

# PHILIPS

HD965X, HD976X

---

User manual	2
Bedienungsanleitung	23

---

---

Mode d'emploi	45
Gebruiksaanwijzing	66

---

## TABLE OF CONTENTS

<b>Important</b>	<b>3</b>
Electromagnetic fields (EMF)	4
Automatic shut-off	4
<b>Introduction</b>	<b>5</b>
<b>General description</b>	<b>5</b>
<b>Before first use</b>	<b>7</b>
<b>Preparing for use</b>	<b>7</b>
Placing the removable mesh bottom and fat reducer	7
Food table	8
<b>Using the appliance</b>	<b>10</b>
Airfrying	10
Changing to another preset during cooking	14
Using the manual mode	15
Changing the cooking temperature or time at any time	16
Choosing the keep warm mode	17
Making home-made fries	18
<b>Cleaning</b>	<b>19</b>
<b>Storage</b>	<b>20</b>
<b>Recycling</b>	<b>20</b>
<b>Guarantee and support</b>	<b>21</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>21</b>

## Important

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

### Danger

- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.

### Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.
- Keep the appliance and its cord out of the reach of children less than 8 years.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or packing paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.



- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips-accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, basket and fat reducer becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

#### **Caution**

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).

---

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

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

---

#### **Automatic shut-off**

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. When the time of the timer has elapsed, the device will shut off automatically. To switch off the appliance manually turn the timer to the "0" position.

## Introduction

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

Philips Airfryer XXL uses hot air to fry your favorite food with little or no added oil. It is built to fry as crispy as deep fried with minimum amount of fat. By combining a powerful heater and motor with new Twin TurboStar technology, the hot air in the Airfryer XXL swirls fast, like a tornado – throughout the entire cooking basket. This extracts fat from food, and captures it all in the fat reducer at the bottom of the Airfryer.

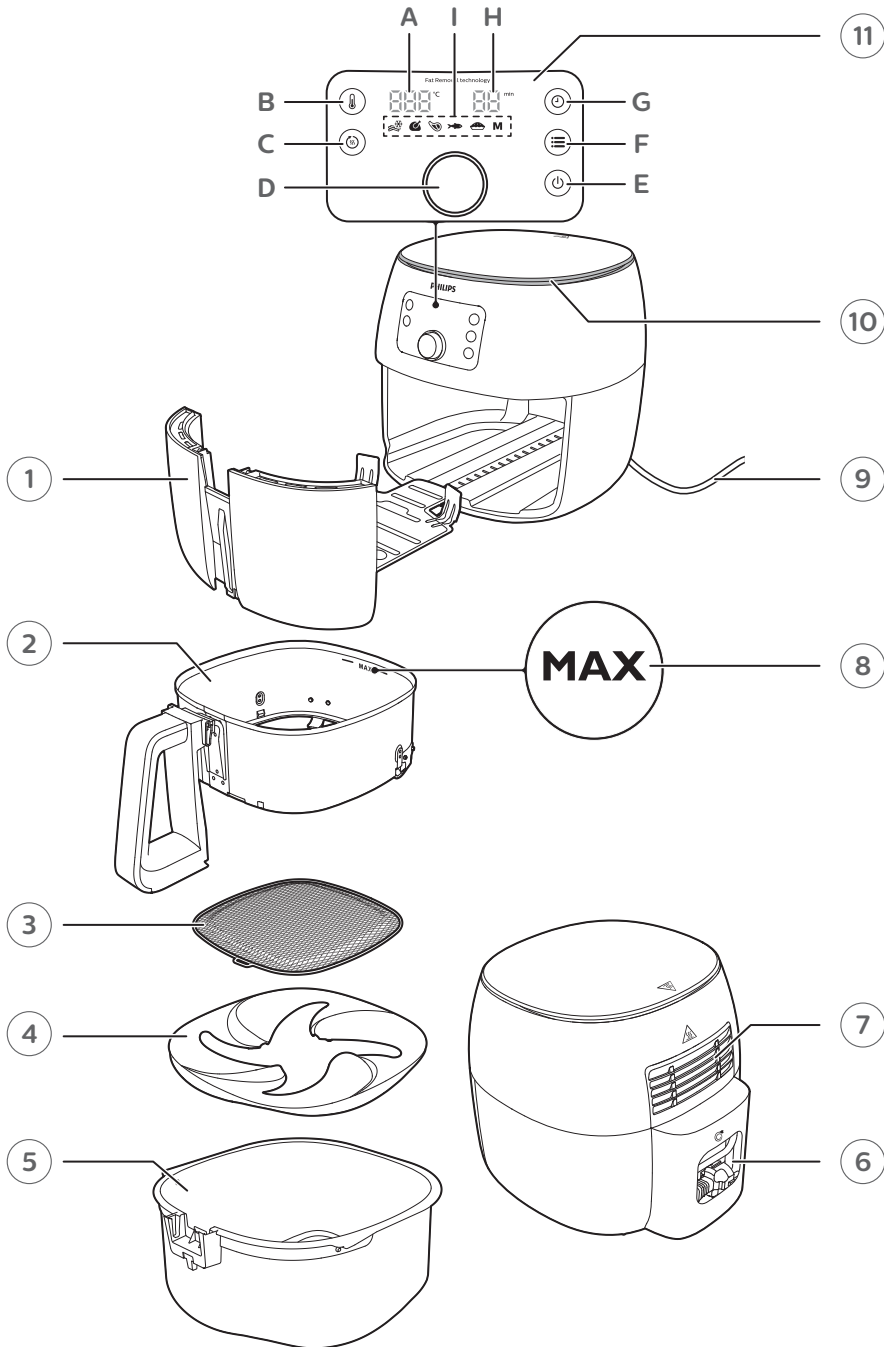
Fat released from the food is captured in one place at the bottom of the pan for easy disposal and cleaning.

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

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

## General description

- 1 Drawer
- 2 Basket with removable mesh bottom
- 3 Removable mesh bottom
- 4 Fat reducer
- 5 Pan
- 6 Cord storage compartment
- 7 Air outlets
- 8 MAX indication
- 9 Power cord
- 10 Air inlet
- 11 Control panel
  - A. Temperature indication
  - B. Temperature button
  - C. Keep warm button
  - D. QuickControl dial
  - E. Power On/Off button
  - F. Preset button
  - G. Timer button
  - H. Time indication
  - I. Presets: French fries/frozen snacks, chicken, meat, fish, baking and manual

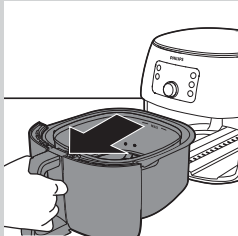


## Before first use

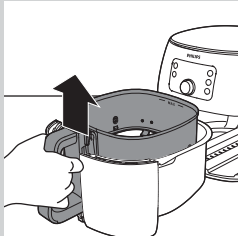
- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning table.

## Preparing for use

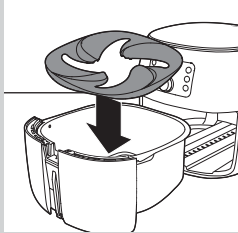
### Placing the removable mesh bottom and fat reducer



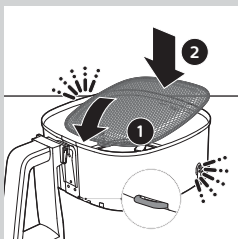
- 1 Open the drawer by pulling the handle.



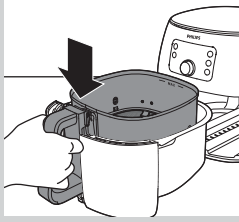
- 2 Remove the basket by lifting the handle.



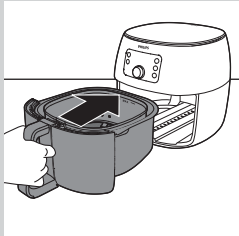
- 3 Place the fat reducer into the pan.



- 4 Insert the removable 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).



**5** Put the basket in the pan.



**6** Slide the drawer back into the Airfryer by the handle.

**Note**






- Never use the pan without the fat reducer or the basket in it.

**Food table**

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









**Note**

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

	Ingredients	Min.- max. amount	Time (min)	Temperature	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Thin frozen fries (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Yes	
	Thick frozen fries (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Yes	
	Home-made fries (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.
	Homemade potato wedges	200-1400 g	20-42	180°C	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.

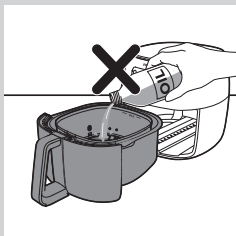


	Ingredients	Min.- max. amount	Time (min)	Temperature	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Frozen snacks (chicken nuggets)	80-1300 g (6-50 pieces)	7-18	180°C	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside.
	Frozen snacks (small spring rolls around 20 g)	100-600 g (5-30 pieces)	14-16	180°C	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside.
	Whole chicken	1200-1500 g	50-55	180°C		Avoid that legs touch the heating element.
	Chicken breast Around 160 g	1-5 pieces	18-22	180°C		
	Drumsticks	200-1800 g	18-35	180°C	Yes	
	Chicken fingers bread crumbed	3-12 pieces (1 layer)	10-15	180°C		Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.
	Chicken wings Around 100 g	2-8 pieces (1 layer)	14-18	180°C	Yes	
	Meat chops without bone Around 150 g	1-5 chops	10-13	200°C		
	Hamburger Around 150 g (diameter 10 cm)	1-4 patties	10-15	200°C		
	Thick sausages Around 100 g (diameter 4 cm)	1-6 pieces (1 layer)	12-15	200°C		
	Thin sausages Around 70g (diameter 2 cm)	1-7 pieces	9-12	200°C		
	Pork roast	500-1000 g	40-60	180°C		Let it rest for 5 minutes before cutting.
	Whole fish Around 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Cut off the tail if it does not fit into the basket.
	Fish filets Around 120 g	1-3 (1 layer)	9-12	200°C		In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.

	Ingredients	Min.- max. amount	Time (min)	Temperature	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Shellfish Around 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Yes	
	Cake	500g 18 oz	28	180°C		Use a cake pan.
	Muffins Around 50 g	1-9	12-14	180°C		Use heat-proof silicone muffin cups.
	Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180°C		Use a baking tray or oven dish.
	Pre-baked toast / bread rolls	1-6	6-7	180°C		
	Fresh bread	700 g	38	160°C		The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.
	Fresh rolls Around 80 g	1-6 pieces	18-20	160°C		
<b>M</b>	Chestnuts	200-2000 g	15-30	200°C	Yes	
<b>M</b>	Mixed vegetable (roughly chopped)	300-800g	10-20	200°C	Yes	Set the cooking time according to your own taste.

## Using the appliance

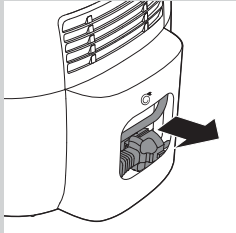
### Airfrying



#### ! Caution

- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan and fat reducer with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.

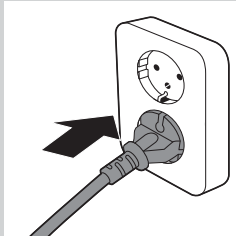
- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface. Make sure the drawer can be opened completely.



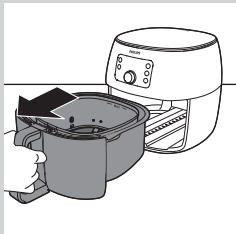
### ☰ Note

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

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



**3** Put the plug in the wall outlet.



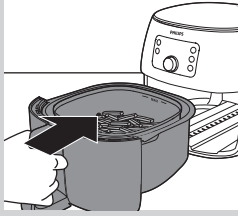
**4** Open the drawer by pulling the handle.



**5** Put the ingredients in the basket.

### ☰ Note

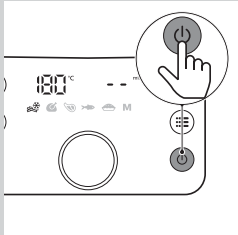
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- 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.



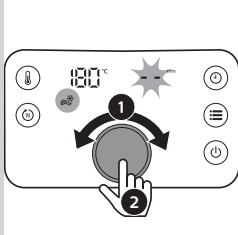
**6** Slide the drawer back into the Airfryer by the handle.

**!** **Caution**

- Never use the pan without the fat reducer or basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.
- Do not touch the pan, fat reducer or basket during and for some time after use, as they get very hot.

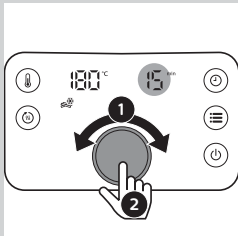


**7** Press the Power On/Off (⏻) button to switch on the appliance.



**8** To change the preset, turn the QuickControl dial to the desired setting.

- ↳ To confirm the selected preset, push the QuickControl dial. The cooking time indication blinks on the screen.



**9** To change the cooking time, turn the QuickControl dial to the desired setting.

- ↳ To confirm the selected cooking time, push the QuickControl dial.

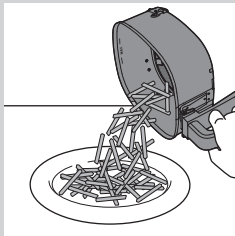
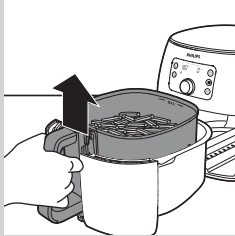
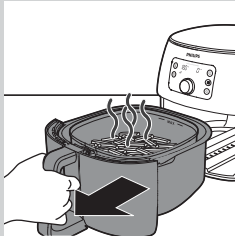
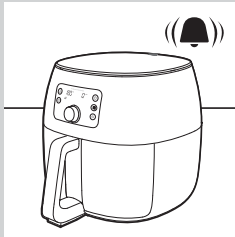
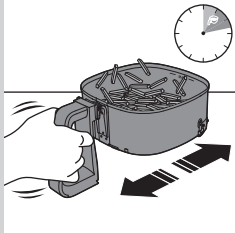
**≡** **Note**

- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.

**10** 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

- If you do not set the required cooking time within 30 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.
- If “-” is selected as the time indication, the appliance goes into preheating mode.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see ‘Food table’). To shake the ingredients, press the QuickControl dial to pause cooking, open the drawer and lift the basket out of the pan and shake it over the sink. Then slide the pan with the basket back into the appliance, and press the QuickControl dial to resume cooking.
- If you set the timer to half the cooking time, when you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.

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

**12** Open the drawer by pulling the handle and check if the ingredients are ready.

### Note

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

**13** To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle.

### Caution

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

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

 Note

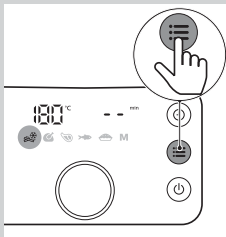
- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan below the fat reducer.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch or before shaking or replacing the basket in the pan. Place the basket on a heat-resistant surface. Wearing oven-safe gloves, lift the pan off tracks and place on heat-resistant surface. Carefully remove the fat separator from the pan using rubber tipped tongs. Pour off excess oil or rendered fat. Return the fat separator to the pan, the pan to the drawer and the basket to the pan.

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

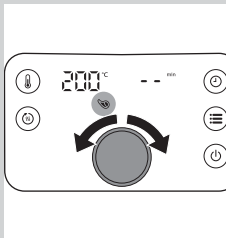
 Note

- Repeat steps 1 to 14 if you want to prepare another batch.

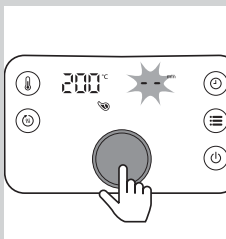
### Changing to another preset during cooking



- 1** Press the preset (☺) button.

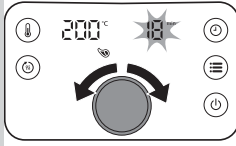


- 2** Turn the QuickControl dial to select another preset.

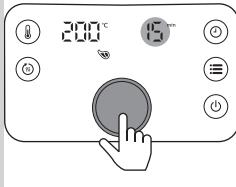


- 3** To confirm the selected preset, push the QuickControl dial. The cooking time indication blinks on the screen.

**4** To change the cooking time, turn the QuickControl dial.

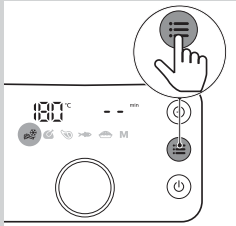


↳ To confirm the selected cooking time, push the QuickControl dial.

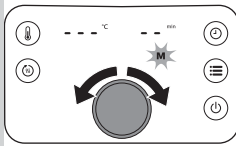


### Using the manual mode

**1** Press the preset (☺) button.

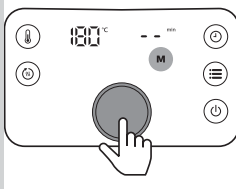


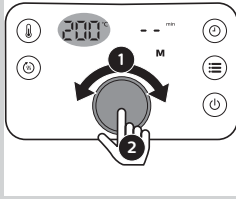
**2** Turn the QuickControl dial to select the manual mode (M).



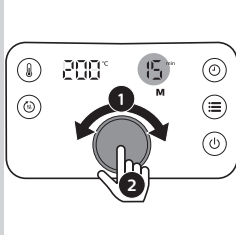
**3** Push the QuickControl dial to enter the manual mode.

↳ The default temperature is 180°C.





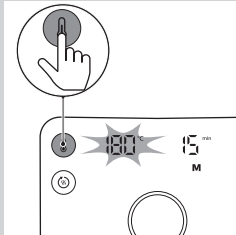
- 4** To change the temperature, turn the QuickControl dial.  
↳ To confirm the temperature, push the QuickControl dial.



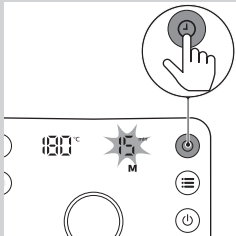
- 5** After the temperature is confirmed, the time indication "--" starts blinking.

- 6** To change the cooking time, turn the QuickControl dial.  
↳ To confirm the cooking time, push the QuickControl dial.

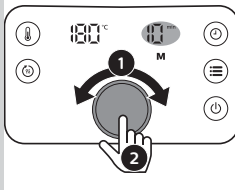
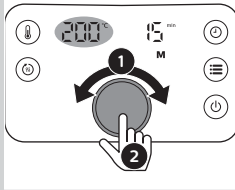
### Changing the cooking temperature or time at any time



- 1** Press the temperature (Ⓛ) or timer (Ⓞ) button.







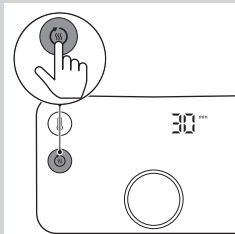
**2** To change the cooking temperature or time, turn the QuickControl dial.

↳ To confirm the cooking temperature or time, push the QuickControl dial or the temperature/timer button again.

#### Note

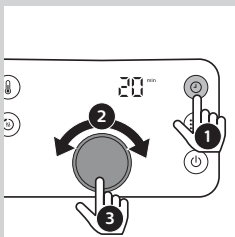
- If you do not press the QuickControl dial or the temperature/timer button to confirm the changes, they will be automatically confirmed after 10 seconds.

### Choosing the keep warm mode



**1** Press the keep warm (⌚) button (you can activate the keep warm mode at any time).

↳ The keep warm button lights up with pulsing effect.



↳ The keep warm timer is set to 30 minutes. To change the keep warm time (1-30 min), press the timer button (⌚), turn the QuickControl dial and then push it to confirm. You cannot adjust the keep warm temperature.

**2** To pause the keep warm mode, push the QuickControl dial. To resume the keep warm mode, push the QuickControl dial again.

**3** To exit the keep warm mode, press one of the following buttons: preset button, temperature button, or On/Off button.

#### Tip

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

 Note

- If you activate the keep warm mode during cooking (the keep warm button lights up with pulsing effect), 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 turn 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, (slightly) floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 1000 grams for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
- Shake the basket 2-3 times during the airfrying process.

**1** Peel the potatoes and cut into sticks (8x8mm / 0.3 in thick).

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

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

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

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

 Note

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

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

**7** Fry the potato sticks and shake the basket halfway through the airfrying process. Shake 2-3 times if you prepare more than 500g of fries.

 Note

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

## Cleaning

### Warning

- Let the basket, pan, fat reducer and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.
- Remove the fat reducer from the pan using rubber tipped tongs. Do not remove using your fingers as hot fat or oil collects under the fat reducer.
- The pan, basket, fat reducer and inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.

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

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

### Tip

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

- 2** Remove the fat separator from the pan using rubber tipped tongs. Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 3** Clean the pan, basket and fat reducer in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'cleaning table').

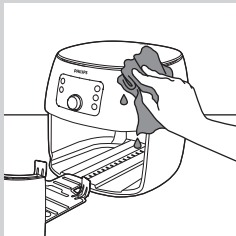
### Tip

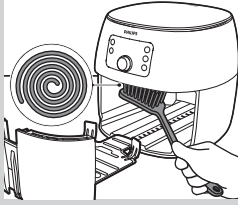
- If food residues stuck to the pan, fat reducer or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on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

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

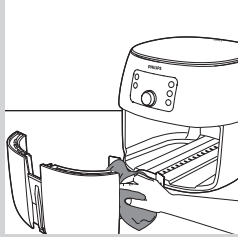
### Note

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





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



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

## Storage

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



### Note

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

## Recycling




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

## Guarantee and support

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

## Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, basket, fat reducer, 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.
		<p>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:</p>  <p>As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.</p>
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh (slightly) floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, you hear the sound of the working fan. If you do not hear this sound, check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.

Problem	Possible cause	Solution
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients and the fat reducer is not put in the pan.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan, place the fat reducer in the pan and then continue cooking.
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan, basket and fat reducer thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
My display shows 5 dashes as illustrated in the picture below.	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease	Pat food dry before placing it in the basket.
	This is an error code.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Unplug the appliance and let it rest for 5 minutes before plugging in again.</li> <li>2. If your display still shows the dashes, call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country.</li> </ol>



## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtig!</b>	<b>24</b>
Elektromagnetische Felder	25
Automatische Abschaltung	26
<b>Einführung</b>	<b>26</b>
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	<b>26</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>28</b>
<b>Für den Gebrauch vorbereiten</b>	<b>28</b>
Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens und des Fettabscheiders	28
Grillzeiten-Tabelle	29
<b>Das Gerät benutzen</b>	<b>32</b>
Garen mit dem Airfryer	32
Wechseln zu einer anderen Voreinstellung während des Garens	35
Verwenden des manuellen Modus	36
Ändern der Gartemperatur oder -zeit	37
Auswählen des Warmhaltemodus	38
Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites	39
<b>Pflege</b>	<b>40</b>
<b>Aufbewahrung</b>	<b>41</b>
<b>Recycling</b>	<b>42</b>
<b>Garantie und Support</b>	<b>42</b>
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>42</b>

**Wichtig!**

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

**Achtung!**

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- Geben Sie die zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

**Achtung**

- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer Sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.
- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Lassen Sie rund um das Gerät herum mindestens 10 cm Platz frei. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Verpackungspapier im Gerät.
- Zugängliche Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6°C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.





- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5°C und 40°C entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke, und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehör.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne, der Korb und der Fett-Auffangeinsatz werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Seien Sie vorsichtig.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.

#### **Vorsicht**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, verwahren oder reinigen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Servicecenter. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät ca. 30 Minuten abkühlen, bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180°C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.

#### **Elektromagnetische Felder**

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

### Automatische Abschaltung

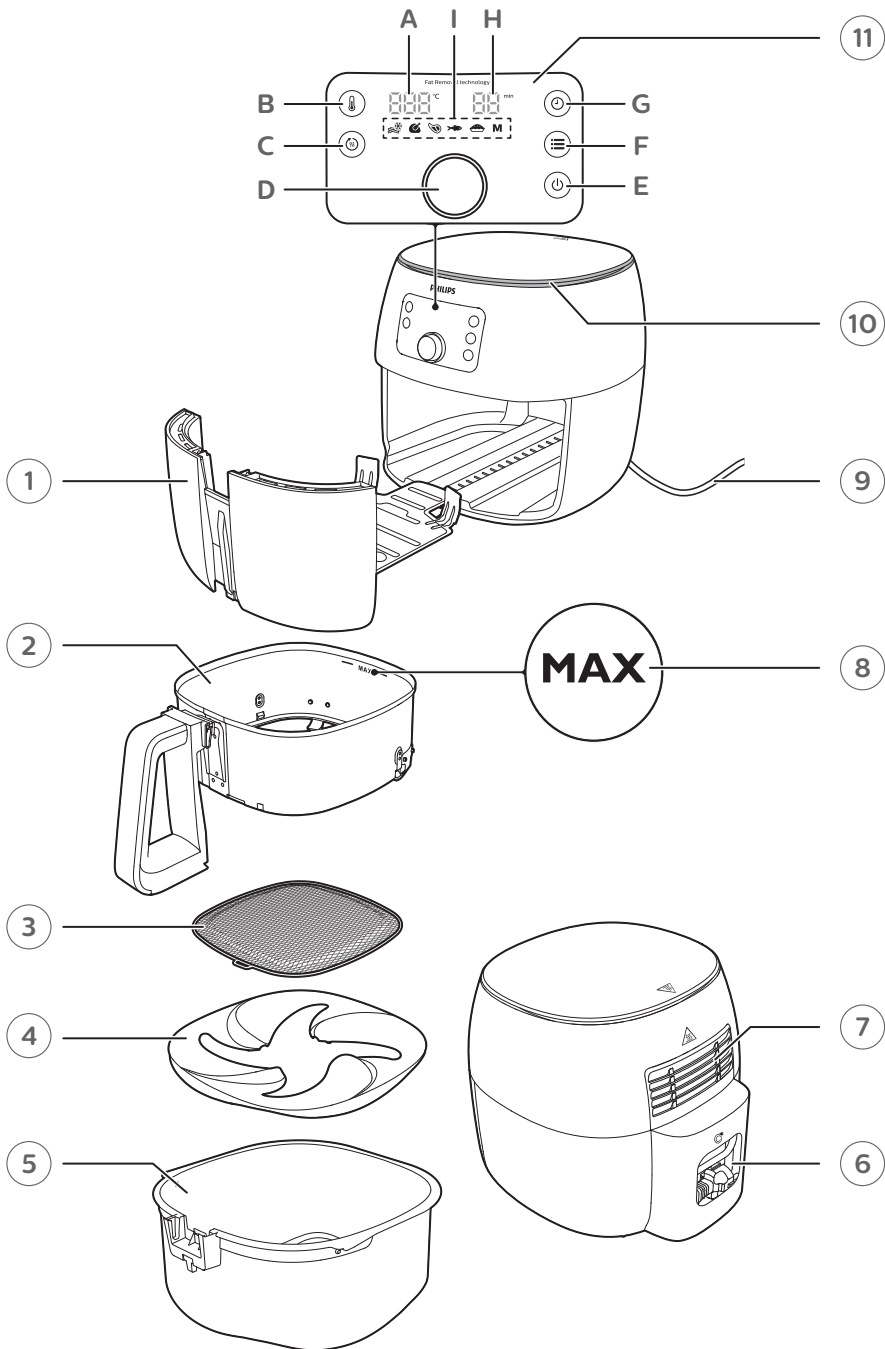
Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltungsfunktion ausgestattet. Wenn die Zeit am Timer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drehen Sie den Timer auf die Position "0".

### Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips! Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) registrieren. Der Philips Airfryer XXL verwendet Heißluft, um Ihre Lieblings Speisen mit ganz wenig Öl zu braten. Er brät Speisen so knusprig wie frittiert, und das mit minimaler Fettzugabe. Durch die Kombination eines leistungsstarken Heizelements und Motors mit der neuen Twin TurboStar-Technologie wird die heiße Luft im Airfryer XXL wie ein Tornado im gesamten Garraum umhergewirbelt. Dadurch wird Fett aus den Speisen ausgeschmolzen und im Fettabscheider im unteren Teil des Airfryers aufgefangen. Fett aus den Speisen wird am Boden der Pfanne aufgefangen, was eine einfache Entsorgung und Reinigung ermöglicht. Sie können nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart. Frittieren, grillen, braten und backen – bereiten Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Art zu. Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) oder in der kostenlosen Airfryer-App für iOS® oder Android™.

### Allgemeine Beschreibung

- 1 Schublade
- 2 Korb mit abnehmbarem Siebboden
- 3 Abnehmbarer Siebboden
- 4 Fettabscheider
- 5 Pfanne
- 6 Fach für Kabelaufbewahrung
- 7 Luftauslässe
- 8 MAX-Markierung
- 9 Netzkabel
- 10 Lufteinlass
- 11 Bedienfeld
  - A. Temperaturanzeige
  - B. Temperaturtaste
  - C. KEEP WARM-Taste
  - D. QuickControl-Regler
  - E. Ein-/Aus-Schalter
  - F. Voreinstellungstaste
  - G. Timer-Taste
  - H. Zeitanzeige
  - I. Voreinstellungen: Pommes frites/gefrorene Snacks, Hähnchen, Fleisch, Fisch, Backen und Manuell

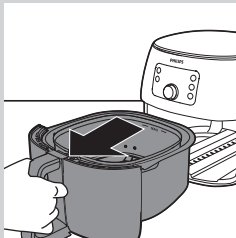


## Vor dem ersten Gebrauch

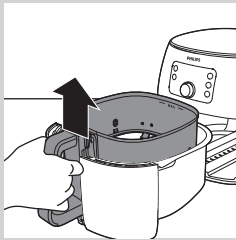
- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie sämtliche evtl. vorhandenen Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie in der Reinigungstabelle angegeben.

## Für den Gebrauch vorbereiten

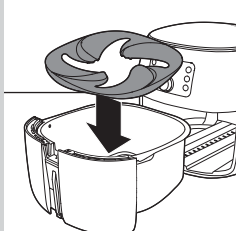
### Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens und des Fettabscheiders



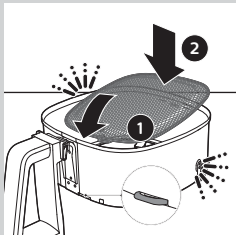
- 1 Ziehen Sie am Griff zum Öffnen der Schublade.



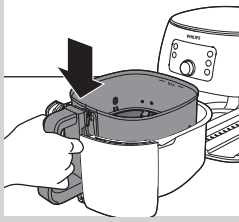
- 2 Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus.



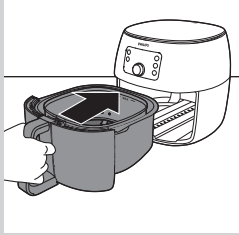
- 3 Setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne.



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



**5** Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



**6** Schieben Sie die Schublade am Griff zurück in den Airfryer.

**Hinweis**





- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb.

**Grillzeiten-Tabelle**











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

**Hinweis**

- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen nur um Empfehlungen handelt. Da Zutaten sich in ihrer Herkunft, Größe, Form und Marke unterscheiden, kann eine optimale Einstellung für Ihre Zutaten nicht garantiert werden.
- Bei der Zubereitung größerer Zutatenmengen (z. B. Pommes frites, Garnelen, Hähnchenschenkel, gefrorene Snacks) schütteln, wenden oder rühren Sie die Zutaten im Korb 2 bis 3 Mal, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen.

 Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Hinweis
 Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Ja	
 Dicke gefrorene Pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Ja	
 Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.

	Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Hinweis
	Hausgemachte Kartoffelecken	200–1400 g	20–42	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
	Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80–1300 g (6–50 Stück)	7–18	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
	Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je etwa 20 g)	100–600 g (5–30 Stück)	14–16	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
	Ganzes Hähnchen	1200–1500 g	50–55	180 °C		Vermeiden Sie, dass die Keulen das Heizelement berühren.
	Hühnerbrust ca. 160 g	1–5 Stück	18 – 22	180 °C		
	Hähnchen-Unterschenkel	200–1800 g	18–35	180 °C	Ja	
	Panierte Hähnchensticks	3–12 Stück (1 Schicht)	10 - 15	180 °C		Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.
	Hähnchenflügel ca. 100 g	2–8 Stück (1 Schicht)	14–18	180 °C	Ja	
	Fleischkoteletts ohne Knochen ca. 150 g	1–5 Stück	10–13	200 °C		
	Hamburger ca. 150 g (Durchmesser 10 cm)	1–4 Stück	10 - 15	200 °C		
	Dicke Würstchen ca. 100 g (Durchmesser 4 cm)	1–6 Stück (1 Schicht)	12 - 15	200 °C		
	Dünne Würstchen ca. 70 g (Durchmesser 2 cm)	1–7 Stück	9–12	200 °C		
	Schweinebraten	500–1000 g	40–60	180 °C		Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.

	Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Hinweis
	Ganzer Fisch ca. 300–400 g	1-2	18 – 22	200 °C		Schneiden Sie den Schwanz ab, wenn er nicht in den Korb passt.
	Fischfilets ca. 120 g	1-3 (1 Schicht)	9–12	200 °C		Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.
	Schalentiere ca. 25–30 g	200–1500 g	10–25	200 °C	Ja	
	Kuchen	500 g 500 g	28	180 °C		Verwenden Sie eine Kuchenform.
	Muffins ca. 50 g	1 - 9	12–14	180 °C		Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.
	Quiche (Durchmesser 21 cm)	1	15	180 °C		Verwenden Sie ein Backblech oder ofenfestes Geschirr.
	Vorgebackenes Toastbrot/ Brötchen	1-6	6 bis 7	180 °C		
	Frisches Brot	700 g	38	160°C		Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.
	Frische Brötchen ca. 80 g	1–6 Stück	18 - 20	160°C		
<b>M</b>	Kastanien	200–2000 g	15–30	200 °C	Ja	
<b>M</b>	Gemischtes Gemüse (grob gehackt)	300–800g	10 bis 20	200 °C	Ja	Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein.

## Das Gerät benutzen

### Garen mit dem Airfryer



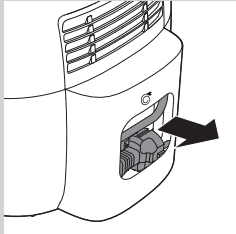
#### ! Vorsicht

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

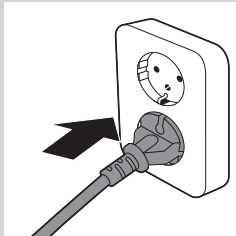
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.

#### ☰ Hinweis

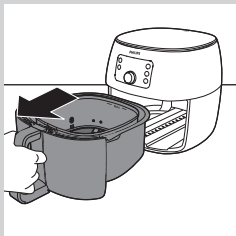
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.



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

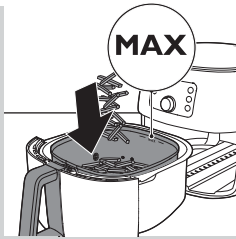


- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



- 4 Ziehen Sie am Griff zum Öffnen der Schublade.

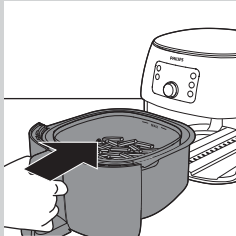




## 5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

### Hinweis

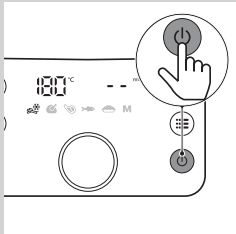
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität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



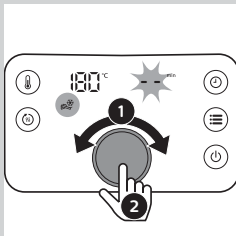
## 6 Schieben Sie die Schublade am Griff zurück in den Airfryer.

### Vorsicht

- **Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb. Wenn Sie das Gerät ohne Korb aufheizen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Schublade zu öffnen. Die Ränder und die Innenseite der Schublade werden sehr heiß.**
- **Berühren Sie die Pfanne, den Fettabscheider oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**

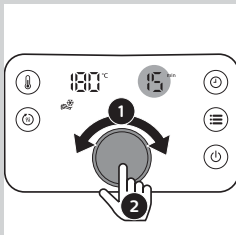


## 7 Drücken Sie dann den Ein-/Ausschalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



## 8 Drehen Sie zum Ändern der Voreinstellung den QuickControl-Regler auf die gewünschte Einstellung.

- ↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Voreinstellung zu bestätigen. Die Anzeige für die Garzeit blinkt auf dem Bildschirm.

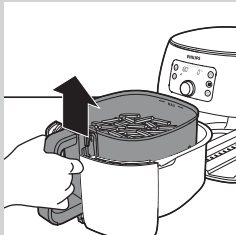
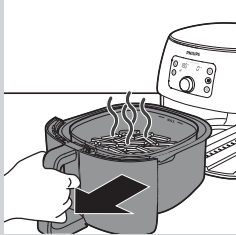
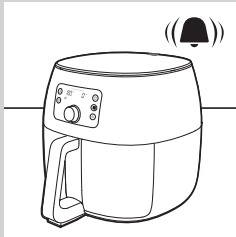
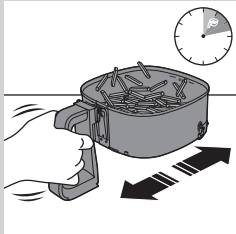


## 9 Drehen Sie zum Ändern der Garzeit den QuickControl-Regler auf die gewünschte Einstellung.

- ↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

### Hinweis

- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln.



**10** Der Garvorgang beginnt, sobald die Garzeiteinstellung bestätigt wurde.

**\* Tipp**

- Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um den Garvorgang fortzusetzen.

**≡ Hinweis**

- Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 30 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.
- Wenn "- -" als Zeitanzeige ausgewählt ist, wechselt das Gerät in den Vorheizmodus.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Drücken Sie zum Schütteln der Zutaten den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Schublade, und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Schütteln Sie ihn dann über dem Spülbecken. Schieben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät, und drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Falls Sie die Zeitschaltuhr auf die Hälfte der Garzeit gestellt haben, ist es an der Zeit, die Zutaten zu schütteln oder zu wenden, sobald das Signal der Zeitschaltuhr ertönt. Stellen Sie sicher, dass Sie die Zeitschaltuhr auf die verbliebene Garzeit erneut einstellen.

**11** Wenn das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen.

**12** Öffnen Sie die Schublade durch Ziehen am Griff, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

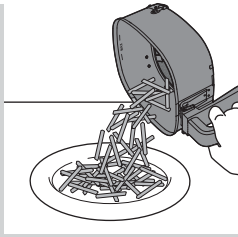
**≡ Hinweis**

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

**13** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne.

**! Vorsicht**

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



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

#### Hinweis

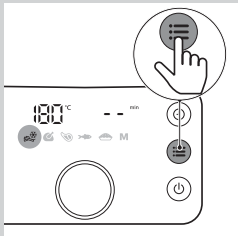
- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne unter dem Fettabscheider.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Heben Sie die Pfanne mit Ofenhandschuhen heraus, und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen vorsichtig den Fettabscheider aus der Pfanne. Gießen Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett ab. Geben Sie den Fettabscheider wieder in die Pfanne, setzen Sie die Pfanne zurück in die Schublade und den Korb in die Pfanne.

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

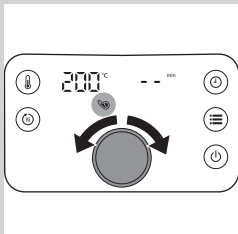
#### Hinweis

- Wiederholen Sie Schritt 1 bis 14, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

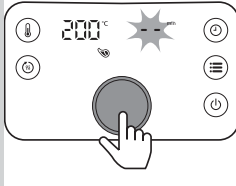
### Wechseln zu einer anderen Voreinstellung während des Garens



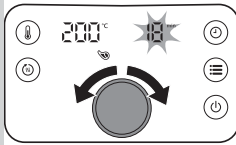
- 1** Drücken Sie die Voreinstellungstaste (☰).



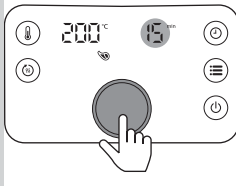
- 2** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um eine andere Voreinstellung auszuwählen.



**3** Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Voreinstellung zu bestätigen. Die Anzeige für die Garzeit blinkt auf dem Bildschirm.

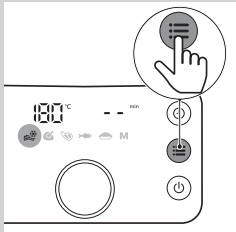


**4** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit zu ändern.

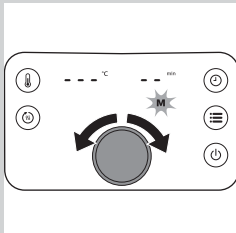


↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.

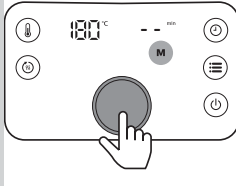
### Verwenden des manuellen Modus



**1** Drücken Sie die Voreinstellungstaste (☰).

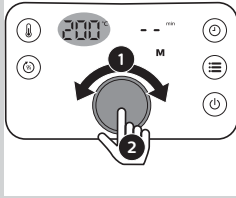


**2** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um den manuellen Modus auszuwählen (M).



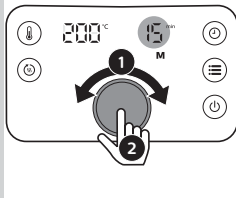
**3** Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den manuellen Modus zu bestätigen.

↳ Die Standardtemperatur beträgt 180SDgrC.



**4** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatur einzustellen.

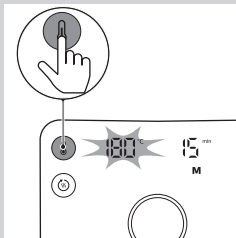
↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatureinstellung zu bestätigen.



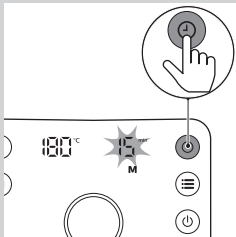
**6** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit einzustellen.

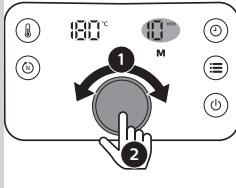
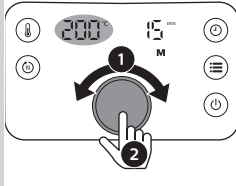
↳ Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeiteinstellung zu bestätigen.

### Ändern der Gartemperatur oder -zeit



**1** Drücken Sie die Temperatur- (⊖) oder Timer-Taste (⌚).





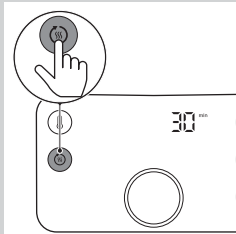
**2** Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Gartemperatur oder -zeit einzustellen.

↳ Zum Bestätigen der Gartemperatur oder -zeit drücken Sie den QuickControl-Regler oder die Temperatur-/Timer-Taste erneut.

### Hinweis

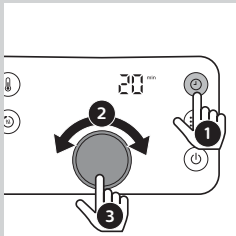
- Wenn Sie den QuickControl-Regler oder die Temperatur-/Timer-Taste zur Bestätigung der Änderungen nicht drücken, werden diese nach 10 Sekunden automatisch bestätigt.

## Auswählen des Warmhaltemodus



**1** Drücken Sie die Warmhaltetaste (🕒) (Sie können den Warmhaltemodus jederzeit aktivieren).

↳ Die Warmhaltetaste blinkt.



↳ Der Warmhalte-Timer ist auf 30 Minuten voreingestellt. Zum Ändern der Warmhaltezeit (1–30 Min.) drücken Sie die Timer-Taste (🕒), drehen Sie den QuickControl-Regler, und drücken Sie diesen anschließend zur Bestätigung (Abb. 38). Die Warmhaltetemperatur kann nicht geändert werden.

**2** Um den Warmhaltemodus zu unterbrechen, drücken Sie den QuickControl-Regler. Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um den Warmhaltemodus fortzusetzen.

**3** Drücken Sie zum Beenden des Warmhaltemodus eine der folgenden Tasten: Voreinstellungstaste, Temperaturtaste oder Ein-/Aus-Schalter.

### ✪ Tipp

- Wenn Speisen wie z. B. Pommes frites nach der Warmhaltezeit nicht mehr knusprig sind, verkürzen Sie die Warmhaltezeit, indem Sie das Gerät früher ausschalten. Alternativ können Sie sie 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.

### Hinweis

- Wenn Sie den Warmhaltemodus während des Garvorgangs aktivieren (die Warmhaltetaste blinkt), hält das Gerät Ihre Speisen nach Ablauf der Garzeit 30 Minuten lang warm.
- Im Warmhaltemodus werden der Lüfter und das Heizelement im Inneren des Geräts gelegentlich eingeschaltet.
- Der Warmhaltemodus ist dazu gedacht, Ihr Gericht direkt nach der Zubereitung im Airfryer warm zu halten. Er ist nicht zum Aufwärmen geeignet.

## Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes Frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 1000 Gramm, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Pommes Frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
- Schütteln Sie den Korb während der Zubereitung 2 bis 3 Mal.

**1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (8 x 8 mm dick).

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

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

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

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

### Hinweis

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

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

**7** Garen Sie die Kartoffelstifte, und schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zeit. Schütteln Sie 2 bis 3 Mal, wenn Sie mehr als 500 g Pommes frites zubereiten.

### Hinweis

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

## Pflege



### Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne, den Fettabscheider und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fettabscheider aus der Pfanne. Entfernen Sie den Einsatz nicht mit den Fingern, da sich heißes Fett oder Öl unter dem Fettabscheider ansammelt.
- Die Pfanne, der Korb, der Fettabscheider und die Innenseite des Geräts sind antihafbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheinende Reinigungsmittel, da dies die Antihafbeschichtung beschädigen kann.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne.

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



### Tip

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

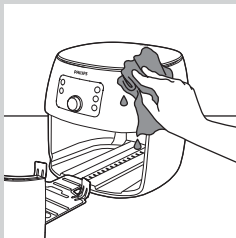
- 2** Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fettabscheider aus der Pfanne. Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

- 3** Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").



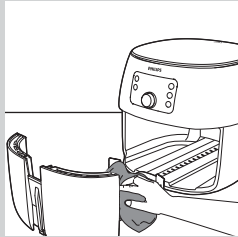
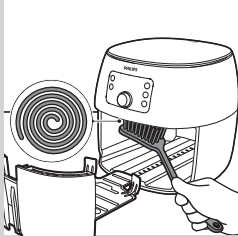
### Tip

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



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





### Hinweis

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

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

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

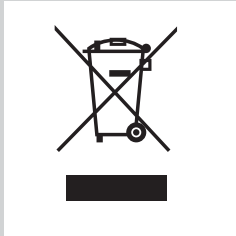
## Aufbewahrung

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

### Hinweis

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

### Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU).
  - 1 Altgeräte können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
  - 2 Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten.
  - 3 Hinweise für Verbraucher in Deutschland: Die in Punkt 1 genannte Rückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Sammel- und Rücknahmestellen in Deutschland: <https://www.stiftung-ear.de/>

### Garantie und Support


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

### Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, der Korb, der Fettabscheider und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:  Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Meine hausgemachten Pommes Frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltabelle, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltabelle, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Wenn Sie das Gerät einschalten, hören Sie das Summen des Ventilators. Wenn Sie dieses Geräusch nicht hören, prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt.
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/ oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu, und der Fettabscheider befindet sich nicht in der Pfanne.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus der Pfanne, setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
<p>Mein Display zeigt 5 Bindestriche an, wie im Bild unten abgebildet.</p> 	<p>Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.</p> <p>Dies ist ein Fehlercode.</p>	<p>Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.</p> <ol style="list-style-type: none"><li data-bbox="680 352 1151 456">1. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 5 Minuten lang ruhen, bevor Sie es wieder anschließen.</li><li data-bbox="680 456 1151 564">2. Wenn auf dem Display immer noch Striche angezeigt werden, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land.</li></ol>

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Important</b>	<b>46</b>
Champs électromagnétiques (CEM)	48
Arrêt automatique	48
<b>Introduction</b>	<b>48</b>
<b>Description générale</b>	<b>48</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>50</b>
<b>Avant utilisation</b>	<b>50</b>
Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse	50
Tableau de cuisson des aliments	51
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>54</b>
Cuisson à l'air chaud	54
Changer la présélection pendant la cuisson	57
Utilisation du mode manuel	58
Changer la température ou le temps de cuisson à tout moment	59
Sélection du mode de maintien au chaud	60
Préparation de frites maison	61
<b>Nettoyage</b>	<b>62</b>
<b>Rangement</b>	<b>63</b>
<b>Recyclage</b>	<b>63</b>
<b>Garantie et assistance</b>	<b>64</b>
<b>Dépannage</b>	<b>64</b>

## Important

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

### Danger

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- N'utilisez pas l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.

### Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.
- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière, sur les côtés et au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur et à l'air chauds lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier d'emballage dans l'appareil.



- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6°C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5°C et 40°C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le présent manuel et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et le réducteur de graisse deviennent chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez-les toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du manuel d'utilisation.

### Attention

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas surveillé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induit l'annulation de la garantie.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant environ 30 minutes avant de le manipuler ou le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et non bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180°C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).

### Champs électromagnétiques (CEM)

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

### Arrêt automatique

Cet appareil est doté d'une fonction d'arrêt automatique. Au terme de la durée programmée, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, réglez le minuteur sur la position « 0 ».

### Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips !

Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

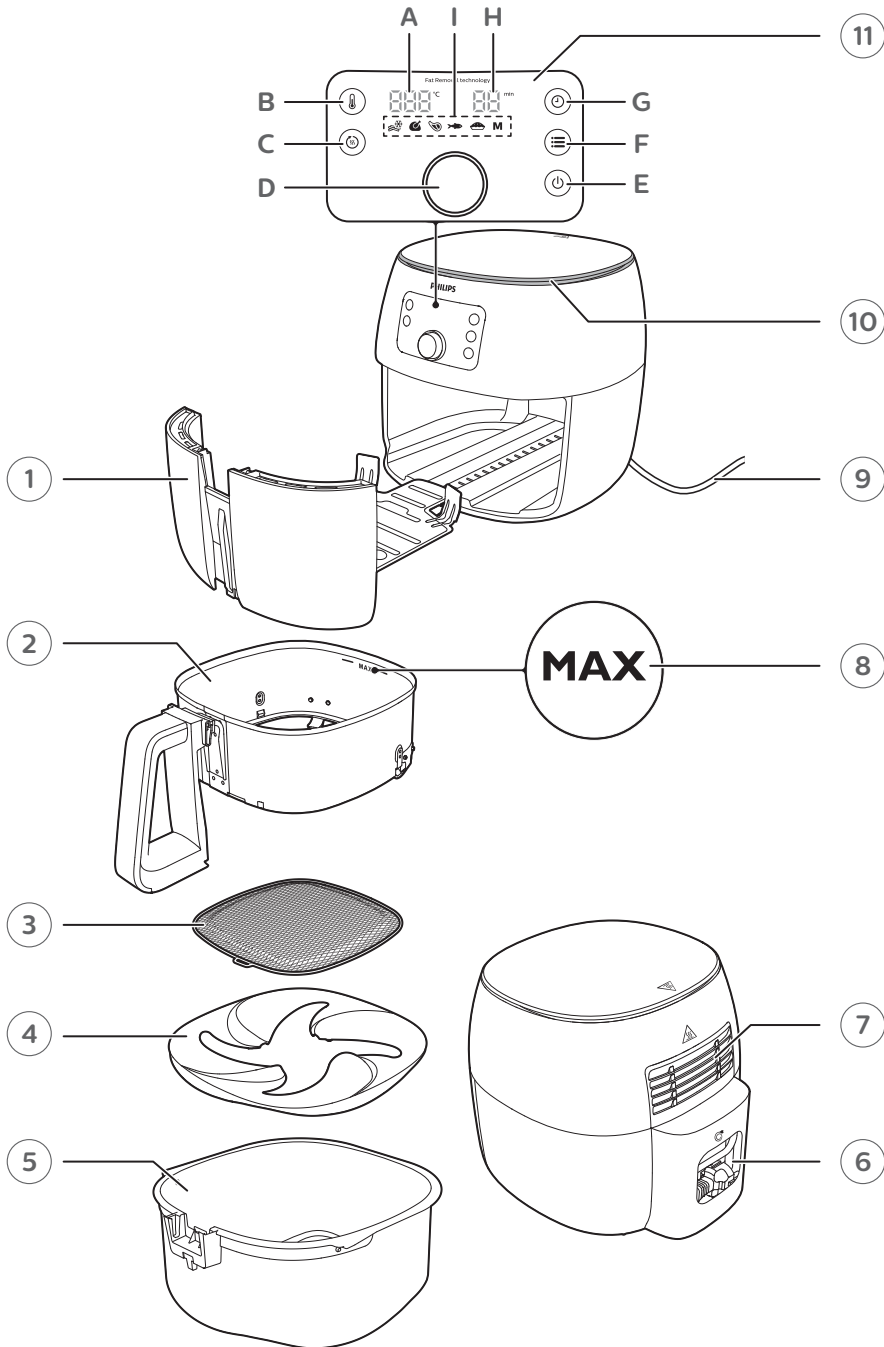
L'Airfryer XXL de Philips utilise de l'air chaud pour frire vos aliments préférés avec très peu d'huile. Il est conçu pour offrir une cuisson aussi croustillante qu'à la friteuse traditionnelle, avec un minimum de graisse. Grâce à l'association d'un élément chauffant puissant et d'un moteur doté de la nouvelle technologie Twin TurboStar, l'air chaud de l'Airfryer XXL tourbillonne comme une tornade dans tout le panier de cuisson. Il récupère l'excès de graisse des aliments dans le réducteur de graisse situé au fond de l'Airfryer.

La graisse extraite des aliments est récupérée à un seul et même emplacement, au fond de la cuve, pour être jetée et nettoyée facilement. Vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller, rôtir et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide. Pour obtenir plus d'informations sur la friteuse Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** ou téléchargez l'application gratuite Airfryer pour IOS® ou Android™.

### Description générale

- 1 Tiroir
- 2 Panier à fond alvéolé amovible
- 3 Fond alvéolé amovible
- 4 Réducteur de graisse
- 5 Cuve
- 6 Compartiment de rangement du cordon
- 7 Sorties d'air
- 8 Niveau MAX
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Entrée d'air
- 11 Panneau de commande
  - A. Indication de la température
  - B. Thermostat
  - C. Bouton de maintien au chaud
  - D. Sélecteur QuickControl
  - E. Bouton marche/arrêt
  - F. Bouton de présélection
  - G. Bouton du programmeur
  - H. Indicateur de l'heure
  - I. Présélections : frites/en-cas surgelés, poulet, viande, poisson, mode four et mode manuel



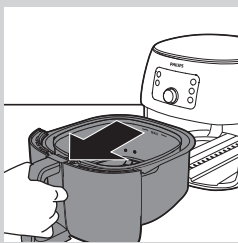


## Avant la première utilisation

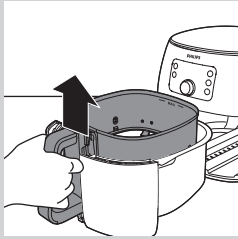
- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le tableau de nettoyage.

## Avant utilisation

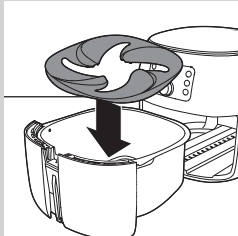
### Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse



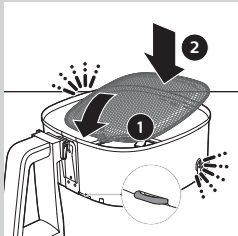
- 1 Ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée.



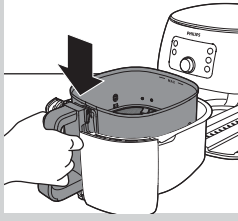
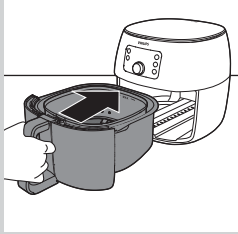
- 2 Enlevez le panier en soulevant la poignée.



- 3 Placez le réducteur de graisse dans la cuve.



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

**5** Placez le panier dans la cuve.**6** Remplacez le tiroir dans la friteuse Airfryer grâce à la poignée.**Note**





- N'utilisez jamais la cuve sans y avoir préalablement installé le réducteur de graisse ou le panier.

**Tableau de cuisson des aliments**











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

**Note**

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

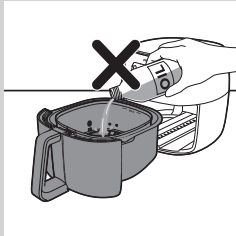
	Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Frites surgelées fines (7 x 7 mm)	200-1 400 g	13-32	180 °C	Oui	
	Frites surgelées épaisses (10 x 10 mm)	200-1 400 g	13-33	180 °C	Oui	
	Frites maison (10 x 10 mm)	200-1 400 g	18-35	180 °C	Oui	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.

	Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Quartiers de pommes de terre maison	200-1 400 g	20-42	180 °C	Oui	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.
	En-cas surgelés (nuggets de poulet)	80-1 300 g (6-50 pièces)	7-18	180 °C	Oui	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.
	En-cas surgelés (petits rouleaux de printemps d'environ 20 g)	100-600 g (5-30 pièces)	14-16	180 °C	Oui	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.
	Poulet entier	1 200-1 500 g	50-55	180 °C		Évitez que les pattes touchent l'élément chauffant.
	Blancs de poulet Environ 160 g	1-5 pièces	18-22	180 °C		
	Pilons de poulet	200-1 800 g	18-35	180 °C	Oui	
	Bâtonnets de poulet panés	3-12 pièces (1 couche)	10-15	180 °C		Ajoutez de l'huile pour la chapelure. Vos bâtonnets sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.
	Ailes de poulet Environ 100 g	2-8 pièces (1 couche)	14-18	180 °C	Oui	
	Côtelettes désossées Environ 150 g	1-5 côtelettes	10-13	200 °C		
	Hamburger Environ 150 g (diamètre de 10 cm)	1 à 4 grillades	10-15	200 °C		
	Saucisses épaisses Environ 100 g (diamètre de 4 cm)	1-6 pièces (1 couche)	12-15	200 °C		
	Saucisses fines Environ 70 g (diamètre de 2 cm)	1-7 pièces	9-12	200 °C		
	Rôti de porc	500-1 000 g	40-60	180 °C		Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.

	Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Poisson entier Entre 300 et 400 g	1-2	18-22	200 °C		Découpez la queue si elle ne tient pas dans le panier.
	Filets de poisson Environ 120 g	1-3 (1 couche)	9-12	200 °C		Afin d'éviter qu'ils ne collent, placez la peau vers le bas et ajoutez un peu d'huile.
	Fruits de mer De 25 à 30 g	200-1 500 g	10-25	200 °C	Oui	
	Gâteau	500 g 18 oz	28	180 °C		Utilisez un moule à gâteau.
	Muffins Environ 50 g	1-9	12-14	180 °C		Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
	Quiche (diamètre de 21 cm)	1	15	180 °C		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
	Pain grillé / petits pains	1-6		180 °C		
	Pain frais	700 g	38	160 °C		La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.
	Petits pains frais Environ 80 g	1-6 pièces	de 18 à 20	160 °C		
<b>M</b>	Châtaignes	200-2 000 g	15-30	200 °C	Oui	
<b>M</b>	Mélange de légumes (hachés grossièrement)	300-800 g	10-20	200 °C	Oui	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

## Utilisation de l'appareil

### Cuisson à l'air chaud



#### Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude et le réducteur de graisse avec des gants de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

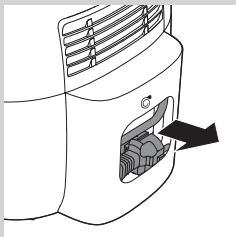


1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur. Assurez-vous que le tiroir peut être entièrement ouvert.

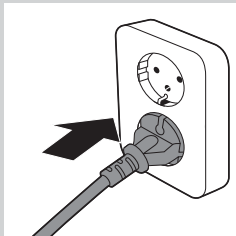


#### Note

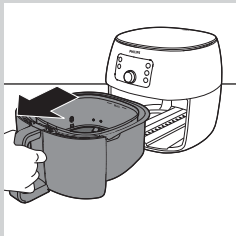
- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.



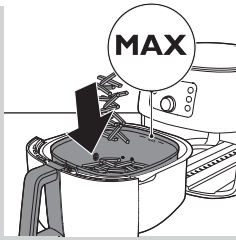
2 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil.



3 Branchez la fiche sur la prise murale.



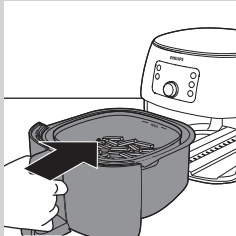
4 Ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée.



## 5 Mettez les aliments dans le panier.

### Note

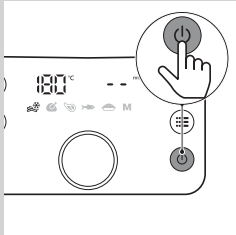
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier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



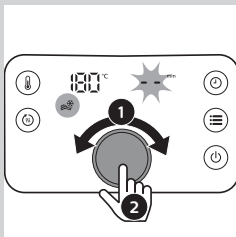
## 6 Remplacez le tiroir dans la friteuse Airfryer grâce à la poignée.

### Attention

- **N'utilisez jamais la cuve sans y avoir installé le réducteur de graisse ou le panier. Si vous faites chauffer l'appareil sans le panier, utilisez toujours des gants de cuisine pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur du tiroir deviennent très chauds.**
- **Ne touchez pas la cuve, le réducteur de graisse ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.**

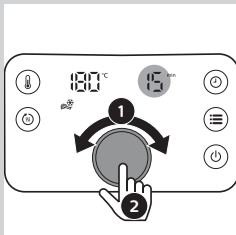


## 7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour allumer l'appareil.



## 8 Pour changer de présélection, tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le réglage de votre choix.

- ↳ Pour confirmer la présélection choisie, appuyez sur le bouton QuickControl. Le temps de cuisson clignote à l'écran.

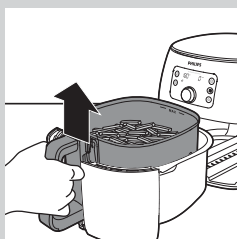
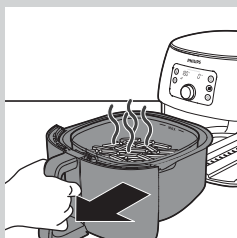
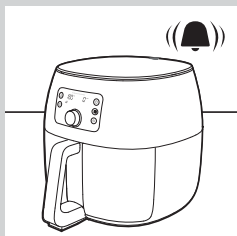
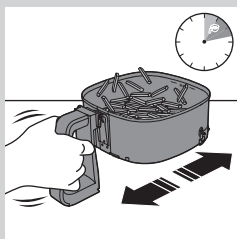


## 9 Pour changer de temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le temps de votre choix.

- ↳ Pour confirmer le temps de cuisson sélectionné, appuyez sur le bouton QuickControl.

### Note

- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.



**10** L'appareil démarre la cuisson une fois que le temps de cuisson a été confirmé.

#### Conseil

- Pour suspendre le processus de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl. Pour reprendre le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton QuickControl.

#### Note

- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Si vous sélectionnez l'indication de temps « - - », l'appareil passe en mode préchauffage.
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, appuyez sur le bouton QuickControl pour interrompre la cuisson, ouvrez le tiroir, soulevez le panier de la cuve et secouez-le au-dessus de l'évier. Remettez la cuve avec le panier dans le tiroir, puis appuyez sur le bouton QuickControl pour reprendre la cuisson.
- Si vous réglez le minuteur sur la moitié du temps de cuisson, lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie qu'il est temps de mélanger ou tourner les aliments. Veillez à régler le minuteur sur le temps de cuisson restant.

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

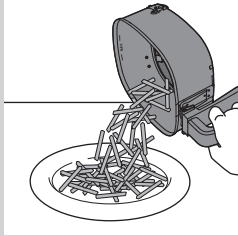
**12** Ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée et vérifiez que les aliments sont cuits.

#### Note

- Si les aliments ne sont pas encore cuits, remettez le tiroir dans la friteuse Airfryer en appuyant sur la poignée et ajoutez quelques minutes supplémentaires.

**13** Pour sortir des aliments de petite taille, comme les frites, retirez le panier de la cuve par la poignée.





### ! Attention

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

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

### ☰ Note

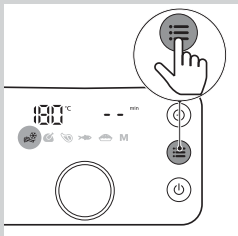
- Pour sortir les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excès d'huile et la graisse fondue provenant des ingrédients sont recueillis au fond de la cuve, sous le réducteur de graisse.
- Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour soulever la cuve et la placer sur une surface résistant à la chaleur. Retirez soigneusement le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Videz l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Remplacez le réducteur de graisse dans la cuve, la cuve dans le tiroir et le panier dans la cuve.

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

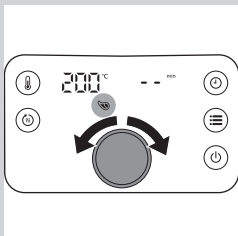
### ☰ Note

- Répétez les étapes 1 à 14 si vous voulez préparer une autre portion.

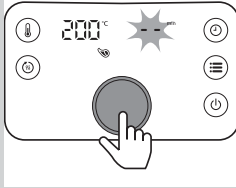
## Changer la présélection pendant la cuisson



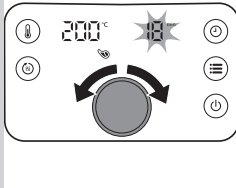
- 1** Appuyez sur le bouton de présélection (☰).



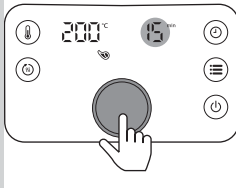
- 2** Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner une autre présélection.



**3** Pour confirmer la présélection choisie, appuyez sur le bouton QuickControl. Le temps de cuisson clignote à l'écran.

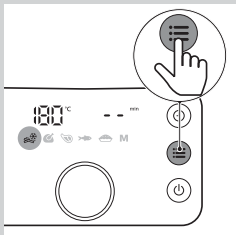


**4** Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

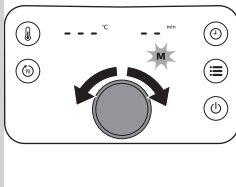


↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl.

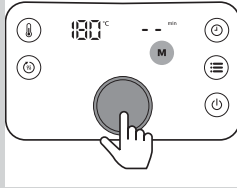
#### Utilisation du mode manuel



**1** Appuyez sur le bouton de présélection (M).

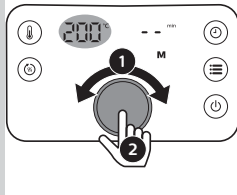


**2** Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le mode manuel (M).



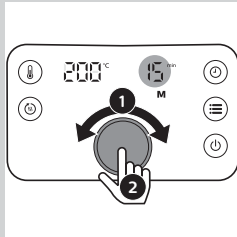
**3** Appuyez sur le bouton QuickControl pour basculer en mode manuel.

↳ La température par défaut est de 180°C.



**4** Pour changer la température, tournez le bouton QuickControl.

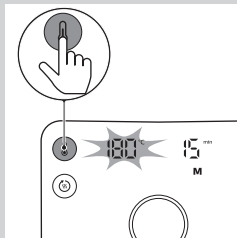
↳ Pour confirmer la température, appuyez sur le bouton QuickControl.



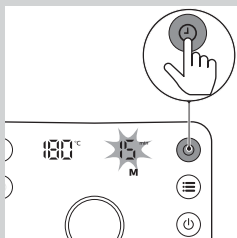
**6** Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

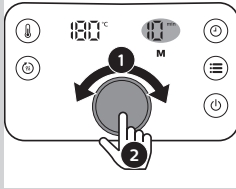
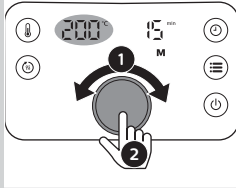
↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl.

### Changer la température ou le temps de cuisson à tout moment



**1** Appuyez sur le bouton de température (Ⓜ) ou le minuteur (Ⓢ).





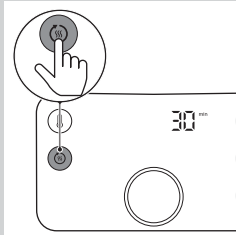
## 2 Pour changer le temps de cuisson, tournez le bouton QuickControl.

↳ Pour confirmer la température ou le temps de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl, ou de nouveau sur le bouton de température/minuteur.

### Note

- Si vous n'appuyez pas sur le bouton QuickControl ou sur le bouton de température/minuteur pour confirmer vos changements, ceux-ci seront automatiquement confirmés au bout de 10 secondes.

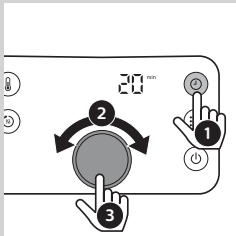
## Sélection du mode de maintien au chaud



### 1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud (🔥) (vous pouvez activer le mode de maintien au chaud à chaque fois).

↳ Le bouton de maintien au chaud s'allume avec l'effet d'impulsion.

↳ Le minuteur de maintien au chaud est réglé sur 30 minutes. Pour modifier le temps de maintien au chaud (1-30 minutes), appuyez sur le minuteur (⌚), tournez le bouton QuickControl, puis appuyez dessus pour confirmer (fig. 38). Vous ne pouvez pas régler la température de maintien au chaud.



### 2 Pour interrompre le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton QuickControl. Pour repasser en mode de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton QuickControl.

### 3 Pour quitter le mode de maintien au chaud, appuyez sur l'un des boutons suivants : bouton de présélection, bouton de température ou bouton marche/arrêt.

### Conseil

- Si des aliments tels que des frites perdent trop de leur croustillant en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou faites-les dorer pendant 2-3 minutes à une température de 180° C.

 Note

- Si vous activez le mode de maintien au chaud durant la cuisson (le bouton de maintien au chaud s'allume avec l'effet d'impulsion), l'appareil gardera les aliments chauds pendant 30 minutes une fois le temps de cuisson écoulé.
- En mode de maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant à l'intérieur de l'appareil s'activent de temps en temps.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour garder les aliments chauds immédiatement après leur cuisson dans la friteuse Airfryer. Il n'est pas conçu pour réchauffer des plats.

### Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre fraîches, (légèrement) farineuses.
- Il est préférable de faire frire les frites par portions de 1 000 grammes maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
- Secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson à l'air chaud.

**1** Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (8x8 mm d'épaisseur).

**2** Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un plat rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.

**3** Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'un essuie-tout.

**4** Versez ½ cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.

**5** Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

 Note

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

**6** Mettez les bâtonnets dans le panier.

**7** Faites frire les bâtonnets de pomme de terre en secouant le panier à mi-cuisson. Secouez le panier 2 à 3 fois si vous préparez plus de 500 grammes de frites.

 Note

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

## Nettoyage



### Avertissement

- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Retirez le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Ne le retirez pas avec les doigts, car le réducteur de graisse récupère l'huile et la graisse chaude.
- La cuve, le panier, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil sont équipés d'un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Videz l'huile et la graisse du fond de la cuve après chaque utilisation.

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



### Conseil

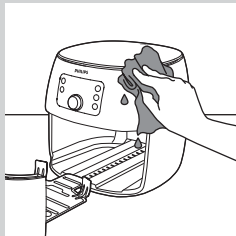
- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

- 2** Retirez soigneusement le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.
- 3** Nettoyez la cuve, le panier et le réducteur de graisse au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le tableau de nettoyage).

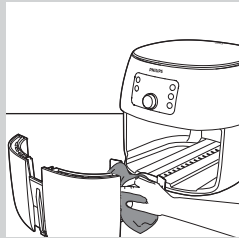
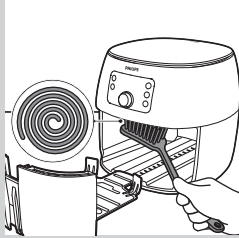


### Conseil

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



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



### Note

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

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

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

## Rangement

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

### Note

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

## Recyclage




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

## Garantie et assistance

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

## Dépannage

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

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



Problème	Cause possible	Solution
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le tableau de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, vous entendez le ventilateur fonctionner. Si vous n'entendez pas ce son, vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments gras alors que le réducteur de graisse n'est pas installé dans la cuve.	Videz soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve, installez le réducteur de graisse dans la cuve, puis poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve, le panier et le réducteur de graisse après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
L'afficheur indique 5 tirets comme illustré dans l'image ci-dessous.	Il s'agit d'un code d'erreur.	<ol style="list-style-type: none"> <li>Débranchez l'appareil et laissez-le reposer pendant 5 minutes avant de le rebrancher.</li> <li>Si les tirets s'affichent encore, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays.</li> </ol>



## INHOUDSOPGAVE

<b>Belangrijk</b>	<b>67</b>
Elektromagnetische velden (EMV)	68
Automatische uitschakeling	69
<b>Introductie</b>	<b>69</b>
<b>Algemene beschrijving</b>	<b>69</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>71</b>
<b>Klaarmaken voor gebruik</b>	<b>71</b>
De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen en vetverminderaar	71
Tabel voor etenswaren	72
<b>Het apparaat gebruiken</b>	<b>75</b>
Heteluchtfrituren	75
Tijdens de bereiding een andere voorgeprogrammeerde instelling kiezen	78
De handmatige modus gebruiken	79
De bereidingstemperatuur of bereidingstijd op elk gewenst moment wijzigen	80
De warmhoudmodus kiezen	81
Zelfgemaakte frites maken	82
<b>Reiniging</b>	<b>83</b>
<b>Opbergen</b>	<b>84</b>
<b>Recycling</b>	<b>84</b>
<b>Garantie en ondersteuning</b>	<b>85</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>85</b>

## Belangrijk

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

### Gevaar

- Dompel het apparaat nooit in water en spoel het nooit af onder de kraan.
- Zorg dat er geen water of een andere vloeistof in het apparaat terecht komt om een elektrische schok te voorkomen.
- Doe de etenswaren die u wilt bakken altijd in de mand om te voorkomen dat ze met de verwarmingselementen in contact komen.
- Bedek de luchtinlaat- en -uitlaatopeningen niet wanneer het apparaat in gebruik is.
- Vul de pan niet met olie, want dit kan brandgevaar veroorzaken.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Raak nooit de binnenkant van het apparaat aan wanneer het is ingeschakeld.
- Overschrijd nooit het maximumniveau dat is aangegeven in de mand.
- Zorg dat het verwarmingselement niet bedekt is en dat er geen voedsel tussen zit geklemd.

### Waarschuwing

- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, het servicecentrum van Philips of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat achter, boven en aan beide zijden van het apparaat een ruimte van ten minste 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrutieren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit ingrediënten met een gering gewicht of verpakkingspapier in het apparaat.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik.
- Bewaren van aardappels: aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6°C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.



- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5°C en 40°C.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in deze gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en vetverminderaar worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat; wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.

#### **Let op**

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het aanraakt of schoonmaakt.
- Zorg dat de in dit apparaat bereide etenswaren goudgeel worden gebakken, dus niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180°C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).

---

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

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

## Automatische uitschakeling

Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als de timer is afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Draai de timer naar '0' om het apparaat handmatig uit te schakelen.

## Introductie

Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!

Registreer uw product op [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome) om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.

De Philips Airfryer XXL gebruikt hete lucht om met weinig of geen toegevoegde olie uw favoriete voedsel te bakken. Het apparaat is gemaakt om net zo krokant te bakken als bij frituren met een minimale hoeveelheid vet. Door een krachtig verwarmingselement en een motor te combineren met de nieuwe Twin TurboStar-technologie, gaat de hete lucht in de Airfryer XXL als een wervelwind door de hele mand. Hierdoor wordt er vet uit het voedsel gehaald wat vervolgens terecht komt in de vetverminderaar onder in de Airfryer.

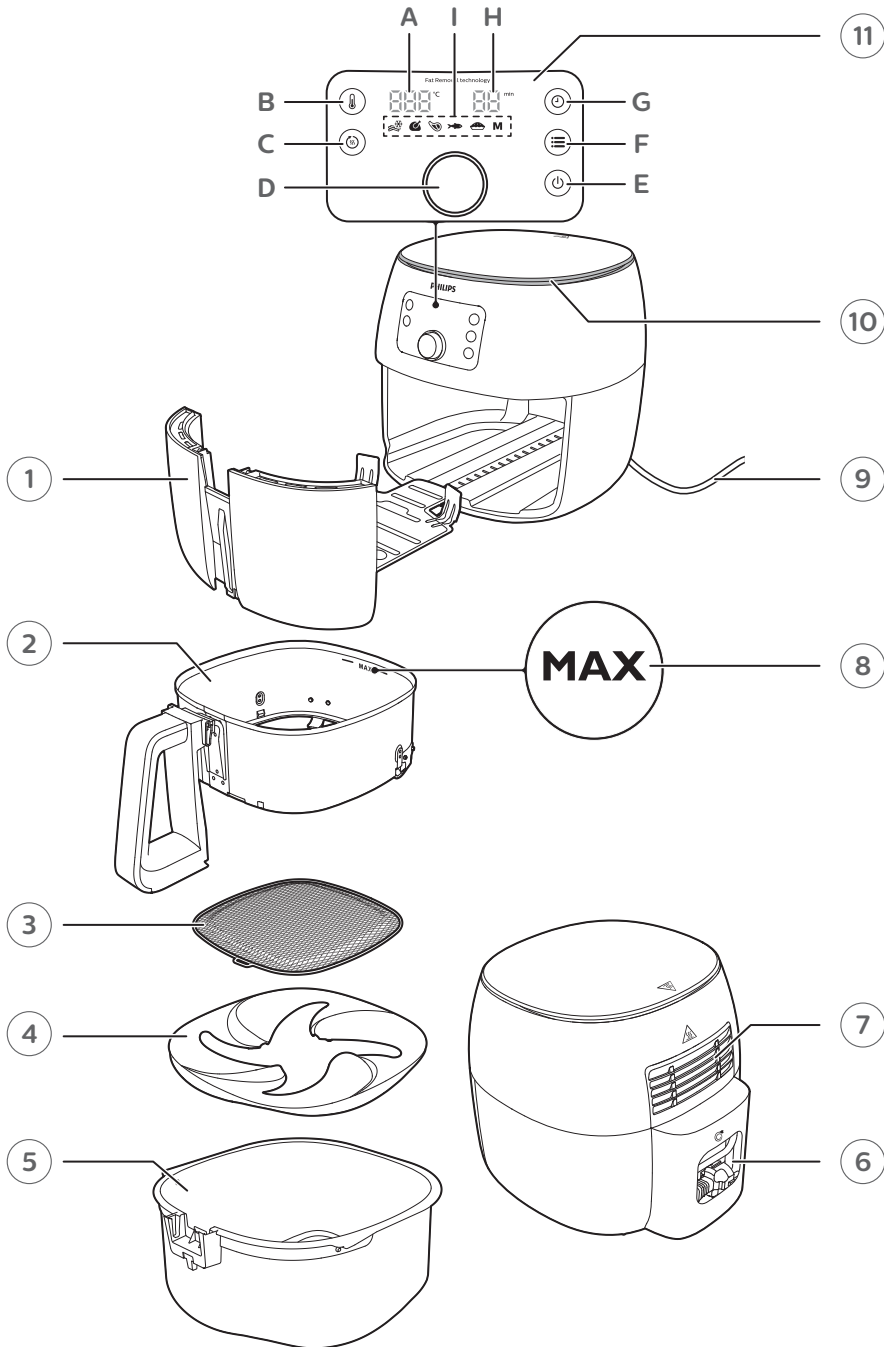
Het vet dat uit het voedsel komt, wordt onder in de pan op één plek opgevangen zodat het gemakkelijk te verwijderen en schoon te maken is.

U kunt nu genieten van perfect bereid, gefrituurd voedsel: krokant vanbuiten en mals vanbinnen. Frituren, grillen, roosteren en bakken: bereid verschillende smakelijke gerechten op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier.

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

## Algemene beschrijving

- 1 Lade
- 2 Mand met uitneembare gaasbodem
- 3 Uitneembare gaasbodem
- 4 Vetverminderaar
- 5 Pan
- 6 Snoeropbergruimte
- 7 Luchtuitlaatopeningen
- 8 MAX-aanduiding
- 9 Voedingskabel
- 10 Luchtinlaat
- 11 Configuratiescherm
  - A. Temperatuur aanduiding
  - B. Knop Temperature (Temperatuur)
  - C. Warmhoudknop
  - D. QuickControl-knop
  - E. Aan-uitknop
  - F. Knop Preset/Timer (Ingestelde tijd/timer)
  - G. Timerknop
  - H. Tijdaanduiding
  - I. Voorgeprogrammeerde instellingen: frites / bevroren snacks, kip, vlees, vis, bakken en handleiding

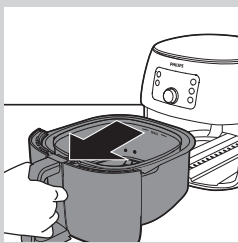


## Voor het eerste gebruik

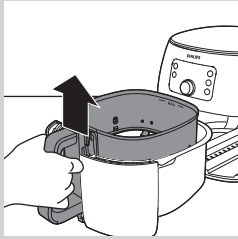
- 1** Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2** Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3** Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in de schoonmaaktabel.

## Klaarmaken voor gebruik

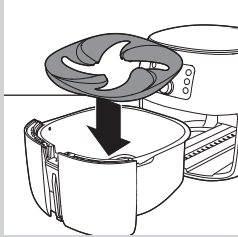
### De mand met uitneembare gaasbodem plaatsen en vetverminderaar



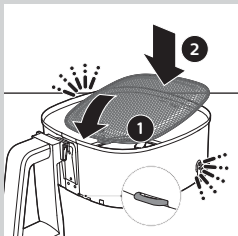
- 1** Open de lade door aan het handvat te trekken.



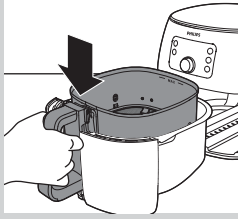
- 2** Haal de mand eruit door deze op te tillen aan het handvat.



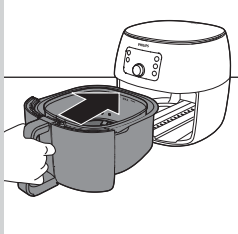
- 3** Plaats de vetverminderaar in de pan.



- 4** Steek de uitneembare gaasbodem in de sleuf rechtsonder in de mand. Duw de gaasbodem naar beneden totdat deze vastklikt ('klik' aan beide zijden).



### 5 Plaats de mand in de pan.



### 6 Schuif de lade aan het handvat terug in de Airfryer.

#### Opmerking






- Gebruik de pan nooit zonder de vetverminderaar of mand.

### Tabel voor etenswaren

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










#### Opmerking

- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.
- Als u een grotere hoeveelheid voedsel bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks, bevroren snacks), schudt, draait of roert u de etenswaren in de mand 2 of 3 keer voor een consistent resultaat.

	Ingrediënten	Min. – max.-hoeveelheid	Tijd (min.)	Temperatuur	Halverwege schudden, draaien of roeren	Opmerking
	Dunne bevroren frites (7 x 7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Ja	
	Dikke bevroren frites (10 x 10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Ja	
	Zelf gesneden frites (10 x 10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Ja	Week 30 minuten in water, droog af en voeg 1/4 tot 1 eetl. olie toe.
	Zelf gesneden aardappelpartjes	200-1400 g	20-42	180°C	Ja	Week 30 minuten in water, droog af en voeg 1/4 tot 1 eetl. olie toe.

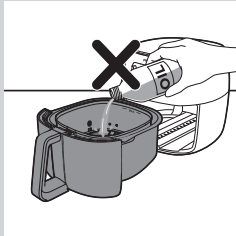


	Ingrediënten	Min. – max.-hoeveelheid	Tijd (min.)	Temperatuur	Halverwege schudden, draaien of roeren	Opmerking
	Bevroren snacks (kipnuggets)	80-1300 g (6-50 stuks)	7-18	180°C	Ja	Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.
	Bevroren snacks (kleine loempia's van ongeveer 20 g)	100-600 g (5-30 stuks)	14-16	180°C	Ja	Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.
	Hele kip	1200-1500 g	50-55	180°C		Zorg ervoor dat de poten het verwarmingselement niet raken.
	Kipfilet Ongeveer 160 g	1-5 stuks	18-22	180°C		
	Drumsticks	200-1800 g	18-35	180°C	Ja	
	Gepaneerde kipvingers	3-12 stuks (1 laag)	10-15	180°C		Voeg olie toe aan het paneermeel. Klaar als ze goudbruin zijn.
	Kippenvleugeltjes Ongeveer 100 g	2-8 stuks (1 laag)	14-18	180°C	Ja	
	Koteletten zonder bot Ongeveer 150 g	1-5 stuks	10-13	200°C		
	Hamburger Ongeveer 150 g (diameter 10 cm)	1-4 stuks	10-15	200°C		
	Dikke worst Ongeveer 100 g (diameter 4 cm)	1-6 stuks (1 laag)	12-15	200°C		
	Dunne worst Ongeveer 70 g (diameter 2 cm)	1-7 stuks	9-12	200°C		
	Varkenslende	500-1000 g	40-60	180°C		Laat het vlees 5 minuten rusten voordat u het aansnijdt.
	Hele vis Ongeveer 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Snij de staart eraf als het niet in de mand past.

	Ingrediënten	Min. – max.-hoeveelheid	Tijd (min.)	Temperatuur	Halverwege schudden, draaien of roeren	Opmerking
	Visfilet Ongeveer 120 g	1 - 3 (1 laag)	9-12	200°C		Leg de vis met de huidkant op de bodem en voeg wat olie toe om aanbakken te voorkomen.
	Schelp-/schaaldieren Ongeveer 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Ja	
	Cake	500 g 18 oz	28	180°C		Cakevorm gebruiken.
	Muffins Ongeveer 50 g	1-9	12-14	180°C		Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes.
	Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180°C		Bakplaat of ovenschaal gebruiken.
	Voorgebakken geroosterd brood/ broodjes	1-6	180 - 200	180°C		
	Vers brood	700 g	38	160°C		Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt.
	Verse broodjes Ongeveer 80 g	1-6 stuks	18-20	160°C		
<b>M</b>	Kastanjes	200-2000 g	15-30	200°C	Ja	
<b>M</b>	Gemengde groenten (grof gehakt)	300-800 g	10-20	200°C	Ja	Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in.

## Het apparaat gebruiken

### Heteluchtfrituren



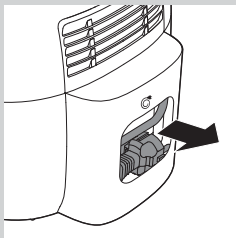
#### ! Let op

- Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.
- Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten wanneer u met de hete pan en vetverminderaar werkt.
- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk gebruik.
- Er kan wat rook uit het apparaat komen wanneer u dit voor het eerst gebruikt. Dit is normaal.
- Het apparaat hoeft niet te worden voorverwarmd.

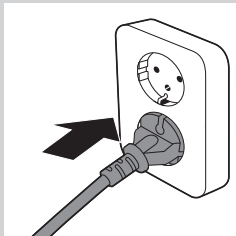
- 1 Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond. Zorg ervoor dat de lade volledig kan worden geopend.

#### ☰ Opmerking

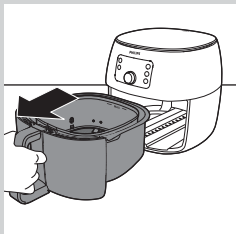
- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.



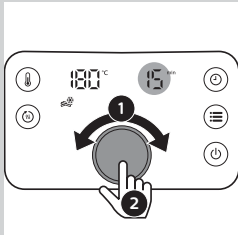
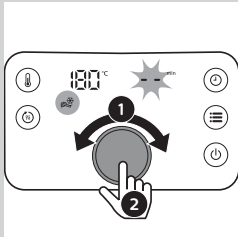
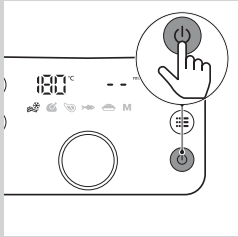
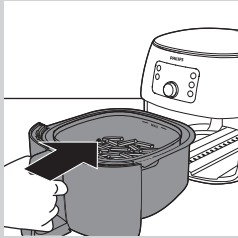
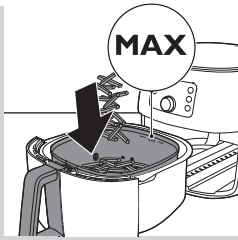
- 2 Trek het netsnoer uit de snoeropbergruimte aan de achterzijde van het apparaat.



- 3 Steek de stekker in het stopcontact.



- 4 Open de lade door aan het handvat te trekken.



## 5 Doe de etenswaren in de mand.

### Opmerking

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

## 6 Schuif de lade aan het handvat terug in de Airfryer.

### ! Let op

- **Gebruik de pan nooit zonder de vetverminderaar of mand. Gebruik ovenwanten om de lade te openen als u het apparaat laat opwarmen zonder mand. De randen en binnenkant van de lade worden erg heet.**
- **Raak de pan, de vetverminderaar of de mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**

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

## 8 Als u de voorgeprogrammeerde instelling wilt wijzigen, draait u de QuickControl-knop naar de gewenste instelling.

- ↳ Als u de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling wilt bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop. De aanduiding voor de bereidingstijd knippert op het scherm.

## 9 Als u de bereidingstijd wilt wijzigen, draait u de QuickControl-knop naar de gewenste instelling.

- ↳ Als u de geselecteerde bereidingstijd wilt bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

### Opmerking

- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.

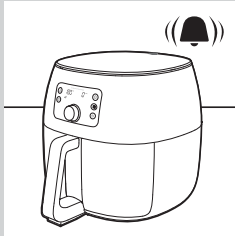
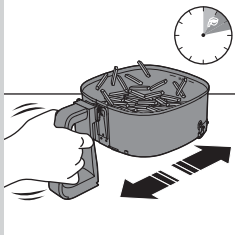
**10** Nadat de bereidingstijd bevestigd is, begint het apparaat met de bereiding.

 **Tip**

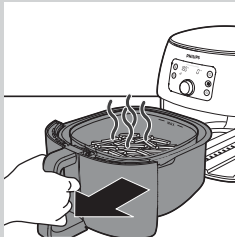
- Om het bereidingsproces te pauzeren, drukt u op de QuickControl-knop. Om het bereidingsproces te hervatten, drukt u nogmaals op de QuickControl-knop.

 **Opmerking**

- Als u de noodzakelijke bereidingstijd niet binnen 30 minuten instelt, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.
- Als ' - ' als tijdsaanduiding is geselecteerd, wordt de modus voor voorverwarmen ingeschakeld.
- Sommige etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren'). Voor het schudden van de etenswaren drukt u op de QuickControl-knop om de bereiding te onderbreken, opent u de lade en tilt u de mand uit de pan. Schud de mand boven de gootsteen. Schuif de pan vervolgens met de mand terug in het apparaat en druk op de QuickControl-knop om de bereiding te hervatten.
- Als u de timer instelt op de helft van de bereidingstijd, is het tijd om de etenswaren te schudden of draaien wanneer u het belsignaal hoort. Vergeet niet om de timer op de resterende bereidingstijd in te stellen.



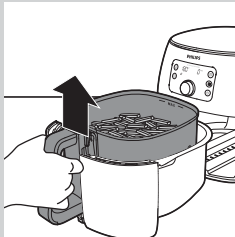
**11** Wanneer u het belsignaal hoort, is de ingestelde bereidingstijd verstreken.



**12** Open de lade door aan het handvat te trekken en controleer of de etenswaren klaar zijn.

 **Opmerking**

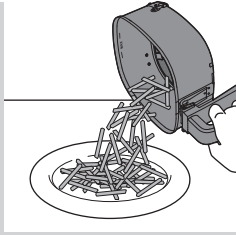
- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de lade met het handvat terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten aan de ingestelde tijd toe.



**13** Om kleine etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, tilt u de mand aan het handvat uit de pan.

 **Let op**

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



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

#### Opmerking

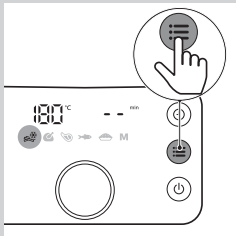
- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of gesmolten vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan onder de vetverminderaar.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Til met ovenwanten de pan uit het apparaat en plaats deze op een hittebestendig oppervlak. Haal voorzichtig de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Giet de overtollige olie of het gesmolten vet eruit. Plaats de vetverminderaar in de pan, de pan in de lade en de mand in de pan.

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

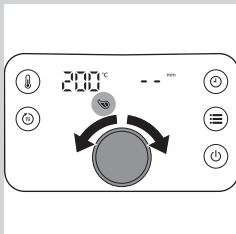
#### Opmerking

- Herhaal stap 1 tot en met 14 als u nog een portie wilt bereiden.

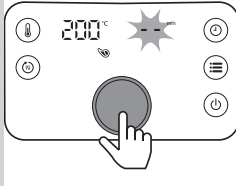
### Tijdens de bereiding een andere voorgeprogrammeerde instelling kiezen



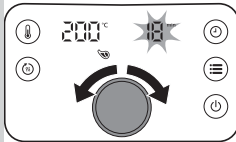
- 1** Druk op de snelkeuzeknop (😊).



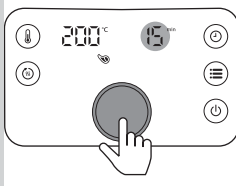
- 2** Draai de QuickControl-knop naar een andere voorgeprogrammeerde instelling.



- 3** Als u de geselecteerde voorgeprogrammeerde instelling wilt bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop. De aanduiding voor de bereidingstijd knippert op het scherm.

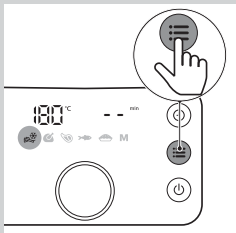


- 4** Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

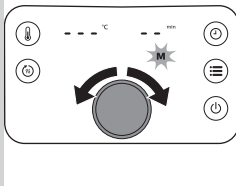


- ↳ Druk op de QuickControl-knop om de geselecteerde bereidingstijd te bevestigen.

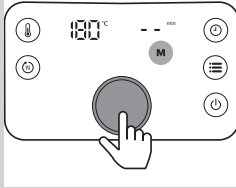
### De handmatige modus gebruiken



- 1** Druk op de snelkeuzeknop (M).

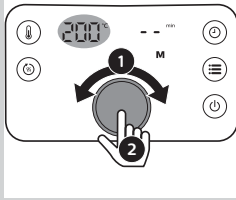


- 2** Draai aan de QuickControl-knop om de handmatige modus (M) te selecteren.



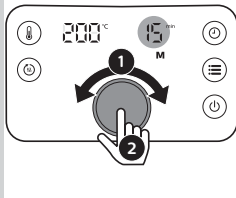
**3** Druk op de QuickControl-knop om de handmatige modus te starten.

↳ De standaardtemperatuur is 180 °C.



**4** Om de temperatuur te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

↳ Om de temperatuur te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.



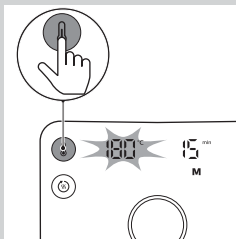
**5** Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de tijdsaanduiding "--" te knipperen.

**6** Om de bereidingstijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

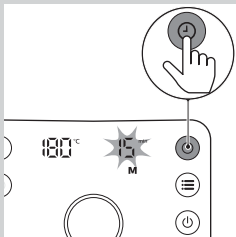
↳ Om de bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop.

---

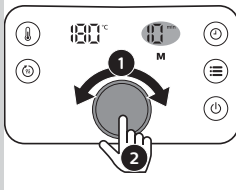
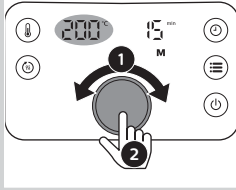
### De bereidingstemperatuur of bereidingstijd op elk gewenst moment wijzigen



**1** Druk op de temperatuurknop (🌡) of de timerknop (⌚).







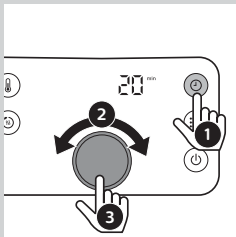
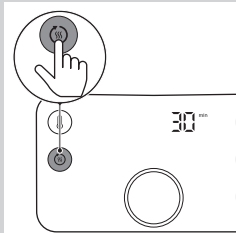
**2** Om de bereidingstemperatuur of -tijd te wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop.

↳ Om de bereidingstemperatuur of bereidingstijd te bevestigen, drukt u op de QuickControl-knop of opnieuw op de temperatuurknop of timerknop.

### Opmerking

- Als u niet op de QuickControl-knop of op de temperatuurknop of timerknop drukt om de wijzigingen te bevestigen, worden deze na 10 seconden automatisch bevestigd.

## De warmhoudmodus kiezen



**1** Druk op de warmhoudknop (⌚) (u kunt de warmhoudmodus op elk gewenst moment activeren).

↳ De warmhoudknop knippert nu.

↳ De warmhoudtimer is ingesteld op 30 minuten. Als u de warmhoudtijd wilt wijzigen (1–30 min.), drukt u op de timerknop (⌚), draait u aan de QuickControl-knop en drukt u hier vervolgens op om te bevestigen. U kunt de warmhoudtemperatuur niet wijzigen.

**2** Als u de warmhoudmodus wilt onderbreken, drukt u op de QuickControl-knop. Als u de warmhoudmodus wilt hervatten, drukt u opnieuw op de QuickControl-knop.

**3** Als u de warmhoudmodus wilt verlaten, drukt u op een van de volgende knoppen: snelkeuzeknop, temperatuurknop of aan-uitknop.

### Tip

- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, moet u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of ze gedurende 2-3 minuten op 180°C bereiden om ze weer wat krokanter te maken.

 **Opmerking**

- Als u de warmhoudmodus tijdens het bereiden activeert (de warmhoudknop knippert), houdt het apparaat uw etenswaren gedurende 30 minuten na het aflopen van de bereidingstijd warm.
- Tijdens de warmhoudmodus gaan de ventilator en het verwarmingselement in het apparaat zo nu en dan aan.
- De warmhoudmodus is ontworpen om uw maaltijd onmiddellijk na de bereiding in de Airfryer warm te houden. Deze modus is niet bedoeld voor opwarmen.

**Zelfgemaakte frites maken**

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

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (iets) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 1000 gram voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.
- Schud de mand 2-3 keer tijdens het bereidingsproces.

**1** Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (8 x 8 mm (0,3") dik).

**2** Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten in een kom met water weken.

**3** Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.

**4** Giet ½ eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in een kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.

**5** Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

 **Opmerking**

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

**6** Doe de aardappelstaafjes in de mand.

**7** Frituur de aardappelstaafjes en schud de mand halverwege de bereidingstijd. Schud 2-3 keer als u meer dan 500 gram frites bereidt.

 **Opmerking**

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

## Reiniging



### Waarschuwing

- Laat de mand, de pan, de vetverminderaar en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.
- Haal de vetverminderaar uit de pan met behulp van een tang met rubberen uiteinden. Doe dit niet met uw vingers, aangezien de hete olie of het hete vet zich onder de vetverminderaar verzamelt.
- De pan, de mand, de vetverminderaar en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.

Maak het apparaat na ieder gebruik schoon. Haal na elk gebruik olie en vet van de bodem van de pan.

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



### Tip

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

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



### Tip

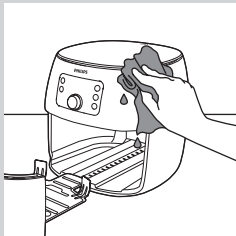
- Als er voedselresten aan de pan, de vetverminderaar of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken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

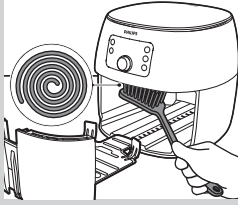
- 4** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.



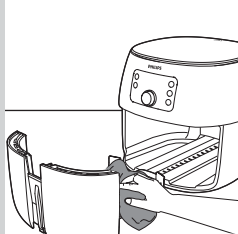
### Opmerking

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





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



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

## Opbergen

- 1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.
- 2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.
- 3 Duw het snoer in de snoeropbergruimte.



### Opmerking

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

## Recycling




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

### Garantie en ondersteuning

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

### Problemen oplossen

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

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

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terecht komen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren en de vetverminderaar is niet in de pan geplaatst.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan, plaats de vetverminderaar in de pan en hervat de bereiding.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Maak de pan, de mand en de vetverminderaar na elk gebruik grondig schoon.
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet	Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst.
Mijn display toont 5 streepjes, zoals in de onderstaande afbeelding.	Dit is een foutcode.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 5 minuut staan voordat u de stekker weer in het stopcontact steekt.</li> <li>2. Als de streepjes nog steeds op het display worden weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.</li> </ol>







Specifications are subject to change without notice  
© 2021 Philips Domestic Appliances Holding B.V.  
All rights reserved



3000 043 40712 A