

Always here to help you
Toujours près pour vous aider

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

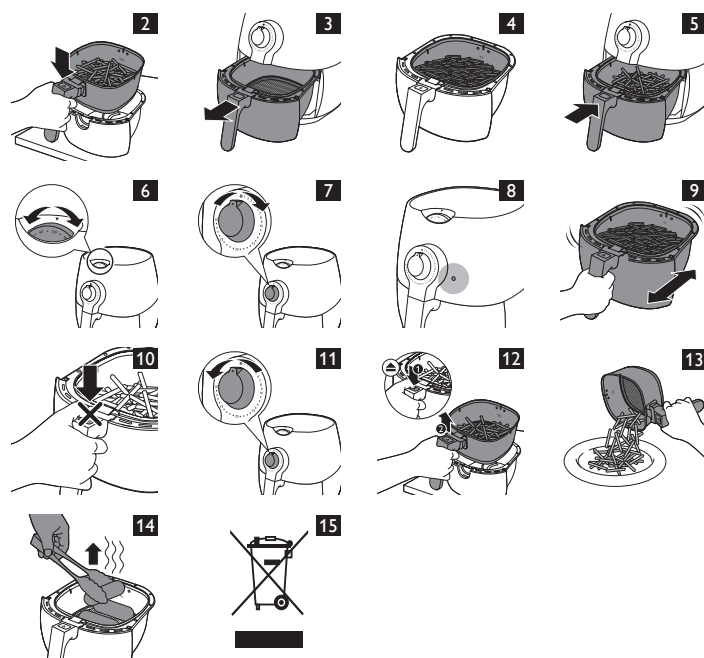
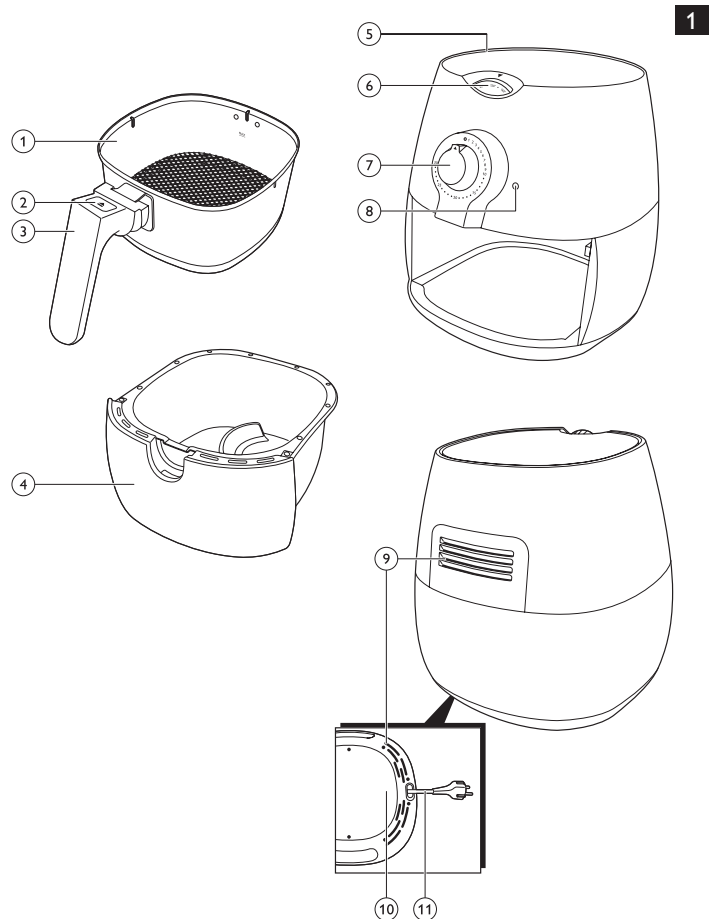


HD9220



User manual /
Manual del usuario /
Guide d'utilisation

PHILIPS



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.
- 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 any control to "off", then remove plug from wall outlet.
- 14 Use extreme caution when removing the pan, basket and disposing hot grease.
- 15 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 16 Use only on properly grounded outlet.
- 17 A short power-supply cord (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.
- 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 into 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.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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.

General description (Fig. 1)

- 1 Basket
- 2 Basket release button
- 3 Basket handle
- 4 Pan
- 5 Air inlet

- 6 Temperature control knob (180-390°F / 80°C-200°C)
- 7 Timer (0-30 min.)/power-on knob
- 8 Power-on indicator
- 9 Air outlet openings
- 10 Cord storage compartment
- 11 Power cord

Before first use

- 1 Remove all packaging material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the basket and the pan with hot water, some dishwashing liquid and a non-abrasive sponge.

Note: You can also clean these parts in the dishwasher.

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

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

Preparing for use

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

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

- 2 Place the basket in the pan properly (Fig. 2).

- 3 Pull the power cord out of the cord storage compartment in the bottom of the appliance.

Do not fill the pan with oil or any other liquid.

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

Using the appliance

The airfryer can prepare a large range of ingredients. The recipe booklet included helps you get to know the appliance.

Hot air frying

- 1 Put the power plug in a grounded wall outlet.
- 2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 3).
- 3 Put the ingredients in the basket (Fig. 4).

Note: Never fill the basket beyond the MAX indication or exceed the amount indicated in the table (see section 'Settings' in this chapter), as this could affect the quality of the end result.

- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 5).

Never use the pan without the basket in it.

Caution: Do not touch the pan during and for some time after use, as it gets very hot. Only hold the pan by the basket handle.

- 5 Turn the temperature control knob clockwise to the required temperature. See section 'Settings' in this chapter to determine the right temperature (Fig. 6).

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

- 6 Determine the required preparation time for the ingredient (see section 'Settings' in this chapter).

- 7 To turn on the appliance, turn the timer knob to the required preparation time (Fig. 7).

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

Note: If you want, you can also let the appliance preheat without any ingredients inside. In that case, turn the timer knob to more than 3 minutes. Then fill the basket and turn the timer knob to the required preparation time.

- The power-on indicator goes on (Fig. 8).
- The timer starts counting down the set preparation time.
- Excess oil from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- 8 Some ingredients require shaking halfway through the preparation time (see section 'Settings' in this chapter). To shake the ingredients, pull the pan out of the appliance by the handle and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 9).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 10).

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.

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

9 When you hear the timer bell, the set preparation time has elapsed. Pull the pan out of the appliance and place it on a heat-resistant surface.

Note: You can also turn off the appliance manually. To do this, turn the timer control knob to 0 (Fig. 11).

10 Check if the ingredients are ready. If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the appliance and set the timer to a few extra minutes.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig. 12)

Do not turn the basket upside down with the pan still attached to it, as any excess oil that has collected on the bottom of the pan will leak onto the ingredients.

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

12 Empty the basket into a bowl or onto a plate. (Fig. 13)

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 14).

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

Settings

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

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

Because the Rapid Air technology instantly reheats the air inside the appliance, pulling the pan briefly out of the appliance during hot air frying barely disturbs the process.

Tips

- Smaller ingredients usually require a slightly shorter preparation time than larger ingredients.
- A larger amount of ingredients only requires a slightly longer preparation time, a smaller amount of ingredients only requires a slightly shorter preparation time.
- Shaking smaller ingredients halfway through the preparation time optimizes the end result and can help prevent unevenly fried ingredients.
- Add some oil to fresh potatoes for a crispy result. Fry your ingredients in the airfryer within a few minutes after you added the oil.
- Do not prepare extremely greasy ingredients such as sausages in the airfryer.
- Snacks that can be prepared in an oven can also be prepared in the airfryer.
- The optimal amount for preparing crispy fries is 1lb/0,45kg.
- Use pre-made dough to prepare filled snacks quickly and easily. Pre-made dough also requires a shorter preparation time than home-made dough.
- You can also use the airfryer to reheat ingredients. To reheat ingredients, set the temperature to 300°F / 150°C for up to 10 minutes.
- Make sure the ingredients that come out of this appliance have a light to medium brown color instead of a dark brown color. Remove burnt food remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 356°F / 180°C to minimize the production of acrylamide.

	Min-max Amount (oz/g)	Time (min.)	Temperature (°F / °C)	Shake	Extra information
Potatoes & fries					
Thin frozen fries	10 a 25 / 300-700	12-16	390 / 200	Shake	
Thick frozen fries	10 a 25 / 300-700	12-20	390 / 200	Shake	
Home-made fries (1/4 inch / 8x8 mm)	10 a 25 / 300-800	18-25	355 / 180	Shake	add 1/2 tbsp of oil to the fries

	Min-max Amount (oz/g)	Time (min.)	Temperature (°F / °C)	Shake	Extra information
Home-made potato wedges	10 a 25 / 300-800	18-22	355 / 180	Shake	add 1/2 tbsp of oil to the wedges
Home-made potato cubes	10 a 25 / 300-700	12-18	355 / 180	Shake	add 1/2 tbsp of oil to the cubes

Meat & Poultry

Steak	4 a 18 / 100-500	8-12	355 / 180		
Pork chops	4 a 18 / 100-500	10-14	355 / 180		
Hamburger	4 a 18 / 100-500	7-14	355 / 180		
Chicken wings	4 a 18 / 100-500	13-15	355 / 180		
Drumsticks	4 a 18 / 100-500	18-22	355 / 180		
Chicken breast	4 a 18 / 100-500	10-15	355 / 180		

Snacks

Onion rings	10 a 25 / 300-700	12-16	390 / 200	Shake	Use oven-ready
Frozen chicken nuggets	4 a 18 / 100-500	6-10	390 / 200	Shake	Use oven-ready
Frozen fish sticks	4 a 16 / 100-400	6-10	390 / 200		Use oven-ready
Frozen cheese sticks	4 a 16 / 100-400	8-10	355 / 180		Use oven-ready
Mixed vegetables	4 a 16 / 100-400	10	320 / 160		

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

Making home-made fries

For the best results, we advise to use pre-baked (e.g. frozen) fries. If you want to make home-made fries, follow the steps below.

- 1** Peel the potatoes and cut them into sticks.
- 2** Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with paper towel.
- 3** Pour ½ tablespoon of olive oil in a bowl, put the sticks on top and mix until the sticks are coated with oil.
- 4** Remove the sticks from the bowl with your fingers or a kitchen utensil so that excess oil stays behind in the bowl. Put the sticks in the basket.

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

5 Fry the potato sticks according to the instructions in this chapter.

Cleaning

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

Let the basket, pan and the inside of the appliance cool completely before you start cleaning. The pan, basket and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials to clean them, as this may damage the non-stick coating.

1 Remove the power plug from the wall outlet, turn timer control knob to 0 and let the appliance cool down.

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

2 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

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

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

Note: The pan and basket are dishwasher-safe.

Tip: If dirt sticks to the basket, or the bottom of the pan, fill the pan with hot water with some dishwashing liquid. Put the basket in the pan and let the pan and the basket soak for approximately 10 minutes.

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

5 If necessary clean the heater with a cleaning brush to remove any food residues.

Storage

1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Be sure all parts are clean and dry.

3 Push the cord into the cord storage compartment. Secure the cord by inserting it into the cord fixing slot.

Environment

- Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment (Fig. 15).

Warranty and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com/support or call in the U.S. and Canada only, 1-866-309-8817 for assistance.

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 call in the U.S. and Canada only, 1-866-309-8817 for assistance.

Problem	Possible cause	Solution
The airfryer does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the power plug in an grounded wall outlet.
	You have not set the timer.	Turn the timer knob to the required preparation time to turn 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.
	The set temperature is too low.	Turn the temperature control knob to the required temperature setting (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
	The preparation time is too short.	Turn the timer knob to the required preparation time (see section 'Settings' in chapter 'Using the appliance').
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. See section 'Settings' in chapter 'Using the appliance'.
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.	Push the basket down into the pan until you hear a click.

Problem	Possible cause	Solution
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing greasy ingredients.	When you fry greasy ingredients in the airfryer; a large amount of oil or rendered fat will leak into the pan. The oil or fat produces 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.
	The pan still contains grease residues from previous use.	White smoke is caused by grease heating up in the pan. Be sure you clean the pan properly after each use.
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.
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.

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 or province to province.

Manufactured for: Philips Consumer Lifestyle
A Division of Philips Electronics North America Corporation
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904 USA
Manufactured for: Philips Electronics Ltd
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C2S3 Canada

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

1

Lea todas las instrucciones.

2

No toque superficies calientes. Use las manijas o las perillas.

3

No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el aparato en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.

4

Realice una estricta supervisión si el aparato es utilizado por niños o personas con discapacidad o en su cercanía.

5

Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de añadir o retirar piezas.

6

Nunca use ningún aparato si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño.

7

Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato para prevenir lesiones.

- 8 No obstruya ningún orificio de ventilación. Para instalar, siga las instrucciones de fábrica.
- 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 aparatos. 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 Enchufe el conector al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, lleve los controles a la posición de apagado y desconéctelo del tomacorriente.
- 14 Extreme precauciones cuando quite el sartén, la canasta y cuando deseche el aceite caliente.
- 15 No limpie con esponjas metálicas. Pueden saltar pedazos de la esponja y tocar partes eléctricas, lo que genera un riesgo de electrocución.
- 16 Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- 17 Se debe usar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo.
- 18 Se pueden utilizar cables de extensión si se toman las precauciones debidas. Si se utiliza 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.
- 19 Este aparato cuenta con un conector polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, este conector está diseñado para ajustarse a una salida polarizada de un solo modo. Si el conector no se ajusta por completo a la salida, invierta el conector. Si sigue sin encajar, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el conector de ningún modo.
- 20 No debe introducir en el artefacto alimentos de gran tamaño o utensilios de metal ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.
- 21 Puede ocurrir un incendio si el artefacto está cubierto o en contacto con material inflamable, esto incluye cortinas, tapicería, paredes o similares, durante su funcionamiento. No almacene objetos sobre el aparato durante su funcionamiento.
- 22 No introduzca ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico o similares.

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.

Introducción

Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips. Para disfrutar de todos los beneficios que le ofrece la asistencia de Philips, registre su producto en www.philips.com/welcome.

La nueva airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana.

La airfryer 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.

Información general (Fig. 1)

- 1 Cesta
- 2 Botón de liberación de la cesta
- 3 Asa de la cesta
- 4 Sartén
- 5 Entrada de aire
- 6 Perilla de control de temperatura (180-390 °F / 80-200 °C)
- 7 Temporizador (0-30 min.)/botón de encendido/apagado
- 8 Indicador de encendido
- 9 Aberturas de salida de aire
- 10 Compartimento para guardar el cable
- 11 Cable de alimentación

Antes del primer uso

- 1 Elimine todo el material de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato.

- 3 Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Nota: También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.

- 4 Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

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

Preparación inicial

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

No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

- 2 Coloque la cesta en la sartén correctamente (Fig. 2).

- 3 Saque el cable de alimentación del compartimento para guardar el cable situado en la parte inferior del aparato.

No llene la sartén con aceite ni cualquier otro líquido.

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de los alimentos fritos con aire caliente.

Uso del aparato

La airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. El libro de recetas incluido le ayudará a conocer el funcionamiento del aparato.

Cómo freír con aire caliente

- 1 Conecte el artefacto a un enchufe de pared con conexión a tierra.

- 2 Saque con cuidado la sartén de la airfryer (Fig. 3).

- 3 Ponga los ingredientes en la cesta (Fig. 4).

Nota: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX ni exceda la cantidad indicada en la tabla (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.

- 4 Vuelva a poner la sartén en la airfryer (Fig. 5).

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

Precaución: No toque la sartén durante ni hasta un rato después de su uso, ya que se calienta demasiado. Sujete la sartén únicamente por el asa.

- 5 Gire la perilla de control de temperatura en sentido de las agujas del reloj hasta la temperatura necesaria. Consulte la sección “Ajustes” en este capítulo para determinar la temperatura correcta (Fig. 6).

Nota: Si desea preparar distintos ingredientes al mismo tiempo, asegúrese de verificar el tiempo y temperatura de preparación de los ingredientes antes de prepararlos al mismo tiempo. Por ejemplo, puede preparar al mismo tiempo patatas fritas y muslos de pollo, ya que requieren los mismos ajustes.

- 6 Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo).

- 7 Para encender el artefacto, gire la perilla del temporizador al tiempo de preparación requerido (Fig. 7).

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

Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire el botón del temporizador hasta más de 3 minutos y luego llene la cesta y gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.

- El indicador de encendido se ilumina (Fig. 8).
- El temporizador comienza la cuenta atrás desde el tiempo de preparación establecido.
- El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

- 8 Algunos ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato sujetándola por el asa y agítela. A continuación vuelva a poner la sartén en la airfryer (Fig. 9).

Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude la sartén (Fig. 10).

Sugerencia: Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y sacudir sólo la cesta. Para hacerlo, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.

Sugerencia: Si pone el temporizador a la mitad el tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de sacudir los alimentos tiene que ajustar otra vez el tiempo de preparación restante en el temporizador.

9 Cuando oiga el timbre del temporizador, significa que el tiempo de preparación establecido ha pasado. Saque la sartén del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire el temporizador hasta la posición 0 (Fig. 11).

10 Compruebe si los ingredientes están listos. Si los ingredientes no están listos todavía, sólo tiene que volver a poner la sartén en el aparato y ajustar unos minutos extra en el temporizador.

11 Para sacar pequeños ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (1) y saque la cesta de la sartén (2). (Fig. 12)

No ponga la cesta al revés si la sartén todavía está sujeta a la misma, ya que el posible exceso de aceite que se recoge en el fondo de la sartén goteará en los ingredientes.

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

12 Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato. (Fig. 13)

Sugerencia: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta (Fig. 14).

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

Ajustes

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

Nota: Tenga presente que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes. Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, el hecho de sacar brevemente la sartén del aparato mientras éste fríe con aire caliente apenas afecta al proceso.

Sugerencias

- Normalmente los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes de mayor tamaño.
- Una cantidad más grande de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la airfryer pocos minutos después de añadir el aceite.
- No prepare ingredientes muy grasientos, como salchichas, en la airfryer.
- Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la airfryer.
- La cantidad óptima para preparar crujientes papas fritas es 1 libra/0,45 kg.
- Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la AirFryer para recalentar ingredientes. Para ello, ajuste la temperatura a 300 °F/150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.
- Asegúrese de que al sacar los ingredientes estos tengan un color dorado claro a medio en lugar de un color café oscuro. Quite los restos de comida quemada. No fría patatas frescas a una temperatura superior a 356 °F/180 °C para disminuir la producción de acrilamida.

	Cantidad mínima y máxima (oz/g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°F /°C)	Sacudir	Información extra
Patatas y patatas fritas					
Patatas en rebanadas congeladas	10 a 25 / 300-700	12 - 16	390 / 200	Sacudir	

	Cantidad mínima y máxima (oz/g)	Tiempo (min.)	Temperatura (°F /°C)	Sacudir	Información extra
Patatas fritas congeladas gruesas	10 a 25 / 300-700	12-20	390 / 200	Sacudir	
Patatas fritas caseras (1/4 pulgadas / 8x8 mm)	10 a 25 / 300-800	18-25	355 / 180	Sacudir	agregue 1/2 cucharada sopera de aceite a las patatas fritas
Rodajas de patatas caseras	10 a 25 / 300-800	18-22	355 / 180	Sacudir	agregue 1/2 cucharada sopera de aceite a las rodajas
Cubos de patata caseros	10 a 25 / 300-700	12-18	355 / 180	Sacudir	agregue 1/2 cucharada sopera de aceite a los cubos

Carne y carne de ave

Filete	4 a 18 / 100-500	8 - 12	355 / 180		
Chuletas de cerdo	4 a 18 / 100-500	10 - 14	355 / 180		
Hamburguesa	4 a 18 / 100-500	7-14	355 / 180		
Alitas de pollo	4 a 18 / 100-500	13 - 15	355 / 180		
Muslos	4 a 18 / 100-500	18-22	355 / 180		
Pechuga de pollo	4 a 18 / 100-500	10 - 15	355 / 180		

Aperitivos

Aros de cebolla	10 a 25 / 300-700	12 - 16	390 / 200	Sacudir	Utilice alimentos listos para horno
Taquitos de pollo congelados	4 a 18 / 100-500	6 - 10	390 / 200	Sacudir	Utilice alimentos listos para horno
Palitos de pescado congelados	4 a 16 / 100-400	6 - 10	390 / 200		Utilice alimentos listos para horno
Palitos de queso congelados	4 a 16 / 100-400	8 - 10	355 / 180		Utilice alimentos listos para horno
Mix de verduras	4 a 16 / 100-400	10	320 / 160		

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

Preparación de patatas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, es aconsejable utilizar patatas precocinadas (por ejemplo, congeladas). Si desea preparar patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

- 1** Pele las patatas y córtelas en tiras.
- 2** Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
- 3** Vierta ½ cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las tiras encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

- 4 Saque las tiras del recipiente con las manos o con un utensilio de cocina para que el aceite sobrante se quede en el recipiente. Coloque las tiras en la cesta.

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

- 5 Fría las tiras de patata según las instrucciones de este capítulo.

Limpeza

Limpie el aparato después de cada uso. Elimine el aceite del fondo del sartén después de cada uso para evitar la producción de humo.

Permita que se enfríe por completo la canasta, la sartén y el interior del aparato antes de que inicie la limpieza. La sartén, la canasta y el interior del aparato tienen un recubrimiento antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos para limpiarlos, pues puede dañar el recubrimiento antiadherente.

- 1 Quite el cable de alimentación de la toma de corriente de la pared, coloque la perilla de control del temporizador en 0 y deje que se enfríe el aparato.

Nota: Saque la sartén para permitir que la airfryer se enfríe más rápido.

- 2 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

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

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

Nota: La sartén y la cesta son aptas para el lavavajillas.

Sugerencia: Si se queda suciedad atascada en la cesta o en el fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la sartén y déjelas a remojo durante aproximadamente 10 minutos.

- 4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 De ser necesario, limpie el calentador con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de comidas.

Almacenamiento

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardar el cable. Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación.

Medio ambiente

- Cuando finalice la vida útil del aparato, no lo deseche junto con los residuos domésticos habituales. Llévelo a un centro de recolección oficial para su reciclado. De esta forma, ayudará a proteger el medio ambiente (Fig. 15).

Garantía y servicio

Si necesita información, asistencia o tiene un problema, visite el sitio web de Philips en **www.philips.com/support** o llame al

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- Dominican Republic: 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

para obtener ayuda.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que puede afrontar con este aparato. Si aún con la información descrita no puede resolver el problema, visite **www.philips.com/support**

Problema	Posible causa	Solución
La airfryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el artefacto a un enchufe de pared con conexión a tierra.
	No ha puesto el temporizador.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.

Problema	Posible causa	Solución
Los ingredientes fritos con la airfryer no están hechos 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 fríen de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el control de temperatura hasta la posición de temperatura necesaria (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se fríen de forma desigual en la airfryer.	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que están mezclados o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la AirFryer.	Utilizó un tipo de alimento para preparar en una freidora tradicional.	Use alimentos que se cocinen en un horno o aplíqueles un poco de aceite con un pincel para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la sartén 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 la sartén correctamente.	Presione la cesta en la sartén hasta que oiga un clic.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la AirFryer, se gotea al sartén una gran cantidad de aceite o grasa derretida. El aceite o grasa producen humo blanco y es posible que la sartén se caliente más de lo normal. Esto no afecta al aparato o el resultado final. A la mitad del proceso de cocinar, puede escurrir cuidadosamente cualquier exceso de aceite o grasa derretida del sartén y, luego, seguir cocinando.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas fritas hechas en casa 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 papas 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 que añadir el aceite.

Problema	Posible causa	Solución
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.

Garantía limitada a un año

Philips garantiza que este producto esté 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 solo se extiende para el comprador original del producto y no es transferible. Para ejercer sus derechos en esta garantía, debe proporcionar el comprobante que corresponda al recibo original de la compra, el cual muestra el nombre del producto y la fecha de la compra. Para servicio al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web **www.philips.com/support**. NO HAY OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS O IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Philips se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Se deslinda de los daños accidentales, especiales o resultantes, donde la ley lo permita. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían dependiendo del estado o provincia.

Fabricado por: Philips Consumer Lifestyle
Una división de Philips Electronics North America Corporation P.O. Casilla 10313, Stamford, CT 06904
Fabricado para: Philips Electronics Ltd
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C2S3

Fabricado por:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- Dominican Republic: 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.
- 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 Exercez toujours une surveillance étroite lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou en leur présence.
- 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, rendez-vous sur le site www.philips.com/support ou aux États-Unis et au Canada seulement, 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 le cordon d'alimentation sur une prise murale. Pour le débrancher, réglez tous les boutons sur la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise.
- 14 Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous retirez la cuve et le panier pour éliminer l'huile chaude.
- 15 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.
- 16 Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
- 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.
- 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.

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.

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.

Description générale (fig. 1)

- 1 Panier
- 2 Bouton de déverrouillage du panier
- 3 Poignée du panier
- 4 Cuve
- 5 Entrée d'air
- 6 Thermostat (180-390 °F / 80-200 °C)
- 7 Minuteur (0 à 30 min) et bouton de mise en marche
- 8 Voyant de mise en marche
- 9 Sorties d'air
- 10 Compartiment de rangement du cordon
- 11 Câble d'alimentation

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

- 4 Essuyez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

Cette friteuse AirFryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile ni de graisse à friture.

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 Placez le panier correctement dans la cuve (fig. 2).

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

Ne remplissez pas la cuve d'huile ni 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

La friteuse AirFryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Le livret de recettes inclus vous aide à mieux connaître l'appareil.

Friture à l'air chaud

1 Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.

2 Retirez soigneusement la cuve de la friteuse AirFryer (fig. 3).

3 Mettez les aliments dans le panier (fig. 4).

Remarque : Ne remplissez jamais le panier au-dessus de la mention MAX et ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de la section «Réglages» de ce chapitre, car cela peut nuire à la qualité de friture.

4 Remettez la cuve dans la friteuse AirFryer (fig. 5).

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

Attention : Ne touchez pas la cuve pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car elle est très chaude. Tenez-la uniquement par la poignée du panier.

5 Tournez le bouton du thermostat en sens horaire jusqu'à sélectionner la température requise. Reportez-vous à la section «Réglages» de ce chapitre pour déterminer la température appropriée (fig. 6).

Remarque : Si vous souhaitez faire cuire plusieurs aliments en même temps, pensez à bien vérifier les temps et les températures de cuisson de chacun d'entre eux au préalable. Par exemple, les frites maison et les pilons de poulet peuvent être cuits en même temps car ils font appel aux mêmes réglages.

6 Déterminez le temps de cuisson nécessaire (voir la section «Réglages» de ce chapitre).

7 Pour allumer l'appareil, réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (fig. 7).

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

Remarque : Si vous le souhaitez, vous pouvez préchauffer l'appareil à vide. Dans ce cas, réglez le minuteur sur plus de 3 minutes. Déposez ensuite des aliments dans le panier et réglez à nouveau le minuteur sur le temps de cuisson requis.

- Le voyant d'alimentation s'allume (fig. 8).
- Le minuteur commence le compte à rebours à partir du temps que vous avez programmé.
- L'excédent d'huile est recueilli au fond de la cuve.

8 Certains aliments doivent être mélangés à mi-cuisson (voir la section «Réglages» de ce chapitre). Pour cela, sortez la cuve de la friteuse AirFryer par la poignée et secouez-la. Remettez-la ensuite dans la friteuse (fig. 9).

Attention : N'appuyez pas sur le bouton de déverrouillage du panier pendant que vous secouez la cuve (fig. 10).

Suggestion : Si la cuve est trop lourde, vous pouvez enlever le panier de la cuve et secouez le panier uniquement. Pour cela, 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.

Suggestion : Vous pouvez régler le minuteur sur la moitié du temps de cuisson afin qu'un signal sonore vous indique à quel moment mélanger les aliments. Cependant, vous devrez ensuite régler de nouveau le minuteur sur la moitié du temps de cuisson.

9 Lorsque vous entendez le signal sonore, la cuisson est terminée. Sortez la cuve de la friteuse et posez-la sur une surface résistant à la chaleur.

Remarque : Vous pouvez également éteindre l'appareil manuellement en réglant le minuteur sur 0 (fig. 11).

10 Vérifiez que les aliments sont cuits.

Si les aliments ne sont pas cuits, remettez la cuve dans la friteuse et réglez le minuteur pour quelques minutes supplémentaires.

11 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. 12)

Ne retournez pas le panier lorsqu'il est encore fixé à la cuve, car l'excédent d'huile recueilli au fond de la cuve coulerait sur les aliments.

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

12 Videz le panier dans un bol ou un plat. (fig. 13)

Suggestion : Pour sortir du panier les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces (fig. 14).

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

Réglages

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

Remarque : N'oubliez pas que ces réglages sont donnés à titre d'indication. Étant donné que les aliments n'ont pas tous la même origine, la même taille ou la même forme et qu'ils sont de marques différentes, nous ne pouvons pas garantir le meilleur réglage pour leur cuisson.

Étant donné que la technologie Rapid Air réchauffe instantanément l'air dans la friteuse, le fait de sortir brièvement la cuve de la friteuse pendant la cuisson a des conséquences sur la friture à l'air chaud.

- Suggestions
- Les petits aliments nécessitent généralement un temps de cuisson plus court que celui des aliments plus gros.
 - Une plus grande quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus long et une plus petite quantité d'aliments nécessite un temps de cuisson légèrement plus court.
 - Le fait de mélanger les petits aliments à mi-cuisson permet d'obtenir un meilleur résultat final et de s'assurer qu'ils sont frits de manière uniforme.
 - Avant de faire cuire des pommes de terre crues dans la friteuse AirFryer, ajoutez-y quelques gouttes d'huile pour qu'elles croustillent.
 - Ne cuisez pas des aliments trop gras comme les saucisses dans la friteuse AirFryer.
 - Les en-cas qui peuvent être cuits au four peuvent également être cuits dans la friteuse AirFryer.
 - La quantité idéale pour obtenir des frites croustillantes est de 450 grammes (1 livre).
 - Utilisez de la pâte toute prête pour préparer rapidement et facilement des amuse-gueules fourrés. De plus, la pâte toute prête nécessite un temps de cuisson moins long que la pâte maison.
 - Vous pouvez également utiliser la friteuse AirFryer pour réchauffer des aliments. Pour cela, réglez la température sur 150 °C (300 °F) et le temps de cuisson sur 10 minutes au maximum.
 - Vérifiez que les aliments cuits dans cet appareil ont une teinte légèrement ou moyennement brune et non pas une couleur brune très foncée. Retirez les résidus de nourriture brûlée. Ne faites pas frire de pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (356 °F) de façon à limiter la synthèse d'acrylamide.

	Quantité min.-max. (oz/g)	Temps (min)	Température (°F/°C)	Mélan-ger	Renseignements supplémentaires
Pommes de terre et frites					
Frites surgelées minces	10 a 25 / 300-700	12 à 16	390/200	Mélan-ger	
Frites surgelées épaisses	10 a 25 / 300-700	12 à 20	390/200	Mélan-ger	
Frites maison (1/4 po / 8x8 mm)	10 a 25 / 300-800	18 à 25	355/180	Mélan-ger	ajouter ½ cuil-lère à soupe d'huile pour préparer les frites

	Quantité min.-max. (oz/g)	Temps (min)	Température (°F/°C)	Mélang-er	Renseignements supplémentaires
Pommes de terre en quartiers, maison	10 a 25 / 300-800	18 à 22	355/180	Mélang-er	ajouter ½ cuillère à soupe d'huile aux quartiers de pommes de terre
Pommes de terre en cubes, maison	10 a 25 / 300-700	12 à 18	355/180	Mélang-er	ajouter ½ cuillère à soupe d'huile aux cubes de pommes de terre

Viande et volaille

Steak	4 a 18 / 100-500	8 à 12	355/180		
Côtelettes de porc	4 a 18 / 100-500	10 à 14	355/180		
Hamburger	4 a 18 / 100-500	7 à 14	355/180		
Ailes de poulet	4 a 18 / 100-500	13 à 15	355/180		
Pilons de poulet	4 a 18 / 100-500	18 à 22	355/180		
Poitrine de poulet	4 a 18 / 100-500	10 à 15	355/180		

En-cas

Rondelles d'oignon	10 a 25 / 300-700	12 à 16	390/200	Mélang-er	Utiliser des aliments prêts à cuire au four
Croquettes de poulet surgelées	4 a 18 / 100-500	6 à 10	390/200	Mélang-er	Utiliser des aliments prêts à cuire au four
Bâtonnets de poisson congelés	4 a 16 / 100-400	6 à 10	390/200		Utiliser des aliments prêts à cuire au four
Bâtonnets au fromage congelés	4 a 16 / 100-400	8 à 10	355/180		Utiliser des aliments prêts à cuire au four
Mélange de légumes	4 a 16 / 100-400	10	320/160		

Remarque : Ajoutez 3 minutes au temps de cuisson si vous mettez des aliments à cuire dans la friteuse AirFryer.

Cuisson des frites maison

Pour obtenir des résultats optimaux, nous vous conseillons d'utiliser des frites précuites (surgelées, par exemple). Pour préparer des frites maison, suivez les étapes ci-dessous.

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets.
- 2 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.
- 3 Versez ½ cuillère à soupe d'huile d'olive dans un bol, puis ajoutez-y les pommes de terre coupées et mélangez jusqu'à ce qu'elles soient enrobées d'huile.
- 4 Sortez les pommes de terre du bol avec les mains ou un ustensile, de façon à ce que l'excès d'huile reste dans le bol. Mettez-les ensuite dans le panier.

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

- 5 Faites cuire les frites selon les instructions fournies dans ce chapitre.

Nettoyage

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation. Retirez l'huile du fond de la cuve après chaque utilisation pour éviter la formation de 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 de la prise murale, réglez le minuteur sur 0 et laissez l'appareil refroidir.

Remarque : Retirez la cuve pour que la friteuse AirFryer refroidisse plus rapidement.

- 2 Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
- 3 Nettoyez la cuve et le panier avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive.

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

Remarque : La cuve et le panier sont lavables au lave-vaisselle.

Suggestion : Si des débris restent collés au panier ou au fond de la cuve, remplissez cette dernière d'un mélange d'eau chaude et de liquide vaisselle, puis insérez le panier à l'intérieur et laissez tremper une dizaine de minutes.

- 4 Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- 5 Si nécessaire, frottez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les restes de nourriture.

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 et insérez-le dans la fente.

Environnement

- Ne jetez pas l'appareil avec les ordures ménagères à la fin de sa vie utile; déposez-le plutôt dans un point de collecte de recyclage. Vous contribuerez ainsi à la protection de l'environnement (fig. 15).

Garantie et service

Si vous souhaitez obtenir des informations supplémentaires ou faire réparer l'appareil, ou si vous rencontrez un problème, visitez le site Web de Philips à l'adresse www.philips.com/support ou aux États-Unis et au Canada seulement composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

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 aux États-Unis et au Canada seulement composez le 1 866 309-8817 pour obtenir de l'aide.

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse AirFryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas réglé le minuteur.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche.
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.
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez le thermostat sur la température appropriée (voir la section «Réglages» du chapitre «Utilisation de l'appareil»).
	Le temps de cuisson n'est pas assez long.	Réglez le minuteur sur le temps de cuisson requis (voir la section «Réglages» du chapitre «Utilisation de l'appareil»).

Problème	Cause possible	Solution
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme.	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Pour une cuisson optimale de certains aliments comme les frites, vous devez les mélanger à mi-cuisson. Reportez-vous à la section «Réglages» du chapitre «Utilisation de l'appareil».
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.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse AirFryer, une grande quantité d'huile (graisse fondue) coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Ceci n'a aucune conséquence 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.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuisson d'aliments gras produit de la fumée blanche. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.
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 croustillantes lorsqu'elles sortent de 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.

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 ou les provinces.

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

Fabriqué pour:
Philips Electronics Ltd / Ltée
281 Hillmount Road
Markham, ON L6C 2S3
Canada