
   B. Indicador de temperatura
   C. Indicador de tiempo
   D. Botón del temporizador
   E. Botón de encendido/apagado
   F. Botón de conservación del calor
   G. Indicador de conservación del calor
   H. Preajustes: papas fritas congeladas, muslos de pollo, pescado, chuletas
   I. Botón de preajuste

② **Entrada de aire**
③ **Dial QuickControl**
④ **Sartén**
⑤ **Botón de liberación de la cesta**
⑥ **Mango EasyClick**
⑦ **Salidas de aire**
⑧ **Compartimiento guardacable**
⑨ **Cable de alimentación**
⑩ **Fondo de malla extraíble**
⑪ **Cesta con fondo de malla extraíble**
⑫ **Indicación MAX**
⑬ **Cesta con fondo de malla fija**
⑭ **Rejilla de dos niveles**
⑮ **Tapa a prueba de salpicaduras**
⑯ **Sartén grill antiadherente**
⑰ **Molde para pasteles**

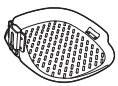
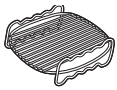
Consulte la tabla "Airfryer y accesorios" (fig. 2) para ver los accesorios que incluye su modelo de Airfryer.

Airfryer y accesorios

Consulte la tabla de la figura 2 para ver los accesorios que incluye su Airfryer. El número de modelo de su Airfryer empieza por "HD96XX". Puede encontrar el número de modelo en el embalaje o en la parte inferior del artefacto.

Es posible que algunos modelos y accesorios de Airfryer no estén disponibles en su país. Para adquirirlos, consulte la aplicación Philips Airfryer o visite **www.philips.com**.

Consulte la tabla siguiente para ver el número de modelo de los accesorios compatibles con los modelos digitales de Airfryer especificados en la figura 2.

		
HD9925	HD9940	HD9904

Antes del primer uso

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Retire cualquier adhesivo o etiqueta del artefacto.
3. Limpie a fondo los accesorios del artefacto antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la tabla de limpieza (fig. 53).

Preparación inicial

Montaje del fondo de malla extraíble

1. Retire el sartén del artefacto. (figura 3)
2. Coloque el sartén con la cesta en una superficie adecuada, presione el botón de liberación de la cesta y retírela del sartén levantándola. (figura 4)
3. Introduzca el gancho del fondo de malla en la ranura al lado inferior derecho de la cesta. Presione el fondo de malla hasta que se ajuste a la posición que le corresponde (se escuchará un "clic" en ambos lados). (figura 5)
4. Coloque nuevamente la cesta en el sartén. (figura 6)

Nota

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

5 Introduzca nuevamente el sartén en el artefacto. (figura 7)

Montaje del mango EasyClick

Advertencia

- **Asegúrese siempre de que la cesta y el mango se enfríen antes de conectar o desconectar el mango EasyClick.**

Nota

- El mango EasyClick también encaja en el sartén grill antiadherente. Le permite limpiar y guardar el artefacto con facilidad.

Para fijar el mango EasyClick:

1 Sostenga la cesta con una mano y el mango con la otra. (figura 8)
2 Introduzca el mango en la abertura de la cesta desde abajo hacia arriba, hasta que se ajuste en el lugar que le corresponde (se escucha un "clic"). (figura 9)

Para desconectar el mango EasyClick:

1 Sostenga la cesta con una mano y el mango con la otra. (figura 10)
2 Tire delicadamente de la pestaña de liberación roja con el dedo mientras tira el mango hacia abajo. (figura 11)

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.

Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacudir/Dar vuelta	Información adicional
Papas fritas congeladas	200-800 g 7-28 oz	11-25	180 °C/350 °F	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	
Papas fritas caseras (0,5 cm [1/4 in] de grosor)	200-800 g 7-28 oz	12-25	180 °C/350 °F	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	Remoje por 30 min en agua, séquelas y luego agregue 1/2 cucharada de aceite.

Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacudir/Dar vuelta	Información adicional
Papas gajo	200-800 g 7-28 oz	15-27	180 °C/350 °F	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	Remoje por 30 min en agua, séquelas y luego agregue 1/2 cucharada de aceite.
Aperitivos congelados (p. ej., arrollado primavera, nuggets de pollo)	100-400 g 3,5-14 oz	6 - 10	200 °C/ 400 °F	Gire o sacuda a mitad del tiempo de preparación	Para los tiempos de cocción, consulte las instrucciones en el envase del aperitivo. En comparación con el horno, el tiempo debe reducirse a la mitad.
Chuletas de cerdo	100-500 g 3,5-17,5 oz	8-14	200 °C/ 400 °F		
Hamburguesa	100-500 g 3,5-17,5 oz	7-14	160 °C/ 325 °F		
Salchichas	100-500 g 3,5-17,5 oz	3-15	160 °C/325 °F		
Muslos	100-500 g 3,5-17,5 oz	15-22	180 °C/350 °F		
Pechuga de pollo	100-500 g 3,5-17,5 oz	10 - 15	180 °C/350 °F		
Quiche	300 g 10,5 oz	20 - 25	160 °C/325 °F		Use una bandeja para hornear o un plato para horno.
Magdalenas	80-300 g 3-10,5 oz	8-13	180 °C/350 °F		Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
Bizcocho	200-400 g 7-14 oz	15-25	160 °C/325 °F		Utilice un molde para pasteles.

Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacudir/Dar vuelta	Información adicional
Verduras variadas	100-500 g 3,5-17,5 oz	8 - 12	180 °C/350 °F		
Tostadas/ bollitos de pan precocinados	100-200 g 3,5-7 oz	3-6	200 °C/400 °F		
Pan/bollos de pan recién hechos	100-500 g 3,5-17,5 oz	15-25	180 °C/350 °F		
Pescado	150-400 g 5,3-14 oz	10-18	200 °C/400 °F		
Moluscos	100-400 g 3,5-14 oz	7-15	180 °C/350 °F		
Pollo apanado con migas de pan	100-300 g 3,5-10,5 oz	8-15	180 °C/350 °F		Añada el aceite y el pan rallado.
Tiras crujientes de manzana	400 g 14 oz	75	90 °C/200 °F		Corte en rebanadas de 2 mm (5/64 in)
Champiñones deshidratados	200 g 7 oz	100	100 °C/200 °F		Corte en rebanadas de 2 mm (5/64 in)
Tiras crujientes de plátano frito	150 g 5,3 oz	20	160 °C/325 °F		Use plátanos; córtelos en rebanadas de 5 mm (3/16 in); agregue 1 cucharadita de aceite.

Tabla de cocción para preajustes

Los **gramos/oz en negrita** representan la cantidad de alimentos para la que se ha diseñado el preajuste. Si cocina otra cantidad, adapte el tiempo de cocción en consecuencia. También puede adaptar el tiempo de cocción en función de sus preferencias personales en cuanto a nivel de cocción y dorado.

Los **minutos en negrita** representan el tiempo de cocción preestablecido en el artefacto.

Preajustes	Cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Información adicional
Papas fritas congeladas (finas)	200 g/7 oz 400 g/14 oz **500 g/17,5 oz** 600 g/21 oz 800 g/28 oz	11 15 18 19 23	Sacúdalas a la mitad del tiempo de cocción. Si usa papas más gruesas o caseras, aumente ligeramente el tiempo de cocción.
Chuletas (aproximadamente 2,5 cm [1 in] de grosor)	100 g/3,5 oz **250 g/9 oz** 500 g/18 oz	11 14 18	El tiempo de cocción también depende del grosor de las chuletas. Las chuletas más gruesas requieren un tiempo de cocción ligeramente mayor.
Muslos de pollo (parte inferior)	300 g/10,5 oz **450 g/16 oz** 600 g/21 oz 750 g/26,5 oz	17 20 23 26	Si cocina en más de un nivel, deberá dar la vuelta a los muslos de pollo a mitad del tiempo de cocción. Un muslo de pollo entero requiere un tiempo de cocción mayor.
Pescado entero plano	200 g/7 oz **400 g/14 oz** 600 g/21 oz 800 g/28 oz	13 16 19 22	Utilice el sartén grill antiadherente de la Airfryer. Si el pescado es más grueso, aumente ligeramente el tiempo de cocción.

Uso del artefacto

Fritura con aire caliente (Airfrying)

Precaución

- **Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite ni con grasa para freír. (figura 12)**
- **No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Solo sostenga el sartén por el mango de la cesta.**
- **Este producto está destinado únicamente para su uso doméstico.**
- **Puede que el artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el artefacto.**

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.

Precaución

- **No coloque el artefacto sobre superficies no resistentes al calor.**

2 Desenrolle el cable de alimentación del compartimiento guardacable. (figura 13)

3 Conecte el enchufe en el tomacorriente.

4 Retire el sartén del artefacto. (figura 14)

5 Ponga los ingredientes en la cesta. (figura 15)

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. Por ejemplo, las papas fritas caseras y los muslos de pollo se pueden cocinar simultáneamente, ya que requieren la misma configuración.

6 Coloque la cesta nuevamente en el sartén e introdúzcalo en el artefacto. Presione el botón de "encendido/apagado" para encender el artefacto. (figura 16).

Nota

- Nunca use el sartén si la cesta no está en el lugar que le corresponde.

7 El indicador de temperatura parpadea y se ajusta por defecto en 180 °C/350 °F. (figura 17)
   - ↳ Para cambiar la temperatura, gire el dial QuickControl hasta la posición deseada. (figura 18)
   - ↳ Para confirmar la temperatura, presione el dial QuickControl. (figura 19)

8 Cuando confirme la temperatura, el indicador de tiempo "- -" comienza a parpadear. (figura 20)
   - ↳ Gire el dial QuickControl hasta la posición deseada. (figura 21)
   - ↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl. (figura 22)

9 El artefacto empieza a cocinar después de confirmar el tiempo de cocción.

Sugerencia

- Para poner en pausa el proceso de cocción, presione el dial QuickControl. Para reanudar el proceso de cocción, presione de nuevo el dial QuickControl.

Nota

- Algunos ingredientes se deben sacudir o girar a mitad del tiempo de cocción (consulte la "Tabla de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, presione el dial QuickControl para poner en pausa la cocción, retire el sartén del artefacto y sacúdalo sobre el fregadero. A continuación, introduzca de nuevo el sartén en el artefacto, y presione el dial QuickControl para reanudar la cocción. Para disminuir el peso, también puede retirar la cesta del sartén. (figura 23)
- No presione el botón de liberación de la cesta mientras sacude el sartén.

10 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción. (figura 24)

Nota

- El exceso de aceite de los ingredientes se acumula en el fondo del sartén.
- Si prepara varias tandas de ingredientes grasosos (p. ej., muslos de pollo, salchichas o hamburguesas), vierta 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.

11 Retire el sartén del artefacto y colóquelo en una superficie resistente al calor. (figura 25)

12 Revise que los ingredientes estén listos.

Nota

- Si los ingredientes aún no están listos, vuelva a introducir el sartén en el artefacto y ajuste el tiempo del temporizador para agregar unos minutos más.
- Después de freír con aire caliente, el sartén, la cesta, los accesorios, la cubierta y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingrediente que se coloque en la cesta, puede que salga vapor del sartén.

13 Presione el botón de liberación de la cesta y retírela del sartén. (figura 26)

14 Vacíe el contenido de la cesta en un recipiente o en un plato. Para servir la preparación, siempre retire la cesta con ingredientes del sartén, ya que el aceite caliente o la grasa utilizada pueden quedar en el fondo de este. (Fig. 27)

Sugerencia

- En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.

Nota

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

Cambio de la temperatura de cocción durante la preparación

1 Durante la cocción, presione el botón de temperatura. (figura 28)
   ↳ Para cambiar la temperatura de cocción, gire el dial QuickControl hasta la posición deseada. (figura 29)
   ↳ Para confirmar la temperatura de cocción, presione el dial QuickControl. (figura 30)

Cambio del tiempo de cocción durante la preparación

1 Durante la cocción, presione el botón del temporizador. (figura 31)
   ↳ Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl hasta la posición deseada. (figura 32)
   ↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl. (figura 33)

Selección de los modos de preajuste

1 Después de encender el artefacto, pulse el botón de preajuste. (figura 34)
   ↳ La indicación del preajuste de papas fritas congeladas empezará a parpadear.
2 Gire el dial QuickControl para seleccionar el preajuste que necesita. (figura 35)
3 Presione el dial QuickControl para confirmar el preajuste. (figura 36)
   ↳ La temperatura de cocción se muestra en la pantalla y el tiempo de cocción recomendado parpadea.
   ↳ Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl. (figura 37)

Nota

- No es posible cambiar la temperatura al utilizar un modo de preajuste. Si pulsa el botón de temperatura al seleccionar un modo de preajuste, el artefacto saldrá de ese modo.

4 Presione el dial QuickControl de nuevo para confirmar el tiempo de cocción. El artefacto empezará a cocinar. (figura 38)

Sugerencia

- Consulte la "Tabla de cocción para preajustes" para encontrar el tiempo de cocción adecuado y más información.

Selección del modo de conservación del calor

1 Presione el botón de conservación del calor (puede activar el modo de conservación del calor en cualquier momento). (figura 39)
   ↳ Se enciende el indicador de conservación del calor.
   ↳ El temporizador de conservación del calor se ajusta en 30 minutos. No es posible ajustar el tiempo de conservación del calor. Para detener el modo de conservación del calor, solo tiene que apagar el artefacto.

Sugerencia

- Si los alimentos como las papas 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

- Si activa el modo de conservación del calor durante la cocción, el artefacto mantendrá los alimentos calientes durante 30 minutos después de que transcurra el tiempo de cocción.
- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y el calentador del interior del artefacto se activan de vez en cuando.
- El modo de conservación del calor se ha diseñado para mantener los platos calientes inmediatamente después de cocinarlos en la Airfryer. No está pensado para recalentar.

Preparación de papas fritas caseras

Para hacer papas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:

- Elija una variedad de papa que sea adecuada para hacer papas fritas; p. ej., las papas frescas rojizas.
- Para obtener un resultado uniforme, es mejor freír las papas fritas con aire en porciones de hasta 500 g (17,5 oz). Generalmente, las papas fritas más grandes son menos crujientes que las pequeñas.
- Sacuda la cesta 2 a 3 veces durante el proceso de fritura con aire.

1 Pele las papas y córtelas en tiras (0,5 cm [1/4 in] de grosor).

2 Remoje las tiras de papa en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.

3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de papas con un paño para platos o un paño de papel.

4 Vierta media cucharada de aceite en un recipiente, coloque las tiras en el interior y mezcle todo hasta que las tiras estén cubiertas de aceite.

5 Retire las papas 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 papas y sacuda la cesta a la mitad del proceso de fritura con aire. Si prepara más de 400 g (14 onzas) de papas fritas, sacuda la cesta 2 a 3 veces.

Nota

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

Uso de la rejilla de dos niveles

Use la rejilla de dos niveles para maximizar el espacio de cocción.

Nota

- Si cocina ingredientes diferentes al mismo tiempo, asegúrese de que la temperatura y el tiempo de cocción sean los mismo para cada ingrediente.
- Siempre coloque las carnes en los niveles inferiores y los vegetales en los superiores, así evitará la contaminación cruzada de los alimentos o una transferencia insegura de los jugos de la carne o de los alimentos a medio cocinar.

1 Siga los pasos 1 a 4 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".
2 Coloque la mitad de los ingredientes en la cesta. (figura 40)
3 Coloque la rejilla de dos niveles en la cesta. (figura 41)
4 Coloque la segunda mitad de los ingredientes en la rejilla de dos niveles. (figura 42)
5 Siga los pasos 6 a 14 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".

Advertencia

- **Durante el uso, la rejilla de dos niveles se caliente demasiado. Use guantes para horno para quitar la rejilla de dos niveles de la cesta.**

Uso del sartén grill antiadherente

1 Siga los pasos 1 a 3 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".
2 Presione el botón de liberación de la cesta y retírela del sartén. (figura 43)
3 Conecte el mango EasyClick al sartén grill antiadherente (consulte "Montaje del mango EasyClick").
4 Coloque el sartén grill antiadherente en el sartén. (figura 44)
5 Coloque los ingredientes sobre el sartén grill antiadherente.
6 Siga los pasos 6 a 12 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".
7 Una vez terminada la cocción, presione el botón de liberación del sartén grill antiadherente, sáquelo del sartén de la Airfryer y colóquelo en una superficie resistente al calor.

Uso de la tapa a prueba de salpicaduras

Si cocina ingredientes livianos, use la tapa a prueba de salpicaduras para mantenerlos en la cesta; también, para cocinar ingredientes grasosos o para reducir la velocidad del dorado.

Nota

- Es posible que necesite más tiempo para alcanzar el mismo nivel de dorado o cocción si usa la tapa a prueba de salpicaduras.

1 Siga los pasos 1 a 5 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".
2 Sostenga la tapa con el lado superior hacia usted. Inserte los dos ganchos de la tapa en las dos ranuras en la parte frontal de la cesta. Presione la tapa hacia abajo para ubicarla en la posición que le corresponde (se escuchará un "clic" en ambos lados). (figura 45)
3 Continúe con los pasos del 6 al 11 de la sección "Fritura con aire (Airfrying)".
4 Retire la tapa a prueba de salpicaduras con cuidado. (figura 46)

Advertencia

- **La tapa a prueba de salpicaduras está muy caliente. Use guantes para horno cuando la retire.**

5 Continúe con los pasos del 12 al 14 de la sección "Fritura con aire (Airfrying)".

Uso del molde para pasteles

1 Ponga los ingredientes en el molde para pasteles. (figura 47)
2 Siga los pasos 1 a 3 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".
3 Retire el sartén del artefacto y colóquelo en una superficie resistente al calor. Coloque el molde para pasteles en la cesta y, a continuación, en el sartén. (figura 48)
4 Siga los pasos 6 a 14 de la sección "Fritura con aire caliente (Airfrying)".

Advertencia

- **El molde para pasteles se calienta mucho durante su uso. Use guantes para horno cuando retire el molde para pasteles de la cesta.**

Sugerencia

- Si los alimentos quedan muy dorados por encima, reduzca la temperatura.
- Cuando prepare pasteles o pan en el molde para pasteles, no lo llene en exceso. Asegúrese de llenar el molde para pasteles solo parcialmente para que haya espacio suficiente para que la masa suba durante el horneado.

Limpieza

Advertencia

- **Antes de limpiar, deje enfriar completamente la cesta, el sartén, los accesorios y la parte interior del artefacto. (figura 49)**
- **El sartén, la cesta y la parte 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.

1 Presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto, desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que se enfríe el artefacto durante 10 minutos.

Sugerencia

- Retire el sartén y la cesta para que la Airfryer se enfríe más rápido. (figura 14)

2 Lave el sartén, la cesta y los accesorios en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva. (figura 50)

Sugerencia

- Si los restos de comida quedan pegados en el sartén, la rejilla de dos niveles o la cesta, puede remojar todas las partes en agua caliente y detergente líquido para platos durante 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. Use desengrasante líquido si hay manchas de grasa en el sartén o la cesta y si no puede removerlas con agua caliente y detergente líquido para platos.
- 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.

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

4 Limpie el elemento térmico con un cepillo de limpieza para quitar cualquier resto de comida.

5 Frote el exterior del artefacto y el panel de control solo con un paño húmedo. (figura 51)

6 Limpie el interior del artefacto con un paño húmedo. (figura 52)

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.

Almacenamiento

1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.

2 Antes de guardarlas, asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

3 Enrolle el cable de alimentación en el guardacable.

Nota

- Cuando mueva la Airfryer, sosténgala siempre de manera horizontal. Asegúrese de sostener el cajón en la parte delantera del artefacto, ya que puede deslizarse si accidentalmente se inclina hacia abajo. Esto puede dañar el cajón.

Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información visite **www.recycle.philips.com**.

Resolución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el artefacto. Si no puede resolver el problema con la información siguiente, 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.	La parte exterior del artefacto se calienta, ya que el calor interior se irradia hacia las paredes exteriores.	Esto es normal. Todos los mangos, perillas y botones que necesita tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.
		El sartén, el molde para pasteles, la cesta, la rejilla de dos niveles, el sartén grill antiadherente y el interior del artefacto se calientan siempre que el artefacto está encendido para que la comida se cocine adecuadamente. 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 papas.	Use papas russet frescas para obtener los mejores resultados. No almacene las papas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija papas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiada.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar papas fritas caseras (consulte la "Tabla de alimentos" o descargue la aplicación gratuita Airfryer).
	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar papas fritas caseras (consulte la "Tabla de alimentos" o descargue la aplicación gratuita Airfryer).
La Airfryer no enciende.	El artefacto no está enchufado.	Cuando encienda el artefacto, el indicador de temperatura comenzará a parpadear en la pantalla. Si no ve nada en la pantalla, revise si el enchufe está insertado correctamente en el tomacorriente.
	Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.	Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles. La Airfryer tiene una potencia de 1425 W.
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.

Problema	Causa posible	Solución
Sale humo blanco del artefacto.	Está preparando ingredientes grasientos.	El aceite o la grasa derretida en el sartén pueden provocar que salga humo blanco y el sartén se puede calentar más de lo normal. Puede quitar con cuidado el exceso de aceite o grasa del sartén y luego continuar cocinando. Puede poner la tapa a prueba de salpicaduras en la cesta.
	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 el sartén y la cesta cuidadosamente después de cada uso.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Coloque la tapa a prueba de salpicaduras en la cesta.
	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.

Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene un problema, 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, remplazar 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 dependiendo del estado, provincia o país.

En EE. UU. solamente

Fabricado para:

Philips Consumer Lifestyle, una división de Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313 Stamford, CT 06904

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.

©2016 Philips Electronics North America Corporation.

Todos los derechos reservados.

Para solicitar asistencia, visite el sitio web de Philips en
http://www.support.philips.com/support/ o llame al:

-- Colombia: 01-800-700-7445
-- Costa Rica: 0800-507-7445
-- República Dominicana: 1-800-751-2673
-- Ecuador: 1-800-10-1045
-- El Salvador: 800-6024
-- Guatemala: 1-800-299-0007
-- Honduras: 8002-791-9273
-- México: 01800504 6200
-- Nicaragua: 1-800-507-0018
-- Panamá: 800-8300

c UL us LISTED

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 manches 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 aucun orifice 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 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 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. 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 Si vous utilisez du papier parchemin ou de l'essuie-tout pour éviter que de la nourriture ne colle sur le panier à mailles, ne laissez jamais le papier sans la nourriture à cuire au-dessus de lui. Sinon, le papier parchemin léger peut s'élever du fait de la ventilation d'air et toucher l'élément chauffant.

25 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.

26 Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source d'eau ou de chaleur.

27 Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.

28 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.

29 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.

30 Évitez tout contact avec les pièces mobiles.

31 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.

32 Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.

33 N'utilisez jamais l'Airfryer sans la cuve et le panier à l'intérieur.

34 Assurez-vous que la poignée est assemblée et serrée correctement.
35 N'utilisez pas le bouchon dans ou à proximité d'une prise d'alimentation qui contient un désodorisant électrique, et ce afin d'éviter tout dommage de le bouchon.

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.

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	44
Introduction	48
Description générale	48
Friteuse Airfryer et accessoires	49
Avant la première utilisation	49
Avant l'utilisation	49
Utilisation de l'appareil	53
Cuisson des frites maison	57
Utilisation de la grille double hauteur	58
Utilisez la poêle à griller antiadhésive.	58
Utilisation du couvercle antiéclaboussures	58
Utiliser un plat à cuisson	59
Nettoyage	59
Entreposage	60
Mise au rebut	61
Dépannage	61
Garantie	64

Introduction

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

Votre nouvelle friteuse Airfryer vous permet de préparer vos plats et collations préférés de façon plus saine. La friteuse Airfryer utilise de l'air chaud qui circule rapidement grâce à la technologie Rapid air TurboStar et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une grande variété de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux. Pour obtenir plus de renseignements sur la friteuse Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **www.philips.com/kitchen** ou téléchargez l'application gratuite Airfryer pour IOS® ou Android™.

Description générale (fig. 1)

① **Panneau de commande**
   A. Bouton de température
   B. Indicateur de température
   C. Indicateur de temps
   D. Bouton de minuterie
   E. Bouton marche/arrêt
   F. Bouton de maintien au chaud
   G. Indicateur de maintien au chaud
   H. Préréglages : frites congelées, pilon de poulet, poisson, côtelette
   I. Bouton préréglage

② **Entrée d'air**
③ **Cadran QuickControl**
④ **Cuve**
⑤ **Bouton de déverrouillage du panier**
⑥ **Manche EasyClick**
⑦ **Sorties d'air**
⑧ **Patte de rangement du cordon**
⑨ **Câble d'alimentation**
⑩ **Fond en maille amovible**
⑪ **Panier avec fond en maille amovible**
⑫ **Indicateur MAX**
⑬ **Panier avec fond en maille fixe**
⑭ **Grille double hauteur**
⑮ **Couvercle antiéclaboussures**
⑯ **Poêle à griller à fond cannelé antiadhésive**
⑰ **Plat à cuisson**

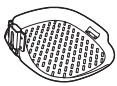
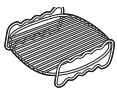
Consultez le tableau « Friteuse Airfryer et accessoires » (Fig. 2) pour voir quels accessoires sont compris avec votre modèle de friteuse.

Friteuse Airfryer et accessoires

Consultez le tableau dans la Fig. 2 pour voir les accessoires compris avec votre friteuse Airfryer. Le numéro de type de votre friteuse Airfryer commence par « HD96XX ». Vous trouverez le numéro de type sur l'emballage ou sur le dessous de l'appareil.

Certaines friteuses Airfryer ou certains accessoires peuvent ne pas être offerts dans votre pays. Pour faire un achat, rendez-vous sur l'application Philips Airfryer ou sur le site **www.philips.com**.

Consultez le tableau ci-dessous pour voir le numéro de type des accessoires qui conviendraient aux friteuses Airfryers numériques mentionnées dans la Fig. 2.

		
HD9925	HD9940	HD9904

Avant la première utilisation

1. Retirez tout emballage.
2. Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
3. Nettoyez soigneusement les accessoires de l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le tableau de nettoyage (Fig. 53).

Avant l'utilisation

Placement du fond en maille amovible

1. Retirez la cuve de l'appareil. (Fig. 3)
2. Posez la cuve et le panier sur une surface adéquate, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez le panier de la cuve. (Fig. 4)
3. Insérez la languette du fond en maille dans la fente du côté droit en bas du panier. Appuyez sur le fond en maille jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (déclic des deux côtés). (Fig. 5)
4. Replacez le panier dans la cuve. (Fig. 6)

Note

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

5 Glissez à nouveau la cuve dans l'appareil. (Fig. 7)

Placement du manche EasyClick

Avertissement

- **Vérifiez toujours que le panier et le manche ont refroidi avant de fixer ou de détacher le manche EasyClick.**

Note

- Le manche EasyClick s'adapte aussi à la poêle à griller antiadhésive. Cela vous permet de nettoyer et de ranger l'appareil facilement.

Pour fixer le manche EasyClick :

1 Tenez le panier d'une main et le manche de l'autre. (Fig. 8)
2 Glissez le manche dans la rainure du panier de bas en haut, jusqu'au déclic qui indique qu'il est verrouillé en place. (Fig. 9)

Pour détacher le manche EasyClick :

1 Tenez le panier d'une main et le manche de l'autre. (Fig. 10)
2 Avec votre doigt, tirez doucement la languette de déverrouillage rouge, tout en tirant le manche vers le bas. (Fig. 11)

Tableau des aliments

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

Note

- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre 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.

Ingrédients	Quantité min. - max. (g/oz)	Durée (minutes)	Température (°C/°F)	Remuer/ retourner	Renseignements supplémentaires
Frites surgelées	200 - 800 g 7 - 28 oz	11 - 25	180 °C (350 °F)	Mélanger à mi-cuisson	
Frites maison (épaisseur 0,5 cm/1/4 po)	200 - 800 g 7 - 28 oz	12 - 25	180 °C (350 °F)	Mélanger à mi-cuisson	Plonger 30 min dans l'eau, sécher et ajouter 1/2 cuillère à table d'huile.

Ingrédients	Quantité min. - max. (g/oz)	Durée (minutes)	Température (°C/°F)	Remuer/ retourner	Renseignements supplémentaires
Pommes de terre en quartiers	200 - 800 g 7 - 28 oz	15 - 27	180 °C (350 °F)	Mélanger à mi-cuisson	Plonger 30 min dans l'eau, sécher et ajouter 1/2 cuillère à table d'huile.
Collations congelées (par exemple, rouleaux de printemps, croquettes de poulet)	100 - 400 g 3,5 - 14 oz	6 - 10	200°C (400°F)	Retourner ou remuer à mi-cuisson.	Pour les temps de cuisson, consultez les instructions sur l'emballage des collations. Les durées de cuisson au four devraient être diminuées de moitié.
Côtelettes de porc	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	8 - 14	200°C (400°F)		
Hamburger	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	7 - 14	160 °C (325 °F)		
Saucisses	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	3 - 15	160 °C (325 °F)		
Pilons de poulet	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	15 - 22	180 °C (350 °F)		
Poitrine de poulet	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	10 - 15	180 °C (350 °F)		
Quiche	300 g 10,5 oz	20 - 25	160 °C (325 °F)		Utiliser la plaque de cuisson ou un plat allant au four.
Muffins	80 - 300 g 3 - 10,5 oz	8 - 13	180 °C (350 °F)		Utiliser un moule à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Gâteau	200 - 400 g 7 - 14 oz	15 - 25	160 °C (325 °F)		Utiliser un plat à cuisson.
Mélange de légumes	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	8 - 12	180 °C (350 °F)		
Pain grillé / petits pains précuits	100 - 200 g 3,5 - 7 oz	3 - 6	200°C (400°F)		

Ingrédients	Quantité min. - max. (g/oz)	Durée (minutes)	Température (°C/°F)	Remuer/ retourner	Renseignements supplémentaires
Petits pains / pain frais	100 - 500 g 3,5 - 17,5 oz	15 - 25	180 °C (350 °F)		
Poisson	150 - 400 g 5,3 - 14 oz	10 - 18	200°C (400°F)		
Fruits de mer	100 - 400 g 3,5 - 14 oz	7 - 15	180 °C (350 °F)		
Poulet pané	100 - 300 g 3,5 - 10,5 oz	8 - 15	180 °C (350 °F)		Ajouter de l'huile à la chapelure.
Croustilles de pommes	400 g 14 oz	75	90 °C (200 °F)		Couper en rondelles de 2 mm (5/64 po)
Champignons séchés	200 g 7 oz	100	100 °C (200 °F)		Couper en rondelles de 2 mm (5/64 po)
Croustilles de bananes frites	150 g 5,3 oz	20	160 °C (325 °F)		Découpez des bananes plantain en rondelles de 5 mm (3/16 po); ajoutez une cuillère à thé d'huile.

Tableau de cuisson pour préréglages

Les **g/oz en gras** indiquent la quantité d'aliments prévue pour le préréglage établi. Si vous cuisez une quantité différente, adaptez le temps de cuisson en conséquence. Vous pouvez aussi adapter le temps de cuisson selon vos préférences personnelles en ce qui a trait à la cuisson interne et le degré de brunissement.

Les **minutes en gras** indiquent les temps de cuisson préréglés de l'appareil.

Préréglages	Quantité (g/oz)	Durée (minutes)	Renseignements supplémentaires
Frites congelées (minces)	200 g (7 oz) 400 g (14 oz) **500 g (17,5 oz)** 600 g (21 oz) 800 g (28 oz)	11 15 18 19 23	Secouez à mi-cuisson. Si vous utilisez des frites plus épaisses ou des frites maison, veuillez prévoir un temps de cuisson un peu plus long.

Préréglages	Quantité (g/oz)	Durée (minutes)	Renseignements supplémentaires
Côtelettes (épaisseur d'environ 2,5 cm/1 po)	100 g (3,5 oz) **250 g (9 oz)** 500 g (18 oz)	11 14 18	Le temps de cuisson dépend aussi de l'épaisseur des côtelettes. Les côtelettes plus épaisses prennent légèrement plus de temps à cuire.
Pilons de poulet (section inférieure)	300 g (10,5 oz) **450 g (16 oz)** 600 g (21 oz) 750 g (26,5 oz)	17 20 23 26	Si vous cuisez plus d'une rangée, retournez les pilons de poulet à mi-cuisson. Une cuisse de poulet entière prend plus de temps à cuire.
Poisson plat entier	200 g (7 oz) **400 g (14 oz)** 600 g (21 oz) 800 g (28 oz)	13 16 19 22	Utilisez la poêle à griller antiadhésive Airfryer. Veuillez prévoir un temps de cuisson légèrement plus long pour les poissons plus épais.

Utilisation de l'appareil

Cuisson à l'air

Avertissement

- **Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse à friture. (Fig. 12)**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des manches ou des boutons. Tenez la cuve uniquement par la poignée du panier.**
- **Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.**
- **L'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 Placez l'appareil sur une surface stable, plane et résistante à la chaleur.

Note

- 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.

Avertissement

- **Ne posez pas l'appareil sur une surface qui ne résiste pas à la chaleur.**

2 Déroulez le cordon d'alimentation de sa patte de rangement. (Fig. 13)
3 Branchez la fiche dans la prise murale.
4 Retirez la cuve de l'appareil. (Fig. 14)
5 Mettez les aliments dans le panier. (Fig. 15)

Note

- 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. Par exemple, les frites maison et les pilons de poulet peuvent être cuits en même temps, car ils font appel aux mêmes réglages.

6 Replacez le panier dans la cuve et glissez à nouveau la cuve dans l'appareil. Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche. (Fig. 16).

Note

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

7 L'indicateur de température clignote et la température est réglée à 180 °C (350 °F) par défaut. (Fig. 17)
   ↳ Pour changer la température, tournez le cadran QuickControl au réglage désiré. (Fig. 18)
   ↳ Pour confirmer la température, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 19)

8 Après que la température a été confirmée, l'indicateur de temps « - - » commence à clignoter. (Fig. 20)
   ↳ Tournez le cadran QuickControl au réglage désiré. (Fig. 21)
   ↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 22)

9 L'appareil commence à cuire une fois que le temps de cuisson a été confirmé.

Conseil

- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl. Pour reprendre la cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl.

Note

- Certains aliments nécessitent d'être remués ou retournés en cours de cuisson (voir le tableau des aliments). Pour secouer les aliments, appuyez sur le cadran QuickControl pour interrompre la cuisson, retirez la cuve de l'appareil et secouez-la au-dessus de l'évier. Ensuite, glissez à nouveau la cuve dans l'appareil et appuyez sur le cadran QuickControl pour reprendre la cuisson. Pour réduire le poids, vous pouvez aussi retirer le panier de la cuve. (Fig. 23)
- Veillez surtout à ne pas appuyer sur le bouton de déverrouillage du panier pensant que vous le secouez.

10 Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. (Fig. 24)

Note

- L'excédent d'huile des aliments est recueilli au fond de la cuve.
- Si vous cuisez plusieurs lots d'aliments gras (pilons de poulet, saucisses ou hamburgers), retirez soigneusement les excès d'huile ou de gras de la cuve après chaque cuisson, avant de secouer le panier et de le remettre en place dans la cuve.

11 Retirez la cuve de l'appareil et déposez-la sur une surface résistante à la chaleur. (Fig. 25)

12 Vérifiez que les aliments sont cuits.

Note

- Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans l'appareil et réglez la minuterie pour quelques minutes supplémentaires.
- Après une friture à l'air chaud, la cuve, le panier, les accessoires, le boîtier et les aliments sont brûlants. Selon le type d'aliments dans le panier, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

13 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez celui-ci de la cuve. (Fig. 26)

14 Videz le panier dans un bol ou un plat. Au moment de servir, retirez toujours le panier avec ses aliments de la cuve, car il est possible que de l'huile bouillante ou du gras libéré se soit accumulé au fond de la cuve. (Fig. 27)

Conseil

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

Note

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

Changer la température de cuisson pendant la cuisson

1 Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de la température. (Fig. 28)
   ↳ Pour changer la température de cuisson, tournez le cadran QuickControl au réglage désiré. (Fig. 29)
   ↳ Pour confirmer la température de cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 30)

Changer le temps de cuisson pendant la cuisson

1 Pendant la cuisson, appuyez sur le bouton de la minuterie. (Fig. 31)
   ↳ Pour changer le temps de la cuisson, tournez le cadran QuickControl au réglage désiré. (Fig. 32)
   ↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 33)

Sélectionner les modes de préréglage

1 Une fois que l'appareil est en marche, appuyez sur le bouton préréglage. (Fig. 34)
   ↳ L'indicateur de préréglage pour les frites congelées commence à clignoter.
2 Tournez le cadran QuickControl pour sélectionner le préréglage requis. (Fig. 35)
3 Appuyez sur le cadran QuickControl pour confirmer le préréglage. (Fig. 36)
   ↳ La température de cuisson s'affiche sur l'écran et le temps de cuisson recommandé clignote.
   ↳ Pour changer le temps de cuisson, tournez sur le cadran QuickControl. (Fig. 37)

Note

- Il est impossible de changer la température lors de l'utilisation d'un mode de préréglage. Si vous appuyez sur le bouton de la température lors de l'utilisation du mode de préréglage, l'appareil quittera le mode de préréglage.

4 Appuyez de nouveau sur le cadran QuickControl pour confirmer le temps de cuisson, et l'appareil commencera à cuire. (Fig. 38)

Conseil

- Consultez le « Tableau de cuisson pour préréglages » pour trouver le temps de cuisson approprié et pour obtenir plus de renseignements.

Sélectionner le mode de maintien au chaud

1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud (vous pouvez activer le mode de maintien au chaud de façon systématique). (Fig. 39)
   ↳ L'indicateur de maintien au chaud s'allume.
   ↳ La minuterie de maintien au chaud est réglée à 30 minutes. Le mode de maintien au chaud ne permet aucun réglage du temps. Pour arrêter le mode de maintien au chaud, vous n'avez qu'à éteindre l'appareil.

Conseil

- Si les aliments comme les frites perdent leur texture croustillante durant l'activation du mode de maintien au chaud, vous pouvez soit réduire la durée 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.

Note

- Si vous activez le mode de maintien au chaud pendant la cuisson, l'appareil gardera les aliments chauds pendant 30 minutes une fois que le temps de cuisson sera écoulé.
- 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 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 fraîches Russet.
- Pour un résultat de cuisson à l'air homogène, les portions de frites à cuire ne devraient pas dépasser 500 g/17,5 oz. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les frites plus fines.
- Secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson.

1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (épaisseur 0,5 cm/1/4 po).

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 demi-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.

Note

- 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 Cuisez les bâtonnets de pommes de terre et secouez le panier à mi-cuisson. Secouez le panier 2 à 3 fois si vous cuisez plus de 400 g/14 oz de frites.

Note

- Consultez le tableau des aliments pour les quantités qui conviennent et les temps de cuisson.

Utilisation de la grille double hauteur

La grille double hauteur permet de maximiser votre espace de cuisson.

Note

- Si vous cuisez simultanément différents types d'aliments, assurez-vous que la température et le temps de cuisson sont identiques pour chaque type d'ingrédients.
- Placez toujours la viande en bas et les légumes sur le dessus afin d'éviter la contamination croisée des aliments ou l'écoulement de jus de viande ou d'ingrédients mal cuits.

1 Suivez les étapes 1 à 4 de la section « Cuisson à l'air ».
2 Mettez une moitié des aliments dans le panier. (Fig. 40)
3 Placez la grille double hauteur dans le panier. (Fig. 41)
4 Déposez la seconde moitié des aliments sur la grille double hauteur. (Fig. 42)
5 Suivez les étapes 6 à 14 de la section « Cuisson à l'air ».

Avertissement

- **La grille double hauteur devient très chaude en cours d'utilisation. Portez des gants isolants lorsque vous retirez la grille double hauteur du panier.**

Utilisez la poêle à griller antiadhésive.

1 Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Cuisson à l'air ».
2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez celui-ci de la cuve. (Fig. 43)
3 Fixez le manche EasyClick à la poêle à griller antiadhésive (voir « Placement du manche EasyClick »).
4 Placez la poêle à griller antiadhésive dans la cuve. (Fig. 44)
5 Placez les aliments dans la poêle à griller antiadhésive.
6 Suivez les étapes 6 à 12 de la section « Cuisson à l'air ».
7 À la fin de la cuisson, pour retirer les aliments, appuyez sur le bouton de déverrouillage, retirez la poêle à griller antiadhésive de la cuve de l'Airfryer puis posez-la sur une surface résistante à la chaleur.

Utilisation du couvercle antiéclaboussures

Utilisez le couvercle antiéclaboussures pour cuire des aliments légers et les conserver dans le panier, pour cuisiner des aliments gras ou pour ralentir le brunissement.

Note

- L'utilisation du couvercle antiéclaboussures implique souvent plus de temps pour atteindre le même niveau de brunissement et de cuisson interne.

1 Suivez les étapes 1 à 5 de la section « Cuisson à l'air ».
2 Tenez le couvercle, le haut face à vous. Insérez les deux languettes du couvercle dans les deux fentes à l'avant du panier. Appuyez sur le couvercle jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (déclic des deux côtés). (Fig. 45)
3 Suivez les étapes 6 à 11 de la section « Cuisson à l'air ».
4 Retirez prudemment le couvercle antiéclaboussures. (Fig. 46)

Avertissement

- **Le couvercle antiéclaboussures est très chaud. Portez des gants isolants lorsque vous le retirez.**

5 Suivez les étapes 12 à 14 de la section « Cuisson à l'air ».

Utiliser un plat à cuisson

1 Placez les aliments dans le plat à cuisson. (Fig. 47)
2 Suivez les étapes 1 à 3 de la section « Cuisson à l'air ».
3 Retirez la cuve de l'appareil et déposez-la sur une surface appropriée. Placez le plat à cuisson dans le panier, puis dans la cuve. (Fig. 48)
4 Suivez les étapes 6 à 14 de la section « Cuisson à l'air ».

Avertissement

- **Le plat à cuisson devient très chaud en cours d'utilisation. Portez des gants isolants lorsque vous retirez le plat à cuisson du panier.**

Conseil

- Si la surface des aliments est brun foncé, réduisez la température.
- Lorsque vous préparez des gâteaux ou des pains dans le plat à cuisson, ne le remplissez pas trop. Veillez à remplir le plat à cuisson partiellement seulement, laissant suffisamment de place pour permettre à la pâte de lever pendant la cuisson.

Nettoyage

Avertissement

- **Laissez le panier, la cuve, les accessoires et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de les nettoyer. (Fig. 49)**
- **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 Appuyez sur le bouton marche-arrêt de l'appareil, retirez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir pendant 10 minutes.

Conseil

- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement. (Fig. 14)

2 Nettoyez la cuve, le panier et les accessoires au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer à l'aide d'eau chaude, de liquide vaisselle et d'une éponge non abrasive. (Fig. 50)

Conseil

- Si des résidus restent collés à la cuve, à la grille double hauteur ou au panier, vous pouvez les faire tremper 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.

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

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

5 Essuyez l'extérieur de l'appareil et le panneau de commande à l'aide d'un linge humide seulement. (Fig. 51)

6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un linge humide. (Fig. 52)

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.

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.

3 Enroulez le cordon d'alimentation autour de la patte de rangement du cordon.

Note

- Maintenez toujours la friteuse Airfryer à l'horizontale lorsque vous la portez. Assurez-vous aussi de retenir le tiroir sur l'avant de l'appareil, car il risque de glisser si la friteuse est penchée accidentellement vers l'avant. Ceci peut endommager le tiroir.

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.	L'extérieur de l'appareil devient chaud, parce que 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 plat à cuisson, le panier, la grille double hauteur, la poêle à griller antiadhésive et l'intérieur de l'appareil deviennent tous chauds lors du fonctionnement de l'appareil afin d'assurer une cuisson adéquate 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.

Problème	Cause possible	Solution
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 fraîches Russet. 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 directives de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison (voyez le tableau des aliments ou téléchargez l'application Airfryer gratuite).
	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Suivez les directives de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison (voyez le tableau des aliments ou téléchargez l'application Airfryer gratuite).
La friteuse Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, l'indicateur de température commence à clignoter à l'écran d'affichage. Si rien n'apparaît à l'écran, vérifiez que la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur la même prise.	Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles. La puissance de l'Airfryer est de 1 425 W.

Problème	Cause possible	Solution
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 frire des aliments gras.	L'huile ou le gras fondu présents dans la cuve peuvent provoquer une fumée blanche et la cuve peut devenir plus chaude que d'habitude. Vous pouvez vider avec précaution l'excès d'huile ou de graisse fondue hors de la cuve et poursuivre la cuisson. Vous pouvez également poser le couvercle antiéclaboussures sur le panier.
	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.
	Marinades, liquides et jus de viande provoquent des éclaboussures en tombant dans les résidus de graisse produits.	Installez le couvercle antiéclaboussures sur le panier.
	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.

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. La présente garantie vous donne des droits précis reconnus par la loi, auxquels peuvent s'ajouter des droits qui varient selon les États ou les provinces.

États-Unis seulement

Fabriqué pour :

Philips Consumer Lifestyle, une division de Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada seulement

Fabriqué pour :

Philips Electronics Ltd., 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.

©2016 Philips Electronics North America Corporation.

Tous droits réservés.

c UL us LISTED

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.