Always here to help you
Toujours près pour vous aidez

Register your product and get support at / Enregistrez votre produit et profitez de l'assistance Philips
www.philips.com/welcome

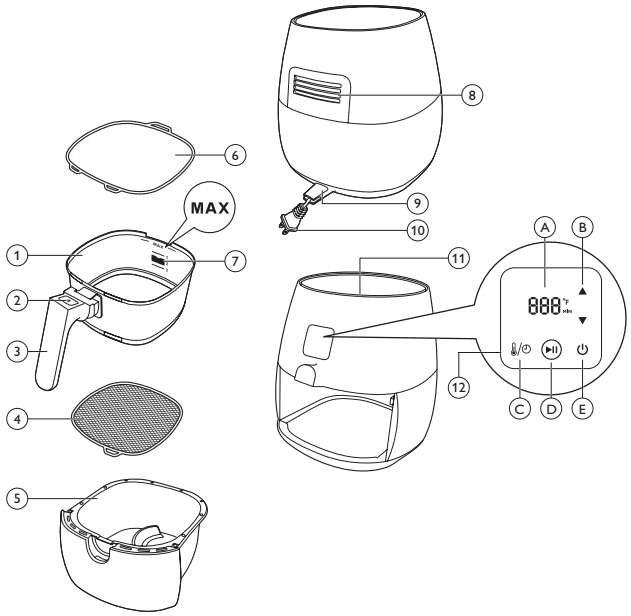
Question? Contact Philips
Des question? Contactez Philips

HD9238



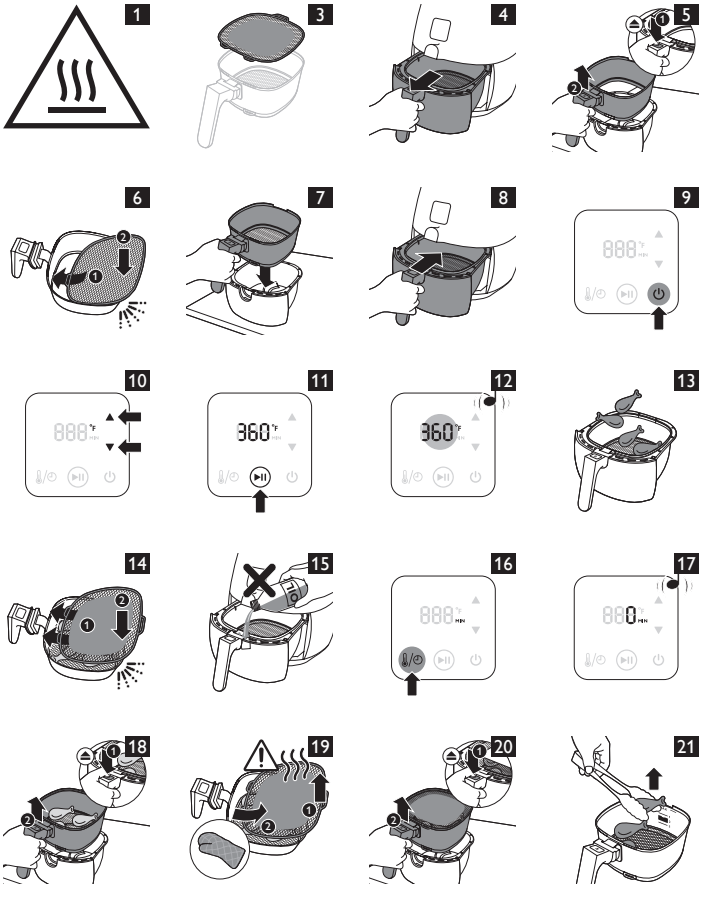
PHILIPS

2 General description / Description générale



22 Cleaning table / Tableau de nettoyage

	✗	✗	✗	✓
	✓	✓	✓	✓
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓



	3 min.	Min-max amount / Cantidad min./máx. / Quantité min-max (g/oz)	Cooking time / Tiempo de cocción / Temps de cuisson (min.)	Temperature / Temperatura / Température (°C / °F)	Use the lid / Use la tapa / Utiliser le couvercle	Extra information / Información extra / Informations supplémentaires
Hamburger / Hamburguesa / Hamburger		100-500g/3.5-17.5oz	7-14	180°C/360°F	✓	
Sausage rolls / Rollos de salchicha / Friands à la chair à saucisse		100-500g/3.5-17.5oz	13-15	200°C/390°F	✓	
Drumsticks / Muslos / Pilons de poulet		100-500g/3.5-17.5oz	18-22	180°C/360°F	✓	
Quiche / Quiche / Quiche		300g/10.5oz	20-25	160° C/330° F	✓ if you experience a too dark browning on the top / si experimenta un tostado demasiado oscuro en la parte superior / en cas de brunissage trop important sur la partie supérieure	Use baking tray or oven dish / Utilice una bandeja o un molde para horno / Utilisez la plaque de cuisson ou un plat
Muffins / Magdalenas / Muffins		300g/10.5oz	15-18	180°C/360°F	✓ if you experience a too dark browning on the top / si experimenta un tostado demasiado oscuro en la parte superior / en cas de brunissage trop important sur la partie supérieure	Use baking tray / Utilice la bandeja para hornear / Utilisez la plaque de cuisson
Cake / Bizcocho - tarta / Gâteaux		400g/14oz	20-22	200° C/390° F	✓ if you experience a too dark browning on the top / si experimenta un tostado demasiado oscuro en la parte superior / en cas de brunissage trop important sur la partie supérieure	Use heat-proof silicone muffin cups / Utilice moldes de silicona resistentes al calor / Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur
Apple chips / Tiras crujientes de manzana / Chips de pomme		400g/3.5oz	75	90°C/210°F	✓	Cut into 2mm (5/64in) slices / Cortar en rodajas de 2 mm (5/64in) slices / Couper en tranches de 2 mm (5/64in) slices
Dried mushrooms / Champiñones secos / Champignons séchés		200g/7oz	100	100°C/210°F	✓	Cut into 2mm slices (5/64in) slices / Cortar en rodajas de 2 mm (5/64in) slices / Couper en tranches de 2 mm (5/64in) slices
Fried banana chips / Tiras crujientes de plátano frito / Chips frits à la banane		150g/5.3oz	20	160°C / 320°F	✓	Use plantain bananas; cut into 5mm (3/16 in) slices; add 1 teaspoon of oil. / Utilizar plátanos; cortar en rodajas 5 mm (3/16 in); añadir 1 cucharada de aceite. / Utiliser des bananes plantains, les couper en tranches de 5 mm (3/16 in), ajouter 1 cuillère à café d'huile.

ENGLISH

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 (Fig. 1).
3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. For assistance call 1-866-309-8817.
7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
8 Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer's instructions.
9 Do not use outdoors.
10 Do not let cord hang over 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 any control 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, 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 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.
18 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.
19 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
20 Oversize foods or 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, 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. (Fig. 1)
28 During hot air frying, hot steam is released through the hot air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and air outlet openings.
29 Avoid contact with moving parts.
30 This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat! Never fill the pan with fat or oil.
31 This product is for household use only.
32 Never use the airfryer without the pan and basket in place.

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/360°F or beyond golden-yellow.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.
Your new airfryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.
For more inspiration, recipes and information about the airfryer, visit **www.philips.com/kitchen**.

General description (Fig. 2)

1 Variety cooking basket
2 Basket release button
3 Basket handle
4 Removable honeycomb mesh bottom
5 Pan
6 Splatter-proof lid
7 MAX indication
8 Air inlet
9 Cord storage compartment
10 Power cord
11 Hot air outlet
12 Control panel
- A Temperature/timer display
- B Up/down arrow buttons
- C Temperature/timer selection button
- D Start/pause button
- E Power on/off button

Automatic shut-off

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 30 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power on/off button.

Before first use

1 Remove all packing material.

2 Remove the foil from the control panel and any stickers or labels from the appliance.

3 Thoroughly clean all parts before you use the appliance for the first time as indicated in the cleaning table.

Preparing for use

1 Place appliance on stable, horizontal and level surface.

Do not place appliance on non-heat-resistant surface.

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

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

Do not put anything on top of appliance or block air vents. This disrupts the airflow and affects the hot air frying result.

Using the appliance

Refer to Recipe Book for recipes, cooking temperatures and times and tips.

Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. This product is for household use only (Fig. 1).

Splatter-proof lid

- The variety cooking basket comes with a multifunctional splatter-proof lid which: (Fig. 3)
- Is designed for fatty ingredients for easier cleaning (e.g. chicken drumsticks, chicken wings, bacon, hamburgers).
- Is designed for light ingredients so they stay in the basket (e.g.: slice of toast or during dehydration of fruits and vegetables).
- Reduces the speed of browning on the top which makes it perfect for more versatile recipes (like cakes, potato gratin, etc.).
- Reduces smoke during cooking.

Note: If you use the splatter-proof lid the cooking time may be longer than recommended in the recipe book, as you need more time to reach the same level of browning on the top and doneness inside than without the lid.

Hot air frying

Note: The appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.

1 Pull the pan out the airfryer. (Fig. 4)

2 Press the basket release button and remove the basket from the pan (Fig. 5).

3 Insert the removable honeycomb mesh bottom into the basket. (Fig. 6)

4 Put the basket into the pan (Fig. 7).

5 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 8).

Never use pan without basket in place.

Caution: The basket and pan become HOT during cooking. Do not touch the basket and pan during and for some time after use. Only hold the pan and basket by the basket handle. Only lift the splatter-proof lid wearing an oven mitt or with a pot holder.

6 Put the plug in a wall outlet.

7 Press the power on/off button to switch on the appliance (Fig. 9).

8 Set the preheating temperature by pressing the up/down arrow buttons (Fig. 10).

Tip: Press and hold the up or down button longer to move the temperature up or down faster.

9 Press the start/pause button. (Fig. 11)
◗ The appliance starts preheating to the set temperature.

10 The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. (Fig. 12)

11 Pull the pan out the airfryer. (Fig. 4)

12 Place the ingredients in the basket and slide the pan into the airfryer (Fig. 13).

Note: If you prepare very fatty or light ingredients or if you want to reduce the speed of browning, mount the splatter-proof lid on the basket (Fig. 14).

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication. This has a negative effect on the end result.

Caution: Do not fill the airfryer pan with oil or any other liquid. (Fig. 15)

13 Set the required cooking time by pressing the up/down arrow buttons. (Fig. 10)

Note: You can change the time or the temperature anytime during the process.

Note: You can switch between temperature and time by pressing on the temperature/timer selection button. The respective measuring unit is shown in the display (Fig. 16).

Note: If you have not preheated the appliance, add 3 minutes to the cooking time.

Note: If you do not set the required cooking time within 5 minutes, the appliance returns to standby mode and will automatically shut off after 30 minutes.

14 Press the start/pause button to start the cooking process. (Fig. 11)
◗ The display starts counting down the set cooking time.
◗ Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

15 Some ingredients require shaking midway through the cooking process. To shake ingredients, pull the pan out of the appliance and shake it. Then slide the pan back into the airfryer.

Caution: Do not press the basket release button during shaking.

Note: Depending on type of ingredients cooking, carefully pour off any excess oil or rendered fat from pan before shaking or replacing basket in pan.

Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.

16 When the appliance starts beeping, the set cooking time has elapsed. (Fig. 17)

Note: You can also pause the cooking process manually. To do this, press the

start/pause button.

17 Pull the pan out of the airfryer to check if the ingredients are ready. (Fig. 18)

If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the airfryer and add a few extra minutes to the set time.

Caution: Remove the lid wearing oven mitts or with a pot holders. (Fig. 19)

18 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 20)

After the cooking process, the pan, the basket and the ingredients are hot. Depending on the type of ingredients in the airfryer, steam may escape from the pan.

19 Lift the basket from the pan and empty its contents into a bowl or onto a plate.

Note: Always make sure that you remove the basket from the pan before you empty the basket, as there may be hot oil and rendered fat on the bottom of the pan.

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 21).

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

Note: If you want to prepare another batch, press the start/pause button. The appliance starts operating at the settings you set before (temperature and cooking time).

Note: If you prepare another batch within 30 minutes, it is not necessary to preheat the appliance again.

21 Press the power on/off button to switch off the airfryer. (Fig. 9)

Cleaning (Fig. 22)

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

Let basket, pan and inside of appliance cool completely before you start cleaning.

Pan, basket and inside of appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage non-stick coating.

1 Unplug the appliance and let it cool down.

Note: Remove the pan to let the appliance cool down more quickly.

2 Follow the cleaning instructions in the cleaning table.

3 If necessary, clean heater with a cleaning brush to remove any food residue.

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

Note: 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 appliance and let it cool down.

2 Be sure all parts are clean and dry.

3 Push power cord into cord storage compartment.

Disposal

- For disposal or recycling information, please contact your local authorities or visit www.recycle.philips.com (Fig. 23).

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 appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the plug in the wall outlet and check if the outlet is live.
	You have not pressed the on/off button.	Press the on/off button to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Do not exceed MAX indication.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting.
	The cooking time is too short.	Set the timer to the required cooking time.
	You used the splatter-proof lid on the basket.	Increase the cooking time by a few minutes if you fry with the splatter-proof lid attached.
The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
Fried foods are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of food to be prepared in a traditional deep fryer.	Use food intended to be cooked in an oven or lightly brush some oil onto the food for a crispier result.
I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
	The basket is not placed in the pan correctly.	Make sure the pan and basket are placed correctly. Push the basket down into the pan until you hear it click.
	The splatter-proof lid is not mounted correctly on the basket.	The splatter-proof lid has to engage when mounted on the variety cooking basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	When you fry fatty ingredients, a large amount of oil or rendered fat leaks into pan. The oil or fat may cause white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. Midway through the cooking process you can carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan and then continue cooking. You can also place the splatter-proof lid on the basket and continue cooking.
	The pan still contains greasy residue from previous use.	White smoke is caused by greasy residue heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Place the splatter-proof lid on the basket.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	White smoke can be caused by tiny pieces of airborne breading. Press breading or coating to food to ensure it sticks.
Home-made fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with paper towel.
	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and be sure they stay firm during frying.

Problem	Possible cause	Solution
Home-made fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.
The message 'Er' appears on the display.	An error has occurred.	In the US or Canada only: Call 1-866-309-8817 for assistance.
The time and temperature indications change automatically, even though I do not press any buttons.	There is moisture on the control panel.	Make sure you dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.

Warranty and support

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

One year limited warranty

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

In U.S. only

Manufactured for:
Philips Consumer Lifestyle, A Division of Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

Canada only

Manufactured for:
Philips Electronics Ltd., 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3
For support, please visit www.philips.com/support
PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V.
©2015 Philips Electronics North America Corporation. All Rights Reserved.

CLASSIFIED C UL US LISTED

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

Le symbole sur la plaque du produit signifie qu'il est classé par Underwriters Laboratories, Inc.

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar siempre medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1 Lea todas las instrucciones.
2 No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones (fig. 1).
3 Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
4 Es necesaria una estricta supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o personas con discapacidad o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados por una persona responsable para asegurar que no jueguen con el aparato.
5 Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas.
6 No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados o que haya mostrado algún desperfecto o tenga cualquier clase de rotura. Para obtener ayuda, llame al 1-866 -309-8817.
7 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
8 No bloquee ninguna abertura de ventilación. Realice la instalación según las instrucciones del fabricante.
9 No utilice el aparato al aire libre.
10 No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
11 No coloque el aparato sobre una encimera de gas o eléctrica caliente ni cerca de ella o de un horno caliente.
12 Tenga cuidado al mover el aparato si contiene aceite u otros líquidos calientes.
13 Enchufe el cable a la toma de corriente de pared. Para desenchufarlo, gire los controles a la posición de apagado y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
14 No utilice el aparato con otros fines distintos a los previstos.
15 Tenga mucho cuidado al extraer el recipiente, la cesta y desechar el aceite caliente.
16 No limpie el aparato con estropajos metálicos. Estos estropajos pueden desprender restos de material que pueden entrar en contacto con las piezas eléctricas y crear un riesgo de descarga eléctrica.
17 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.
18 Pueden utilizarse cables alargadores con el debido cuidado. Si se utiliza un cable alargador:
   - La clasificación eléctrica indicada para el cable debe ser igual a la del aparato.
   - El cable debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezar.
   - Si el aparato está clasificado con conexión a tierra, el cable alargador deberá tener la misma clasificación con tres hilos conectores.
19 Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para que encaje en una toma polarizada en una única posición. Si el enchufe no entra completamente en la toma, pruebe al contrario. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe bajo ningún concepto.
20 No deben introducirse en el aparato trozos de alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
21 Puede producirse un incendio si el aparato, al estar en funcionamiento, está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, tapicerías, paredes cubiertas u otros objetos similares. No almacene ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
22 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y otros similares.
23 Si utiliza papel de horno o sulfurizado para evitar que se peguen los alimentos a la cesta, nunca ponga el papel sin los alimentos encima. De lo contrario, el ligero papel de horno podría ascender por el sistema de ventilación y entrar en contacto con el calentador.
24 Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere a que termine de salir humo antes de extraer el recipiente del aparato.
25 Use el aparato 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 aparato funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes, las piezas ni el interior del aparato mientras está en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de tocarlo o limpiarlo. (fig. 1)
28 Durante el proceso de fritura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y las aberturas de salida de aire.
29 No toque las piezas en movimiento.
30 Este aparato solo funciona con aire caliente, por lo que los alimentos no se fríen en aceite o grasa. No coloque nunca aceite o grasa en el recipiente.
31 Este producto está destinado únicamente al uso doméstico.
32 No utilice nunca su Airfryer si la cesta y el recipiente no están colocados en su lugar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de padecer una intoxicación alimentaria. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tengan un color amarillo-dorado en lugar de un color marrón oscuro. Elimine los restos quemados. Para obtener los mejores resultados, no fría patatas a una temperatura superior a los 180 °C/360 °F o al punto de cocción de color amarillo-dorado.

Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en **www.philips.com/welcome**.
La nueva Airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana. La Airfryer utiliza aire caliente combinado con circulación de aire a alta velocidad (Rapid Air) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera rápida, sana y fácil. Los ingredientes se calientan por todos los lados de una sola vez y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de los ingredientes.
Para obtener más ideas y consultar recetas e información sobre la Airfryer, consulte **www.philips.com/kitchen**.

Descripción general (fig. 2)

1 Cesta de cocción para distintos tipos de alimentos
2 Botón de liberación de la cesta
3 Asa de la cesta
4 Parte inferior de malla extraíble
5 Recipiente
6 Tapa a prueba de salpicaduras
7 Indicación MAX
8 Entrada de aire
9 Compartimento para el cable
10 Cable de alimentación
11 Salida de aire caliente
12 Panel de control
- A Pantalla de temperatura/temporizador
- B Botones de flecha arriba/abajo
- C Botón de selección de temperatura/temporizador
- D Botón de inicio/pausa
- E Botón de encendido/apagado

Desconexión automática

Este aparato dispone de una función de desconexión automática. Si no pulsa ningún botón durante 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido/apagado.

Antes de utilizarlo por primera vez

1 Retire todos los materiales de embalaje.

2 Retire la película de protección del panel de control y las pegatinas o etiquetas del aparato.

3 Limpie bien todas las piezas antes de utilizar el aparato por primera vez, tal como se indica en la tabla de limpieza.

Preparación para su uso

1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.

No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

2 Saque el cable de alimentación de su compartimento, situado en la parte posterior del aparato.

Este aparato es una Airfryer que funciona con aire caliente.
No ponga aceite, grasa para freír u otros líquidos en el recipiente.

No coloque nada encima del aparato ni bloquee las rejillas de ventilación. Esto interrumpe el flujo de aire e impide obtener buenos resultados en la cocción de los alimentos fritos con aire caliente.

Uso del aparato

Consulte el libro de recetas, los tiempos y las temperaturas de cocción y los consejos adicionales.

No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones.
Este producto está destinado únicamente a un uso doméstico (fig. 1).

Tapa a prueba de salpicaduras

- La cesta de cocción para distintos tipos de alimentos viene con una tapa a prueba de salpicaduras que: (fig. 3)
- se ha diseñado para una limpieza fácil de ingredientes grasos (p. ej., muslos o alitas de pollo, beicon, hamburguesas, etc.)
- se ha diseñado para que los ingredientes más ligeros permanezcan en la cesta (p. ej., rebanada de pan o durante la deshidratación de frutas y verduras).
- reduce la velocidad de tostado en la parte superior, lo que la hace perfecta para recetas más versátiles (como bizcochos, patatas gratinadas, etc.).
- reduce la cantidad de humo durante la cocción.

Nota: Si utiliza la tapa a prueba de salpicaduras, es posible que el tiempo de cocción aumente en comparación con lo que indica el libro de recetas, ya que necesitará más tiempo para alcanzar el mismo nivel de tostado en la parte superior y para que los alimentos estén bien hechos por dentro.

Cómo freír con aire caliente

Nota: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.

1 Saque el recipiente de la Airfryer. (fig. 4)

2 Pulse el botón de liberación de la cesta y sáquela del recipiente (fig. 5).

3 Inserte la parte inferior de malla extraíble en la cesta. (fig. 6)

4 Coloque la cesta en el recipiente (fig. 7).

5 Vuelva a poner el recipiente en la Airfryer (fig. 8).

Nunca utilice el recipiente si la cesta no está colocada en su lugar.

Precaución: La cesta y el recipiente estarán MUY CALIENTES durante la cocción. No toque la cesta ni el recipiente mientras están en uso y durante algún tiempo después de terminar. Sujete el recipiente y la cesta únicamente por el asa de la cesta. Levante la tapa a prueba de salpicaduras solo si usa manoplas o agarradores.

6 Enchufe la clavija a una toma de corriente.

7 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato (fig. 9).

8 Ajuste la temperatura de precalentamiento pulsando los botones de flecha arriba/abajo (fig. 10).

Consejo: Mantenga pulsado el botón de flecha arriba/abajo para cambiar de temperatura más rápido.

9 Pulse el botón de inicio/pausa. (fig. 11)
◗ El aparato comienza a precalentarse a la temperatura seleccionada.

10 La temperatura ajustada parpadea hasta que se alcanza el valor introducido. En ese momento, el aparato emite un pitido y la temperatura ajustada se muestra de forma continua. (fig. 12)

11 Saque el recipiente de la Airfryer. (fig. 4)

12 Coloque los ingredientes en la cesta y deslice el recipiente en la Airfryer (fig. 13).

Nota: Si prepara ingredientes ligeros o muy grasos o si desea reducir la velocidad de tostado, coloque la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta (fig. 14).

Nota: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX. De lo contrario, los resultados no serán los esperados.

Precaución: No ponga aceite u otros líquidos en el recipiente de la Airfryer. (fig. 15)

13 Ajuste el tiempo de cocción necesario pulsando los botones de flecha arriba/abajo. (fig. 10)

Nota: Puede cambiar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el proceso.

Nota: Puede alternar la temperatura y el tiempo de cocción pulsando el botón de selección de temperatura/temporizador. La pantalla mostrará la unidad de medida correspondiente (fig. 16).

Nota: Si no ha precalentado el aparato, añada 3 minutos al tiempo de cocción.

Nota: Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de un periodo de cinco minutos, el aparato vuelve al modo de espera y se apaga automáticamente después de 30 minutos.

14 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado. (fig. 11)
- La pantalla comienza la cuenta atrás desde el tiempo de cocción establecido.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.

15 Algunos ingredientes se tienen que remover a mitad del proceso de cocción. Para ello, saque el recipiente y agítelo para remover así los ingredientes. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en la Airfryer.

Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude el recipiente.

Nota: En función del tipo de ingredientes utilizados, vacíe con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente antes de sacudir la cesta o volver a colocarla en el recipiente.

Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta del recipiente y sacudir solo la cesta. Para hacerlo, saque el recipiente del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.

16 El tiempo de cocción habrá transcurrido cuando el aparato comience a pitar. (fig. 17)

Nota: También puede poner en pausa el proceso de cocción manualmente. Para ello, pulse el botón de inicio/pausa.

17 Saque el recipiente de la Airfryer y compruebe si los ingredientes están listos. (fig. 18)

Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer y añadir unos pocos minutos más al tiempo ajustado.

Precaución: Quite la tapa usando agarradores o manoplas de cocina. (fig. 19)

18 Para sacar ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (1) y levántela para retirarla del recipiente (2). (fig. 20)

Cuando termina el proceso de cocción, el recipiente, la cesta y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en la Airfryer, puede salir vapor del recipiente.

19 Levante la cesta para retirarla del recipiente y vaciar el contenido en una fuente o plato.

Nota: Asegúrese de retirar siempre la cesta del recipiente antes de vaciar el contenido, ya que puede haber aceite y grasa caliente en el fondo del recipiente.

Consejo: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta (fig. 21).

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

Nota: Si desea preparar otro lote, pulse el botón de inicio/pausa. El aparato empieza a funcionar con los ajustes que ha establecido antes (temperatura y tiempo de cocción).

Nota: Si cocina otro lote antes de 30 minutos, no es necesario que precaliente el aparato de nuevo.

21 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la Airfryer. (fig. 9)

Limpieza (fig. 22)

Limpie el aparato después de cada uso. Deseche el aceite del fondo del recipiente después de cocinar para evitar que salga humo.

Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de comenzar la limpieza.

El recipiente, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

Nota: Saque el recipiente para permitir que el aparato se enfríe más rápido.

2 Siga las instrucciones que se indican en la tabla de limpieza.

3 De ser necesario, limpie el calentador con un cepillo de limpieza para retirar los restos de comida.

Nota: Asegúrese de que no queda humedad detrás del panel de control. Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.

Nota: Este aparato no tiene ninguna otra pieza que pueda reparar el usuario por su cuenta. Para obtener asistencia en Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817.

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.

3 Inserte el cable de alimentación en su compartimento.

Cómo deshacerse del aparato

- Para obtener información sobre el proceso de desecho o reciclaje, póngase en contacto con las autoridades locales o visite www.recycle.philips.com (fig. 23).

Guía de resolución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe la clavija en la toma de corriente de pared y compruebe si la toma funciona.
	No ha pulsado el botón de encendido/apagado.	Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la Airfryer no se cocinan del todo.	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se preparan de forma más uniforme. No supere la indicación MAX.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al valor adecuado.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador en el tiempo de preparación necesario.
	Ha utilizado la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta.	Aumente el tiempo de cocción unos minutos si va a freír alimentos con la tapa a prueba de salpicaduras cerrada.
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la Airfryer.	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que quedan en la parte superior o colocados unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	Ha utilizado un tipo de alimento que debe prepararse en una freidora tradicional.	Utilice alimentos que puedan cocinarse en el horno o aplique con un pincel de cocina una capa fina de aceite a los ingredientes utilizados para obtener una textura más crujiente.
No puedo introducir el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada en el recipiente correctamente.	Asegúrese de que el recipiente y la cesta están bien colocados. Presione la cesta en el recipiente hasta que oiga un clic para que encaje en el recipiente.

Problema	Posible causa	Solución
	La tapa a prueba de salpicaduras no está montada correctamente sobre la cesta.	La tapa a prueba de salpicaduras debe quedar trabada al montarla sobre la cesta de cocción.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos, una gran cantidad de aceite o grasa gotea en el recipiente. El aceite o la grasa puede provocar humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado. A mitad del proceso, puede retirar con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y seguir cocinando. También puede colocar la tapa a prueba de salpicaduras en la cesta y seguir cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Coloque la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	El humo blanco puede producirse a causa de pequeñas partículas de empanado, rebozado o marinado presentes en el aire. Presione bien el empanado, rebozado o marinado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
Las patatas fritas caseras se fríen de forma desigual en la Airfryer.	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen.
Las patatas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes de añadir el aceite.
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.
El mensaje "Er" aparece en la pantalla.	Se ha producido un error.	En Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817 para obtener ayuda.
Las indicaciones de tiempo y temperatura cambian automáticamente, incluso cuando no pulso ningún botón.	Hay humedad en el panel de control.	Asegúrese de secar el panel de control con un paño después de limpiarlo.

Garantía y asistencia

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

Garantía limitada de un año

Philips garantiza que este producto está libre de defectos de materiales, fabricación y montaje, con un uso normal y de acuerdo con las especificaciones y advertencias, durante un periodo de un año a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica solo al comprador original del producto y no es transferible. Para ejercitar sus derechos recogidos en esta garantía, debe proporcionar un comprobante de compra en forma de recibo original que muestre el nombre del producto y la fecha de compra. Para disfrutar de la asistencia al cliente o el servicio de garantía, visite nuestro sitio Web www.philips.com/support. NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a la reparación o, a su entera discreción, sustitución del producto. Los daños accidentales, especiales o indirectos están exentos de responsabilidad donde lo permita la ley. Esta garantía le otorga derechos legales especiales. También puede ostentar otros derechos que variarán según el territorio estatal, provincial o nacional.

En Estados Unidos solamente

Fabricado para:
Philips Consumer Lifestyle, A Division of Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

En Canadá solamente

Fabricado para: Philips Electronics Ltd., 281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3
Para obtener asistencia, visite www.philips.com/support
PHILIPS y el distintivo Philips son marcas registradas de Koninklijke Philips N.V.
©2015 Philips Electronics North America Corporation. Reservados todos los derechos.

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
- Mexico: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panama: 800-8300

FRANÇAIS (CANADA)

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, mais servez-vous des poignées ou boutons (fig. 1).
3 Pour prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises, ni l'appareil dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
4 Une surveillance étroite est nécessaire lorsque cet appareil est utilisé par ou à proximité d'enfants ou de personnes handicapées. Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer 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 objets ou d'en retirer.
6 Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venait à être endommagé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement, quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide, composez le 1 866 309-8817.
7 N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
8 N'obstruez aucune prise de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
9 N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

10 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
11 Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.
12 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
13 Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale. Pour le débrancher, réglez tous les boutons sur la position d'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 et le panier pour éliminer l'huile chaude.
16 Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage, car vous risqueriez de briser des pièces et de créer des risques de choc électrique si vous endommagez les composants.
17 Le cordon d'alimentation à utiliser doit être court (ou amovible) pour éviter qu'il ne s'emmêle ou qu'il ne puisse être accroché involontairement.
18 Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous souhaitez utiliser une rallonge, vérifiez les points suivants :
- 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.

19 Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame est plus grosse que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. S'il est impossible d'insérer la fiche correctement, communiquez avec un électricien. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.
20 N'insérez ni aliment trop gros ni ustensile en métal dans l'appareil car vous risqueriez de provoquer un incendie ou un risque de choc 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 ou matière similaire dans l'appareil.
23 Si vous utilisez du papier sulfurisé ou du parchemin végétal pour empêcher la nourriture de coller sur le panier en treillis, ne le déposez jamais sans y mettre la nourriture sur le dessus. Sinon, le papier léger pourrait être soulevé dans les airs et toucher l'élément chauffant.
24 Débranchez tout de suite l'appareil si vous voyez de la fumée noire s'en échapper. Attendez que la fumée cesse pour sortir 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. Ne touchez pas aux surfaces et aux pièces chauffantes ou intérieures de l'appareil en cours d'utilisation. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. (fig. 1)
28 Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air.
29 Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
30 Cet appareil fonctionne à l'air chaud seulement; la nourriture n'est pas frite dans l'huile ou dans le gras! Ne remplissez jamais la cuve avec de l'huile ou du gras.
31 Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
32 N'utilisez jamais l'Airfryer sans la cuve et le panier à l'intérieur.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

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 (360 °F) ou au-delà de leur aspect doré.

Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips!
Pour profiter pleinement du soutien de Philips, enregistrez votre produit sur le site : **www.philips.com/welcome**.
Votre nouvelle friteuse Airfryer vous permet de préparer vos plats et en-cas préférés de façon plus saine. La friteuse Airfryer utilise de l'air chaud qui circule rapidement grâce à la technologie Rapid Air et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une foule de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux. Pour obtenir plus d'informations sur la friteuse Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **www.philips.com/kitchen**.

Description générale (fig. 2)

1 Panier de cuisson supplémentaire
2 Bouton de déverrouillage du panier
3 Poignée du panier
4 Fond amovible à mailles alvéolaires
5 Cuve
6 Couvercle antiéclaboussures
7 Indication MAX
8 Entrée d'air
9 Compartiment de rangement du cordon
10 Câble d'alimentation
11 Sortie d'air chaud
12 Panneau de commande
- A Écran de température/minuterie
- B Boutons fléchés haut/bas
- C Bouton de sélection de la température/minuterie
- D Bouton démarrer/pause
- E Bouton marche/arrêt

Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique.
Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

Avant la première utilisation

1 Retirez tout emballage.

2 Retirez la pellicule protectrice du panneau de commande ainsi que tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.

3 Nettoyez soigneusement toutes les pièces avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, comme indiqué sur le tableau de nettoyage.

Avant l'utilisation

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

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

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

Cette friteuse Airfryer fonctionne à l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse à friture, ou d'aucun autre liquide.

Ne posez aucun objet sur le dessus de l'appareil, afin d'éviter d'entraver la circulation de l'air et de garantir un résultat de friture à l'air chaud optimal.

Utilisation de l'appareil

Consultez le livre de recettes pour des idées et des conseils ainsi que pour la température et le temps de cuisson.

Ne touchez pas les surfaces chaudes, mais servez-vous des poignées ou boutons. Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement (fig. 1).

Couvercle antiéclaboussures

- Le panier de cuisson supplémentaire est livré avec un couvercle antiéclaboussures multifonctions qui : (fig. 3)
- Est conçu pour les ingrédients plus riches en matière grasse (pilons et ailes de poulet, bacon, hamburgers) et permet un nettoyage plus facile;
- Est conçu pour les ingrédients légers afin qu'ils restent en place dans le panier (tranche de pain grillé, fruits et légumes à déshydrater);
- Réduit la vitesse de brunissement sur le dessus des aliments, ce qui le rend idéal pour un grand nombre de recettes (gâteaux, gratin de pommes de terre, etc.).
- Réduit la fumée pendant la cuisson.

Remarque : L'utilisation du couvercle antiéclaboussures peut augmenter le temps de cuisson recommandé dans le livre de recettes, car il faudra plus de temps pour atteindre le même niveau de brunissement sur le dessus des aliments et la même cuisson interne que sans le couvercle.

Friture à l'air chaud

Remarque : L'appareil peut dégager de la fumée lorsque vous l'utilisez pour la première fois, ce qui est normal.

1 Retirez la cuve de la friteuse Airfryer. (fig. 4)

2 Appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier et retirez celui-ci de la cuve (fig. 5).

3 Insérez le fond amovible à mailles alvéolaires dans le panier. (fig. 6)

4 Insérez le panier dans la cuve (fig. 7).

5 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer (fig. 8).

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

Attention : Le panier et la cuve deviennent CHAUDS pendant la cuisson. Ne les touchez pas pendant l'utilisation et après un certain temps, une fois l'appareil éteint. Tenez-les uniquement par la poignée du panier. Portez toujours des gants isolants ou des maniques pour soulever le couvercle antiéclaboussures.

6 Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale.

7 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche (fig. 9).

8 Appuyez sur les boutons fléchés haut/bas pour préchauffer l'appareil à la température voulue (fig. 10).

Suggestion : Maintenez le bouton fléché haut ou bas enfoncé pour régler la température plus rapidement.

9 Appuyez sur le bouton démarrer/pause. (fig. 11)
- L'appareil préchauffe à la température réglée.

10 La température réglée clignote. Lorsqu'elle est atteinte, l'appareil émet un signal sonore et la température réglée reste constamment affichée. (fig. 12)

11 Retirez la cuve de la friteuse Airfryer. (fig. 4)

12 Mettez les aliments dans le panier et glissez la cuve dans la friteuse Airfryer (fig. 13).

Remarque : Si vous préparez des aliments très gras ou légers, ou si vous voulez diminuer la vitesse de brunissement, installez le couvercle antiéclaboussures sur le panier (fig. 14).

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-dessus de l'indication MAX, car cela peut nuire à la qualité de friture.

Attention : Ne remplissez pas la cuve de l'Airfryer d'huile ni d'aucun autre liquide. (fig. 15)

13 Appuyez sur les boutons fléchés haut/bas pour régler le temps de cuisson requis. (fig. 10)

Remarque :Vous pouvez changer le temps ou la température de cuisson en tout temps.

Remarque :Vous pouvez passer de la température à la minuterie en appuyant sur le bouton de sélection de la température/minuterie. L'unité de mesure correspondante apparaît sur l'écran (fig. 16).

Remarque : Si vous ne préchauffez pas l'appareil, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.

Remarque : Si vous ne réglez pas la température requise, l'appareil se met en mode veille après 5 minutes et se met en arrêt automatique après 30 minutes.

14 Appuyez sur le bouton démarrer/pause pour lancer la cuisson. (fig. 11)
- L'écran commence le compte à rebours à partir du temps que vous avez programmé.
- L'excédent d'huile ou le gras produit est recueilli au fond de la cuve.

15 Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson. Pour ce faire, sortez la cuve de l'appareil et secouez-la. Remettez-la ensuite dans la friteuse.

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve.

Remarque : Selon le type d'aliments cuits, videz soigneusement la cuve afin d'y retirer l'excès d'huile ou de gras produit avant de la secouer ou d'y remettre le panier.

Suggestion : Si la cuve est trop lourde, vous pouvez enlever le panier de la cuve et secouez le panier uniquement. Pour le faire, sortez la cuve de l'appareil, puis posez-la sur une surface résistant à la chaleur et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier.

16 Lorsque l'appareil émet un signal sonore, le temps de cuisson réglé est terminé. (fig. 17)

Remarque :Vous pouvez également mettre la cuisson en pause de façon manuelle. Pour ce faire, appuyez sur le bouton démarrer/pause.

17 Retirez la cuve de l'Airfryer pour vérifier si les aliments sont prêts. (fig. 18)
Si les aliments ne sont pas prêts, remettez simplement la cuve dans l'Airfryer et ajoutez quelques minutes supplémentaires à la minuterie.

Attention : Portez des gants isolants ou des maniques pour retirer le couvercle. (fig. 19)

18 Pour sortir de petits aliments, comme les frites, appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier (1) et retirez le panier de la cuve (2). (fig. 20)

Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments cuits dans la friteuse Airfryer, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

19 Soulevez le panier de la cuve et videz son contenu dans un bol ou une assiette.

Remarque :Assurez-vous de toujours retirer le panier de la cuve avant de le vider, car de l'huile chaude et du gras peuvent se retrouver au fond de la cuve.

Suggestion : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces (fig. 21).

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

Remarque : Si vous voulez préparer un autre panier d'aliments, appuyez sur le bouton démarrer/pause. L'appareil fonctionne avec vos réglages entrés précédemment (température et temps de cuisson).

Remarque : Si vous préparez un autre panier d'aliments dans les 30 minutes, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil à nouveau.

21 Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en arrêt. (fig. 9)

Nettoyage (fig. 22)

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez l'huile du fond de la cuve après chaque utilisation pour éviter que l'appareil ne produise de la fumée.

Laissez le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil refroidir complètement avant de les nettoyer.

La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques ou de produits abrasifs pour les nettoyer afin d'éviter d'endommager ce revêtement.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour que l'appareil refroidisse plus rapidement.

2 Suivez les instructions indiquées sur le tableau de nettoyage.

3 Si nécessaire, frottez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les restes de nourriture.

Remarque :Assurez-vous qu'il ne reste aucune humidité à l'arrière du panneau de commande. Essuyez-le avec un linge après l'avoir nettoyé.

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

Entreposage

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.

3 Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment.

Mise aux rebuts

- Pour en savoir plus sur la mise au rebut ou sur le recyclage, veuillez communiquer avec les autorités locales ou visiter le site www.recycle.philips.com (fig. 23).

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 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).

Problème	Cause possible	Solution
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation dans une prise murale et vérifiez que cette dernière fonctionne.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt.	Mettez l'appareil en marche en appuyant une fois sur le bouton marche/arrêt.
Les aliments frits avec la friteuse Airfryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière plus uniforme. Ne dépassez pas l'indication MAX.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis.
	Le temps de cuisson n'est pas assez long.	Réglez la minuterie en fonction de la température requise pour la cuisson.
	Vous utilisez le couvercle antiéclaboussures sur le panier.	Augmentez le temps de cuisson de quelques minutes si vous utilisez le couvercle antiéclaboussures.
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme dans la friteuse Airfryer.	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Certains aliments qui s'empilent, comme les frites, doivent être secoués à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse Airfryer.	Vous avez utilisé un type d'ingrédient devant être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments permettant une cuisson au four ou badigeonnez-les d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la cuve.	Assurez-vous que la cuve et le panier sont bien placés. Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
	Le couvercle antiéclaboussures n'est pas installé correctement sur le panier.	Le couvercle antiéclaboussures doit s'enclencher lorsqu'installé sur le panier de cuisson supplémentaire.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont frits, une grande quantité d'huile ou de graisse fondue coule dans la cuve. L'huile ou la graisse peuvent produire de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Cela n'a aucune incidence sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. Vous pouvez vider avec précaution la cuve à mi-cuisson afin de retirer l'excès d'huile ou de graisse fondue. Vous pouvez également poser le couvercle anti-éclaboussures sur le panier et poursuivre la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	Des résidus de graisse produisent de la fumée blanche lorsqu'ils sont chauffés dans la cuve. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
	Marinades, liquides et jus de viande éclaboussent dans les résidus de graisse produits.	Installez le couvercle antiéclaboussures sur le panier.
	La chapelure ou l'enrobage ne colle pas correctement aux aliments.	De la fumée blanche peut être produite par des petits morceaux de chapelure en suspension dans l'air. Assurez-vous de bien faire coller la chapelure ou l'enrobage sur les aliments.
Les frites maison ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse Airfryer.	Vous n'avez pas correctement fait tremper les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.
	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.	Utilisez des pommes de terre à chair ferme.
Les frites maison ne sont pas croustillant après avoir été cuits dans la friteuse Airfryer.	Le croustillant des frites dépend de la qualité d'huile utilisée et de l'humidité des pommes de terre.	Veillez à sécher correctement les pommes de terre coupées avant d'ajouter l'huile.
		Coupez les pommes de terre en plus petits morceaux pour un résultat plus croustillant.
		Ajoutez légèrement plus d'huile pour un résultat plus croustillant.
Le message «Er» (Erreur) apparaît sur l'écran.	Une erreur s'est produite.	Aux États-Unis ou au Canada seulement : composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.
Les indications de temps et de température changent automatiquement, même si je n'appuie sur aucun bouton.	De l'humidité se loge sur le panneau de commande.	Assurez-vous d'essuyer le panneau de commande avec un linge après l'avoir nettoyé.

Garantie et assistance

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

Garantie limitée d'un an

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

Aux États-Unis seulement

Fabriqué pour :
Philips Consumer Lifestyle, une division de Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904, États-Unis.

Canada seulement

Fabriqué pour : Philips Électronique 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.
©2015 Philips Electronics North America Corporation. Tous droits réservés.