

**PHILIPS**

HD9867

---

EN	User manual	5
DE	Bedienungsanleitung	29

---

---

FR	Mode d'emploi	57
NL	Gebruiksaanwijzing	85

---



## TABLE OF CONTENTS

<b>Important</b>	<b>4</b>
<b>Introduction</b>	<b>8</b>
<b>General description</b>	<b>8</b>
<b>Before first use</b>	<b>10</b>
<b>Preparing for use</b>	<b>10</b>
Placing the removable mesh bottom and fat reducer	10
Food table for manual time/temperature settings	11
<b>Using the appliance</b>	<b>13</b>
Airfrying	13
Food table for Smart Chef programs	17
Cooking with Smart Chef programs	18
Making home-made fries	19
Choosing the keep warm mode	20
Save your favorite setting	21
<b>Cleaning</b>	<b>23</b>
Cleaning table	25
<b>Storage</b>	<b>25</b>
<b>Recycling</b>	<b>25</b>
<b>Guarantee and support</b>	<b>26</b>
<b>Troubleshooting</b>	<b>26</b>

## Important

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

### Danger

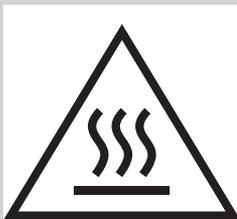
- Always put the ingredients to be fried in the basket, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Never immerse the appliance in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.

### Warning

- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given

supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 years and supervised.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10cm free space on the back and sides and 10cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- The accessible surfaces may become hot during use.



- The pan, basket and accessories inside the Airfryer become hot during use. Be careful when you handle them.
- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

**Caution**

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.

- Always return the appliance to a service centre authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.

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

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

### **Automatic shut-off**

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. When the time of the timer has elapsed, the device will shut off automatically. 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.

## Introduction

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

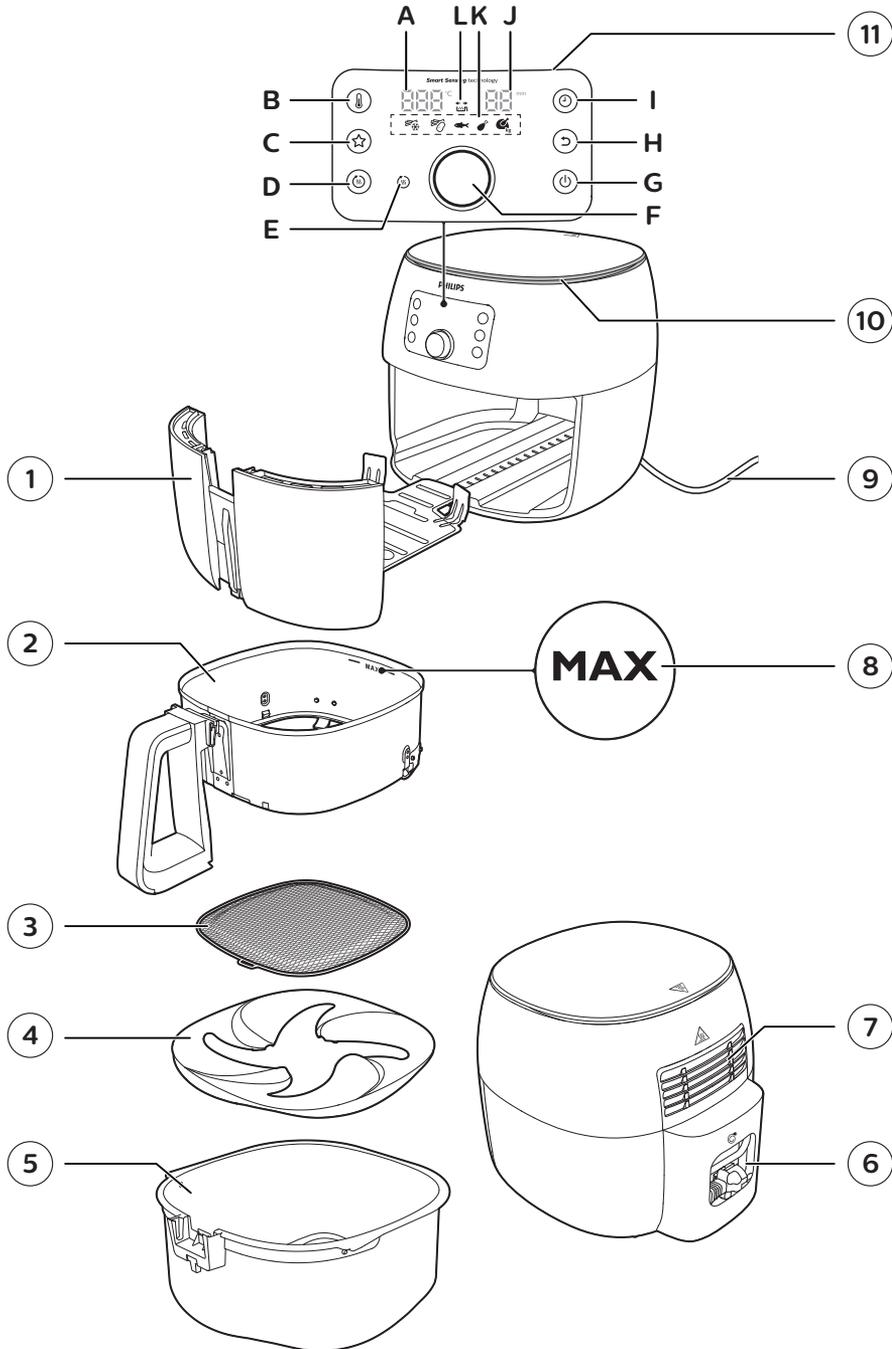
With Philips Airfryer, you can now enjoy perfectly cooked fried food—crispy on the outside tender on the inside—Fry, grill, roast and bake to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.

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

\*The NutriU app may not be available in your country. In this case please download the Airfryer App.

## General description

- 1 Drawer
- 2 Basket with removable mesh bottom
- 3 Removable mesh bottom
- 4 Fat reducer
- 5 Pan
- 6 Cord storage compartment
- 7 Air outlets
- 8 MAX indication
- 9 Power cord
- 10 Air inlet
- 11 Control panel
  - A Temperature indication
  - B Temperature button
  - C Favorites button
  - D Keep warm button
  - E Keep warm indication
  - F QuickControl dial
  - G Power On/Off button
  - H Return button
  - I Timer button
  - J Time indication
  - K Smart Chef programs: Frozen fries/home-made fries/whole fish/chicken drumsticks/whole chicken
  - L Shake indication

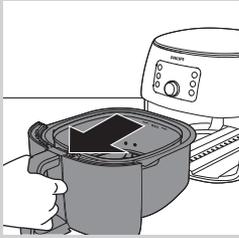


## Before first use

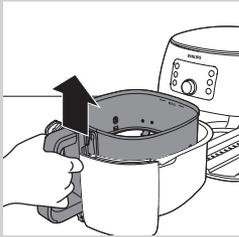
- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

## Preparing for use

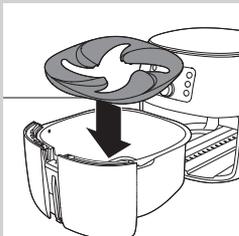
### Placing the removable mesh bottom and fat reducer



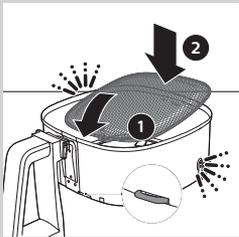
- 1 Open the drawer by pulling the handle.



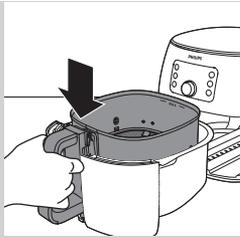
- 2 Remove the basket by lifting the handle.



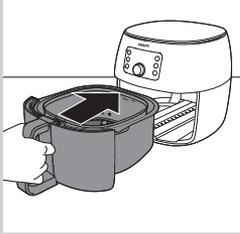
- 3 Place the fat reducer into the pan.



- 4 Insert the removable mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ("click" on both sides).



5 Put the basket in the pan.



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

**Note**

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

**Food table for manual time/temperature settings**

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

**Note**

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

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Home-made fries (12 x 12 mm/0.5 x 0.5 in)	200–1400 g 7–49 oz	18–35	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soak 30 minutes in cold water or 3 minutes in luke warm water (40°C/104°F), dry then add 1 tbsp of oil per 500 g/18 oz.</li> <li>• Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Homemade potato wedges	200–1400 g 7–49 oz	20–42	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.</li> <li>• Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Frozen snacks (chicken nuggets)	80–1300 g/ 3–46 oz (6–50 pieces)	7–18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ready when golden yellow and crispy outside.</li> <li>• Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Frozen snacks (small spring rolls around 20 g/0.7 oz)	100–600 g/ 4–21 oz (5–30 pieces)	14–16	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ready when golden yellow and crispy outside.</li> <li>• Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>

## 12 ENGLISH

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Chicken breast Around 160 g/6 oz	1–5 pieces	18–22	180°C/350°F	
Chicken fingers bread crumbed	3–12 pieces (1 layer)	10–15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.</li> </ul>
Chicken wings Around 100 g/3.5 oz	2–8 pieces (1 layer)	14–18	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Meat chops without bone Around 150 g/6 oz	1–5 chops	10–13	200°C/400°F	
Hamburger Around 150 g/6 oz (diameter 10 cm/4 in)	1–4 patties	10–15	200°C/400°F	
Thick sausages Around 100 g/3.5 oz (diameter 4 cm/1.6 in)	1–6 pieces (1 layer)	12–15	200°C/400°F	
Thin sausages Around 70 g/2.5 oz (diameter 2 cm/0.8 in)	1–7 pieces	9–12	200°C/400°F	
Pork roast	500–1000 g/ 18–35 oz	40–60	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Let it rest for 5 minutes before cutting.</li> </ul>
Fish filets Around 120 g/4.2 oz	1–3 (1 layer)	9–20	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.</li> </ul>
Shellfish Around 25–30 g/0.9–1 oz	200–1500 g/ 7–53 oz	10–25	200°C/400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Shake, turn, or stir halfway</li> </ul>
Cake	500 g/18 oz	28	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a cake pan.</li> </ul>
Muffins Around 50 g/1.8 oz	1–9	12–14	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use heat-proof silicone muffin cups.</li> </ul>
Quiche (diameter 21 cm/8.3 in)	1	15	180°C/350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use a baking tray or oven dish.</li> </ul>
Pre-baked toast / bread rolls	1–6	6–7	180°C/350°F	
Fresh bread	700 g/25 oz	38	160°C/325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.</li> </ul>
Fresh rolls Around 80 g/2.8 oz	1–6 pieces	18–20	160°C/325°F	

Ingredients	Min.– max. amount	Time (min)	Temperature	Note
Chestnuts	200–2000 g/ 7–70 oz	15–30	200°C/400°F	• Shake, turn, or stir halfway
Mixed vegetable (roughly chopped)	300–800 g/ 11–28 oz	10–20	200°C/400°F	• Set the cooking time according to your own taste. • Shake, turn, or stir halfway

## Using the appliance

### Airfrying



#### ! Caution

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

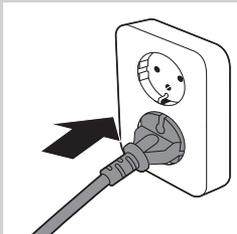
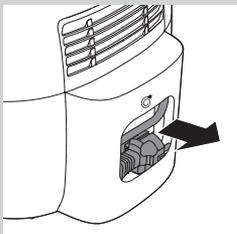
- 1 Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface. Make sure the drawer can be opened completely.

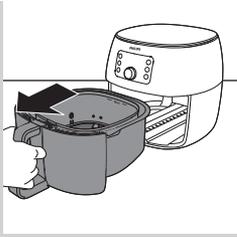
#### ☰ Note

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

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

- 3 Put the plug in the wall outlet.





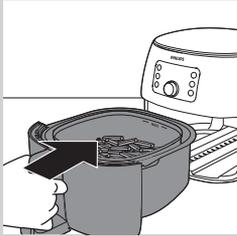
4 Open the drawer by pulling the handle.



5 Put the ingredients in the basket.

**Note**

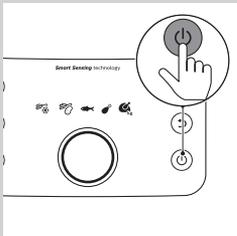
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously.



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

**! Caution**

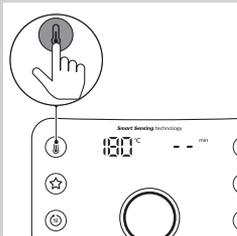
- **Never use the pan without the fat reducer or basket in it. If you heat up the appliance without basket, use oven gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.**
- **Do not touch the pan, fat reducer or basket during and for some time after use, as they get very hot.**



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

**Note**

- To start with the Smart Chef programs, refer to chapter "Cooking with Smart Chef programs".

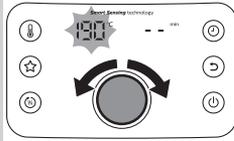


8 Press the temperature button (°C).

↳ The temperature indication blinks on the screen.

**Note**

- If you press the timer button (⌚) first, the appliance will start cooking right after the cooking time has been confirmed.



**9** Turn the QuickControl dial to choose your desired cooking temperature.



**10** Push the QuickControl dial to confirm the selected temperature.

↳ After the temperature is confirmed, the time indication starts blinking on the screen.



**11** Turn the QuickControl dial to choose your desired cooking time.

**Note**

- If you press the favorite button (☆) you will save this cooking temperature and time as your favorite cooking settings. Any previously saved settings will be overwritten. For more details, refer to chapter "Save your favorite setting".
- Refer to the food table for manual time/temperature settings for different types of food.

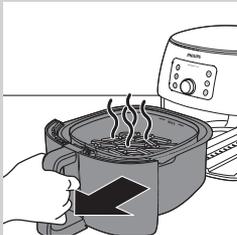
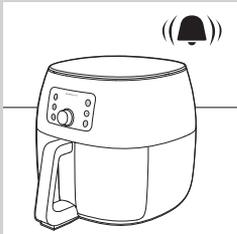


**12** Push the QuickControl dial to confirm the selected time.

**13** The appliance starts cooking after the cooking time has been confirmed.

**Tip**

- To pause the cooking process, push the QuickControl dial. To resume the cooking process, push the QuickControl dial again.
- To change the cooking temperature or time during cooking, repeat steps 8–10.
- To cancel any ongoing process and go back to the main menu, press the return button (↵).



**Note**

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

**14** When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

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

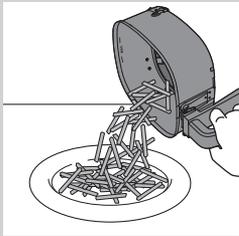
**Note**

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

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

**! Caution**

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



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

**Note**

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

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

**Note**

- Repeat steps 4 to 17 if you want to prepare another batch.

**Food table for Smart Chef programs**

**Note**

- This appliance is for indoor use only. Start the automatic cooking programs with the appliance at room temperature—do not pre-heat.
- Always distribute the food evenly in the basket.
- Turn/shake the food if indicated by the appliance. Keep the drawer open as short as possible.
- Do not use any accessories. Make sure that the fat reducer is properly placed in the appliance.
- As food differs in origin, size and brand, make sure it is sufficiently cooked before serving.

Smart Chef programs for			Directions
 Frozen fries	Thin (7x7mm) Medium (10x10mm) Frozen potato based snacks	200–1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use frozen fries directly from freezer. Do not thaw before cooking.</li> <li>• The program is developed for thin (7x7mm) and medium (10x10mm) frozen fries.</li> <li>• If you purchased fries specially made for Airfryer, please follow instructions on the package.</li> </ul>

Smart Chef programs for			Directions
 Home-made fries	Home made cut (10x10mm)	500–1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Use floury, raw potatoes. Do not pre-cook potatoes.</li> <li>• Do not use potatoes stored below 6°C.</li> <li>• Follow the fresh fries recipe for best results.</li> </ul>
 Fish	Salmon fillet	2–5 pcs (150–200g/pc) up to 750g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Do not cook frozen fish.</li> <li>• The program is developed for salmon fillet about 150-200g.</li> </ul>
	A whole fish	1–4 pcs (300–1600g)	
	Flat fish	1 pc (up to 800g)	
 Drumsticks	Drumsticks Chicken breast	2–16 pcs (200–2000g) 1–5 pcs (up to 150g /pc)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The program is developed for fresh (non-frozen) drumsticks. If you want to cook whole chicken legs, add manually 5-10 minutes cooking time after the Smart Chef program has stopped.</li> </ul>
 A whole chicken	A whole chicken Half chicken	1000–1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Only cook raw chicken in the Airfryer. Do not cook frozen chicken.</li> <li>• The program is developed for a whole chicken.</li> </ul>

### Cooking with Smart Chef programs

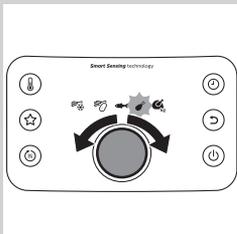
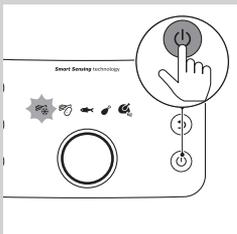
Season your ingredients as desired. Put the food inside the basket and slide the basket inside the appliance.

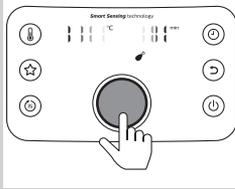
 **Note**

- Do not use honey, syrups or any other sugary ingredients to season your food, since the browning will get very dark.

1 Press the On/Off button  to switch on the appliance.

2 To change the Smart Chef program, turn the QuickControl dial until the desired icon is blinking.





### 3 To confirm the Smart Chef program, press the QuickControl dial.

- ↳ The appliance automatically calculates the ideal cooking temperature and time. The screen displays the first estimated cooking temperature and time after a few minutes. During this time the appliance has already started cooking. As long as the screen displays the blinking bars and the temperature/time alternately, the appliance is still calculating the cooking time, and the appliance will automatically adjust the time during cooking.

#### Note

- To prepare a whole chicken, weigh the chicken before placing it in the basket. Choose the weight by turning the QuickControl dial and pressing it to confirm.
- Do not pull out the drawer as long as the appliance is calculating the cooking time, which is indicated by blinking bars on the display. Otherwise the Smart Chef program will stop, and the appliance will reset to the main menu. Proceed cooking with the manual mode because restarting the Smart Chef program with partially cooked food will lead to a wrong estimation of the cooking time.
- As soon as the calculation phase is finished you will see the temperature and time displayed continuously (without blinking bars), and you may open the drawer to check the status of the food.



### 4 When you hear the bell and see the shake indication blinking, open the drawer and turn the ingredients or shake the basket with the ingredients. Then slide the basket back into the appliance.

### 5 When you hear the bell and the timer has elapsed to 0, the food is ready.

#### Note

- If your food is underdone or the food does not reach your preferred browning level, proceed cooking for several more minutes by pressing the timer button (see steps 11–12 in chapter “Using the appliance”).

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- 1 Peel the potatoes and cut into sticks (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in thick).
- 2 Soak the potato sticks in a bowl of lukewarm water (~40°C/100°F) for 3 minutes.

- 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
- 4 Pour 1–3 tablespoons of cooking oil in the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
- 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

#### Note

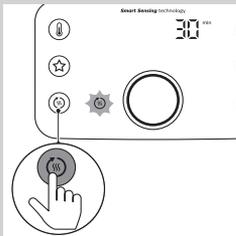
- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the basket at once to prevent excess oil from going into the pan.

- 6 Put the sticks in the basket.
- 7 Start the Smart Chef program for home-made fries . When shaking of the fries is needed, you will hear the timer bell and see the blinking shaking icon  on the display.

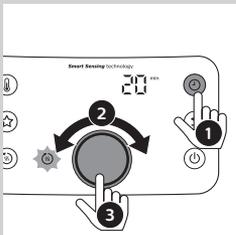
#### Note

- Consult the chapter “Food table for Smart Chef programs” for the right quantities.

## Choosing the keep warm mode



- 1 Press the keep warm  button (you can activate the keep warm mode at any time).
  - ↳ The keep warm indication lights up with pulsing effect.



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

- 3 To exit the keep warm mode, press the return button  or the On/Off button .

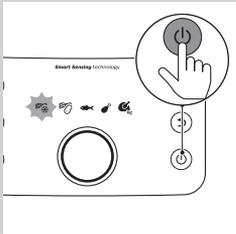
#### Tip

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

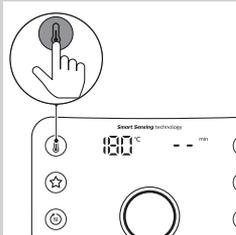
#### Note

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

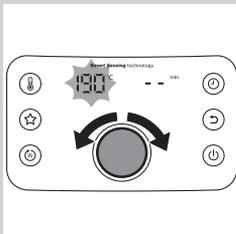
### Save your favorite setting



- 1 Press the On/Off button  to switch on the appliance.



- 2 Press the temperature button .

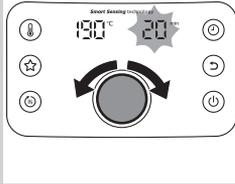


- 3 Turn the QuickControl dial to select the temperature.

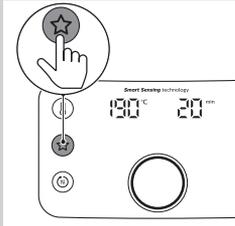
## 22 ENGLISH



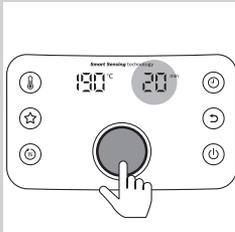
- 4 Press the QuickControl dial to confirm the chosen temperature.



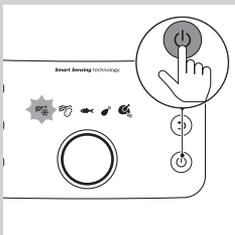
- 5 Turn the QuickControl dial to select the time.



- 6 Press the favorite button (☆) to save your setting. You will hear a beep after the setting is saved.

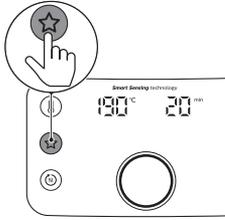


- 7 Press the QuickControl dial to start the cooking process.

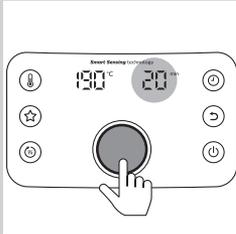


### Cooking with a favorite setting

- 1 Press the On/Off button (⏻) to switch on the appliance.



2 Press the favorite button (☆).



3 Press the QuickControl dial to start the cooking process.

#### Note

- You can overwrite your favorite setting by applying the same procedure as mentioned above.
- Pressing the favorite button in the manual mode will overwrite your favorite setting. To apply your favorite setting, press the return button to exit the manual mode first.
- To exit the favorite mode, press the return button (⏪).
- During cooking with the favorite mode, you will be able to change the temperature or time by pressing the temperature or timer button. The change will not overwrite the stored favorite setting.

## Cleaning

### Warning

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

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

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

### Tip

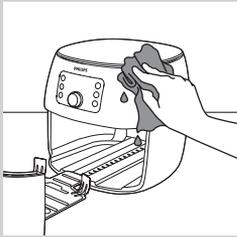
- Remove the pan and basket to let the Airfryer cool down more quickly.

2 Remove the fat reducer from the pan using rubber tipped tongs. Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

- 3** Clean the pan, basket and fat reducer in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dishwashing liquid and a non-abrasive sponge (see 'cleaning table').

 **Tip**

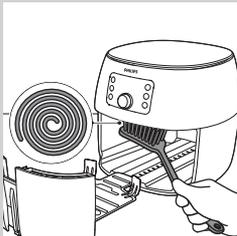
- If food residues stuck to the pan, fat reducer or basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on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



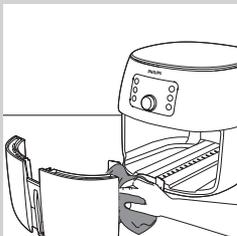
- 4** Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

 **Note**

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



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



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

## Cleaning table

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Storage

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

### Note

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

## Recycling



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

## Guarantee and support

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

## Troubleshooting

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

Problem	Possible cause	Solution
The outside of the appliance becomes hot during use.	The heat inside radiates to the outside walls.	This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.
		The pan, basket, fat reducer, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.
		If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.
My home-made fries do not turn out as I expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table for Smart Chef programs' or download the free Airfryer App).

Problem	Possible cause	Solution
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table for Smart Chef programs' or download the free Airfryer App).
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
After starting a Smart Chef program the appliance stopped the calculation phase.	The cooking chamber temperature is too high either because the appliance is pre-heated or has not cooled down sufficiently between two batches.	Keep the drawer open for some minutes to cool it down. Close it and start the Smart Chef program again.
	The drawer is opened during the calculation phase.	Close the drawer and proceed cooking with the manual mode.
	The drawer is not closed properly.	Make sure that the drawer is closed properly.
	None of the above.	Unplug the appliance and wait for one to two minutes before plugging in again. Restart the Smart Chef program.
The appliance has stopped cooking with the Smart Chef program.	The drawer is opened during the calculation phase.	Do not pull out the drawer as long as the appliance is calculating the cooking time, which is indicated by blinking bars on the display.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients and the fat reducer is not put in the pan.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan, place the fat reducer in the pan and then continue cooking.

## 28 ENGLISH

Problem	Possible cause	Solution
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan, basket and fat reducer thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease	Pat food dry before placing it in the basket.
My display shows 5 dashes as illustrated in the picture below. 	Safety feature has been activated due to overheating of the appliance.	Unplug the appliance and let it cool down for 1 minute before plugging in again.

## INHALTSVERZEICHNIS

<b>Wichtig!</b>	<b>30</b>
<b>Einführung</b>	<b>34</b>
<b>Allgemeine Beschreibung</b>	<b>34</b>
<b>Vor dem ersten Gebrauch</b>	<b>36</b>
<b>Für den Gebrauch vorbereiten</b>	<b>36</b>
Einsetzen des abnehmbaren Gitterbodens und des Fettabscheiders	36
Lebensmitteltabelle für die manuelle Zeit-/ Temperatureinstellung	37
<b>Das Gerät benutzen</b>	<b>40</b>
Garen mit dem Airfryer	40
Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme	44
Garen mit den Smart Chef-Programmen	46
Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites	47
Auswählen des Warmhaltemodus	48
Speichern Sie Ihre bevorzugte Einstellung	49
<b>Pflege</b>	<b>51</b>
Reinigungstabelle	53
<b>Aufbewahrung</b>	<b>53</b>
<b>Recycling</b>	<b>53</b>
<b>Garantie und Support</b>	<b>54</b>
<b>Fehlerbehebung</b>	<b>54</b>

**Wichtig!**

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

**Achtung!**

- Geben Sie die Zutaten so in den Korb, dass sie nicht mit dem Heizelement in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät gelangen, um das Risiko eines Stromschlags zu vermeiden.
- Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.

**Achtung**

- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Um Gefährdungen zu vermeiden, darf ein defektes Netzkabel nur von einem Philips Service-Center, einer von Philips autorisierten Werkstatt oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein Original-Ersatzkabel ersetzt werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten

physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht an einer Wand oder angelehnt an andere Geräte auf. Achten Sie darauf, dass hinter dem Gerät und seitlich davon mindestens 10 cm Platz ist. Über dem Gerät muss ein Abstand von mindestens 10 cm eingehalten werden. Stellen Sie keine Gegenstände auf das Gerät.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke.
- Während des Heißluftgarens tritt heißer Dampf aus den Luftaustrittsöffnungen aus. Halten Sie Hände und Gesicht in sicherer Entfernung vom Dampf und den Luftaustrittsöffnungen. Achten Sie zudem



- auf heißen Dampf und heiße Luft, wenn Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
  - Die Pfanne, der Korb und die Zubehörteile im Inneren des Airfryer werden während des Gebrauchs heiß. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
  - Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
  - Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
  - Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
  - Ziehen Sie sofort den Stecker, wenn dunkler Rauch aus dem Gerät austritt. Warten Sie, bis die Rauchentwicklung abgeklungen ist, bevor Sie die Pfanne aus dem Gerät nehmen.
  - Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
  - Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.

### **Vorsicht**

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in

Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.

- Geben Sie das Gerät zur Überprüfung bzw. Reparatur stets an ein Philips Service-Center. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren, da andernfalls Ihre Garantie erlischt.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.

### **Elektromagnetische Felder**

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

### **Automatische Abschaltung**

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltfunktion ausgestattet. Wenn die Zeit am Timer abgelaufen ist,

schaltet sich das Gerät automatisch aus. Wenn innerhalb von 30 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie einmal den Ein-/Aus-Schalter.

## Einführung

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem Kauf und willkommen bei Philips!

Um das Kundendienstangebot von Philips vollständig nutzen zu können, sollten Sie Ihr Produkt unter **www.philips.com/welcome** registrieren.

Mit dem Philips Airfryer können Sie nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart.

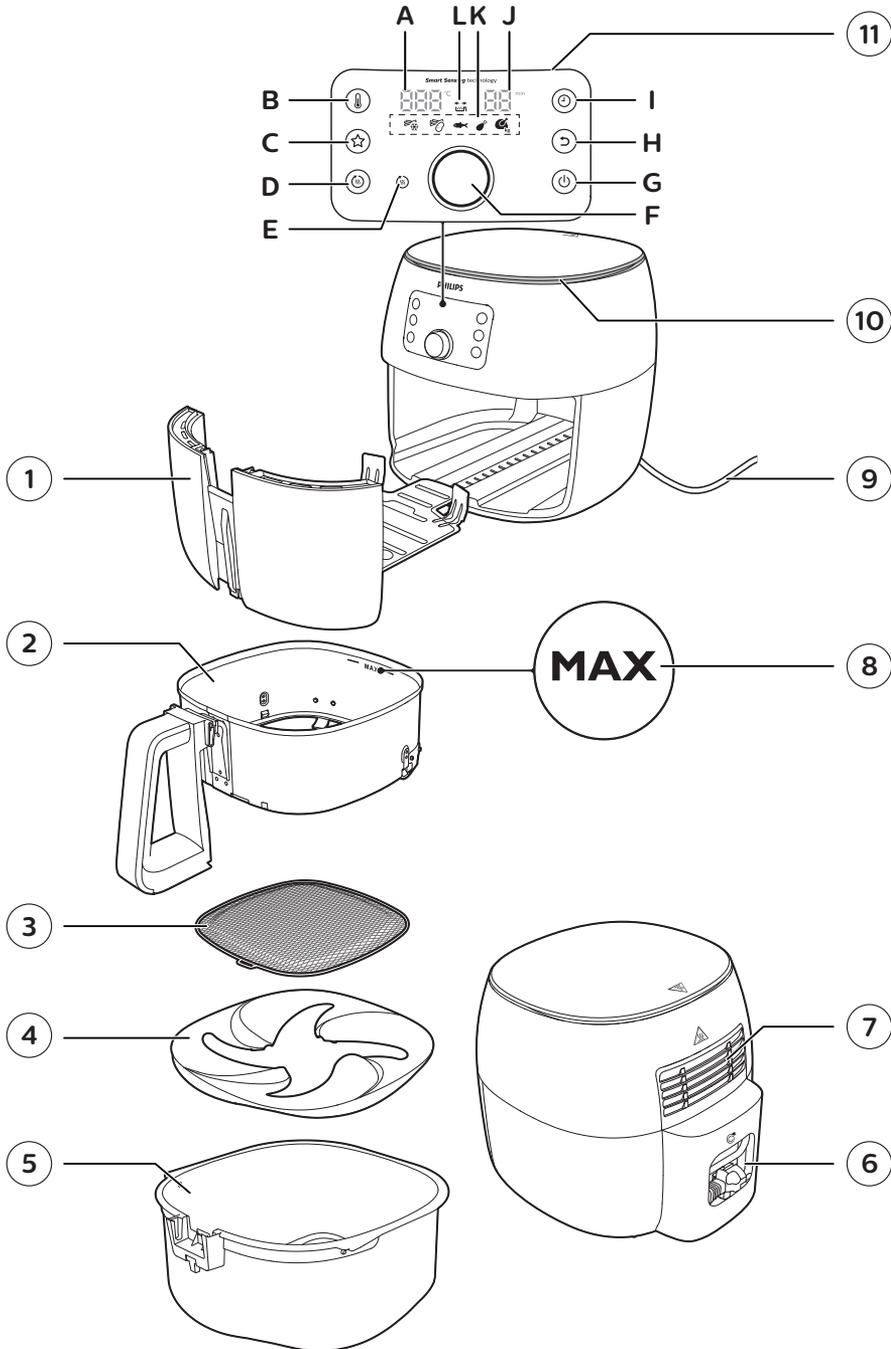
Frittieren, grillen, braten und backen – bereiten Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Art zu.

Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter **www.philips.com/kitchen** oder in der kostenlosen NutriU App für iOS® oder Android™.

\* Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. Laden Sie in diesem Fall die Airfryer App herunter.

## Allgemeine Beschreibung

- 1 Schublade
- 2 Korb mit abnehmbarem Gitterboden
- 3 Abnehmbarer Gitterboden
- 4 Fettabscheider
- 5 Pfanne
- 6 Fach für Kabelaufbewahrung
- 7 Luftauslässe
- 8 MAX-Markierung
- 9 Netzkabel
- 10 Lufteinlass
- 11 Bedienfeld
  - A Temperaturanzeige
  - B Temperaturtaste
  - C Favoritentaste
  - D Warmhalte-Taste
  - E Warmhalteanzeige
  - F QuickControl-Regler
  - G Ein-/Aus-Schalter
  - H Zurück-Taste
  - I Timer-Taste
  - J Zeitanzeige
  - K Smart Chef-Programme: Gefrorene Pommes Frites/  
Hausgemachte Pommes Frites/Ganzer Fisch/  
Hähnchenunterschenkel/Ganzes Hähnchen
  - L Schüttelanzeige

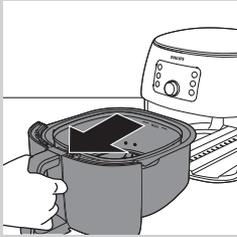


## Vor dem ersten Gebrauch

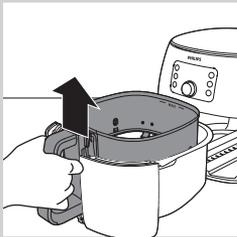
- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie gegebenenfalls sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Reinigungskapitel angegeben.

## Für den Gebrauch vorbereiten

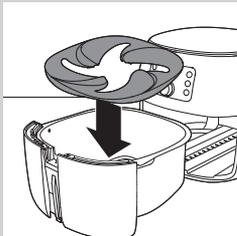
### Einsetzen des abnehmbaren Gitterbodens und des Fettabscheiders



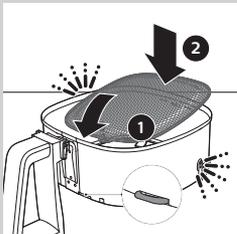
- 1 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.



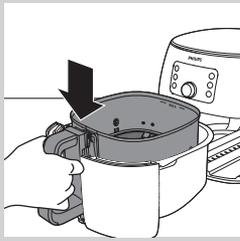
- 2 Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus.



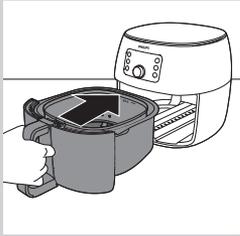
- 3 Setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne.



- 4 Setzen Sie den abnehmbaren Gitterboden in die Vertiefung unten rechts am Korb ein. Drücken Sie den Gitterboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet.



5 Setzen Sie den Korb in die Pfanne.



6 Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer.

**Hinweis**

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

**Lebensmitteltabelle für die manuelle Zeit-/ Temperatureinstellung**

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

**Hinweis**

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

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Hausgemachte Pommes Frites (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 in)	200 bis 1400 g 7 bis 49 oz	18 bis 35	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 Minuten in kaltes Wasser oder 3 Minuten in lauwarmes Wasser (40 °C/100 °F) legen, dann trocknen und 1 EL Öl pro 500 g/18 oz zugeben.</li> <li>• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>

## 38 DEUTSCH

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Hausgemachte Kartoffelspalten	200 bis 1400 g 7 bis 49 oz	20 bis 42	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.</li> <li>• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80 bis 1300 g/ 3 bis 46 oz (6 bis 50 Stück)	7 bis 18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.</li> <li>• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je ca. 20 g/0,7 oz)	100 bis 600 g/ 4 bis 21 oz (5 bis 30 Stück)	14 bis 16	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.</li> <li>• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Hühnerbrust ca. 160 g/6 oz	1 bis 5 Stück	18 bis 22	180 °C/350 °F	
Panierte Hähnchensticks	3 bis 12 Stück (1 Schicht)	10 bis 15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.</li> </ul>
Hähnchenflügel ca. 100 g/3,5 oz	2 bis 8 Stück (1 Schicht)	14 bis 18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Kotelettes ohne Knochen ca. 150 g/6 oz	1 bis 5 Stück	10 bis 13	200 °C/400 °F	
Hamburger ca. 150 g/6 oz (Durchmesser 10 cm/4 in)	1 bis 4 Stück	10 bis 15	200 °C/400 °F	
Dicke Würstchen ca. 100 g/3,5 oz (Durchmesser 4 cm/1,6 in)	1 bis 6 Stück (1 Schicht)	12 bis 15	200 °C/400 °F	
Dünne Würstchen ca. 70 g/2,5 oz (Durchmesser 2 cm/0,8 in)	1 bis 7 Stück	9 bis 12	200 °C/400 °F	
Schweinebraten	500 bis 1000 g/ 18 bis 35 oz	40 bis 60	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.</li> </ul>

Inhaltsstoffe	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Temperatur	Hinweis
Fischfilets ca. 120 g/4,2 oz	1 bis 3 (1 Schicht)	9 bis 20	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Um ein Ankleben zu vermeiden, legen Sie die Seite mit der Haut nach unten, und geben Sie etwas Öl hinzu.</li> </ul>
Schalentiere ca. 25 bis 30 g/0,9 bis 1 oz	200 bis 1500 g/ 7 bis 53 oz	10 bis 25	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Kuchen	500 g/18 oz	28	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie eine Kuchenform.</li> </ul>
Muffins ca. 50 g/1,8 oz	1 bis 9	12 bis 14	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie hitzebeständige Muffinförmchen aus Silikon.</li> </ul>
Quiche (Durchmesser 21 cm/8,3 in)	1	15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verwenden Sie ein Backblech oder ofenfestes Geschirr.</li> </ul>
Vorgebackenes Toastbrot/Brötchen	1 bis 6	6 bis 7	180 °C/350 °F	
Frisches Brot	700 g/25 oz	38	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt.</li> </ul>
Frische Brötchen ca. 80 g/2,8 oz	1 bis 6 Stück	18 bis 20	160 °C/325 °F	
Kastanien	200 bis 2000 g/ 7 bis 70 oz	15 bis 30	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>
Gemischtes Gemüse (grob geschnitten)	300 bis 800 g/ 11 bis 28 oz	10 bis 20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stellen Sie die Garzeit ganz nach Ihrem Geschmack ein.</li> <li>Schütteln, wenden oder umrühren nach der Hälfte der Zeit</li> </ul>

## Das Gerät benutzen

### Garen mit dem Airfryer



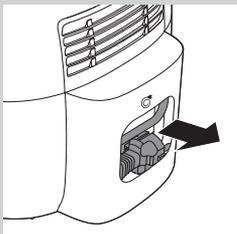
#### ! Vorsicht

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

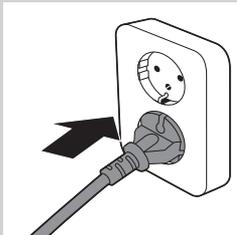
- 1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche. Stellen Sie sicher, dass die Schublade vollständig geöffnet werden kann.

#### ≡ Hinweis

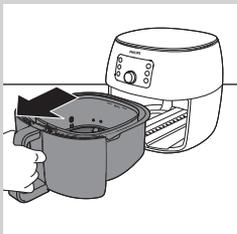
- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.



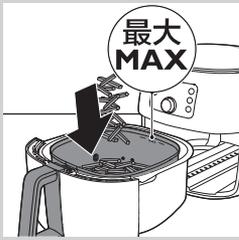
- 2 Ziehen Sie das Netzkabel aus dem Kabelfach an der Rückseite des Geräts.



- 3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



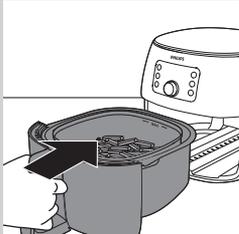
- 4 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff.



## 5 Geben Sie die Zutaten in den Korb.

### Hinweis

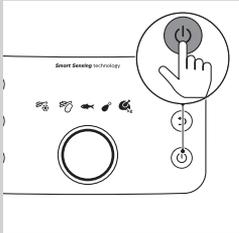
- Der Airfryer kann viele verschiedene Zutaten zubereiten. Die richtigen Mengen und entsprechenden Garzeiten finden Sie in der Lebensmitteltabelle.
- Überschreiten Sie niemals die in der Lebensmitteltabelle angegebene Menge, und füllen Sie den Korb nie über die MAX-Markierung hinaus, da dies die Qualität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



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

### Vorsicht

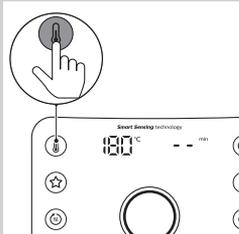
- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fettabscheider oder den Korb. Wenn Sie das Gerät ohne Korb aufheizen, verwenden Sie Ofenhandschuhe, um die Schublade zu öffnen. Die Ränder und die Innenseite der Schublade werden sehr heiß.
- Berühren Sie die Pfanne, den Fettabscheider oder den Korb während und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



## 7 Drücken Sie zum Einschalten des Geräts den Ein-/Aus-Schalter.

### Hinweis

- Informationen zum Starten der Smart Chef-Programme finden Sie im Kapitel "Garen mit den Smart Chef-Programmen".



## 8 Drücken Sie die Temperaturettaste .

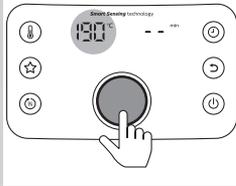
↳ Die Temperaturanzeige blinkt auf dem Bildschirm.

### Hinweis

- Wenn Sie zuerst die Timer-Taste  drücken, startet das Gerät den Garvorgang direkt nach Bestätigung der Garzeit.

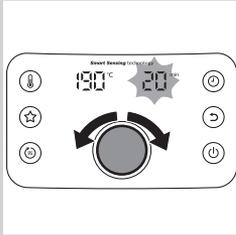


## 9 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die gewünschte Gartemperatur auszuwählen.



**10 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.**

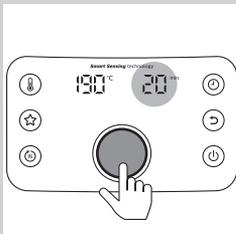
- ↳ Nachdem Sie die Temperatureinstellung bestätigt haben, blinkt die Zeitanzeige auf dem Bildschirm.



**11 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.**

**Hinweis**

- Durch Drücken der Favoritentaste (☆) werden diese Einstellungen für Garzeit und -temperatur als Ihre bevorzugten Gareinstellungen gespeichert. Zuvor gespeicherte Einstellungen werden überschrieben. Weitere Informationen hierzu finden Sie im Kapitel "Speichern Sie Ihre bevorzugte Einstellung".
- Die manuellen Zeit-/Temperatureinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln finden Sie in der Lebensmitteltabelle.

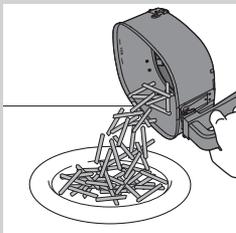
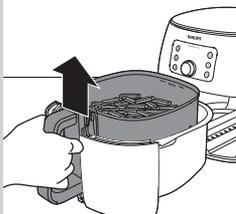
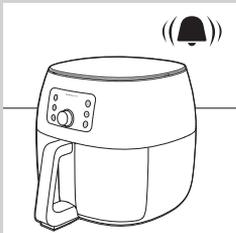


**12 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Garzeit zu bestätigen.**

**13 Der Garvorgang beginnt, sobald die Einstellung der Garzeit bestätigt wurde.**

**Tipp**

- Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie erneut den QuickControl-Regler, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Um die Gartemperatur oder -zeit während des Garvorgangs zu ändern, wiederholen Sie Schritte 8 bis 12.
- Um den aktuellen Vorgang abubrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren, drücken Sie die Zurück-Taste (⏪).



### Hinweis

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

**14** Wenn das Timer-Signal ertönt, ist die Garzeit abgelaufen.

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

### Hinweis

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

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

### Vorsicht

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

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

 **Hinweis**

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

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

 **Hinweis**

- Wiederholen Sie Schritt 4 bis 17, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

## Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme

 **Hinweis**

- Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch in Innenräumen vorgesehen. Starten Sie die automatischen Garprogramme bei Raumtemperatur – heizen Sie das Gerät nicht vor.
- Verteilen Sie die Lebensmittel stets gleichmäßig im Korb.
- Wenden bzw. schütteln Sie die Lebensmittel, wenn dies vom Gerät angezeigt wird. Öffnen Sie die Schublade nicht länger als nötig.
- Verwenden Sie kein weiteres Zubehör. Prüfen Sie, ob der Fettabscheider ordnungsgemäß im Gerät sitzt.
- Da sich Herkunft, Größe und Marke der Lebensmittel unterscheiden können, sollten Sie sicherstellen, dass die Speisen vor dem Servieren fertig gegart sind.

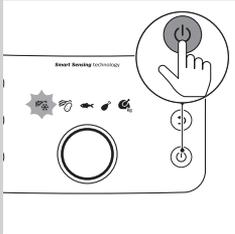
Smart Chef programme für			Anweisungen
 Tiefkühlpommes	Dünne Pommes (7x7mm) Mittlere Pommes (10x10mm) Tiefgekühlte Kartoffelprodukte	200-1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie gefrorene Pommes direkt aus dem Gefrierschrank.</li> <li>• Vor dem Kochen nicht auftauen. Das Programm wurde für dünne (7 x 7 mm) und mittlere (10 x 10 mm) gefrorene Pommes entwickelt.</li> <li>• Wenn Sie speziell für Airfryer zubereitete Pommes gekauft haben, befolgen Sie die Anweisungen auf der Verpackung.</li> </ul>
 Selbstgemachte Pommes	Selbstgemachte Pommes (10x10mm)	500-1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwenden Sie mehligke, rohe Kartoffeln. Garen Sie die Kartoffeln nicht vor.</li> <li>• Verwenden Sie keine Kartoffeln, die unter 6° C gelagert wurden.</li> <li>• Befolgen Sie das Rezept für frische Pommes Frites, um optimale Ergebnisse zu erzielen.</li> </ul>
 Fisch	Lachsfilet	2-5 Stk (150-200g/Stk), bis zu 750g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kochen Sie keinen tiefgefrorenen Fisch.</li> <li>• Das Programm wurde speziell für Lachsfilets à 150-200 g entwickelt.</li> </ul>
	Ganzer Fisch	1-4 Stk (300-1600g)	
	Großer flacher Fisch	1 Stk (bis zu 800g)	
 Hähnchen unterschenkel	Hähnchenunterschenkel Hähnchenbrust	2-16 Stk (200-2000g) 1-5 Stk (bis zu 150g /Stk)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Programm wurde für frische (nicht gefrorene) Hähnchenunterschenkel entwickelt. Wenn Sie ganze Hähnchenschenkel garen möchten, fügen Sie manuell 5-10 Minuten Garzeit hinzu, nachdem das Smart Chef-Programm beendet wurde.</li> </ul>
 Ganzes Hähnchen	Ganzes Hähnchen Halbes Hähnchen	1000-1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereiten Sie nur rohes Hähnchen im Airfryer zu. Bereiten Sie kein tiefgefrorenes Hähnchen zu.</li> <li>• Dieses Programm wurde für ein ganzes Hähnchen entwickelt.</li> </ul>

## Garen mit den Smart Chef-Programmen

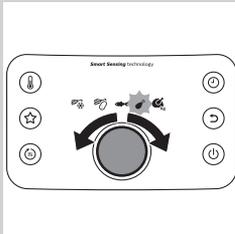
Würzen Sie Ihre Zutaten nach Geschmack. Legen Sie die Speisen in den Korb, und schieben Sie den Korb in das Gerät.

### Hinweis

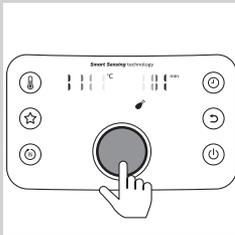
- Verwenden Sie zum Würzen keinen Honig oder Sirup und keine anderen zuckerhaltigen Zutaten, da die Speisen andernfalls sehr stark gebräunt werden.



1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



2 Wenn Sie das Smart Chef-Programm ändern möchten, drehen Sie den QuickControl-Regler, bis das gewünschte Symbol blinkt.



3 Zum Bestätigen des Smart Chef-Programms drücken Sie den QuickControl-Regler.

- ↳ Das Gerät berechnet automatisch die ideale Gartemperatur und -zeit. Nach ein paar Minuten wird auf der Bildschirmanzeige eine erste Abschätzung von Gartemperatur und -zeit angezeigt. Während dieser Zeit hat das Gerät den Garvorgang bereits gestartet. Solange auf der Bildschirmanzeige blinkende Balken und abwechselnd Temperatur und Zeit angezeigt werden, berechnet das Gerät noch die Garzeit und passt diese Zeit während des Garvorgangs automatisch an.

### Hinweis

- Beim Zubereiten eines ganzen Hähnchens sollten Sie dieses zunächst wiegen, bevor Sie es in den Korb legen. Wählen Sie das Gewicht durch Drehen des QuickControl-Reglers aus, und drücken Sie diesen zur Bestätigung.
- Bitte ziehen Sie die Schublade nicht heraus, solange das Gerät die Garzeit berechnet, was durch blinkende Striche auf dem Display angezeigt wird. Andernfalls stoppt das Smart Chef-Programm und das Gerät kehrt zum Hauptmenü zurück. Setzen Sie das Kochen im manuellen Modus fort, da ein Neustart des Smart Chef-Programms mit teilweise gegartem Essen zu einer falschen Berechnung der Garzeit führt.
- Sobald die Berechnung abgeschlossen ist, werden Temperatur und Zeit kontinuierlich angezeigt (ohne blinkende Balken). Sie können die Schublade öffnen, um den Garstatus des Gerichts zu prüfen.



- 4 Wenn Sie das Signal hören und die Schüttelanzeige blinkt, öffnen Sie die Schublade, und wenden Sie die Speisen, bzw. schütteln Sie den Korb mit den Zutaten. Schieben Sie den Korb dann wieder in das Gerät.
- 5 Wenn Sie das Signal hören und der Timer abgelaufen ist, sind die Speisen fertig gegart.

#### Hinweis

- Sind die Speisen noch nicht gar oder weisen nicht Ihren bevorzugten Bräunungsgrad auf, setzen Sie den Garvorgang einige Minuten lang fort, indem Sie die Timer-Taste drücken (siehe Schritte 11 bis 12 im Kapitel "Das Gerät benutzen").

## Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes Frites im Airfryer zu:

- 1 Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dick).
- 2 Lassen Sie die Kartoffelstifte 3 Minuten in einer Schüssel mit lauwarmem Wasser ziehen (ca. 40 °C/100 °F).
- 3 Gießen Sie das Wasser ab, und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.
- 4 Geben Sie 1 bis 3 Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und mischen Sie diese, bis sie mit Öl bedeckt sind.
- 5 Nehmen Sie die Stifte mit den Fingern oder einer Schaumkelle aus der Schüssel, sodass überschüssiges Öl in der Schüssel zurückbleibt.

#### Hinweis

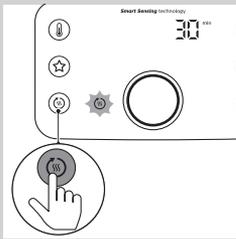
- Schütten Sie nicht alle Stifte direkt aus der Schüssel in den Korb, da so überschüssiges Öl in die Pfanne gelangen kann.

- 6 Geben Sie die Stifte in den Korb.
- 7 Starten Sie das Smart Chef-Programm für hausgemachte Pommes Frites . Wenn es Zeit ist, die Pommes Frites zu schütteln, ertönt das Timer-Signal, und die Schüttelanzeige auf dem Display  blinkt.

#### Hinweis

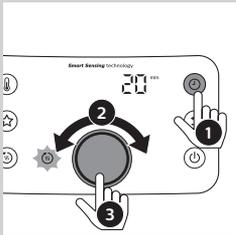
- Lesen Sie im Kapitel "Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme" die richtigen Mengen nach.

## Auswählen des Warmhaltemodus



- 1 Drücken Sie die Warmhaltetaste (☺) (Sie können den Warmhaltemodus jederzeit aktivieren).

↳ Die Warmhalteanzeige blinkt.



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

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

- 3 Um den Warmhaltemodus zu beenden, drücken Sie die Zurück-Taste (☹) oder den Ein-/Aus-Schalter (⏻).

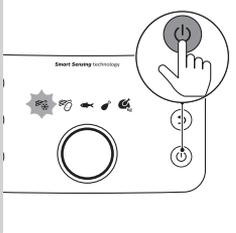
### \* Tipp

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

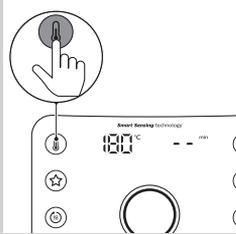
### ☰ Hinweis

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

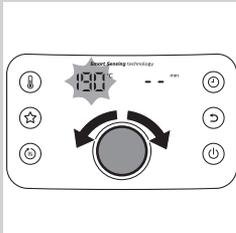
## Speichern Sie Ihre bevorzugte Einstellung



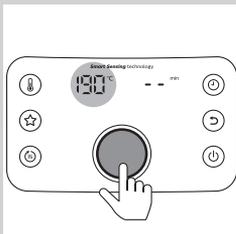
- 1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



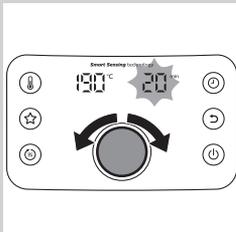
- 2 Drücken Sie die Temperaturtaste (ⓘ).



- 3 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Temperatur auszuwählen.

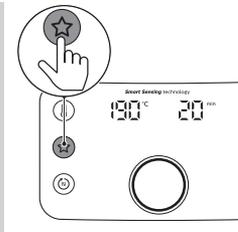


- 4 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um die ausgewählte Temperatur zu bestätigen.

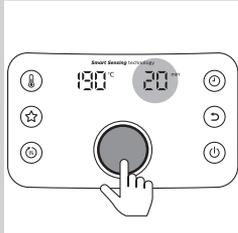


- 5 Drehen Sie den QuickControl-Regler, um die Garzeit auszuwählen.

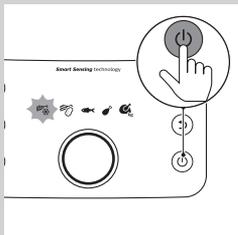
## 50 DEUTSCH



- 6 Drücken Sie die Favoritentaste (☆), um Ihre Einstellung zu speichern. Sie hören einen Signalton, wenn die Einstellung gespeichert wurde.

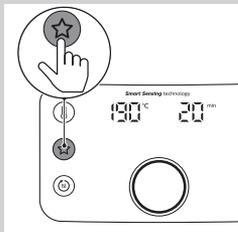


- 7 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu starten.

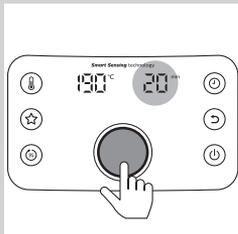


### Garen mit einer Favoriteneinstellung

- 1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter (⏻), um das Gerät einzuschalten.



- 2 Drücken Sie die Favoritentaste (☆).



- 3 Drücken Sie den QuickControl-Regler, um den Garvorgang zu starten.

### Hinweis

- Sie können Ihre Favoriteneinstellung überschreiben, indem Sie noch einmal wie oben beschrieben vorgehen.
- Durch Drücken der Favoritentaste im manuellen Modus wird Ihre Favoriteneinstellung überschrieben. Um Ihre Favoriteneinstellung aufzurufen, drücken Sie zunächst die Zurück-Taste zum Beenden des manuellen Modus.
- Zum Verlassen des Favoritenmodus drücken Sie die Zurück-Taste .
- Während des Garens im Favoritenmodus können Sie Gartemperatur und -zeit durch Drücken der Temperatur- oder Timer-Taste ändern. Dadurch wird die gespeicherte Favoriteneinstellung nicht überschrieben.

## Pflege

### Achtung

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

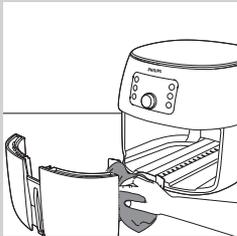
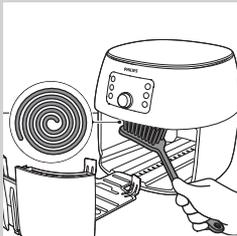
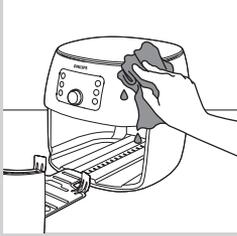
Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne.

- 1 Drücken Sie den Ein-/Aus-Schalter , um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

### Tipp

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

- 2 Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fettabscheider aus der Pfanne. Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.
- 3 Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht scheuernden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").



**Tip**

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

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

**Hinweis**

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

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

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

**Reinigungstabelle**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Aufbewahrung

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



### Hinweis

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

## Recycling



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

## Garantie und Support

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

## Fehlerbehebung

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

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß.	Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse.	Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden.
		Die Pfanne, der Korb, der Fettabscheider und die Innenseite des Geräts werden immer heiß, wenn das Gerät eingeschaltet ist, um sicherzustellen, dass die Speisen gar werden. Diese Bereiche sind immer zu heiß zum Anfassen.
		Wenn Sie das Gerät über eine längere Zeit eingeschaltet lassen, werden einige Bereiche zu heiß, um gefahrlos angefasst zu werden. Diese Bereiche sind auf dem Gerät mit folgendem Symbol markiert:  Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden.
Meine hausgemachten Pommes Frites gelingen nicht wie erwartet.	Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet.	Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen.
	Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe „Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme“, oder laden Sie die kostenlose Airfryer App herunter).
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe „Lebensmitteltabelle für Smart Chef-Programme“, oder laden Sie die kostenlose Airfryer App herunter).
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Es sind mehrere Geräte an der gleichen Steckdose angeschlossen.	Der Airfryer verfügt über eine hohe Wattleistung. Verwenden Sie eine andere Steckdose, und prüfen Sie die Sicherungen.
Nach dem Starten eines Smart Chef-Programms hat das Gerät den Berechnungsvorgang unterbrochen.	Die Temperatur im Garraum ist zu hoch. Das Gerät wurde entweder aufgeheizt oder hat sich zwischen zwei Garvorgängen noch nicht ausreichend abgekühlt.	Öffnen Sie einige Minuten die Schublade, damit sich das Gerät abkühlt. Schließen Sie sie anschließend, und starten Sie das Smart Chef-Programm erneut.
	Die Schublade wurde während des Berechnungsvorgangs geöffnet.	Schließen Sie die Schublade, und fahren Sie im manuellen Modus fort.
	Die Schublade ist nicht ganz geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Schublade ordnungsgemäß geschlossen ist.
	Keine der oben genannten.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und warten Sie ein bis zwei Minuten, bis Sie ihn wieder einstecken. Starten Sie das Smart Chef Programm neu.
Das Gerät hat den Garvorgang beim Smart Chef-Programm unterbrochen.	Die Schublade wurde während des Berechnungsvorgangs geöffnet.	Ziehen Sie die Schublade nicht heraus, solange das Gerät die Garzeit berechnet und blinkende Balken auf der Anzeige zu sehen sind.
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Das ist nicht schädlich, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie kochen fettige Zutaten, und der Fettabscheider befindet sich nicht in der Pfanne.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus der Pfanne, setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
	Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fettabscheider nach jeder Verwendung gründlich.
	Die Panade haftet nicht ausreichend an den Lebensmitteln.	Lose Panadenstücke können weißen Rauch verursachen. Drücken Sie die Panade an den Lebensmitteln fest, um sicherzustellen, dass sie ausreichend haftet.
	Marinade, Flüssigkeiten oder Fleischsaft gelangen in das ausgetretene Fett.	Tupfen Sie die Lebensmittel trocken, bevor Sie sie in den Korb geben.
<p>Mein Display zeigt 5 Bindestriche an, wie im Bild unten abgebildet.</p> 	Aufgrund der Überhitzung des Geräts wurde die Sicherheitsfunktion aktiviert.	Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät 1 Minute lang abkühlen, bevor Sie es wieder einstecken.

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Important</b>	<b>58</b>
<b>Introduction</b>	<b>62</b>
<b>Description générale</b>	<b>62</b>
<b>Avant la première utilisation</b>	<b>64</b>
<b>Avant utilisation</b>	<b>64</b>
Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse	64
Tableau des aliments pour le réglage manuel du temps de cuisson et de la température	65
<b>Utilisation de l'appareil</b>	<b>68</b>
Cuisson à l'air chaud	68
Tableau des aliments pour les programmes Smart Chef	72
Cuisiner avec les programmes Smart Chef	73
Préparation de frites maison	75
Sélection du mode de maintien au chaud	76
Sauvegardez vos réglages favoris	77
<b>Nettoyage</b>	<b>79</b>
Tableau relatif au nettoyage	81
<b>Rangement</b>	<b>81</b>
<b>Recyclage</b>	<b>81</b>
<b>Garantie et assistance</b>	<b>82</b>
<b>Dépannage</b>	<b>82</b>

## Important

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

### **Danger**

- Mettez toujours les aliments à frire dans le panier afin d'éviter qu'ils entrent en contact avec les résistances.
- Ne couvrez pas les entrées et sorties d'air pendant que l'appareil fonctionne.
- Ne remplissez pas la cuve d'huile afin d'éviter tout risque d'incendie.
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau, ni dans d'autres liquides et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

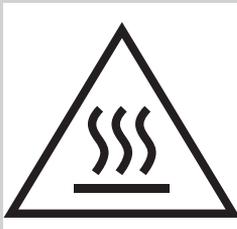
### **Avertissement**

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, par un Centre Service Agréé Philips ou par un technicien qualifié afin d'éviter tout accident.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans ou plus, des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites ou des personnes manquant d'expérience et de connaissances, à

condition que ces enfants ou personnes soient sous surveillance ou qu'ils aient reçu des instructions quant à l'utilisation sécurisée de l'appareil et qu'ils aient pris connaissance des dangers encourus.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien ne doivent pas être réalisés par des enfants sauf s'ils sont âgés de plus de 8 ans et sous surveillance.

- Tenez l'appareil et son cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.
- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Ne placez pas l'appareil contre un mur ou contre d'autres appareils. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés, et de 10 cm au-dessus de l'appareil. Ne placez jamais d'objets au-dessus de l'appareil.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi.
- Lors de la cuisson à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage à distance de la vapeur et des sorties d'air. Faites également attention à la vapeur chaude et à l'air chaud lorsque vous retirez la cuve de l'appareil.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- La cuve, le panier et les accessoires à l'intérieur de l'Airfryer deviennent chauds



lors de l'utilisation. Soyez prudent(s) lorsque vous les manipulez.

- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'une cuisinière chaude à gaz ou de tout type de cuisinière électrique ou de plaques de cuisson électriques, ou dans un four chaud.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- 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.
- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6°C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.

### **Attention**

- Cet appareil est destiné uniquement à un usage domestique normal. Il n'a pas été conçu pour une utilisation dans des environnements tels que des cuisines destinées aux employés dans les entreprises, magasins et autres environnements de travail. Il n'est pas non plus destiné à être utilisé par des clients dans des hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.

- Confiez toujours l'appareil à un Centre Service Agréé Philips pour réparation ou vérification. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même ; toute intervention induite entraîne l'annulation de la garantie.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.

### **Champs électromagnétiques (CEM)**

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

### **Arrêt automatique**

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Au terme de la durée programmée, l'appareil s'éteint automatiquement. L'appareil s'arrête automatiquement si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !  
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante :

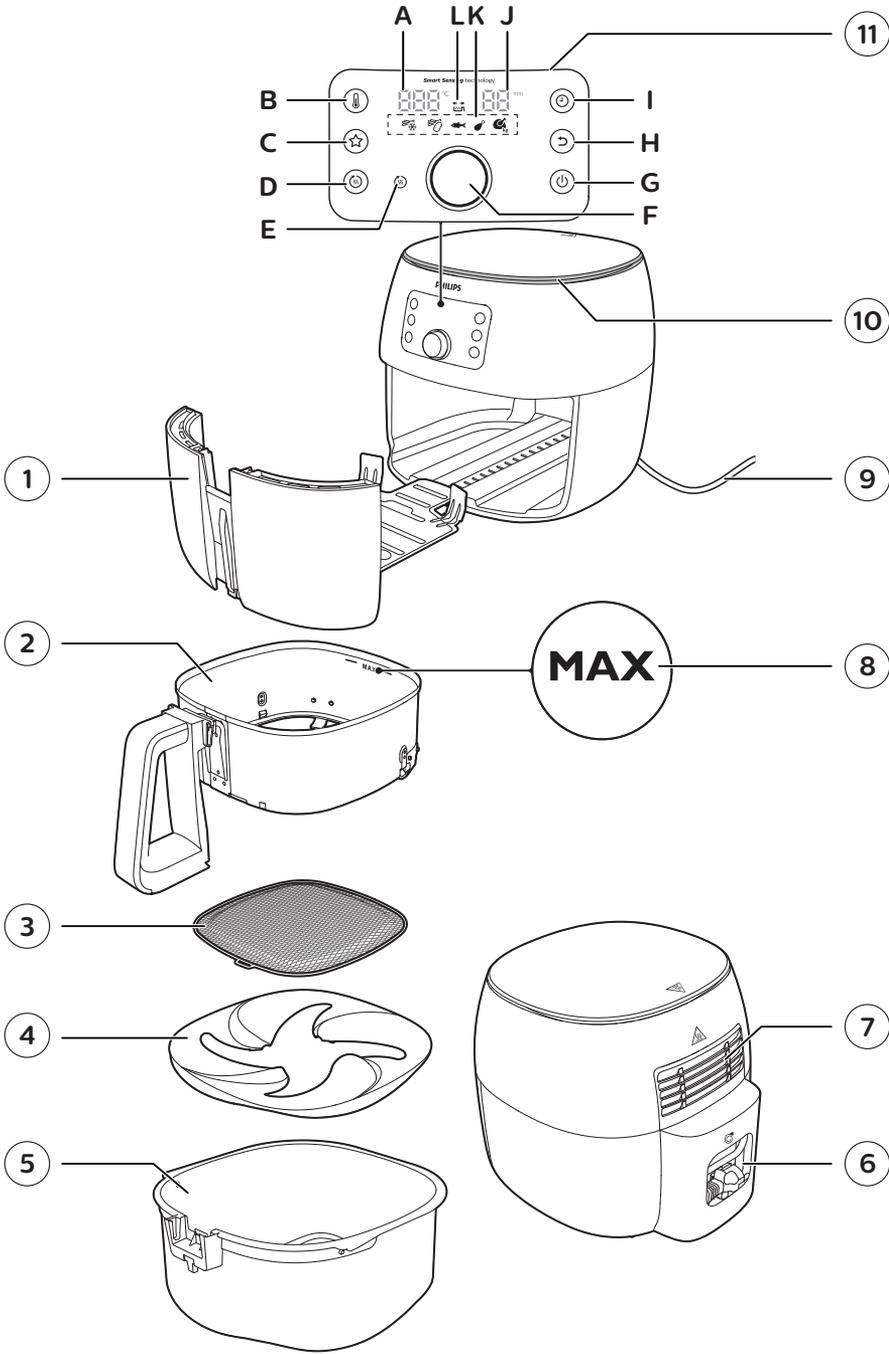
**[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**

Avec Philips Airfryer, vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller, rôtir et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide. Pour obtenir plus d'informations sur l'Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** ou téléchargez l'application gratuite NutriU\* pour iOS® ou Android™.

\* L'application NutriU peut ne pas être disponible dans votre pays. Dans ce cas, téléchargez l'application Airfryer.

## Description générale

- 1 Tiroir
- 2 Panier à fond alvéolé amovible
- 3 Fond alvéolé amovible
- 4 Réducteur de graisse
- 5 Cuve
- 6 Rangement du cordon
- 7 Sorties d'air
- 8 Niveau MAX
- 9 Cordon d'alimentation
- 10 Entrée d'air
- 11 Panneau de commande
  - A Indication de la température
  - B Thermostat
  - C Bouton favoris
  - D Bouton de maintien au chaud
  - E Voyant de maintien au chaud
  - F Bouton QuickControl
  - G Bouton marche/arrêt
  - H Bouton de retour
  - I Bouton du programmateur
  - J Indicateur de l'heure
  - K Programmes Smart Chef : frites surgelées/frites maison/poisson entier/pilons de poulet/poulet entier
  - L Voyant de secouage

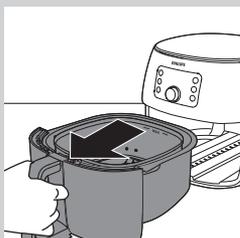


## Avant la première utilisation

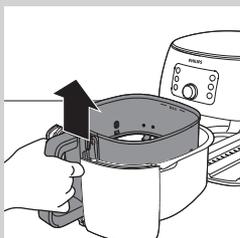
- 1 Retirez tout l'emballage.
- 2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le chapitre relatif au nettoyage.

## Avant utilisation

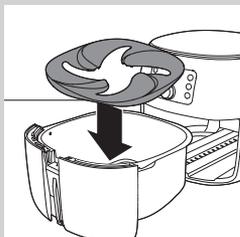
### Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse



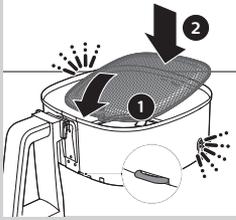
- 1 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée.



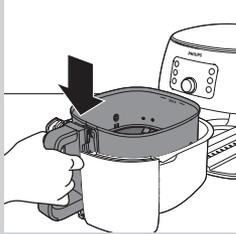
- 2 Enlevez le panier en soulevant la poignée.



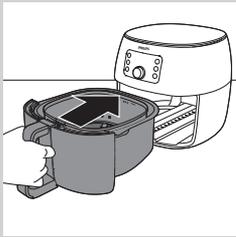
- 3 Placez le réducteur de graisse dans la cuve.



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



- 5 Placez le panier dans la cuve.



- 6 Remplacez le tiroir dans l'Airfryer grâce à la poignée.

#### Remarque

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

## Tableau des aliments pour le réglage manuel du temps de cuisson et de la température

Le tableau ci-dessous vous aide à choisir les réglages de base pour certains types d'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.
- Lorsque vous préparez de grandes quantités d'aliments (par exemple des frites, des crevettes, des pilons de poulet ou des en-cas surgelés), secouez, tournez ou mélangez les ingrédients dans le panier 2 ou 3 fois pour un résultat homogène.

## 66 FRANÇAIS

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Frites maison (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 po)	200-1 400 g 7-49 oz	18-35	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faites tremper 30 minutes dans de l'eau froide ou 3 minutes dans de l'eau tiède (40 °C/104 °F), séchez puis ajoutez 1 cuillère à soupe d'huile pour 500 g/18 oz.</li> <li>Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Quartiers de pommes de terre maison	200-1 400 g 7-49 oz	20-42	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.</li> <li>Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
En-cas surgelés (nuggets de poulet)	80-1 300 g/ 3-46 oz (6-50 pièces)	7-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.</li> <li>Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
En-cas surgelés (petits nems d'environ 20 g/0,7 oz)	100-600 g/ 4-21 oz (5-30 pièces)	14-16	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.</li> <li>Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Blancs de poulet Environ 160 g/6 oz	1-5 pièces	18-22	180 °C/350 °F	
Bâtonnets de poulet panés	3-12 pièces (1 couche)	10-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajoutez de l'huile pour la chapelure. Vos bâtonnets sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.</li> </ul>
Ailes de poulet Environ 100 g/3,5 oz	2-8 pièces (1 couche)	14-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson</li> </ul>
Côtelettes désossées Environ 150 g/6 oz	1-5 côtelettes	10-13	200 °C/400 °F	
Hamburger Environ 150 g/6 oz (diamètre 10 cm/4 po)	1 à 4 grillades	10-15	200 °C/400 °F	
Saucisses épaisses Environ 100 g/3,5 oz (diamètre 4 cm/1,6 po)	1-6 pièces (1 couche)	12-15	200 °C/400 °F	
Saucisses fines Environ 70 g/2,5 oz (diamètre 2 cm/0,8 po)	1-7 pièces	9-12	200 °C/400 °F	

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Remarque
Rôti de porc	500-1 000 g/ 18-35 oz	40-60	180 °C/350 °F	• Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.
Filets de poisson Environ 120 g/4,2 oz	1-3 (1 couche)	9-20	160 °C/325 °F	• Afin d'éviter qu'ils ne collent, placez la peau vers le bas et ajoutez un peu d'huile.
Fruits de mer Environ 25-30 g/0,9-1 oz	200-1 500 g/ 7-53 oz	10-25	200 °C/400 °F	• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson
Gâteau	500 g/18 oz	28	180 °C/350 °F	• Utilisez un moule à gâteau.
Muffins Environ 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/350 °F	• Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Quiche (diamètre 21 cm/8,3 in)	1	15	180 °C/350 °F	• Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
Pain grillé / petits pains	1-6	6-7	180 °C/350 °F	
Pain frais	700 g/25 oz	38	160 °C/325 °F	• La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.
Petits pains frais Environ 80 g/2,8 oz	1-6 pièces	18-20	160 °C/325 °F	
Châtaignes	200-2000 g/ 7-70 oz	15-30	200 °C/400 °F	• Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200 °C/400 °F	• Réglez le temps de cuisson selon vos préférences. • Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson

## Utilisation de l'appareil

### Cuisson à l'air chaud



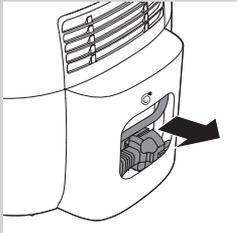
#### ! Attention

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

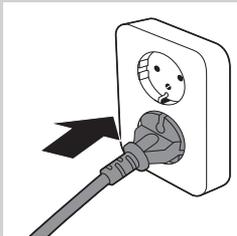
- 1 Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur. Assurez-vous que le tiroir peut être entièrement ouvert.

#### ☰ Remarque

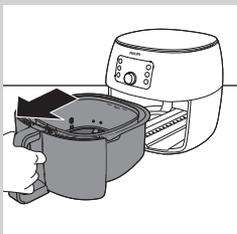
- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.



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



- 3 Branchez la fiche sur la prise murale.



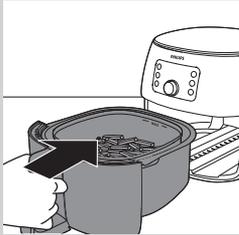
- 4 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée.



## 5 Mettez les aliments dans le panier.

### Remarque

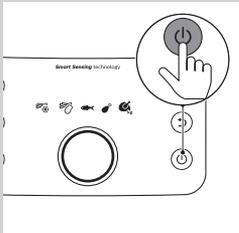
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier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



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

### Attention

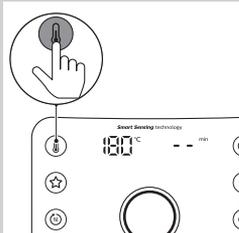
- **N'utilisez jamais la cuve sans y avoir installé le réducteur de graisse ou le panier. Si vous faites chauffer l'appareil sans le panier, utilisez toujours des gants de cuisine pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur du tiroir deviennent très chauds.**
- **Ne touchez pas la cuve, le réducteur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



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

### Remarque

- Pour commencer les programmes Smart Chef, reportez-vous au chapitre « Cuisiner avec les programmes Smart Chef ».

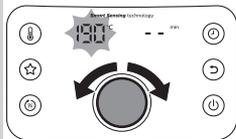


## 8 Appuyez sur le bouton de température (🌡️).

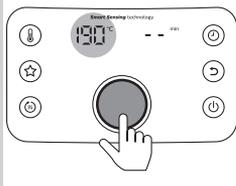
↳ La température clignote à l'écran.

### Remarque

- Si vous appuyez d'abord sur le minuteur (⌚), l'appareil démarrera la cuisson une fois que le temps de cuisson a été confirmé.



- 9** Tournez le bouton QuickControl pour choisir la température de cuisson désirée.



- 10** Appuyez sur le bouton QuickControl pour confirmer la température choisie.

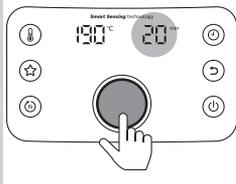
↳ Une fois la température confirmée, le voyant de temps commence à clignoter à l'écran.



- 11** Tournez le bouton QuickControl pour choisir le temps de cuisson désiré.

### Remarque

- Appuyez sur le bouton favori (☆) pour enregistrer cette température et ce temps de cuisson en tant que paramètres de cuisson préférés. Les paramètres précédemment enregistrés seront remplacés. Pour plus de détails, reportez-vous au chapitre « Enregistrer le réglage favori ».
- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages manuels de temps et de température de cuisson de différents aliments.

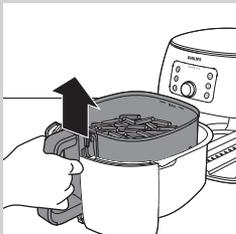
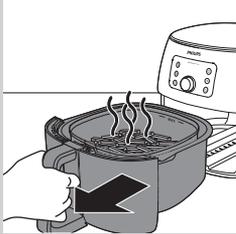
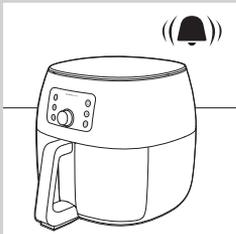
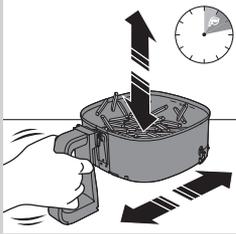


- 12** Appuyez sur le bouton QuickControl pour confirmer le temps choisi.

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

### Conseil

- Pour suspendre le processus de cuisson, appuyez sur le bouton QuickControl. Pour reprendre le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton QuickControl.
- Pour modifier la température ou le temps de cuisson pendant la cuisson, répétez les étapes 8 à 10.
- Pour annuler toute action en cours et retourner au menu principal, appuyez sur le bouton de retour (↩).



### Remarque

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

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

**15** Ouvrez le tiroir en tirant la poignée et vérifiez si les aliments sont cuits.

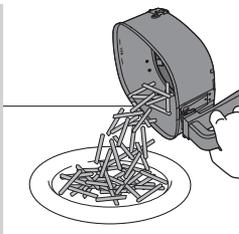
### Remarque

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

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

### Attention

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



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

#### Remarque

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

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

#### Remarque

- Répétez les étapes 4 à 17 si vous voulez préparer une autre portion.

## Tableau des aliments pour les programmes Smart Chef

#### Remarque

- Cet appareil est destiné à un usage en intérieur uniquement. Commencez les programmes de cuisson automatiques à température ambiante, sans préchauffer.
- Répartissez toujours bien les aliments dans le panier.
- Tournez/secouez les aliments si l'appareil vous le suggère. Ouvrez le tiroir aussi brièvement que possible.
- N'utilisez aucun accessoire. Assurez-vous que le réducteur de graisse est correctement positionné dans l'appareil.
- 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, assurez-vous que les plats sont suffisamment cuits avant de les servir.

Programmes prédéfinis			Instructions
 Frites surgelées	Fines (7 x 7 mm) Moyennes (10 x 10 mm) En-cas surgelés à base de pommes de terre	200-1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des frites surgelées directement sorties du congélateur. Ne les décongelez pas avant cuisson.</li> <li>Le programme est destiné aux frites surgelées Ynes (7 x 7 mm) et moyennes (10 x 10 mm).</li> <li>Si vous avez acheté des frites spéciales Airfryer, suivez les instructions sur l'emballage.</li> </ul>
 Frites maison	Coupées maison (10 x 10 mm)	500-1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Utilisez des pommes de terre farineuses crues. Ne les précuisez pas.</li> <li>N'utilisez pas de pommes de terre stockées au-dessous de 6 °C.</li> <li>Pour un résultat optimal, suivez la recette des frites fraîches."</li> </ul>
 Poisson	Filet de saumon	2-5 pcs (150-200g/pc), jusqu'à 750g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne jamais utiliser de poissons surgelés dans l'Airfryer.</li> <li>Le programme cuisson est élaboré pour un filet de saumon de 150 - 200g.</li> </ul>
	Un poisson entier	1-4 pièce (300-1600g)	
	Poisson plat/gros	1 pc (jusqu'à 800g)	
 Pilons de poulet	Pilons Blancs de poulet	2-16 pcs (200-2000g) 1-5 pcs (jusqu'à 150g/pièce)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne cuisez que des pilons frais dans l'Airfryer, et jamais des pilons surgelés. Le programme est conçu pour les pilons. Ne l'utilisez pas pour cuire des ailes, des cuisses entières ou toute autre partie du poulet.</li> </ul>
 Un poulet entier	Un poulet entier Demi-poulet	1000-1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ne cuisez que du poulet frais dans l'Airfryer, et jamais du poulet surgelé.</li> <li>Le programme est conçu pour un poulet entier.</li> </ul>

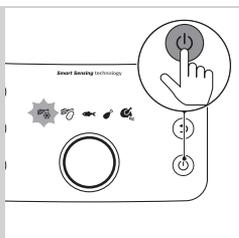
### Cuisiner avec les programmes Smart Chef

Assaisonnez vos ingrédients à votre convenance. Mettez les ingrédients dans le panier et insérez ce dernier dans l'Airfryer.

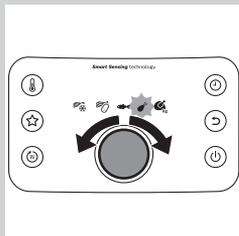


#### Remarque

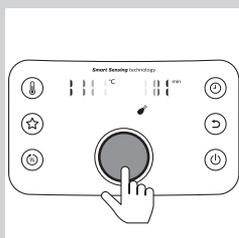
- N'utilisez pas de miel, de sirops ou tout autre produit sucré pour assaisonner vos plats, ces derniers risquent de brunir excessivement.



1 Mettez l'appareil en marche en appuyant sur le bouton marche/arrêt (⏻).



2 Pour changer le programme Smart Chef, tournez le bouton QuickControl jusqu'à ce que l'icône souhaitée clignote.



3 Pour confirmer le programme Smart Chef, appuyez sur le bouton QuickControl.

- ↳ L'appareil calcule automatiquement la température et le temps de cuisson idéaux. L'écran affiche une première estimation de la température et du temps de cuisson au bout de quelques minutes. Pendant ce temps, l'appareil a déjà commencé la cuisson. Tant que l'écran affiche en alternance les barres clignotantes et la température/durée, l'appareil calcule encore le temps de cuisson, qu'il ajuste automatiquement en cours de cuisson.

#### Remarque

- Pour préparer un poulet entier, pesez le poulet avant de le placer dans le panier. Choisissez le poids en tournant le bouton QuickControl et appuyez dessus pour confirmer.
- Ne retirez pas le tiroir tant que l'appareil calcule le temps de cuisson, ce qui est indiqué par les barres clignotantes affichées à l'écran. Sinon, le programme Smart Chef s'arrêtera et l'appareil retournera au menu principal. Poursuivez la cuisson en mode manuel, car relancer le programme Smart Chef avec des aliments partiellement cuits rendra l'estimation du temps de cuisson incorrecte.
- Dès que la phase de calcul est terminée, la température et le temps de cuisson s'affichent continuellement (sans les barres clignotantes). Vous pouvez alors ouvrir le tiroir pour vérifier les aliments.



4 Lorsque vous entendez la sonnerie et que vous constatez que le voyant de secouage clignote, ouvrez le tiroir et tournez les ingrédients ou secouez le panier avec les ingrédients. Ensuite, remettez le panier dans l'appareil.

- 5 Lorsque vous entendez la sonnerie et que le minuteur est arrivé à 0, le plat est prêt.



#### Remarque

- Si votre plat n'est pas assez cuit ou que vous ne le trouvez pas assez bruni, continuez la cuisson pendant plusieurs minutes en appuyant sur le minuteur (voir les étapes 11-12 dans le chapitre « Utilisation de l'appareil »).

## Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- 1 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur).
- 2 Trempez les bâtonnets de pomme de terre dans un bol d'eau tiède (~40 °C/100 °F) pendant 3 minutes.
- 3 Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'un essuie-tout.
- 4 Versez 1-3 cuillères à soupe d'huile dans le bol, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
- 5 Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.



#### Remarque

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

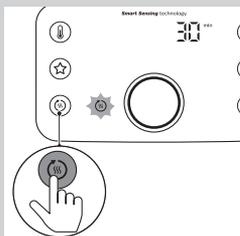
- 6 Mettez les bâtonnets dans le panier.
- 7 Démarrez le programme Smart Chef pour frites maison . La sonnerie du minuteur retentira lorsqu'il faudra secouer les frites et le voyant de secouage clignotera  à l'écran.



#### Remarque

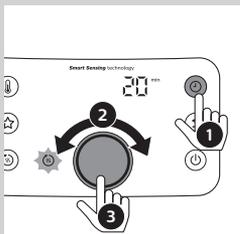
- Consultez le chapitre « Tableau des aliments pour les programmes Smart Chef » pour connaître les bonnes quantités.

## Sélection du mode de maintien au chaud



- 1 Appuyez sur le bouton de maintien au chaud ☺ (vous pouvez activer le mode de maintien au chaud à n'importe quel moment).

↳ Le bouton de maintien au chaud clignote.



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

- 2 Pour interrompre le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton QuickControl. Pour repasser en mode de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton QuickControl.
- 3 Pour quitter le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton de retour ☹ ou sur le bouton marche/arrêt ⏻.



### Conseil

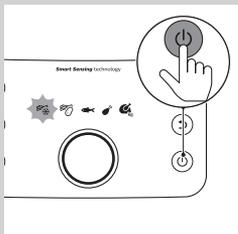
- Si des aliments tels que des frites perdent trop de leur croustillant en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou faites-les dorer pendant 2-3 minutes à une température de 180° C.



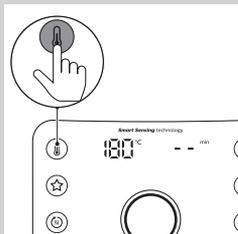
### Remarque

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

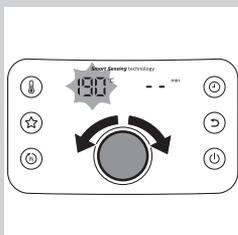
## Sauvegardez vos réglages favoris



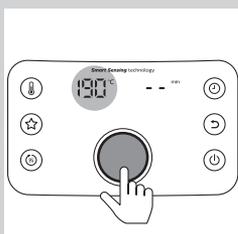
- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour mettre l'appareil en marche.



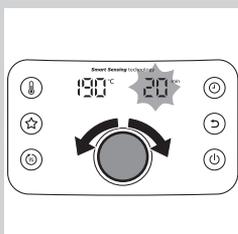
- 2 Appuyez sur le bouton de température (🌡️).



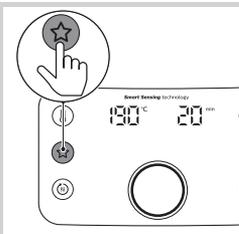
- 3 Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner la température.



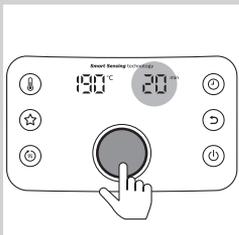
- 4 Appuyez sur le bouton QuickControl pour confirmer la température choisie.



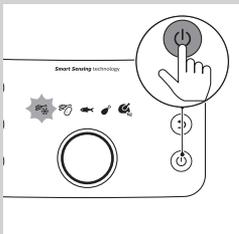
- 5 Tournez le bouton QuickControl pour sélectionner le temps de cuisson.



- 6 Appuyez sur le bouton favori (☆) pour enregistrer votre réglage. Vous entendrez un signal sonore une fois le réglage enregistré.

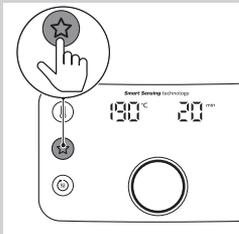


- 7 Appuyez sur le bouton QuickControl pour démarrer la cuisson.

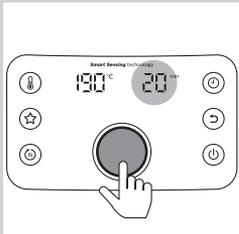


### Cuisson avec un réglage favori

- 1 Appuyez sur le bouton marche/arrêt (⏻) pour mettre l'appareil en marche.



- 2 Appuyez sur le bouton favori (☆).



- 3 Appuyez sur le bouton QuickControl pour démarrer la cuisson.

### Remarque

- Vous pouvez remplacer le réglage favori en appliquant la même procédure que celle indiquée ci-dessus.
- Appuyer sur le bouton favori en mode manuel vous permet de remplacer le réglage favori. Pour appliquer le réglage favori, appuyez d'abord sur le bouton de retour pour quitter le mode manuel.
- Pour quitter le mode favori, appuyez sur le bouton de retour .
- Pendant une cuisson en mode favori, vous êtes en mesure de modifier la température ou le temps de cuisson en appuyant sur le bouton de température ou sur le minuteur. Ce changement ne remplacera pas le réglage favori enregistré.

## Nettoyage

### Avertissement

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

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

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

### Conseil

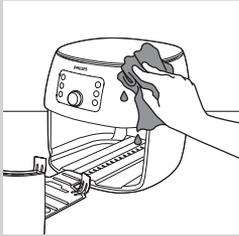
- Retirez la cuve et le panier pour que la friteuse Airfryer refroidisse plus rapidement.

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



### Conseil

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

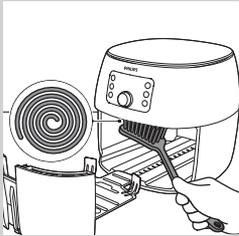


- 4** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

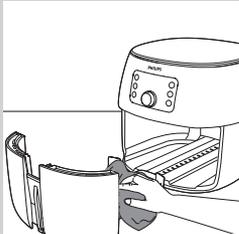


### Remarque

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



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



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

## Tableau relatif au nettoyage

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Rangement

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

 Remarque

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

## Recyclage



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

## Garantie et assistance

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

## Dépannage

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

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

Problème	Cause possible	Solution
.	La quantité d'aliments dans le panier est trop importante.	Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le « Tableau des aliments pour les programmes Smart Chef » ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
	Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson.	Suivez les instructions de ce mode d'emploi pour préparer des frites maison (voir le « Tableau des aliments pour les programmes Smart Chef » ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Après le démarrage d'un programme Smart Chef, l'appareil a interrompu la phase de calcul.	La température de la chambre de cuisson est trop élevée, soit parce que l'appareil a été préchauffé, soit parce qu'il n'a pas suffisamment refroidi entre deux cuissons.	Gardez le tiroir ouvert pendant quelques minutes pour refroidir l'appareil. Fermez-le et relancez le programme Smart Chef.
	Le tiroir est ouvert pendant la phase de calcul.	Fermez le tiroir et poursuivez la cuisson en mode manuel.
	Le tiroir n'est pas correctement fermé.	Assurez-vous que le tiroir est correctement fermé.
	Aucune des causes possibles ci-dessus.	Débranchez l'appareil et patientez pendant une à deux minutes avant de le brancher à nouveau. Redémarrez le programme Smart Chef.
L'appareil a interrompu la cuisson avec le programme Smart Chef.	Le tiroir est ouvert pendant la phase de calcul.	Ne retirez pas le tiroir tant que l'appareil calcule le temps de cuisson, ce qui est indiqué par les barres clignotantes affichées à l'écran.

Problème	Cause possible	Solution
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisez des ingrédients riches en matière grasse et le réducteur de graisse n'est pas placé dans la cuve.	Videz soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve, installez le réducteur de graisse dans la cuve, puis poursuivez la cuisson.
	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve, le panier et le réducteur de graisse après chaque utilisation.
	La chapelure n'adhère pas correctement aux aliments.	De petits morceaux de chapelure peuvent provoquer un dégagement de fumée blanche. Appuyez bien la chapelure sur aliments afin qu'elle adhère.
	Il y a des éclaboussures de marinade, de liquide ou de jus de viande dans la graisse fondue ou l'huile.	Épongez les aliments avant de les placer dans le panier.
L'afficheur indique 5 tirets comme illustré dans l'image ci-dessous. 	La fonction de sécurité a été activée en raison de la surchauffe de l'appareil.	Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 1 minute avant de le rebrancher.

## INHOUDSOPGAVE

<b>Belangrijk</b>	<b>86</b>
<b>Introductie</b>	<b>90</b>
<b>Algemene beschrijving</b>	<b>90</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>92</b>
<b>Klaarmaken voor gebruik</b>	<b>92</b>
De uitneembare gaasbodem en de vetverminderaar plaatsen	92
Etenswarentabel voor handmatige tijd-/temperatuurstellingen	93
<b>Het apparaat gebruiken</b>	<b>95</b>
Heteluchtfrituren	95
Etenswarentabel voor Smart Chef-programma's	100
Koken met Smart Chef-programma's	101
Zelfgemaakte frites maken	102
De warmhoudmodus kiezen	103
Uw favoriete instelling opslaan	103
<b>Reiniging</b>	<b>106</b>
Schoonmaaktabel	107
<b>Opbergen</b>	<b>108</b>
<b>Recycling</b>	<b>108</b>
<b>Garantie en ondersteuning</b>	<b>108</b>
<b>Problemen oplossen</b>	<b>108</b>

## Belangrijk

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

### Gevaar

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

### Waarschuwing

- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Gebruik het apparaat niet indien de stekker, het netsnoer of het apparaat zelf beschadigd is.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet u het laten vervangen door Philips, een door Philips geautoriseerd servicecentrum of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor



hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.

- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- De pan, de mand en de accessoires in de Airfryer worden heet tijdens gebruik. Wees voorzichtig wanneer u deze aanraakt.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Bewaren van aardappels: aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6°C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.

### **Let op**

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of

vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.

- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Plaats en gebruik het apparaat altijd op een droge, stabiele, vlakke en horizontale ondergrond.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.

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

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

## Automatische uitschakeling

Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als de timer is afgelopen, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Als u niet binnen 30 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

## Introductie

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

Met de Philips Airfryer kunt u genieten van perfect bereid, gefrituurd voedsel: krokant vanbuiten en mals vanbinnen. Frituren, grillen, roosteren en bakken — bereid verschillende smakelijke gerechten op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier. Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) of download de gratis NutriU-app voor iOS® of Android™.

\*De NutriU app is mogelijk niet beschikbaar in uw land.

Download in dat geval de Airfryer-app.

## Algemene beschrijving

- 1 Lade
- 2 Mand met uitneembare gaasbodem
- 3 Uitneembare gaasbodem
- 4 Vetverminderaar
- 5 Pan
- 6 Snoeropberg ruimte
- 7 Luchtuitlaatopeningen
- 8 MAX-aanduiding
- 9 Voedingskabel
- 10 Luchtinlaat
- 11 Configuratiescherm
  - A Temperatuur aanduiding
  - B Knop Temperature (Temperatuur)
  - C Favorietenknop
  - D Warmhoudknop
  - E Warmhoudindicatie
  - F QuickControl-knop
  - G Aan-uitknop
  - H Terugknop
  - I Timerknop
  - J Tijdaanduiding
  - K Smart Chef-programma's: diepvriesfrites/zelfgemaakte frites/hele vis/kipdrumsticks/hele kip
  - L Schudindicatie

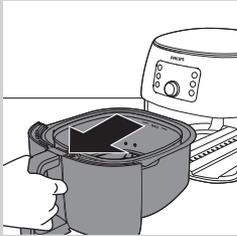


## Voor het eerste gebruik

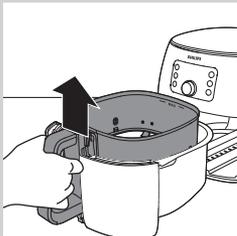
- 1 Verwijder al het verpakkingsmateriaal.
- 2 Verwijder eventuele stickers of labels van het apparaat.
- 3 Reinig het apparaat grondig vóór het eerste gebruik, zoals aangegeven in het hoofdstuk 'Reinigen'.

## Klaarmaken voor gebruik

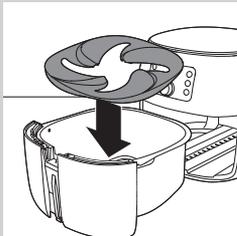
### De uitneembare gaasbodem en de vetverminderaar plaatsen



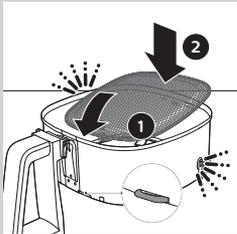
- 1 Open de lade door aan het handvat te trekken.



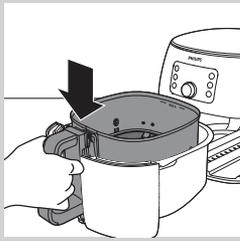
- 2 Haal de mand eruit door deze op te tillen aan het handvat.



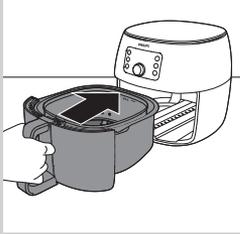
- 3 Plaats de vetverminderaar in de pan.



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



5 Plaats de mand in de pan.



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

**Opmerking**

- Gebruik de pan nooit zonder de vetverminderaar of mand.

**Etenswarentabel voor handmatige tijd-/temperatuurinstellingen**

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

**Opmerking**

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

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Zelfgemaakte frites (12 x 12 mm/0,5 x 0,5 in)	200-1400 g 7-49 oz	18-35	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Laat 30 minuten weken in koud water of 3 minuten in lauwwarm water (40 °C/104°F), droog ze en voeg 1 eetlepel olie toe per 500 g/18 oz.</li> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Zelf gesneden aardappelpartjes	200-1400 g 7-49 oz	20-42	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Week 30 minuten in water, droog af en voeg 1/4 tot 1 eetl. olie toe.</li> <li>• Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>

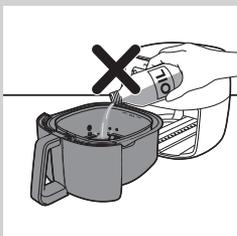
## 94 NEDERLANDS

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Bevroren snacks (kipnuggets)	80-1300 g/ 3-46 oz (6-50 stuks)	7-18	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.</li> <li>Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Bevroren snacks (kleine loempia's van ongeveer 20 g/0,7 oz)	100-600 g 4-21 oz (5-30 stuks)	14-16	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Klaar als ze goudbruin en krokant zijn aan de buitenkant.</li> <li>Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Kipfilet Ongeveer 160 g/6 oz	1-5 stuks	18-22	180 °C/ 350°F	
Gepaneerde kipvingers	3-12 stuks (1 laag)	10-15	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Voeg olie toe aan het paneermeel. Klaar als ze goudbruin zijn.</li> </ul>
Kippenvleugeltjes Ongeveer 100 g/3,5 oz	2-8 stuks (1 laag)	14-18	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>
Koteletten zonder bot Ongeveer 150 g/6 oz	1-5 stuks	10-13	200 °C/ 400°F	
Hamburger Ongeveer 150 g/6 oz (diameter 10 cm/4 in)	1-4 stuks	10-15	200 °C/ 400°F	
Dikke worst Ongeveer 100 g/ 3,5 oz (diameter 4 cm/1,6 in)	1-6 stuks (1 laag)	12-15	200 °C/ 400°F	
Dunne worst Ongeveer 70 g/2,5 oz (diameter 2 cm/0,8 in)	1-7 stuks	9-12	200 °C/ 400°F	
Varkenslende	500-1000 g/ 18-35 oz	40-60	180 °C/ 350°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Laat het vlees 5 minuten rusten voordat u het aansnijdt.</li> </ul>
Visfilet Ongeveer 120 g/ 4,2 oz	1-3 (1 laag)	9-20	160 °C/ 325°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Leg de vis met de huidkant op de bodem en voeg wat olie toe om aanbakken te voorkomen.</li> </ul>
Schelp-/schaaldieren Ongeveer 25-30 g/ 0,9-1 oz	200-1500 g 7-53 oz	10-25	200 °C/ 400°F	<ul style="list-style-type: none"> <li>Halverwege schudden, draaien of roeren</li> </ul>

Ingrediënten	Min. - max. hoeveelheid	Bewerkingstijd (min)	Temperatuur	Opmerking
Cake	500 g/18 oz	28	180 °C/ 350°F	• Cakevorm gebruiken.
Muffins Ongeveer 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/ 350°F	• Gebruik hittebestendige siliconen muffinvormpjes.
Quiche (diameter 21 cm/8,3 in)	1	15	180 °C/ 350°F	• Bakplaat of ovenschaal gebruiken.
Voorgebakken geroosterd brood/broodjes	1-6	6-7	180 °C/ 350°F	
Vers brood	700 g/25 oz	38	160 °C/ 325°F	• Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt.
Verse broodjes Ongeveer 80 g/ 2,8 oz	1-6 stuks	18-20	160 °C/ 325°F	
Kastanjes	200-2000 g 7-70 oz	15-30	200 °C/ 400°F	• Halverwege schudden, draaien of roeren
Gemengde groenten (grof gehakt)	300-800 g 11-28 oz	10-20	200 °C/ 400°F	• Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in. • Halverwege schudden, draaien of roeren

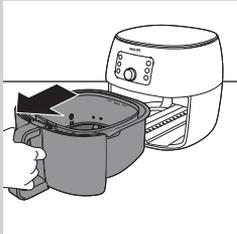
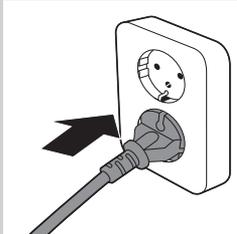
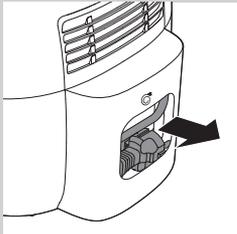
## Het apparaat gebruiken

### Heteluchtfruteren



#### ! Let op

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



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

**Opmerking**

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

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

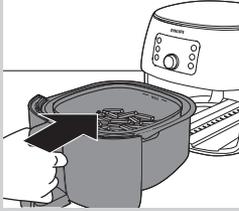
- 3 Steek de stekker in het stopcontact.

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

- 5 Doe de etenswaren in de mand.

**Opmerking**

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

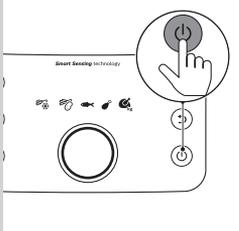


**6** Schuif de lade aan het handvat terug in de Airfryer.



**Let op**

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

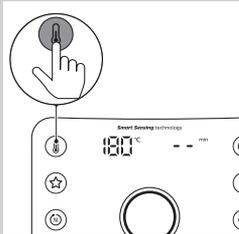


**7** Druk op de aan-uitknop  om het apparaat in te schakelen.



**Opmerking**

- Raadpleeg het hoofdstuk 'Koken met Smart Chef-programma's' om te beginnen met de Smart Chef-programma's.



**8** Druk op de temperatuurknop .

↳ De temperatuuraanduiding knippert op het scherm.



**Opmerking**

- Als u eerst op de timerknop  drukt, begint het apparaat meteen met koken zodra de kooktijd is bevestigd.



**9** Draai aan de QuickControl-knop om de gewenste bereidingstemperatuur te kiezen.



**10** Druk op de QuickControl-knop om de geselecteerde temperatuur te bevestigen.

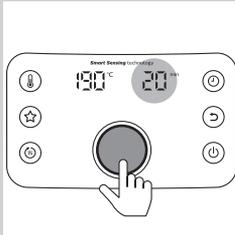
↳ Zodra de temperatuur is bevestigd, begint de tijdsaanduiding op het scherm te knippen.



**11 Draai aan de QuickControl-knop om de gewenste bereidingstijd te kiezen.**

**Opmerking**

- Als u op de favorietenknop (☆) drukt, slaat u deze bereidingstemperatuur en -tijd op als uw favoriete kookinstellingen. Alle eerder opgeslagen instellingen worden overschreven. Raadpleeg het hoofdstuk 'Uw favoriete instelling opslaan' voor meer informatie.
- Raadpleeg de etenswarentabel met handmatige tijd- en temperatuurinstellingen voor verschillende soorten voedsel.



**12 Druk op de QuickControl-knop om de geselecteerde tijd te bevestigen.**

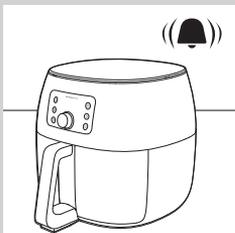
**13 Nadat de bereidingstijd bevestigd is, begint het apparaat met de bereiding.**

**Tip**

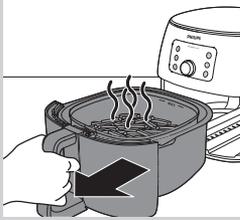
- Om het bereidingsproces te pauzeren, drukt u op de QuickControl-knop. Om het bereidingsproces te hervatten, drukt u nogmaals op de QuickControl-knop.
- Herhaal de stappen 8-10 om de bereidingstemperatuur of -tijd tijdens het koken te wijzigen.
- Druk op de terugknop (⏪) om een proces te annuleren en terug te keren naar het hoofdmenu.

**Opmerking**

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



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

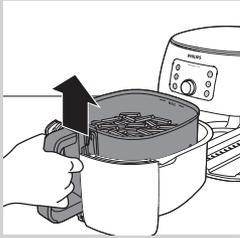


**15** Open de lade door aan het handvat te trekken en controleer of de etenswaren klaar zijn.



**Opmerking**

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

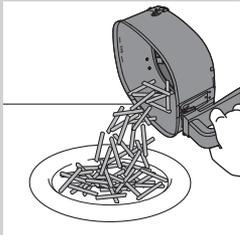


**16** Om kleine etenswaren (bijv. frites) te verwijderen, tilt u de mand aan het handvat uit de pan.



**Let op**

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



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



**Opmerking**

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

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



**Opmerking**

- Herhaal stap 4 tot en met 17 als u nog een portie wilt bereiden.

## Etenswarentabel voor Smart Chef-programma's

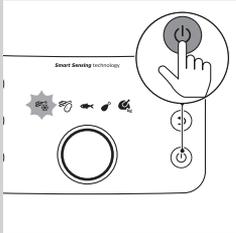
 Opmerking

- Dit apparaat is alleen voor gebruik binnenshuis. Start de automatische kookprogramma's met het apparaat op kamertemperatuur. Verwarm het apparaat niet voor.
- Verdeel het voedsel altijd gelijkmatig over de mand.
- Keer/schud het voedsel als dit door het apparaat wordt aangegeven. Houd de lade zo kort mogelijk geopend.
- Gebruik geen accessoires. Controleer of de vetverminderaar goed is geplaatst in het apparaat.
- Omdat etenswaren verschillen van herkomst, grootte en merk, moet u ervoor controleren of het gaar is voordat u het serveert.

Smart Chef-programma's voor			Aanwijzingen
 Diepgevroren frieten	Dun (7x7 mm) Middelgroot (10x10 mm) Bevroren snacks van aardappel	200-1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik diepvriesfrites rechtstreeks uit de vriezer. Niet ontdooien voor bereiding.</li> <li>• Dit programma is ontwikkeld voor dunne en middelgrote diepvriesfrites (respectievelijk 7x7 en 10x10 mm)</li> <li>• Als u frites hebt die speciaal zijn gemaakt voor Airfryers, volgt u de aanwijzingen op de verpakking.</li> </ul>
 Handgesneden frieten	Handgesneden (10x10 mm)	500-1400g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik kruimige, rauwe aardappelen. Kook de aardappelen niet voor.</li> <li>• Gebruik geen aardappelen die onder 6°C zijn bewaard.</li> <li>• Volg het recept voor verse frites voor het beste resultaat.</li> </ul>
 Vis	Zalmfilet	2-5 st (150-200g/st), maximaal 750g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereid geen bevroren vis.</li> <li>• Het programma is ontwikkeld voor zalmfilets met een gewicht van 150 tot 200g.</li> </ul>
	Een hele vis	1-4 st (300-1600g)	
	Grote/platte vis	1 st (maximaal 800g)	
 Kipdrumsticks	Drumsticks Kipfilet	2-16 st (200-2000g) 1-5 st (maximaal 150g/st)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het programma is ontwikkeld voor verse (niet-bevroren) drumsticks. Als u hele kippen wilt bereiden, voegt u handmatig 5-10 minuten kooktijd toe nadat het Smart Chef-programma is gestopt.</li> </ul>
 Hele kip	Een hele kip Halve kip	1000-1800g >1000g	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bereid alleen rauwe kip in de Airfryer. Bereid geen bevroren kip.</li> <li>• Dit programma is ontwikkeld voor een hele kip.</li> </ul>

## Koken met Smart Chef-programma's

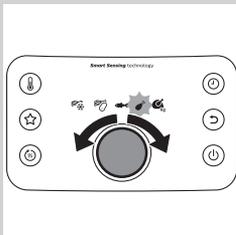
Breng de etenswaren op smaak met kruiden. Leg het eten in de mand en schuif de mand in het apparaat.



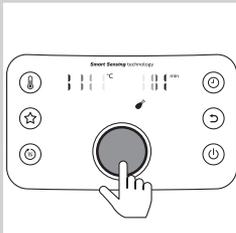
### Opmerking

- Gebruik geen honing, siropen of andere suikerhoudende ingrediënten om uw voedsel op smaak te brengen. De bruining wordt hierdoor erg donker.

1 Druk op de aan-uitknop  om het apparaat in te schakelen.



2 Als u het Smart Chef-programma wilt wijzigen, draait u aan de QuickControl-knop totdat het gewenste pictogram knippert.



3 Druk op de QuickControl-knop om het Smart Chef-programma te bevestigen.

- ↳ Het apparaat berekent automatisch de ideale bereidingstemperatuur en -tijd. Op het scherm wordt de eerste geschatte bereidingstemperatuur en tijd na enkele minuten weergegeven. Gedurende deze tijd is het apparaat al begonnen met koken. Zolang op het scherm afwisselend de knipperende balken en de temperatuur/tijd worden weergegeven, berekent het apparaat nog steeds de bereidingstijd en past het apparaat de tijd automatisch aan tijdens het koken.

### Opmerking

- Als u een hele kip wilt bereiden, weegt u de kip voordat u deze in de mand plaatst. Kies het gewicht door aan de QuickControl-knop te draaien en druk op de knop om te bevestigen.
- Trek de lade niet uit wanneer het apparaat de bereidingstijd berekent. Dit wordt aangegeven door knipperende balken op het display. Anders stopt het Smart Chef-programma en keert het apparaat terug naar het hoofdmenu. Ga verder met de handmatige modus omdat de schatting van de baktijd onjuist is als het Smart Chef-programma opnieuw wordt gestart met gedeeltelijk bereid voedsel.
- Zodra de berekeningsfase is voltooid, ziet u doorlopend de temperatuur en de tijd (zonder knipperende balken) en kunt u de lade openen om de status van het voedsel te controleren.



- 4 Wanneer u de bel hoort en de schudindicatie knippert, opent u de lade en draait u de etenswaren om of schudt u de mand met de etenswaren. Vervolgens schuift u de mand terug in het apparaat.
- 5 Wanneer u de bel hoort en de timer op 0 staat, is het eten klaar.

#### Opmerking

- Als uw etenswaren niet gaar zijn of als deze niet de gewenste bruine kleur hebben bereikt, kunt u ze nog een paar minuten door laten garen door op de timerknop te drukken (zie stap 11–12 in hoofdstuk 'Het apparaat gebruiken').

## Zelfgemaakte frites maken

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

- 1 Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in dik).
- 2 Laat de aardappelstaafjes 3 minuten weken in een kom met lauwwarm water (ong. 40 °C/100°F).
- 3 Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.
- 4 Giet 1–3 eetlepels olie die geschikt is om te bakken en frituren in een kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.
- 5 Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

#### Opmerking

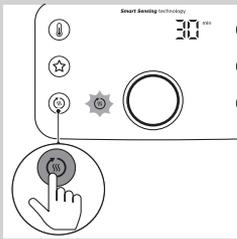
- Kantel de kom niet om alle staafjes in één keer in de mand te doen. Zo voorkomt u dat overtollige olie onder in de pan terecht komt.

- 6 Leg de aardappelreepjes in de mand.
- 7 Start het Smart Chef-programma voor zelfgemaakte frites . Wanneer u de frites moet schudden, hoort u de timerbel en ziet u het knipperende schudpictogram  op het display.

#### Opmerking

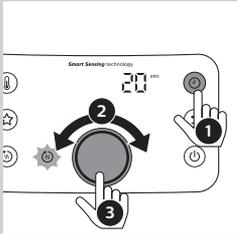
- Raadpleeg het hoofdstuk 'Etenswarentabel voor Smart Chef-programma's' voor de juiste hoeveelheden.

## De warmhoudmodus kiezen



- 1 Druk op de warmhoudknop ⏻ (u kunt de warmhoudmodus op elk gewenst moment activeren).

↳ De warmhoudknop knippert nu.



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

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

- 3 Om de warmhoudmodus af te sluiten, drukt u op de terugknop ⏪ of de aan-uitknop ⏻.



### Tip

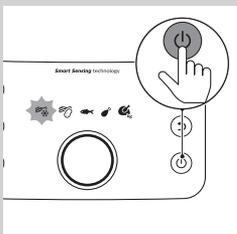
- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, moet u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of ze gedurende 2-3 minuten op 180°C bereiden om ze weer wat krokanter te maken.



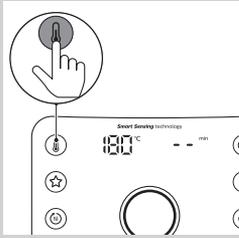
### Opmerking

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

## Uw favoriete instelling opslaan



- 1 Druk op de aan-uitknop ⏻ om het apparaat in te schakelen.



2 Druk op de temperatuurknop (🌡️).



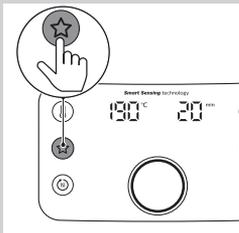
3 Draai aan de QuickControl-knop om de temperatuur te selecteren.



4 Druk op de QuickControl-knop om de gekozen temperatuur te bevestigen.

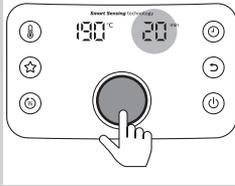


5 Draai aan de QuickControl-knop om de tijd te selecteren.



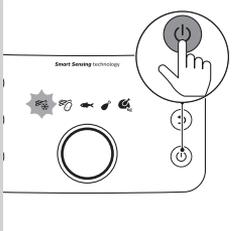
6 Druk op de favorietenknop (★) om de instellingen op te slaan. U hoort een piepje als de instelling is opgeslagen.

- 7 Druk op de QuickControl-knop om het bereidingsproces te starten.

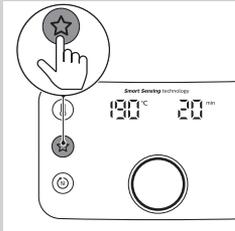


### Koken met een favoriete instelling

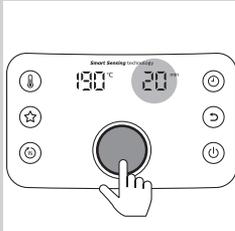
- 1 Druk op de aan-uitknop  om het apparaat in te schakelen.



- 2 Druk op de favorietenknop .



- 3 Druk op de QuickControl-knop om het bereidingsproces te starten.



### Opmerking

- U kunt uw favoriete instelling overschrijven door dezelfde procedure toe te passen als hierboven beschreven.
- Als u in de handmatige modus op de favorietenknop drukt, wordt uw favoriete instelling overschreven. Als u uw favoriete instelling wilt toepassen, drukt u eerst op de terugknop om de handmatige modus af te sluiten.
- U kunt de favorietenmodus afsluiten door op de terugknop te drukken .
- Tijdens het koken met de favoriete modus kunt u de temperatuur of tijd wijzigen door op de temperatuur- of timerknop te drukken. De wijziging overschrijft de opgeslagen favoriete instelling niet.

## Reiniging



### Waarschuwing

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

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

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



### Tip

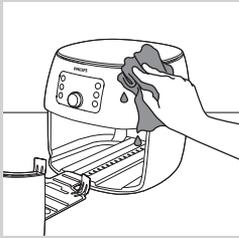
- Haal de pan en mand eruit als u de Airfryer sneller wilt laten afkoelen.

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



### Tip

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

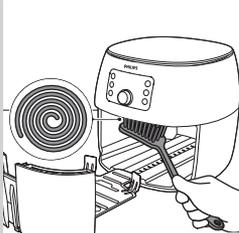


- 4 Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

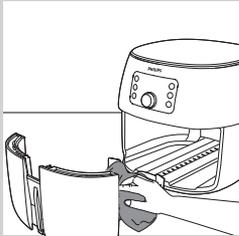


**Opmerking**

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



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



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

**Schoonmaaktabel**

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

## Opbergen

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

### Opmerking

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

## Recycling



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

## Garantie en ondersteuning

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

## Problemen oplossen

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

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

## 110 NEDERLANDS

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Na het starten van een Smart Chef-programma heeft het apparaat de berekeningsfase gestopt.	De temperatuur van de bereidingsruimte is te hoog, ofwel omdat het apparaat is voorverwarmd ofwel omdat het niet voldoende is afgekoeld tussen twee porties.	Houd de lade enkele minuten open om deze af te laten koelen. Sluit dan de lade en start het Smart Chef-programma opnieuw.
	De lade wordt geopend tijdens de berekeningsfase.	Sluit de lade en ga verder met koken met de handmatige modus.
	De lade is niet goed gesloten.	Zorg ervoor dat de lade goed is gesloten.
	Geen van de bovenstaande redenen.	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht een tot twee minuten voordat u de stekker weer in het stopcontact doet. Start het Smart Chef-programma opnieuw.
Het apparaat is gestopt met bereiden met het Smart Chef-programma.	De lade wordt geopend tijdens de berekeningsfase.	Trek niet aan de lade zolang het apparaat de kooktijd aan het berekenen is, wat wordt aangegeven door knipperende balken op het display.
Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer.	In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand).	U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen.
Er komt witte rook uit het apparaat.	U bereidt vette etenswaren en de vetverminderaar is niet in de pan geplaatst.	Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan, plaats de vetverminderaar in de pan en hervat de bereiding.
	Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer.	Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Maak de pan, de mand en de vetverminderaar na elk gebruik grondig schoon.

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
	Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten.	Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten.
	Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet	Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst.
<p>Mijn display toont 5 streepjes, zoals in de onderstaande afbeelding.</p> 	De veiligheidsvoorziening is ingeschakeld omdat het apparaat oververhit is geraakt.	Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat 1 minuut afkoelen voordat u de stekker weer insteekt.



Specifications are subject to change without notice  
© 2020 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved



3000 048 79561 A