

Open flap
Abrir solapa
Ouvrez le rabat



Specifications are subject to change without notice
Les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis
© 2019 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
Tous droits réservés.

3000 043 40721 A

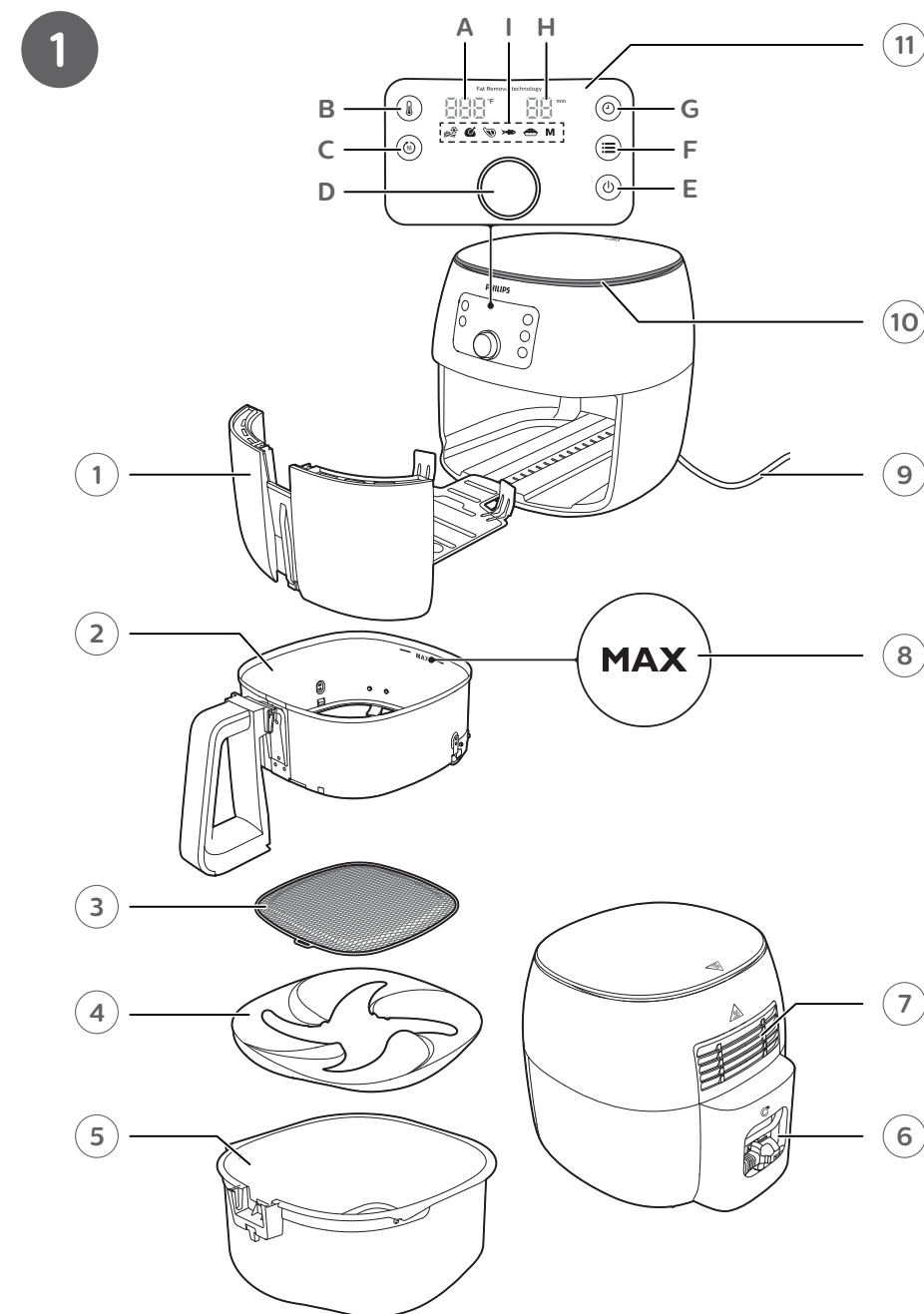
PHILIPS

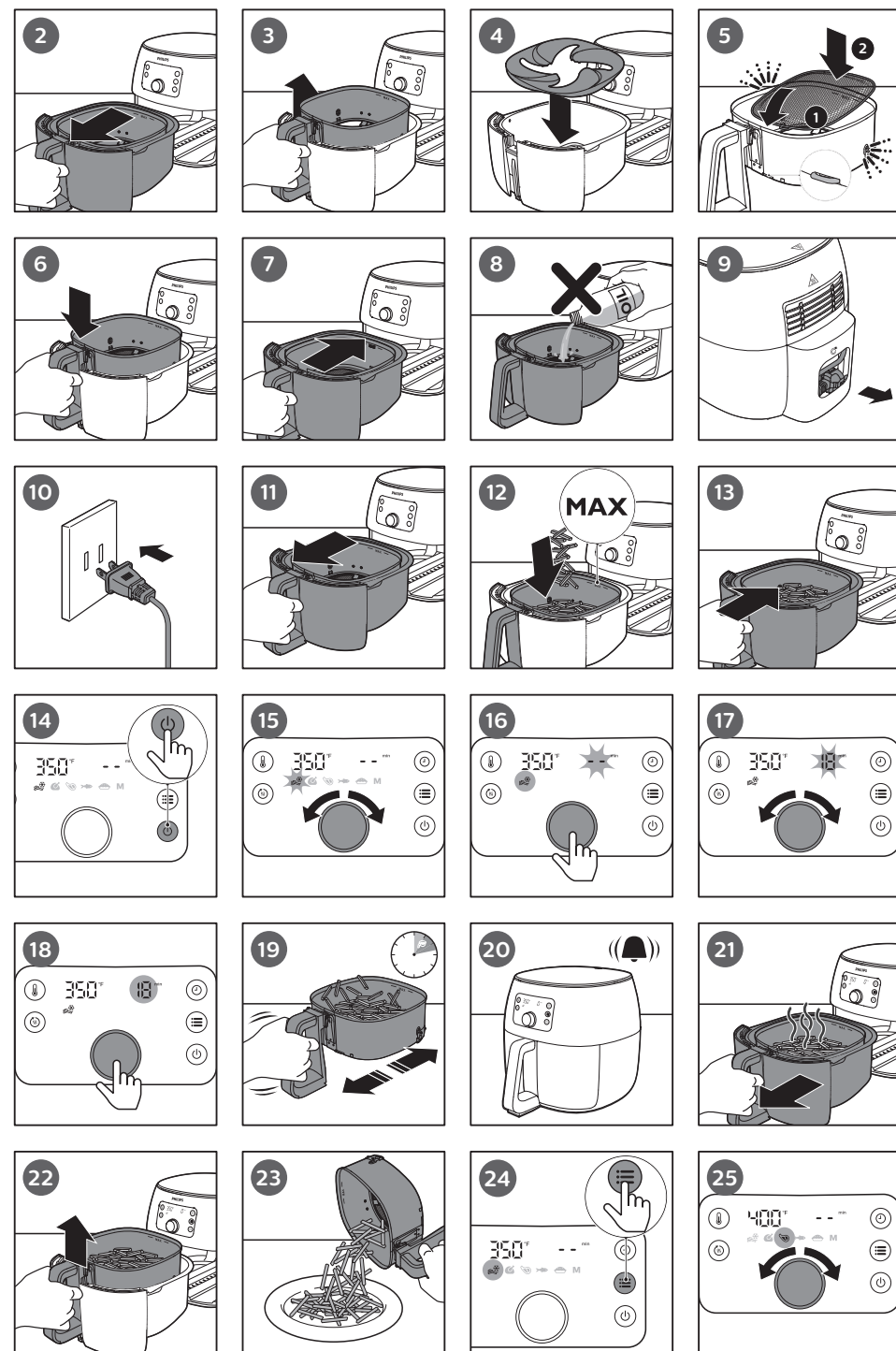
HD9650 series



EN	User manual	5
ES	Manual del usuario	22

FR	Guide d'utilisation	42
----	---------------------	----





Garantie

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

Garantie limitée d'un an

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

États-Unis seulement

Fabriqué pour :
Santé personnelle Philips
Une division de Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904
États-Unis d'Amérique

Canada seulement

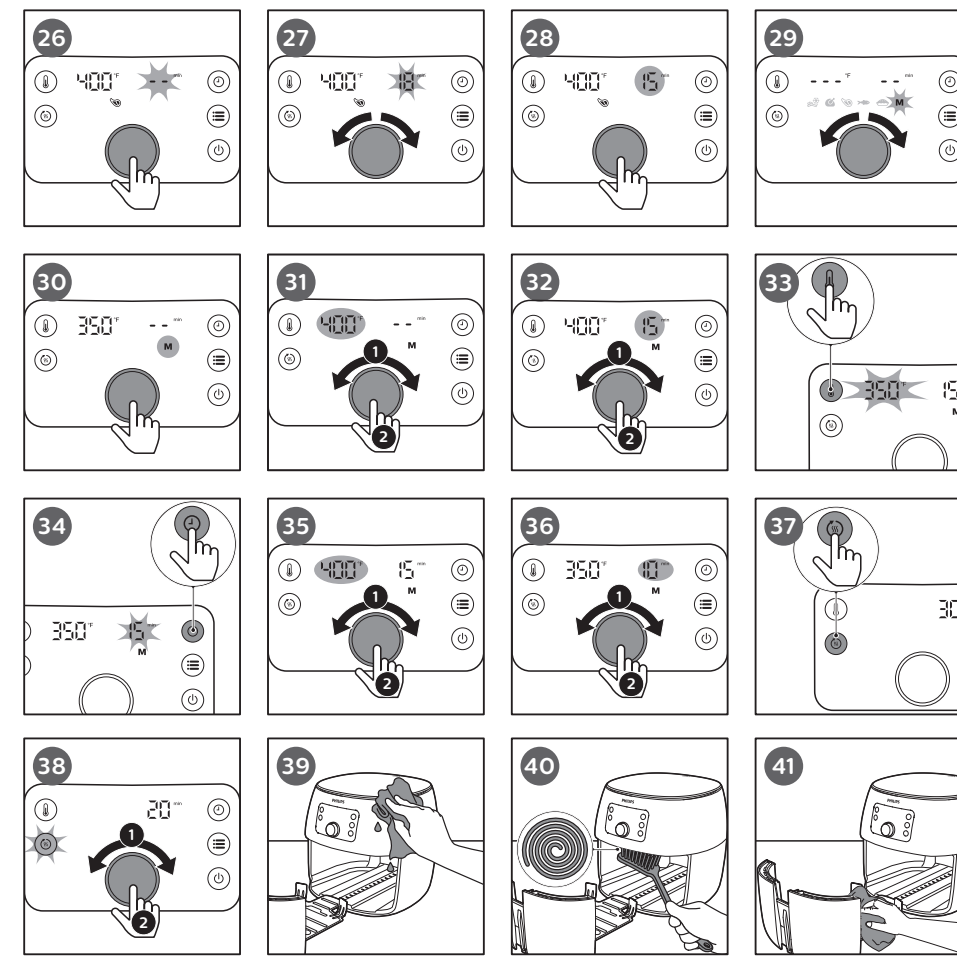
Fabriqué pour :
Philips Electronics Ltée
281 Hillmount Road
Markham (Ontario) L6C 2S3

Pour obtenir du soutien, visitez le site www.philips.com/support
PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N.V.
© 2019 Philips North America LLC.
Tous droits réservés.



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

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



	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗


IMPORTANT SAFEGUARDS

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

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



6 ENGLISH

- 20** Oversize foods or oversize metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- 21** A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- 22** Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, non-heat resistant plastic, and the like.
- 23** If you are using baking or parchment paper to avoid food from sticking to the mesh basket, never put in the paper without placing the food you are cooking on top of the paper. Otherwise the lightweight baking paper could be lifted by the air ventilation and touch the heater.
- 24** Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it. Wait for smoke emission to stop before pulling the pan out of appliance.
- 25** Use on a flat stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.
- 26** Do not leave appliance unattended while it is operating.
- 27** This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch hot surfaces, parts or the inside of the appliance while it is operating. Let the appliance cool down completely before you handle or clean it. 
- 28** During hot airfrying, hot steam is released through the hot air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and air outlet openings.
- 29** Avoid contact with moving parts.
- 30** This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat! Never fill the pan with fat or oil.
- 31** This product is for household use only.
- 32** Never use the airfryer without the pan, basket or fat reducer in place.
- 33** Do not use the plug in or near a power outlet that contains an electric air freshener to prevent damage to the plug.
- 34** Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts involving a risk of electric shock
- 35** Do not store any materials, other than manufacturers recommended accessories, in this oven (Airfryer) when not in use.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Make sure ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark brown.

Remove burnt remnants. For the best results, do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C/350°F or beyond golden-yellow.

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



Table of Contents

IMPORTANT SAFEGUARDS	5
Introduction	8
General description (Fig. 1)	8
Before first use	9
Preparing for use	9
Using the appliance	12
Cleaning	17
Storage	18
Disposal	18
Troubleshooting	18
Warranty	21

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at www.philips.com/welcome.

Philips Airfryer 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 or download the free Airfryer App for IOS® or Android™.

General description (Fig. 1)

- 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 (see chapter ‘Cleaning’).

Preparing for use

Placing the removable mesh bottom and fat reducer

- 1 Open the drawer by pulling the handle. (Fig. 2)
- 2 Remove the basket by lifting the handle. (Fig. 3)
- 3 Place the fat reducer into the pan. (Fig. 4)
- 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). (Fig. 5)
- 5 Put the basket in the pan. (Fig. 6)
- 6 Slide the drawer back into the Airfryer by the handle. (Fig. 7)



Note

- Never use the pan without the fat reducer and 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 (g/oz)	Time (min)	Temperature (°C/°F)	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Thin frozen fries (7x7 mm / 9/32 x 9/32 in)	200-1400 g 7-50 oz	13-32	180°C/350°F	Yes	
	Thick frozen fries (10x10 mm / 13/32 x 13/32 in)	200-1400 g 7-50 oz	13-33	180°C/350°F	Yes	

10 ENGLISH

	Ingredients	Min.- max. amount (g/oz)	Time (min)	Temperature (°C/°F)	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Home-made fries (10x10 mm / 13/32 x 13/32 in)	200-1400 g 7-50 oz	18-35	180°C/350°F	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.
	Homemade potato wedges	200-1400 g 7-50 oz	20-42	180°C/350°F	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.
	Frozen snacks (chicken nuggets)	80-1300 g 3-46 oz (6-50 pieces)	7-18	180°C/350°F	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside.
	Frozen snacks (small spring rolls around 20 g / 0.7 oz)	100-600 g 3-21 oz (5-30 pieces)	14-16	180°C/350°F	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside.
	Whole chicken	1200-1500 g 42-53 oz	50-55	180°C/350°F		Avoid that legs touch the heating element.
	Chicken breast Around 160 g / 5-6 oz	1-5 pieces	18-22	180°C/350°F		
	Drumsticks	200-1800 g 7-63 oz	18-35	180°C/350°F	Yes	
	Chicken fingers bread crumbed	3-12 pieces (1 layer)	10-15	180°C/350°F		Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.
	Chicken wings Around 100 g / 3-4 oz	2-8 pieces (1 layer)	14-18	180°C/350°F	Yes	
	Meat chops without bone Around 150 g / 5 oz	1-5 chops	10-13	200°C/400°F		
	Hamburger Around 150 g / 5 oz (diameter 10 cm/4 in)	1-4 patties	10-15	200°C/400°F		

	Ingredients	Min.- max. amount (g/oz)	Time (min)	Temperature (°C/°F)	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Thick sausages Around 100 g / 3-4 oz (diameter 4 cm / 1 1/2 in)	1-6 pieces (1 layer)	12-15	200°C/400°F		
	Thin sausages Around 70g / 2-3 oz (diameter 2 cm / 3/4 in)	1-7 pieces	9-12	200°C/400°F		
	Pork roast	500-1000 g 18-35 oz	40-60	180°C/350°F		Let it rest for 5 minutes before cutting.
	Whole fish Around 300 - 400 g / 11-14 oz	1-2	18-22	200°C/400°F		Cut off the tail if it does not fit into the basket.
	Fish filets Around 120 g / 4 oz	1-3 (1 layer)	9-12	200°C/400°F		In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.
	Shellfish Around 25-30 g / 0.9-1.1 oz	200-1500 g 7-53 oz	10-25	200°C/400°F	Yes	
	Cake	500g 18 oz	28	180°C/350°F		Use a cake pan.
	Muffins Around 50 g / 2 oz	1-9	12-14	180°C/350°F		Use heat-proof silicone muffin cups.
	Quiche (diameter 21 cm / 8 1/3 in)	1	15	180°C/350°F		Use a baking tray or oven dish.
	Pre-baked toast / bread rolls	1-6	6-7	180°C/350°F		
	Fresh bread	700 g / 25 oz	38	160°C/325°F		The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.

	Ingredients	Min.- max. amount (g/oz)	Time (min)	Temperature (°C/°F)	Shake, turn, or stir halfway	Note
	Fresh rolls Around 80 g / 3 oz	1-6 pieces	18-20	160°C/325°F		
M	Chestnuts	200-2000 g 7-70 oz	15-30	200°C/400°F	Yes	
M	Mixed vegetable (roughly chopped)	300-800 g 11-28 oz	10-20	200°C/400°F	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. (Fig. 8)
- 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. (Fig. 9)
- 3 Put the plug in the wall outlet. (Fig. 10)
- 4 Open the drawer by pulling the handle. (Fig. 11)
- 5 Put the ingredients in the basket. (Fig. 12)

 **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. (Fig. 13)

 **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. (Fig. 14)

8 To change the preset, turn the QuickControl dial to the desired setting. (Fig. 15)

- ↳ To confirm the selected preset, push the QuickControl dial. The cooking time indication blinks on the screen. (Fig. 16)

 **Note**

- After the cooking has started, press the preset button if you want to exit one preset and change to another one (see page 15 - 'Changing to another preset during cooking').

9 To change the cooking time, turn the QuickControl dial to the desired setting. (Fig. 17)

- ↳ To confirm the selected cooking time, push the QuickControl dial. (Fig. 18)

 **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.

14 ENGLISH

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 (Fig. 19). 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. (Fig. 20)

12 Open the drawer by pulling the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 21)

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. (Fig. 22)

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. (Fig. 23)

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 reducer from the pan using rubber tipped tongs. Pour off excess oil or rendered fat. Return the fat reducer 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. (Fig. 24)
- 2 Turn the QuickControl dial to select another preset. (Fig. 25)
- 3 To confirm the selected preset, push the QuickControl dial. The cooking time indication blinks on the screen. (Fig. 26)
- 4 To change the cooking time, turn the QuickControl dial. (Fig. 27)
 - ↳ To confirm the selected cooking time, push the QuickControl dial. (Fig. 28)

Using the manual mode

- 1 Press the preset () button. (Fig. 24)
- 2 Turn the QuickControl dial to select the manual mode (**M**). (Fig. 29)
- 3 Push the QuickControl dial to enter the manual mode. (Fig. 30)
 - ↳ The default temperature is 350°F/180°C.
- 4 To change the temperature, turn the QuickControl dial.
 - ↳ To confirm the temperature, push the QuickControl dial. (Fig. 31)
- 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. (Fig. 32)



Changing the cooking temperature or time at any time

- 1 Press the temperature () or timer () button (Fig. 33/34).
- 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. (Fig. 35/36)

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). (Fig. 37)
 - ↳ 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 (Fig. 38). 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.

16 ENGLISH

- 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 350°F/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 russet potatoes.
 - It is best to air fry the fries in portions of up to 1000 grams / 35 oz for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
 - Shake the basket 2-3 times during the airfrying process.
- 1 Peel the potatoes and cut into sticks (8x8mm / 5/16 x 5/16 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/17.6 oz 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 to prevent smoke.

- 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 reducer 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 stick 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. (Fig. 39)



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. (Fig. 40)
- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. (Fig. 41)

18 ENGLISH

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

Storage

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


Disposal

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

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit www.philips.com/support or in the US or Canada only call 1-866-309-8817 for assistance.

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, 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.

Problem	Possible cause	Solution
		<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 expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh russet potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, 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.
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.

20 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
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. (Fig. 4)
	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.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease	Pat food dry before placing it in the basket.
My display shows 5 dashes as illustrated in the picture below.	Safety feature has been activated due to overheating of the appliance.	Unplug the appliance and let it cool down for 1 minute before plugging in again.



Warranty

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

One year limited warranty

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

In U.S. only

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

Canada only

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

For support, please visit www.philips.com/support
PHILIPS and Philips Shield are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2019 Philips North America LLC.
All Rights Reserved.



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

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

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.
- 3 No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el artefacto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
- 4 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- 5 Desconéctelo del tomacorriente cuando no está en uso y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las piezas.
- 6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Para asistencia solo en los EE. UU. y Canadá, llame al 1-866-309-8817.
- 7 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.
- 8 No bloquee las aperturas de ventilación. Realice la instalación de acuerdo con las indicaciones del fabricante.
- 9 No utilice el dispositivo al aire libre.
- 10 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 11 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
- 12 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 13 Conecte el cable al tomacorriente. Para desconectar, gire el botón de encendido/apagado hasta la posición "Apagado" y desconecte el enchufe del tomacorriente.
- 14 Utilice el aparato solamente para el fin con el que fue creado.
- 15 Tome todas las medidas de precaución necesarias cuando retire el sartén, el reductor de grasa o la cesta, y cuando deseche el aceite caliente.
- 16 No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.
- 17 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- 18 Debe usarse una fuente de alimentación de corta longitud (o un cable de alimentación extraíble) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar por usar un cable largo.



- 19** Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. Si usa un cable de extensión:
- La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto.
 - El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
 - Si el aparato está clasificado con conexión a tierra, el cable de extensión deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.
- 20** No debe introducir en el artefacto alimentos o utensilios de metal de gran tamaño, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de descarga eléctrica.
- 21** Si el artefacto está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes o similares, durante su funcionamiento, esto puede provocar un incendio. No almacene objetos sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.
- 22** No coloque ninguno de los siguientes materiales en el artefacto: papel, cartón, plástico no resistente al calor y otros similares.
- 23** Si usa papel manteca o para hornear para evitar que se peguen los alimentos a la cesta de malla, nunca olvide poner los alimentos que está cocinando sobre el papel. De lo contrario, la ventilación de aire podría levantar el papel para hornear, puesto que es ligero, y que este toque el calentador.
- 24** Desconecte inmediatamente el artefacto si ve que sale humo negro. Espere que se detenga la emisión de humo antes de retirar el sartén del artefacto.
- 25** Use el artefacto sobre una superficie firme y plana que sea resistente al calor, alejada del agua o cualquier fuente de calor.
- 26** No deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- 27** Este artefacto funciona a altas temperaturas, lo que puede provocar quemaduras. No toque el interior de artefacto ni las piezas ni las superficies calientes mientras esté en funcionamiento. Deje que el artefacto se enfríe completamente antes de manipularlo o limpiarlo.
- 28** Cuando se fríe con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de ventilación de aire caliente. Mantenga las manos y el rostro alejados del vapor y de las aberturas de ventilación.
- 29** No toque las piezas en movimiento.
- 30** Este artefacto solo funciona con aire caliente, por lo que la comida no se fríe en aceite o grasa. Nunca llene el sartén con grasa o aceite.
- 31** Este producto está destinado únicamente para su uso doméstico.
- 32** Nunca utilice su Airfryer si el sartén, la cesta o el reductor de grasa no están colocados en su lugar.
- 33** No utilice el enchufe en una toma de corriente o cerca de una que contenga un ambientador eléctrico para evitar que se dañe el enchufe.



24 ESPAÑOL

- 34** No limpie con esponjas metálicas. Pueden saltar pedazos de la esponja y tocar partes eléctricas, lo que genera un riesgo de electrocución
- 35** No almacene ningún tipo de material, salvo que sean los accesorios que recomienda el fabricante, en este artefacto (Air Flyer) cuando no lo utilice.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

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

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

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

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

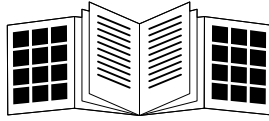


Tabla de contenido

PRECAUCIONES IMPORTANTES	22
Introducción	26
Descripción general (fig. 1)	26
Antes del primer uso	27
Preparación inicial	27
Uso del artefacto	31
Limpieza	36
Almacenamiento	37
Eliminación	37
Resolución de problemas	37
Garantía	40

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips.

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

La Airfryer XXL de Philips utiliza aire caliente para freír sus alimentos favoritos con muy poco o nada de aceite. Está hecha para freír de forma tan crujiente como si hubiesen sido expuestos a fritura profunda, pero con una cantidad mínima de grasa. Mediante la combinación de un calentador y un motor potentes y la tecnología Twin TurboStar, el aire caliente de la Airfryer XXL forma remolinos rápidos, como un tornado, en toda la cesta de cocción. Lo que permite extraer la grasa de los alimentos y capturarla en el reductor de grasa que se encuentra en la parte inferior de la Airfryer.

La grasa que se libera de los alimentos se captura en un lugar al fondo del sartén para facilitar la eliminación residual y la limpieza.

Ahora puede disfrutar alimentos perfectamente fritos: crujientes por fuera, tiernos por dentro. Fría, prepare al grill, ase y hornee una variedad de platos deliciosos de manera saludable, rápida y fácil.

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

Descripción general (fig. 1)

- ① Gaveta
- ② Cesta con fondo de malla extraíble
- ③ Fondo de malla extraíble
- ④ Reductor de grasa
- ⑤ Sartén
- ⑥ Compartimento para guardar el cable
- ⑦ Salidas de aire
- ⑧ Indicación MAX
- ⑨ Cable de alimentación
- ⑩ Entrada de aire
- ⑪ Panel de control
 - A. Indicador de temperatura
 - B. Botón de temperatura
 - C. Botón de conservación del calor
 - D. Dial QuickControl
 - E. Botón de encendido/apagado
 - F. Botón de preajuste
 - G. Botón del temporizador
 - H. Indicador de tiempo
 - I. Preajustes: patatas fritas/aperitivos congelados, pollo, carne, pescado, horneado y manual

Antes del primer uso

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Retire cualquier adhesivo o etiqueta del artefacto.
- 3 Limpie completamente el artefacto antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

Preparación inicial

Instalación del fondo extraíble de malla y el reductor de grasa

- 1 Tire del mango para abrir la gaveta. (figura 2)
- 2 Para sacar la canasta, levante el mango. (figura 3)
- 3 Coloque el reductor de grasa en el sartén. (figura 4)
- 4 Introduzca la parte inferior extraíble de malla en la ranura sobre el costado inferior derecho de la cesta. Presione el fondo de malla hasta que se ajuste en la posición correcta (se escuchará un "clic" en ambos lados). (figura 5)
- 5 Coloque la cesta en el sartén. (figura 6)
- 6 Utilice el mango para volver a colocar la gaveta en la Airfryer. (figura 7)



Nota

- Nunca utilice el sartén si la cesta y el reductor de grasa no están en su interior.



Tabla de alimentos










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





















Nota

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

	Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacuda, gire o revuelva en la mitad	Nota
	Patatas fritas congeladas (7x7 mm/9/32 x 9/32 pulg.)	200-1400 g 7-50 oz	13-32	180 °C/ 350 °F	Sí	

	Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacuda, gire o revuelva en la mitad	Nota
	Patatas fritas gruesas congeladas (10x10 mm/13/32 x 13/32 pulg.)	200-1400 g 7-50 oz	13-33	180 °C/ 350 °F	Sí	
	Patatas fritas caseras (10x10 mm/13/32 x 13/32 pulg.)	200-1400 g 7-50 oz	18-35	180 °C/ 350 °F	Sí	Remoje en agua durante 30 minutos, seque, y luego agregue entre 1/4 y 1 cucharada de aceite.
	Patatas fritas caseras	200-1400 g 7-50 oz	20-42	180 °C/ 350 °F	Sí	Remoje en agua durante 30 minutos, seque, y luego agregue entre 1/4 y 1 cucharada de aceite.
	Aperitivos congelados (nuggets de pollo)	80-1300 g 3-46 oz (6-50 unidades)	7-18	180 °C/ 350 °F	Sí	Estará listo cuando el interior esté dorado y el exterior crujiente.
	Aperitivos congelados (arrollados de primavera pequeños de aproximadamente 20 g/0.7 oz)	100-600 g 3-21 oz (5-30 unidades)	14-16	180 °C/ 350 °F	Sí	Estará listo cuando el interior esté dorado y el exterior crujiente.
	Pollo entero	1200-1500 g 42-53 oz	50-55	180 °C/ 350 °F		Evite que las piernas toquen el elemento térmico.
	Pechuga de pollo Alrededor de 160 g/5-6 oz	1-5 unidades	18-22	180 °C/ 350 °F		
	Muslos	200-1800 g 7-63 oz	18-35	180 °C/ 350 °F	Sí	

 Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacuda, gire o revuelva en la mitad	Nota
 Tiras de pollo apanado con migas de pan	3-12 unidades (1 capa)	10 - 15	180 °C/ 350 °F		Agregue el aceite y el pan rallado. Estará listo cuando tenga un color amarillo dorado.
 Alitas de pollo	Alrededor de 100 g/3-4 oz	14-18	180 °C/ 350 °F	Sí	
 Trozos de carne sin hueso:	alrededor de 150 g/5 oz	10-13	200 °C/ 400 °F		
 Hamburguesa	aproximadamente, 150 g/5 oz (10 cm/4 pulg. de diámetro)	10 - 15	200 °C/ 400 °F		
 Salchichas gruesas:	Alrededor de 100 g/3-4 oz (4 cm/1 1/2 pulg. de diámetro)	12 - 15	200 °C/ 400 °F		
 Salchichas delgadas:	Alrededor de 70 g/2-3 oz (2 cm/3/4 pulg. de diámetro)	9-12	200 °C/ 400 °F		
 Puerco asado:	500-1000 g 18-35 oz	40-60	180 °C/ 350 °F		Deje reposar durante 5 minutos antes de cortar.
 Pescado entero	Alrededor de 300 o 400 g/11-14 oz	18-22	200 °C/ 400 °F		Corte la cola si no cabe en la cesta.
 Filetes de pescado:	Alrededor de 120 g/4 oz	9-12	200 °C/ 400 °F		Para evitar que se pegue, coloque el lado de la piel en el fondo y agregue un poco de aceite.

	Ingredientes	Min.- máx. cantidad (g/oz)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C/°F)	Sacuda, gire o revuelva en la mitad	Nota
	Moluscos Aproximadamente, 25-30 g/0.9-1.1 oz	200-1500 g 7-53 oz	10-25	200 °C/ 400 °F	Sí	
	Bizcocho	500 g 18 oz	28	180 °C/ 350 °F		Use un molde para pasteles.
	Magdalenas Alrededor de 50 g/2 oz	1 a 9	12-14	180 °C/ 350 °F		Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
	Quiche (21 cm/8 1/3 pulg. de diámetro)	1	15	180 °C/ 350 °F		Use una bandeja para hornear o un plato para horno.
	Tostadas/ bollitos de pan precocinados	1 - 6	6-7	180 °C/ 350 °F		
	Pan recién hecho	700 g/25 oz	38	160 °C/ 325 °F		La forma debiera ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando la masa se eleva.
	Bollos recién hechos: Alrededor de 80 g/3 oz	1-6 unidades	18 - 20	160 °C/ 325 °F		
M	Castañas	200-2000 g 7-70 ml	15-30	200 °C/ 400 °F	Sí	
M	Verduras mixtas (apenas picadas)	300-800 g 11-28 oz	10-20	200 °C/ 400 °F	Sí	Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto.

Uso del artefacto

Fritura con aire caliente (Airfrying)

Precaución

- Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite, manteca ni cualquier otro líquido. (figura 8)
- No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Manipule el sartén caliente y el reductor de grasa con guantes para horno.
- Este artefacto es solo para uso doméstico.
- Puede que este artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el artefacto.

- 1 Coloque el artefacto en una superficie resistente al calor, nivelada, horizontal y estable. Asegúrese de que la gaveta pueda abrirse completamente.

Nota

- No coloque nada encima o en los costados del artefacto. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura.

- 2 Desconecte el cable de alimentación de su compartimento ubicado en la parte posterior del artefacto. (figura 9)
- 3 Conecte el enchufe en el tomacorriente. (figura 10)
- 4 Tire del mango para abrir la gaveta. (figura 11)
- 5 Ponga los ingredientes en la cesta. (figura 12)

Nota

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

- 6 Utilice el mango para volver a colocar la gaveta en la Airfryer. (figura 13)

Precaución

- Nunca utilice el sartén si la cesta ni el reductor de grasa están en su interior. Si calienta el artefacto sin la cesta, utilice guantes para abrir la gaveta. Los bordes y el interior de la gaveta se calientan mucho.
- No toque el sartén, el reductor de grasa ni la cesta durante el proceso, ni después de algún tiempo de su uso, ya que se calientan mucho.

32 ESPAÑOL

- 7 Presione el botón de "encendido/apagado" (⏻) para encender el artefacto. (figura 14)
- 8 Para cambiar el preajuste, gire la perilla QuickControl hasta la posición deseada. (figura 15)
 - ↳ Para confirmar el preajuste seleccionado, presione la perilla QuickControl. El indicador de tiempo de cocción parpadea en la pantalla. (figura 16)

Nota

- Después de que inicie la cocción, presione el botón de preajustes si desea salir de un preajuste y cambiar a otro (consulte la page 33: "Cambio de preajuste durante la cocción").

- 9 Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl hasta la posición deseada. (figura 17)
 - ↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione la perilla QuickControl. (figura 18)

Nota

- Consulte la tabla de alimentos con ajustes de cocina básicos para diferentes tipos de alimentos.

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

Sugerencia

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

Nota

- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 30 minutos, el artefacto se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Si la indicación de tiempo seleccionada corresponde a "- -", el artefacto pasará al modo Precalentar.
- Algunos ingredientes se deben sacudir o girar a mitad del tiempo de cocción (consulte la "Tabla de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, presione la perilla QuickControl para pausar la cocción; abra la gaveta, levante la cesta del sartén y sacúdala sobre el fregadero. (Fig. 19). Luego, vuelva a introducir el sartén en el artefacto y presione la perilla QuickControl para reanudar la cocción.
- Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, cuando escuche el timbre sabrá que es el momento de sacudir o dar vuelta los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador e ingresar el tiempo de cocción restante.

- 11 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción. (figura 20)
- 12 Para abrir la gaveta, tire del mango y compruebe si los ingredientes están listos. (figura 21)

 **Nota**

- Si los ingredientes aún no están listos, tome el mango para volver a introducir la gaveta en la Airfryer y agregue unos pocos minutos adicionales al tiempo ajustado.

13 Para extraer ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), extraiga la cesta del sartén mediante el asa. (figura 22)

 **Precaución**

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

14 Vacíe el contenido de la cesta en un recipiente o en un plato. Retire siempre la cesta del sartén para vaciar su contenido, ya que podría haber aceite caliente en el fondo del sartén. (figura 23)

 **Nota**

- Use unas pinzas para retirar los ingredientes grandes o frágiles.
- El exceso de aceite o grasa de los ingredientes se acumula en el fondo del sartén, debajo del reductor de grasa.
- Según el tipo de ingredientes que esté cocinando, elimine cuidadosamente el exceso de aceite o grasa utilizada del sartén después de cada tanda, o bien antes de sacudir o reemplazar la cesta del sartén. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor. Extraiga el sartén completamente y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Extraiga cuidadosamente el reductor de grasa del sartén con pinzas con punta de goma. Vierta el exceso de aceite o grasa utilizada. Vuelva a colocar el reductor de grasa en el sartén, este en la gaveta y la cesta en el sartén.

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

 **Nota**

- Repita los pasos del 1 al 14 si desea cocinar otro lote.

Cambio de preajuste durante la cocción

- 1** Presione el botón de preselección (☺). (figura 24)
- 2** Gire la perilla QuickControl para seleccionar otro preajuste (figura 25)
- 3** Para confirmar el preajuste seleccionado, presione la perilla QuickControl. El indicador de tiempo de cocción parpadea en la pantalla. (figura 26)
- 4** Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl. (figura 27)
 - ↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione la perilla QuickControl. (figura 28)

Uso del modo Manual

- 1 Presione el botón de preselección (☺). (figura 24)
- 2 Gire la perilla QuickControl para seleccionar el modo Manual (M). (figura 29)
- 3 Presione la perilla QuickControl para ingresar al modo Manual. (figura 30)
 - ↳ La temperatura predeterminada es 180 °C/350 °F.
- 4 Para cambiar la temperatura, gire el dial QuickControl.
 - ↳ Para confirmar la temperatura, presione el dial QuickControl. (figura 31)
- 5 Cuando confirme la temperatura, el indicador de tiempo "- -" comenzará a parpadear.
- 6 Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl.
 - ↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl. (figura 32)

Cambio del tiempo o la temperatura de cocción en cualquier momento

- 1 Presione el botón de temperatura (Ⓟ) o del temporizador (⌚) (Fig. 33/34).
- 2 Para cambiar el tiempo o la temperatura de cocción, gire la perilla QuickControl.
 - ↳ Para confirmar el tiempo o la temperatura de cocción, presione la perilla QuickControl o vuelva a presionar el botón de la temperatura/temporizador. (figura 35/36)



Nota

- Si no presiona la perilla QuickControl o el botón de temperatura/temporizador para confirmar los cambios, se confirmarán automáticamente después de 10 segundos.

Selección del modo de conservación del calor

- 1 Presione el botón (☺) de conservación del calor (puede activar el modo Conservación del calor en cualquier momento). (figura 37)
 - ↳ El botón de conservación del calor se ilumina con un efecto intermitente.
 - ↳ El temporizador de conservación del calor se ajusta en 30 minutos. Para cambiar el tiempo de conservación del calor (1-30 min.), pulse el botón Temporizador (⌚), gire la perilla QuickControl y presiónela para confirmar. (Fig. 38). No es posible ajustar la temperatura de conservación del calor.
- 2 Para pausar el modo de conservación del calor, presione la perilla QuickControl. Para reanudar el modo de conservación del calor, vuelva a presionar la perilla QuickControl.
- 3 Para salir del modo de conservación del calor, presione una vez los siguientes botones: Preajustes, Temperatura o Encendido/apagado.



Sugerencia

- Si los alimentos como las patatas fritas pierden mucho su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, apague antes el artefacto para disminuir el tiempo de conservación del calor o dórelos durante 2 o 3 minutos a 180 °C.



Nota

- Si activa el modo de conservación del calor durante la cocción (el botón de conservación del calor se ilumina con un efecto intermitente), el artefacto mantendrá los alimentos calientes durante 30 minutos después de haber finalizado el tiempo de cocción.
- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y el calentador internos del artefacto se activarán de vez en cuando.
- El modo de conservación del calor se ha diseñado para mantener los platos calientes inmediatamente después de cocinarlos en la Airfryer. No está pensado para recalentar.

Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata que sea adecuada para hacer patatas fritas; por ejemplo, las patatas frescas rojizas.
 - Para obtener un resultado uniforme, es mejor freír con aire las patatas fritas en porciones de hasta 1000 g/35 oz. Generalmente, las patatas fritas más grandes son menos crujientes que las pequeñas.
 - Sacuda la cesta 2 a 3 veces durante el proceso de fritura con aire.
- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (8x8 mm/5/16 x 5/16 pulg. de grosor).
 - 2 Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
 - 3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de patatas con un paño para platos o un paño de papel.
 - 4 Vierta media cucharada de aceite en un recipiente, coloque las tiras en el interior y mezcle todo hasta que las tiras estén cubiertas de aceite.
 - 5 Retire las patatas del recipiente hondo con los dedos o una espumadera, así el exceso de aceite permanecerá en él.



Nota

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

- 6 Coloque las tiras en la cesta.
- 7 Fría las tiras de patatas y sacuda la cesta a la mitad del proceso de fritura con aire. Si prepara más de 500 g/17,6 oz de patatas fritas, sacuda la cesta 2 a 3 veces.

**Nota**

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

Limpieza**Advertencia**

- Antes de limpiar, deje enfriar completamente la cesta, el sartén, el reductor de grasa y la parte interior del artefacto.
- Extraiga el reductor de grasa del sartén con tenazas con punta de goma. NO lo extraiga con sus dedos, ya que debajo del reductor de grasa se acumula aceite o grasa caliente.
- El sartén, la cesta, el reductor de grasa y la parte interior del artefacto tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

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

- 1 Presione el botón de encendido/apagado (⏻) para apagar el artefacto, desconecte el enchufe del tomacorriente y déjelo enfriar.

**Sugerencia**

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

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

**Sugerencia**

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

- 4 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo. (figura 39)

 Nota

- Asegúrese de que no haya restos de humedad en el panel de control. Después de limpiar el panel de control, séquelo con un paño.

- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento. (figura 40)
- 6 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva. (figura 41)

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

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Antes de guardar el artefacto compruebe que todas las piezas estén limpias y secas.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardarlo.

 Nota


- Cuando mueva la Airfryer, sosténgala siempre de manera horizontal. Asegúrese de sostener la gaveta en la parte delantera del artefacto, ya que puede deslizarse si accidentalmente se inclina hacia abajo. Esto puede dañar la gaveta.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, el fondo de malla extraíble, etc.) estén colocadas de forma segura antes de transportarla o guardarla.

Eliminación

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

Resolución de problemas

En este capítulo, se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir al usar el artefacto. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support o llame al 1-866-309-8817 (solo en Estados Unidos y Canadá) para solicitar asistencia.

Problema	Causa posible	Solución
La parte exterior del artefacto se calienta durante el uso.	El calor del interior se irradia hacia las paredes exteriores.	<p>Esto es normal. Todos los mangos y las perillas que debe tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.</p> <p>El sartén, la cesta, el reductor de grasa y el interior se calientan siempre que el artefacto está encendido para que los alimentos se cocinen adecuadamente. Estas piezas siempre están demasiado calientes para tocarlas.</p> <p>Si deja el artefacto encendido por más tiempo, algunas de las partes se calientan demasiado, por lo que no se podrán tocar. Estas partes del artefacto están marcadas con el ícono siguiente:</p>  <p>El artefacto es seguro de usar, siempre y cuando tenga conocimiento de las partes que se calientan y evite tocarlas.</p>
Las patatas fritas caseras no se cocinaron como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patatas.	Use patatas russet frescas para obtener los mejores resultados. No almacene las patatas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija patatas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes en la cesta es demasiada.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras (consulte la "Tabla de alimentos" o descargue la aplicación gratuita Airfryer).
	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras (consulte la "Tabla de alimentos" o descargue la aplicación gratuita Airfryer).
La Airfryer no enciende.	El artefacto no está enchufado.	Cuando enciende el artefacto, se escucha el sonido del ventilador. Si no escucha este sonido, revise si el enchufe está insertado correctamente en el tomacorriente.

Problema	Causa posible	Solución
	Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.	La Airfryer usa un alto voltaje. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.
Hay algunas partes desgastadas dentro de la Airfryer.	Aparecen manchas pequeñas dentro del sartén de la Airfryer, debido a que se toca o raya el revestimiento de manera accidental (p. ej., durante la limpieza con herramientas ásperas o al insertar la cesta).	Puede prevenir daños si introduce la cesta en el sartén adecuadamente. Si inserta la cesta en un cierto ángulo, el lado de esta puede golpear la pared del sartén, lo que provoca que se levanten pedazos pequeños de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos.
Sale humo blanco del artefacto.	Está cocinando con ingredientes grasosos y sin el reductor de grasa puesto en el sartén.	Vierta cuidadosamente el exceso de aceite o grasa, coloque el reductor de grasa en el sartén y continúe cocinando. (figura 4)
	El sartén todavía contiene restos de grasa de la última vez.	Aparece humo blanco cuando se calientan los restos grasos en el sartén. Limpie siempre el sartén, la cesta y el reductor de grasa cuidadosamente después de cada uso.
	El apanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Pequeños pedazos de pan rallado transportados por el aire pueden provocar el humo blanco. Presione firmemente el apanado o la capa de pan a la comida para que quede bien pegada.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne	Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en la cesta.
Mi pantalla muestra 5 guiones como se ve en la siguiente imagen.	Se activó la función de seguridad debido al sobrecalentamiento del artefacto.	Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar durante 1 minuto antes de volver a conectarlo.



Garantía

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

Garantía limitada de un año

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

En EE. UU. solamente

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

Solo en Canadá

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

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

©2019 Philips North America LLC.

Todos los derechos reservados.

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

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024

- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300




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

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

Android es una marca comercial de Google Inc.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

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

- 1 Lisez toutes les instructions.
- 2 Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des manches ou des boutons. 
- 3 Pour prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises ou l'appareil dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- 4 Exercez toujours une surveillance étroite lorsqu'un appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées ou à leur proximité. Les enfants doivent être surveillés par une personne responsable pour s'assurer qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- 5 Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre des pièces ou d'en retirer.
- 6 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venaient à être endommagés ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide aux États-Unis et au Canada, composez le 1 866 309-8817.
- 7 N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
- 8 N'obstruez aucun orifice de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
- 9 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
- 10 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- 11 Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.
- 12 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- 13 Branchez le cordon dans une prise électrique. Pour le débrancher, tournez le bouton marche/arrêt à « Arrêt », puis retirez la fiche de la prise.
- 14 N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui prévu.
- 15 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous retirez la cuve, le réducteur de gras et le panier pour éliminer l'huile chaude.
- 16 Ne vous servez pas de tampons à recurer métalliques pour le nettoyage. Vous risqueriez de briser des pièces, qui, en touchant des composants électriques, pourraient vous soumettre à un choc électrique.
- 17 Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
- 18 Le cordon d'alimentation à utiliser doit être court (ou amovible) pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne soit accroché involontairement.

- 19** Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous utilisez une rallonge électrique :
- Les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil.
 - La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir, car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans.
 - Si la fiche de l'appareil est munie d'un fil de terre, la rallonge utilisée doit être un cordon d'alimentation trifilaire avec mise à la terre.
- 20** N'insérez ni aliment ni ustensile en métal trop gros dans l'appareil, car vous risqueriez de provoquer un incendie ou d'être victime d'une décharge électrique.
- 21** Un incendie pourrait se déclarer si l'appareil est en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures ou un mur, pendant qu'il fonctionne. Ne posez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.
- 22** Ne mettez aucun objet en papier, en carton, en plastique qui ne résiste pas à la chaleur ou matière similaire dans l'appareil.
- 23** Si vous utilisez du papier parchemin ou de l'essuie-tout pour éviter que de la nourriture ne colle sur le panier à mailles, ne laissez jamais le papier sans la nourriture à cuire au-dessus de lui. Sinon, le papier parchemin léger peut s'élever du fait de la ventilation d'air et toucher l'élément chauffant.
- 24** Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.
- 25** Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source d'eau ou de chaleur.
- 26** Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.
- 27** Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les pièces à l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.



44 FRANÇAIS

- 34** Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Vous risqueriez de briser des pièces, qui, en touchant des composants électriques, pourraient vous soumettre à un choc électrique.
- 35** Ne rangez aucun matériau, autre que les accessoires recommandés par le fabricant, dans ce four (Airfryer) lorsque vous ne l'utilisez pas.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

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

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

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

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



Table des matières

MISES EN GARDE IMPORTANTES	42
Introduction	46
Description générale (fig. 1)	46
Avant la première utilisation	47
Avant l'utilisation	47
Utilisation de la lampe	51
Nettoyage	57
Entreposage	58
Mise au rebut	58
Dépannage	58
Garantie	61

Introduction

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

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

La friteuse Airfryer XXL de Philips utilise l'air chaud pour frire vos aliments avec peu ou pas d'huile ajoutée. Elle est conçue pour donner une friture aussi croustillante que celle d'une friture à l'huile avec un minimum de matières grasses.

En combinant le chauffage et le moteur puissants à la nouvelle technologie Twin TurboStar, l'air chaud tournoie comme une tornade dans l'ensemble de la friteuse Airfryer XXL. Cette chaleur extrait des gras de la nourriture et les dépose dans le réducteur de gras dans la partie inférieure de la friteuse AirFryer.

Le gras libéré des aliments est recueilli en un seul endroit dans la partie inférieure de la cuve afin d'en faciliter l'élimination et le nettoyage de la cuve.

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

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

Description générale (fig. 1)

- ① Tiroir
- ② Panier avec fond en maille amovible
- ③ Fond en maille amovible
- ④ Réducteur de gras
- ⑤ Cuve
- ⑥ Compartiment de rangement du cordon
- ⑦ Sorties d'air
- ⑧ Indicateur MAX
- ⑨ Câble d'alimentation
- ⑩ Entrée d'air
- ⑪ Panneau de commande
 - A. Indicateur de température
 - B. Bouton de température
 - C. Bouton de maintien au chaud
 - D. Cadran QuickControl
 - E. Bouton marche/arrêt
 - F. Bouton pré-réglage
 - G. Bouton de minuterie
 - H. Indicateur de temps
 - I. Pré-réglages : Frites/collations surgelées, poulet, viande, poisson et manuel

Avant la première utilisation

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

Avant l'utilisation

Mise en place du fond en maille et du réducteur de gras amovibles

- 1 Ouvrez le tiroir en tirant sur le manche. (Fig. 2)
- 2 Retirez le panier en soulevant le manche. (Fig. 3)
- 3 Placez le réducteur de gras dans la cuve. (Fig. 4)
- 4 Insérez le fond en maille dans la fente du côté droit en bas du panier. Appuyez sur le fond en maille jusqu'à ce qu'il se verrouille en place (déclat des deux côtés). (Fig. 5)
- 5 Insérez le panier dans la cuve. (Fig. 6)
- 6 Faites glisser le tiroir dans la friteuse Airfryer par le manche. (Fig. 7)

Note

- N'utilisez jamais la cuve sans que le réducteur de gras et le panier ne soient à l'intérieur.

Tableau des aliments

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

Note










- N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre de suggestion. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.
- Lorsque vous préparez une plus grande quantité d'aliments (par exemple, frites, crevettes, pilons, collations congelées), secouez ou remuez les aliments dans le panier 2 ou 3 fois pour une cuisson uniforme.


48 FRANÇAIS

	Ingrédients	Quantité (g/oz) min. - max.	Temps (min)	Tempé- rature (°C/°F)	Secouez, tournez ou mé- langez à mi-cuis- son	Note
	Frites minces surgelées (7 x 7 mm (9/32 x 9/32"))	200 - 1400 g 7 - 50 oz	13 - 32	180 °C (350 °F)	Oui	
	Frites à coupe grossière surgelées (10 x 10 mm (13/32 x 13/32"))	200 - 1400 g 7 - 50 oz	13 - 33	180 °C (350 °F)	Oui	
	Frites maison (10 x 10 mm (13/32 x 13/32"))	200 - 1400 g 7 - 50 oz	18 - 35	180 °C (350 °F)	Oui	Faites tremper pendant 30 minutes dans l'eau, asséchez, puis ajoutez 1/4 à 1 c. à table d'huile.
	Pommes de terre en quartiers maison	200 - 1400 g 7 - 50 oz	20 - 42	180 °C (350 °F)	Oui	Faites tremper pendant 30 minutes dans l'eau, asséchez, puis ajoutez 1/4 à 1 c. à table d'huile.
	Collations congelées (croquettes de poulet)	80 - 1300 g 3 - 46 oz (6 - 50 pièces)	7 - 18	180 °C (350 °F)	Oui	Prêtes lorsqu'elles prennent une teinte dorée et qu'elles sont croustillantes à l'extérieur.
	Collations congelées (petits rouleaux de printemps d'environ 20 g/0,7 oz)	100 - 600 g 3 - 21 oz (5 - 30 pièces)	14 - 16	180 °C (350 °F)	Oui	Prêtes lorsqu'elles prennent une teinte dorée et qu'elles sont croustillantes à l'extérieur.
	Poulet entier	1200 - 1500 g 42 - 53 oz	50 - 55	180 °C (350 °F)		Maintenez les cuisses éloignées de l'élément chauffant.

	Ingrédients	Quantité (g/oz) min. - max.	Temps (min)	Température (°C/°F)	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Poitrine de poulet Environ 160 g/ 5 - 6 oz)	1 - 5 pièce(s)	18 à 22	180 °C (350 °F)		
	Pilons de poulet	200 - 1800 g 7 -63 oz	18 - 35	180 °C (350 °F)	Oui	
	Bâtonnets de poulet pané	3 - 12 pièces (1 couche)	10 - 15	180 °C (350 °F)		Ajouter de l'huile à la chapelure. Prêts lorsqu'ils sont dorés.
	Ailes de poulet Environ 100 g/ 3 - 4 oz)	2 - 8 pièces (1 couche)	14 - 18	180 °C (350 °F)	Oui	
	Côtelettes de viande sans os Environ 150 g/5 oz	1 à 5 côtelettes	10 - 13	200 °C (400 °F)		
	Hamburger Environ 150 g/5 oz (diamètre 10 cm/4")	1 - 4 galettes	10 - 15	200 °C (400 °F)		
	Grosses saucisses Environ 100 g/3 - 4 oz (diamètre 4 cm/1 1/2")	1 - 6 pièces (1 couche)	12 - 15	200 °C (400 °F)		
	Saucisses fines Environ 70 g/2 - 3 oz (diamètre 2 cm/3/4")	1 - 7 pièces	9 - 12	200 °C (400 °F)		
	Rôti de porc	500 - 1000 g 18 -35 oz	40 - 60	180 °C (350 °F)		Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.
	Poisson entier Environ 300 - 400 g/ 11 - 14 oz	1 à 2	18 à 22	200 °C (400 °F)		Coupez la queue si elle n'entre pas en entier dans le panier.

50 FRANÇAIS

	Ingrédients	Quantité (g/oz) min. - max.	Temps (min)	Température (°C/°F)	Secouez, tournez ou mélangez à mi-cuisson	Note
	Filets de poisson Environ 120 g/4 oz	1 à 3 (1 couche)	9 - 12	200 °C (400 °F)		Placez la peau face vers le bas et ajoutez-y quelques gouttes d'huile afin d'éviter toute adhérence.
	Fruits de mer Environ 25 - 30 g/ 0,9 - 1.1 oz	200 - 1500 g 7 - 53 oz	10 à 25	200 °C (400 °F)	Oui	
	Gâteau	500 g 18 oz	28	180 °C (350 °F)		Utiliser un moule à gâteau.
	Muffins Environ 50 g/2 oz	De 1 à 9	12 - 14	180 °C (350 °F)		Utiliser un moule à muffins en silicone résistant à la chaleur.
	Quiche (diamètre 21 cm/8 1/3")	1	15	180 °C (350 °F)		Utiliser la plaque de cuisson ou un plat allant au four.
	Pain grillé/petits pains pré-cuits	1 à 6	6 - 7	180 °C (350 °F)		
	Pain frais	700 g / 25 oz	38	160 °C (325 °F)		La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche à l'élément chauffant lorsqu'il gonfle.
	Petits pains frais Environ 80 g/3 oz	1 - 6 pièces	18 - 20	160 °C (325 °F)		
M	Châtaignes	200 - 2000 g 7 - 70 oz	15 - 30	200 °C (400 °F)	Oui	

	Ingrédients	Quantité (g/oz) min. - max.	Temps (min)	Tempé- rature (°C/°F)	Secouez, tournez ou mé- langez à mi-cuis- son	Note
M	Macédoine de légumes (coupés grossièrement)	300 - 800 g 11 - 28 oz	10 - 20	200 °C (400 °F)	Oui	Réglez le temps de cuisson en fonction au goût.

Utilisation de la lampe

Cuisson à l'air



Avertissement

- Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de gras de friture, ni d'aucun autre liquide. (Fig. 8)
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Servez-vous des manches ou des boutons. Manipulez la cuve chaude et le réducteur de gras avec des gants isolants.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Cet appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

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



Note

- Ne posez aucun objet sur le dessus ni sur les côtés de l'appareil. Cela risquerait d'entraver la circulation de l'air et d'affecter les résultats de la friture.
- 2 Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil. (Fig. 9)
 - 3 Branchez la fiche dans la prise murale. (Fig. 10)
 - 4 Ouvrez le tiroir en tirant sur le manche. (Fig. 11)
 - 5 Mettez les aliments dans le panier. (Fig. 12)

 **Note**

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

6 Faites glisser le tiroir dans la friteuse Airfryer par le manche. (Fig. 13)

 **Avertissement**

- **N'utilisez jamais la cuve sans que le réducteur de gras et le panier ne soient à l'intérieur. Si vous chauffez l'appareil sans panier, utilisez des gants isolants pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur du tiroir deviennent très chauds.**
- **Ne touchez pas à la cuve, au réducteur de gras ou au panier pendant et pour un certain temps après utilisation, car ils deviennent très chauds.**

7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour mettre l'appareil en marche. (Fig. 14)

8 Pour changer le pré-réglage, tournez le cadran QuickControl au réglage désiré. (Fig. 15)

- ↳ Pour confirmer le pré-réglage sélectionné, appuyez sur le cadran QuickControl. L'indicateur de temps de cuisson clignote à l'écran. (Fig. 16)

 **Note**

- Une fois la cuisson démarrée, appuyer sur le bouton de pré-réglage si vous voulez passer d'un mode de cuisson à un autre (voir page 54- « Changement de pré-réglage pendant la cuisson »).

9 Pour changer le temps de la cuisson, tournez le cadran QuickControl au réglage désiré. (Fig. 17)

- ↳ Pour confirmer le temps de cuisson sélectionné, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 18)

 **Note**

- Reportez-vous au tableau de cuisson des aliments pour les réglages de base selon divers types d'aliments.

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

 **Conseil**

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

 **Note**

- Si vous ne définissez pas le temps de cuisson requis dans les 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Si l'option « - - » est sélectionnée à titre d'indication de temps, l'appareil passe en mode réchaud.
- Certains aliments nécessitent d'être remués ou retournés en cours de cuisson (voir le tableau des aliments). Pour mélanger les aliments, ouvrez le tiroir, retirez le panier de la cuve et secouez-le au-dessus de l'évier (Fig. 19). Puis, remettez la cuve avec le panier dans l'appareil et appuyez sur le cadran QuickControl pour continuer la cuisson.
- Vous pouvez régler la minuterie sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment remuer les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau la minuterie sur la moitié restante du temps de cuisson.

- 11** Lorsque vous entendez le signal sonore de la minuterie, le temps de préparation réglé s'est écoulé. (Fig. 20)
- 12** Ouvrez le tiroir en tirant sur le manche et vérifiez que les aliments sont cuits. (Fig. 21)

 **Note**

- Si les aliments ne sont pas prêts, remettez simplement le tiroir dans la friteuse Airfryer et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

- 13** Pour sortir de petits aliments, comme les frites, retirez le panier de la cuve par le manche. (Fig. 22)

 **Avertissement**

- **Après la cuisson, la cuve, le réducteur de gras, le panier, l'intérieur de la friteuse et les aliments sont chauds. Suivant le type d'aliments dans la friteuse, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.**

- 14** Videz le panier dans un bol ou un plat. Retirez toujours le panier de la cuve pour vider son contenu, car de l'huile chaude peut s'accumuler au fond de la cuve pendant la cuisson. (Fig. 23)

 Note

- Pour extraire les aliments de grande taille ou fragiles, utilisez des pinces ou une pelle.
- L'excédent d'huile ou de gras provenant de la cuisson est recueilli au fond de la cuve sous le réducteur de gras.
- Selon le type d'aliments cuits, vous voudrez peut-être verser avec précaution l'excédent d'huile ou de gras de la cuve après chaque lot d'aliments ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants isolants, faites glisser la cuve pour la sortir et placez-la sur une surface résistant à la chaleur. Retirez avec précaution le réducteur de gras de la cuve à l'aide de pinces dotées d'extrémités en caoutchouc. Versez l'excédent d'huile ou de gras. Réinsérez le réducteur de gras dans la cuve, la cuve dans le tiroir et le panier dans la cuve.

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

 Note

- Répétez les étapes 1 à 14 pour faire cuire un autre lot.

Changer de pré réglage pendant la cuisson

- 1 Appuyez sur le bouton de pré réglage (⊕). (Fig. 24)
- 2 Tournez le cadran QuickControl pour sélectionner un autre pré réglage. (Fig. 25)
- 3 Pour confirmer le pré réglage sélectionné, appuyez sur le cadran QuickControl. L'indicateur de temps de cuisson clignote à l'écran. (Fig. 26)
- 4 Pour changer le temps de cuisson, tournez sur le cadran QuickControl. (Fig. 27)
 - ↳ Pour confirmer le temps de cuisson sélectionné, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 28)

Utilisation du mode manuel

- 1 Appuyez sur le bouton de pré réglage (⊕). (Fig. 24)
- 2 Tournez le cadran QuickControl pour sélectionner le mode manuel (M). (Fig. 29)
- 3 Appuyez sur le cadran QuickControl pour sélectionner le mode manuel. (Fig. 30)
 - ↳ La température par défaut est 350 °F/180 °C.
- 4 Pour changer la température, tournez le cadran QuickControl.
 - ↳ Pour confirmer la température, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 31)
- 5 Lorsque la température est confirmée, l'indicateur de temps « - - » commence à clignoter.
- 6 Pour changer le temps de cuisson, tournez sur le cadran QuickControl.
 - ↳ Pour confirmer le temps de cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl. (Fig. 32)

Modification de la température ou du temps de cuisson en tout temps.

- 1 Appuyez sur le bouton de température (ⓘ) ou de la minuterie (⌚) (Fig. 33/34).
- 2 Pour changer la température ou le temps de cuisson, tournez le cadran QuickControl.
 - ↳ Pour confirmer la température ou le temps de cuisson, appuyez sur le cadran QuickControl ou le bouton de température/minuterie de nouveau. (Fig. 35/36)



Note

- Si vous n'appuyez pas sur le cadran QuickControl ou sur le bouton de température/minuterie pour confirmer les modifications, elles se confirment automatiquement après 10 secondes.

Sélectionner le mode de maintien au chaud

- 1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud (⊞) (vous pouvez activer le mode de maintien au chaud en tout temps). (Fig. 37)
 - ↳ Le bouton maintien au chaud s'allume et pulse.
 - ↳ La minuterie de maintien au chaud est réglée à 30 minutes. Pour changer le temps de maintien au chaud (1 à 30 min), appuyez sur le bouton de la minuterie (⌚), tournez le cadran QuickControl, puis appuyez dessus pour confirmer le réglage (Fig. 38). La température du mode de maintien au chaud n'est pas réglable.
- 2 Pour mettre en pause le mode maintien au chaud, appuyez sur le cadran QuickControl. Pour reprendre le mode maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le cadran QuickControl.
- 3 Pour quitter le mode maintien au chaud, appuyez sur l'un des boutons suivants : de préréglage, de température ou de marche/arrêt.



Conseil

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

 **Note**

- Si vous activez le mode maintien au chaud pendant la cuisson (le bouton de maintien au chaud s'allume et pulse), l'appareil gardera les aliments chauds pendant 30 minutes, une fois le temps de cuisson écoulé.
- Lors de l'activation du mode de maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant à l'intérieur de l'appareil fonctionnent par moments.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour garder vos aliments chauds immédiatement après leur cuisson dans la friteuse Airfryer. Il n'est pas conçu pour réchauffer les aliments.

Cuisson des frites maison

Pour cuire de savoureuses frites maison avec la friteuse Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre adaptée à la friture, par exemple des pommes de terre fraîches Russet.
 - Il est préférable de ne cuire les frites que par portions d'un maximum de 1000 g/35 oz pour obtenir un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les frites plus fines.
 - Secouez le panier 2 à 3 fois pendant la cuisson.
- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (grosseur 8 x 8 mm (5/16 x 5/16")).
 - 2 Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
 - 3 Videz le bol, puis séchez les bâtonnets avec de l'essuie-tout ou un linge à vaisselle.
 - 4 Versez une demi-cuillère à soupe d'huile de cuisson dans le bol, versez les bâtonnets dans le bol et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
 - 5 Sortez les pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile ajouré, pour que l'excès d'huile reste dans le bol.

 **Note**

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

- 6 Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7 Cuissez les bâtonnets de pommes de terre et secouez le panier à mi-cuisson. Secouez le panier 2 à 3 fois si vous cuisez plus de 500 g/17,6 oz de frites.

 **Note**

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

Nettoyage



Avertissement

- Laissez le panier, la cuve, le réducteur de gras et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de les nettoyer.
- Retirez le réducteur de gras de la cuve à l'aide de pinces dont l'extrémité est en caoutchouc. PAS à l'aide des doigts, car des résidus d'huile chaude et de gras ont été recueillis sous le réducteur de gras.
- La cuve, le panier, le réducteur de gras et l'intérieur de l'appareil possèdent un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques de cuisine ni de matériaux de nettoyage abrasifs, car ils peuvent endommager le revêtement antiadhésif.

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

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



Conseil

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

- 2 Retirez le réducteur de gras de la cuve à l'aide de pinces dont l'extrémité est en caoutchouc. Jetez les résidus de gras ou d'huile accumulés au fond de la cuve pendant la cuisson.
- 3 Nettoyez la cuve, le panier et le réducteur de gras au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer à l'eau chaude avec du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir le « tableau de nettoyage »).



Conseil

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

- 4 Essayez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. (Fig. 39)



Note

- Assurez-vous qu'aucune humidité ne reste sur le panneau de commande. Essayez le panneau de commande avec un linge après l'avoir nettoyé.

58 FRANÇAIS

- 5 Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture. (Fig. 40)
- 6 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. (Fig. 41)

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

Entreposage

- 1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- 2 Assurez-vous que toutes les pièces sont complètement propres et sèches avant de ranger l'appareil.
- 3 Insérez le cordon d'alimentation dans le compartiment de rangement du cordon.



Note

- Maintenez toujours la friteuse Airfryer à l'horizontale lorsque vous la portez. Assurez-vous aussi de retenir le tiroir sur l'avant de l'appareil, car il risque de glisser si la friteuse est penchée accidentellement vers l'avant. Ceci peut endommager le tiroir.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer (par exemple, le fond en maille amovible, etc.) sont fixées avant de déplacer ou de ranger l'appareil.


Mise au rebut

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

Dépannage

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants pouvant survenir avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des renseignements ci-dessous, visitez www.philips.com/support ou composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide (aux États-Unis ou au Canada seulement).

Problème	Cause possible	Solution
L'extérieur de cet appareil devient chaud en cours d'utilisation.	La chaleur de l'intérieur irradie vers les parois extérieures.	Ce phénomène est normal. Les manches et boutons demeurent suffisamment froids pour que vous puissiez les toucher durant l'utilisation.

Problème	Cause possible	Solution
		<p>La cuve, le panier, le réducteur de gras et l'intérieur de l'appareil chauffent toujours lors de la mise en marche de l'appareil pour permettre la cuisson des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour les toucher.</p> <p>Si vous laissez l'appareil allumé durant une longue période, certaines zones deviennent brûlantes. Ces zones sont marquées sur l'appareil avec l'icône suivante :</p>  <p>Tant que vous êtes conscient de la présence des zones brûlantes et que vous évitez de les toucher, l'appareil est sans danger.</p>
Mes frites maison ne cuisent pas comme je l'espérais.	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches Russet. Pour conserver les pommes de terre, ne les rangez pas dans une zone froide, telle qu'un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre dont l'emballage indique qu'elles sont adaptées à la friture.
	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Suivez les directives de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison (voyez le tableau des aliments ou téléchargez l'application Airfryer gratuite).
	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Suivez les directives de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison (voyez le tableau des aliments ou téléchargez l'application Airfryer gratuite).
La friteuse Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, vous entendez le bruit du ventilateur qui se met en marche. Si vous ne l'entendez pas, vérifiez d'abord que la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Plusieurs appareils sont branchés sur la même prise.	La friteuse AirFryer est dotée d'une haute puissance en watts. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.

Problème	Cause possible	Solution
Je vois quelques zones qui se décollent de l'intérieur de mon Airfryer.	Certaines petites taches apparaissent dans la cuve de l'Airfryer à cause de frottements accidentels sur le revêtement (par exemple lors du nettoyage avec un outil agressif ou pendant l'insertion et le retrait du panier).	Pour éviter les dommages, descendez correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de biais, ses arêtes peuvent frotter sur la paroi de la cuve et arracher de toutes petites parties du revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif pour la santé, car tous les matériaux utilisés sont de qualité alimentaire.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des ingrédients gras et le réducteur de gras n'est pas dans la cuve.	Versez avec précaution l'excédent d'huile ou de gras de la cuve, placez le réducteur de gras dans la cuve, puis poursuivez la cuisson. (Fig. 4)
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est produite par des résidus gras qui s'échauffent dans la cuve. Nettoyez toujours la cuve, le panier et le réducteur de gras soigneusement après chaque utilisation.
	La chapelure ou l'enrobage ne colle pas correctement aux aliments.	De la chapelure qui s'envole peut causer une fumée blanche. Pressez fermement la chapelure et l'enrobage sur les aliments pour bien les coller.
	La marinade, le liquide et le jus de viande provoquent des éclaboussures en tombant dans les résidus de gras produits.	Asséchez bien les aliments avant de les placer dans le panier.
Mon écran affiche 5 tirets, comme illustré dans l'image ci-dessous.	Le dispositif de sécurité a été activé en raison d'une surchauffe de l'appareil.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 1 minute avant de le brancher à nouveau.

