

Specifications are subject to change without notice
© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.



3000 027 65251 C

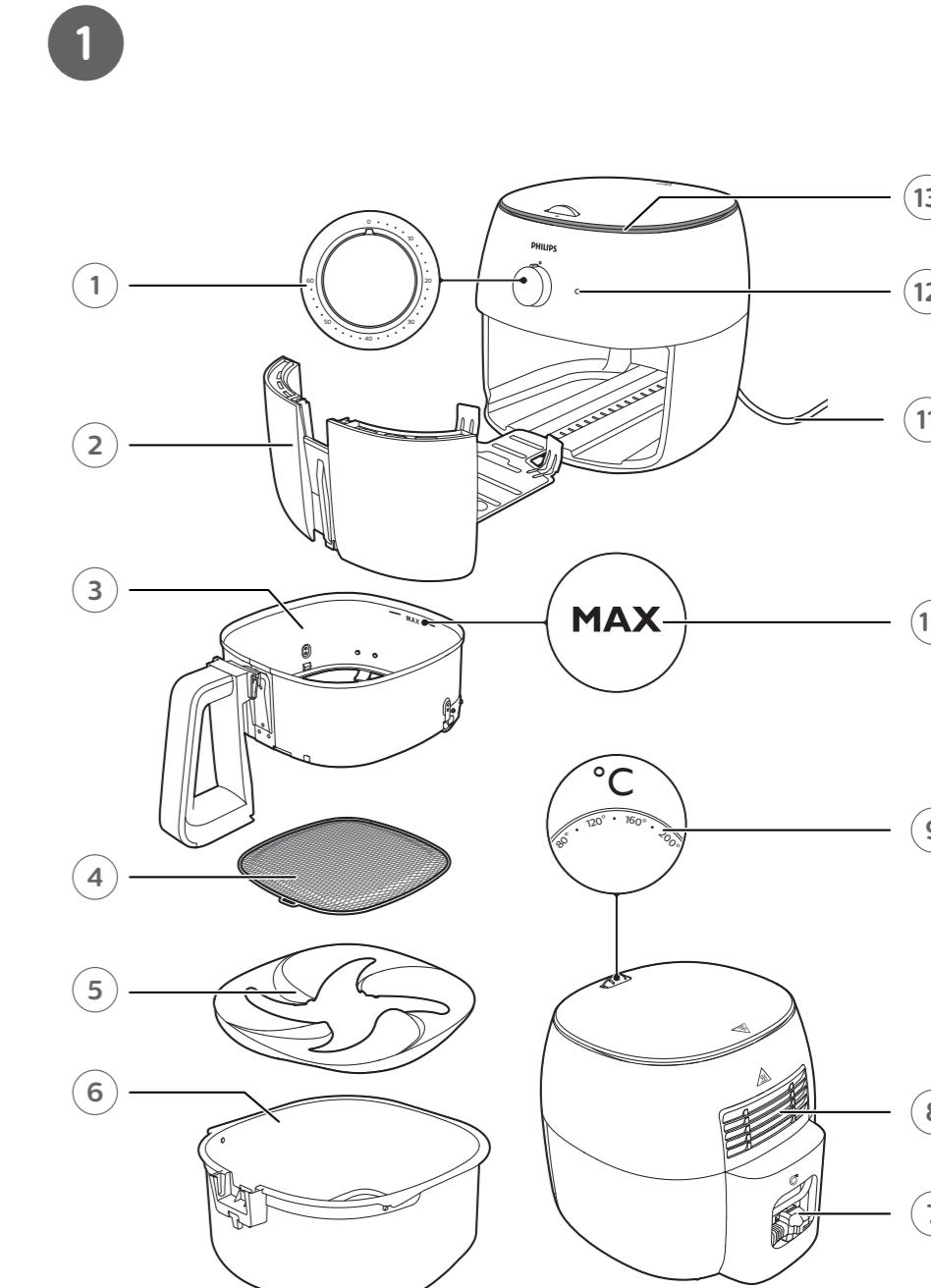


PHILIPS

HD975X



User manual	5
Bedienungsanleitung	19
Mode d'emploi	36
Kullanım kılavuzu	51





	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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



Table of Contents

Introduction	6
Important	6
General description (Fig. 1)	9
Before first use	9
Preparing for use	9
Using the appliance	12
Cleaning	15
Storage	16
Recycling	16
Guarantee and support	16
Troubleshooting	17

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

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

Philips Airfryer XXL uses hot air to fry your favorite food with little or no added oil. It is built to fry as crispy as deep fried with minimum amount of fat.

By combining a powerful heater and motor with new Twin TurboStar technology, the hot air in the Airfryer XXL swirls fast, like a tornado – throughout the entire cooking basket. This extracts fat from food, and captures it all in the fat reducer at the bottom of the Airfryer.

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

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

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

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.

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.
- Always place and use the appliance on a dry, stable, level and horizontal surface.
- 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 (Fig. 1).
- The pan, basket and accessories inside the Airfryer become hot during use. Be careful when you handle them.
- Make sure before each use of the device that the heater and heater surrounding are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.

8 ENGLISH

- 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.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- 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.

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.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Do not overfill the basket. Only fill the basket to the MAX indication.
- 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.

Automatic shut-off

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

Electromagnetic fields (EMF)

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

General description (Fig. 1)

- ① Timer/power-on knob
- ② Drawer
- ③ Basket with removable mesh bottom
- ④ Removable mesh bottom
- ⑤ Fat reducer
- ⑥ Pan
- ⑦ Cord storage compartment
- ⑧ Air outlets
- ⑨ Temperature control knob
- ⑩ MAX indication
- ⑪ Power cord
- ⑫ Heating-up light
- ⑬ Air inlet

Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 If present remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use (see chapter 'Cleaning').

Preparing for use

Placing the removable mesh bottom and fat reducer

- 1 Open the drawer by pulling the handle. (Fig. 2)
- 2 Remove the basket by lifting the handle. (Fig. 3)
- 3 Place the fat reducer into the pan. (Fig. 4)
- 4 Insert the removable mesh bottom into the slot on the right bottom side of the basket. Push the mesh bottom down until it locks into position ("click" on both sides). (Fig. 5)
- 5 Put the basket in the pan. (Fig. 6)

10 ENGLISH

6 Slide the drawer back into the Airfryer by the handle. (Fig. 7)



Note

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

Food table

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



Note

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

Ingredients	Min.- max. amount	Time (min)	Temperature	Shake, turn, or stir halfway	Additional information
Thin frozen fries (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Yes	
Thick frozen fries (10x10 mm / 13/32 x 13/32 in)	200-1400 g	13-33	180°C	Yes	
Home-made fries (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.
Homemade potato wedges	200-1400 g	20-42	180°C	Yes	Soak 30 minutes in water, dry then add 1/4 to 1 tbsp of oil.
Frozen snacks (chicken nuggets)	80-1300 g (6-50 pieces)	7-18	180°C	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside.
Frozen snacks (small spring rolls around 20 g)	100-600 g (5-30 pieces)	14-16	180°C	Yes	Ready when golden yellow and crispy outside.
Whole chicken	1200-1500 g	50-55	180°C		Avoid that legs touch the heating element.

Ingredients	Min.- max. amount	Time (min)	Temperature	Shake, turn, or stir halfway	Additional information
Chicken breast Around 160 g	1-5 pieces	18-22	180°C		
Drumsticks	200-1800 g	18-35	180°C	Yes	
Chicken fingers bread crumbed	3-12 pieces (1 layer)	10-15	180°C		Add oil to the breadcrumbs. Ready when golden yellow.
Chicken wings Around 100 g	2-8 pieces (1 layer)	14-18	180°C	Yes	
Meat chops without bone Around 150 g	1-5 chops	10-13	200°C		
Hamburger Around 150 g (diameter 10 cm)	1-4 patties	10-15	200°C		
Thick sausages Around 100 g (diameter 4 cm)	1-6 pieces (1 layer)	12-15	200°C		
Thin sausages Around 70g (diameter 2 cm)	1-7 pieces	9-12	200°C		
Pork roast	500-1000 g	40-60	180°C		Let it rest for 5 minutes before cutting.
Whole fish Around 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Cut off the tail if it does not fit into the basket.
Fish filets Around 120 g	1-3 (1 layer)	9-12	200°C		In order to avoid sticking, place the skin side to the bottom and add some oil.
Shellfish Around 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Yes	
Cake	500g	28	180°C		Use a cake pan.
Muffins Around 50 g	1-9	12-14	180°C		Use heat-proof silicone muffin cups.
Quiche (diameter 21 cm)	1	15	180°C		Use a baking tray or oven dish.

12 ENGLISH

Ingredients	Min.- max. amount	Time (min)	Temperature	Shake, turn, or stir halfway	Additional information
Pre-baked toast / bread rolls	1-6	6-7	180°C		
Fresh bread	700 g	38	160°C		The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising.
Fresh rolls Around 80 g	1-6 pieces	18-20	160°C		
Chestnuts	200-2000 g	15-30	200°C	Yes	
Mixed vegetable (roughly chopped)	300-800g	10-20	200°C	Yes	Set the cooking time according to your own taste.

Using the appliance

Airfrying

! Caution

- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid. (Fig. 8)
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan and fat reducer with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.

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

≡ Note

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

2 Pull the power cord out of the cord storage compartment at the back of the appliance. (Fig. 9)

- 3** Put the plug in the wall outlet. (Fig. 10)
- 4** Open the drawer by pulling the handle. (Fig. 11)
- 5** Put the ingredients in the basket. (Fig. 12)

 **Note**

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

- 6** Slide the drawer back into the Airfryer by the handle. (Fig. 13)

 **Caution**

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

- 7** Turn the temperature control knob to the required temperature. (Fig. 14)

 **Note**

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

- 8** Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance. (Fig. 15)

 **Note**

- The heating-up light goes on. During use the heating-up light goes on from time to time. This indicates that the appliance is heating up to the right temperature.
- The timer continues to count down the set cooking time.
- Some ingredients require shaking or turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, open the drawer and lift the basket out of the pan and shake it over the sink (Fig. 16). Then slide the pan with the basket back into the appliance 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.

- 9** When you hear the timer bell, the set cooking time has elapsed (Fig. 17). You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the power-on knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.

14 ENGLISH

10 Open the drawer by pulling the handle and check if the ingredients are ready. (Fig. 18)

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.

11 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle. (Fig. 19)

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.

12 Empty the basket contents into a bowl or onto a plate. Always remove the basket from the pan to empty contents as hot oil may be in bottom of the pan. (Fig. 20)

Note

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

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

Note

- Repeat steps 1 to 12 if you want to prepare another batch.

Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh russet potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 1000 g for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
- Shake the basket 2-3 times during the Airfrying process.

1 Peel the potatoes and cut into sticks (8x8mm thick).

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

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

- 4 Pour a half tablespoon of cooking oil in the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
- 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

Note

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

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

Note

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

Cleaning

Warning

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

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

- 1 Turn the timer knob to 0, 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. (Fig. 21)
- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues. (Fig. 22)
- 6 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. (Fig. 23)

Storage

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

= Note

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

Recycling

- This symbol means that this product shall not be disposed of with normal household waste (2012/19/EU). (fig. 24)
- 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 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 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.	<p>This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.</p> <p>The pan, basket, fat reducer and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.</p> <p>If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:</p>  <p>As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use.</p>
My home-made fries do not turn out as expected.	You did not use the right potato type.	To get the best results, use fresh russet potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.
	The amount of ingredients in the basket is too big.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).
	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Follow the instructions in this user manual to prepare home-made fries (see 'Food table' or download the free Airfryer App).

Problem	Possible cause	Solution
The Airfryer does not switch on.	The appliance is not plugged in.	When you switch on the appliance, you hear the sound of the working fan. If you do not hear this sound, check if the plug is inserted in the wall outlet properly.
	You have set the timer to a time shorter than 5 minutes.	Set the timer to a time of 5 minutes or more.
	Several appliances are connected to one outlet.	The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.
I see some peeling off spots inside my Airfryer.	Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the basket).	You can prevent damage by lowering the basket into the pan properly. If you insert the basket at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe.
White smoke comes out of the appliance.	You are cooking fatty ingredients and the fat reducer is not put in the pan.	Carefully pour off any excess oil or fat from the pan, place the fat reducer in the pan and then continue cooking. (Fig. 4)
	The pan still contains greasy residues from previous use.	White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan, basket and fat reducer thoroughly after every use.
	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.
	Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease	Pat food dry before placing it in the basket.

Beachten Sie die Abbildungen auf den gefalteten Seiten auf der Vorder- und Rückseite der Bedienungsanleitung.



Inhalt

Einführung	20
Wichtig!	20
Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)	24
Vor dem ersten Gebrauch	24
Für den Gebrauch vorbereiten	24
Das Gerät benutzen	28
Reinigen	31
Aufbewahrung	32
Recycling	32
Garantie und Support	33
Fehlerbehebung	33

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.

Der Philips Airfryer XXL verwendet Heißluft, um Ihre Lieblingsspeisen mit ganz wenig Öl zu braten. Er brät Speisen so knusprig wie frittiert, und das mit minimaler Fettzugabe.

Durch die Kombination eines leistungsstarken Heizelements und Motors mit der neuen Twin TurboStar-Technologie wird die heiße Luft im Airfryer XXL wie ein Tornado im gesamten Garraum umhergewirbelt. Dadurch wird Fett aus den Speisen ausgeschmolzen und im Fett-Auffangeinsatz im unteren Teil des Airfryers aufgefangen.

Fett aus den Speisen wird am Boden der Pfanne aufgefangen, was eine einfache Entsorgung und Reinigung ermöglicht.

Sie können nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart. Frittieren, grillen 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 Airfryer-App für iOS® oder Android™.

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 zu bratenden Zutaten in den Korb, damit sie nicht mit den Heizelementen in Kontakt kommen.
- Lufteinlass und Luftaustrittsöffnungen müssen unbedeckt bleiben, während das Gerät in Betrieb ist.
- Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, da sonst Brandgefahr besteht.
- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.

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 wurden 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.
- Verwenden Sie das Gerät immer auf einer stabilen, ebenen und waagerechten Unterlage.
- 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 (Abb. 1).
- Die Pfanne, der Korb sowie die Zubehörteile im Inneren des Airfryer werden während des Gebrauchs heiß. Gehen Sie deshalb vorsichtig mit diesen Teilen um.
- Stellen Sie für eine ordnungsgemäße Funktion vor jedem Gebrauch sicher, dass das Heizelement sowie die umliegenden Bereiche sauber und keine Speisereste vorhanden sind.
- 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.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- 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.

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.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 °C und 40 °C entworfen.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Achten Sie darauf, dass der Frittierkorb nicht zu voll ist. Füllen Sie den Korb nur bis zur Markierung MAX.
- 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.

Automatische Abschaltung

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

Elektromagnetische Felder

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

Allgemeine Beschreibung (Abb. 1)

- ① Zeitschaltuhr/Ein- und Ausschaltregler
- ② Schublade
- ③ Korb mit abnehmbarem Siebboden
- ④ Abnehmbarer Siebboden
- ⑤ Fett-Auffangeinsatz
- ⑥ Pfanne
- ⑦ Fach für Kabelaufbewahrung
- ⑧ Luftauslässe
- ⑨ Temperaturregler
- ⑩ MAX-Markierung
- ⑪ Netzkabel
- ⑫ Bereitschaftsanzeige
- ⑬ Lufteinlass

Vor dem ersten Gebrauch

- 1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.
- 2 Entfernen Sie sämtliche evtl. vorhandenen Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.
- 3 Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch gründlich (siehe Kapitel "Reinigung").

Für den Gebrauch vorbereiten

Einsetzen des abnehmbaren Siebbodens und des Fett-Auffangeinsatzes

- 1 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff. (Abb. 2)
- 2 Nehmen Sie den Korb durch Anheben des Griffs heraus. (Abb. 3)
- 3 Setzen Sie den Fettabscheider in die Pfanne. (Abb. 4)
- 4 Setzen Sie den abnehmbaren Siebboden in die Vertiefung unten rechts am Korb ein. Drücken Sie den Siebboden nach unten, bis er auf beiden Seiten hörbar einrastet. (Abb. 5)
- 5 Setzen Sie den Korb in die Pfanne. (Abb. 6)
- 6 Schieben Sie die Schublade mit dem Griff zurück in den Airfryer. (Abb. 7)

Hinweis

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

Grillzeiten-Tabelle

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

Hinweis

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

Zutaten	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Tempera- tur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Zusätzliche Informationen
Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm)	200–1400 g	13–32	180 °C	Ja	
Dicke gefrorene Pommes Frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	13–33	180 °C	Ja	
Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm)	200–1400 g	18–35	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
Hausgemachte Kartoffelecken	200–1400 g	20–42	180 °C	Ja	Weichen Sie sie 30 Minuten in Wasser ein, trocknen Sie sie, und fügen Sie dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzu.
Gefrorene Snacks (Chicken Nuggets)	80–1300 g (6–50 Stück)	7–18	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.
Gefrorene Snacks (kleine Frühlingsrollen, je etwa 20 g)	100–600 g (5–30 Stück)	14–16	180 °C	Ja	Fertig, wenn außen goldgelb und knusprig.

26 DEUTSCH

Zutaten	Min./Max. Menge	Zeit (Min.)	Tempera- tur	Schütteln, wenden oder rühren nach der Hälfte der Zeit	Zusätzliche Informationen
Ganzes Hähnchen	1200–1500 g	50–55	180 °C		Vermeiden Sie, dass die Keulen das Heizelement berühren.
Hühnerbrust ca. 160 g	1–5 Stück	18 – 22	180 °C		
Hähnchen- Unterschenkel	200–1800 g	18–35	180 °C	Ja	
Panierte Hähnchensticks	3–12 Stück (1 Schicht)	10 – 15	180 °C		Geben Sie Öl zur Panade. Fertig, wenn goldgelb.
Hähnchenflügel ca. 100 g	2–8 Stück (1 Schicht)	14–18	180 °C	Ja	
Fleischkoteletts ohne Knochen ca. 150 g	1–5 Stück	10–13	200 °C		
Hamburger Etwa 150 g (Durchmesser 10 cm)	1–4 Stück	10 – 15	200 °C		
Dicke Würstchen Etwa 100 g (Durchmesser 4 cm)	1–6 Stück (1 Schicht)	12 – 15	200 °C		
Dünne Würstchen Etwa 70g (Durchmesser 2 cm)	1–7 Stück	9–12	200 °C		
Schweinebraten	500–1000 g	40–60	180 °C		Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden 5 Minuten ruhen.
Ganzer Fisch ca. 300–400 g	1–2	18 – 22	200 °C		Schneiden Sie den Schwanz ab, wenn er nicht in den Korb passt.

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

Das Gerät benutzen

Garen mit dem Airfryer

! Vorsicht

- Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierzett oder anderen Flüssigkeiten. (Abb. 8)
- Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne und den Fett-Auffangeinsatz 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. (Abb. 9)

3 Stecken Sie den Stecker in die Steckdose. (Abb. 10)

4 Ziehen Sie zum Öffnen der Schublade am Griff. (Abb. 11)

5 Geben Sie die Zutaten in den Korb. (Abb. 12)

☰ 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. (Abb. 13)

! Vorsicht

- Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Fett-Auffangeinsatz 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 Fett-Auffangeinsatz oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.

7 Drehen Sie den Temperaturregler auf die erforderliche Temperatur. (Abb. 14)

☰ Hinweis

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

8 Drehen Sie den Timer auf die gewünschte Einstellung, um das Gerät einzuschalten. (Abb. 15)

☰ Hinweis

- Die Kontrolllampe leuchtet auf. Während der Benutzung leuchtet die Betriebsanzeige von Zeit zu Zeit auf. Dies bedeutet, dass das Gerät sich auf die richtige Temperatur erhitzt.
- Die Zeitschaltuhr zählt die eingestellte Garzeit weiter zurück.
- Einige Zutaten müssen zur Hälfte der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Öffnen Sie zum Schütteln der Zutaten die Schublade, und heben Sie den Korb aus der Pfanne. Schütteln Sie ihn dann über dem Spülbecken (Abb. 16). Schieben Sie dann die Pfanne mit dem Korb zurück in das Gerät, 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.

9 Wenn das Signal der Zeitschaltuhr ertönt, ist die eingestellte Garzeit abgelaufen (Abb. 17). Sie können das Gerät auch manuell ausschalten. Dafür müssen Sie die Ein- und Ausschaltregler auf 0 stellen (gegen den Uhrzeigersinn), was etwas mehr Kraftaufwand fordert, als ihn im Uhrzeigersinn zu drehen.

10 Öffnen Sie die Schublade durch Ziehen am Griff, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind. (Abb. 18)

☰ 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.

11 Um kleine Zutaten (z. B. Pommes Frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb am Griff aus der Pfanne. (Abb. 19)

! Vorsicht

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

12 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. (Abb. 20)

☰ 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 Fett-Auffangeinsatz.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett nach jeder Portion oder vor dem Schütteln bzw. Wiedereinsetzen des Korbs in die Pfanne vorsichtig aus der Pfanne gießen. Legen Sie die Pfanne auf eine hitzebeständige Oberfläche. Heben Sie die Pfanne mit Ofenhandschuhen heraus, und legen Sie sie auf eine hitzebeständige Oberfläche. Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen vorsichtig den Fettabscheider aus der Pfanne. Gießen Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett ab. Geben Sie den Fettabscheider wieder in die Pfanne, setzen Sie die Pfanne zurück in die Schublade und den Korb in die Pfanne.

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

☰ Hinweis

- Wiederholen Sie Schritt 1 bis 12, wenn Sie eine weitere Portion zubereiten möchten.

Zubereiten von hausgemachten Pommes Frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes Frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zum Zubereiten von Pommes Frites eignet, d. h. frische, mehlig kochende Kartoffeln.
 - Garen Sie die Pommes Frites am besten in Portionen von bis zu 1000 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Pommes Frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.
 - Schütteln Sie den Korb während der Zubereitung im Airfryer 2 bis 3 Mal.
- 1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (8 x 8 mm dick).
- 2** Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.
- 3** Gießen Sie das Wasser ab, und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papierhandtuch ab.
- 4** Geben Sie einen halben Esslöffel Speiseöl in eine Schüssel, geben Sie die Kartoffelstifte hinzu, und wenden 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** Garen Sie die Kartoffelstifte, und schütteln Sie den Korb nach der Hälfte der Zeit. Schütteln Sie 2 bis 3 Mal, wenn Sie mehr als 500 g Pommes Frites zubereiten.

Hinweis

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

Reinigen

Achtung

- Lassen Sie den Korb, die Pfanne, den Fett-Auffangeinsatz und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.
- Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fett-Auffangeinsatz 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 Fett-Auffangeinsatz und die Innenseite des Geräts sind antihaftbeschichtet. Verwenden Sie keine Küchenutensilien aus Metall oder scheuernde Reinigungsmittel, da dies die Antihaftbeschichtung beschädigen kann.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch. Entfernen Sie nach jeder Verwendung Öl und Fett aus der Pfanne, um Rauchbildung zu vermeiden.

- 1** Drehen Sie die Zeitschaltuhr auf 0, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

Tipp

- Nehmen Sie die Pfanne und den Korb heraus, damit der Airfryer schneller abköhlt.
- 2** Entfernen Sie mithilfe einer Zange mit gummierten Spitzen den Fett-Auffangeinsatz aus der Pfanne. Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

32 DEUTSCH

- 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").

Tipp

- Wenn an der Pfanne, dem Fett-Auffangeinsatz 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 Fett-Auffangeinsatz 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. (Abb. 21)
- 5** Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsborste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen. (Abb. 22)
- 6** Reinigen Sie die Innenseite des Geräts mit heißem Wasser und einem nicht kratzenden Schwamm. (Abb. 23)

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 Siebboden usw., befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

Recycling

- Dieses Symbol bedeutet, dass das Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden kann (2012/19/EU). (Abb. 24)
- 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 Die Löschung personenbezogener Daten auf den zu entsorgenden Altgeräten muss vom Endnutzer eigenverantwortlich vorgenommen werden.
- 4 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

Weitere Informationen und Unterstützung erhalten Sie auf der Philips Website unter 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, auf der Sie eine Liste mit häufig gestellten Fragen finden, 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 Fett-Auffangeinsatz 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.

34 DEUTSCH

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Meine hausgemachten Pommes Frites sind nicht so geworden, wie ich es mir vorgestellt habe.	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, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
	Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden.	Befolgen Sie die Anweisungen in diesem Benutzerhandbuch, um hausgemachte Pommes Frites zuzubereiten (siehe Lebensmitteltabelle, oder laden Sie die kostenlose Airfryer-App herunter).
Der Airfryer lässt sich nicht einschalten.	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Wenn Sie das Gerät einschalten, hören Sie das Summen des Ventilators. Wenn Sie dieses Geräusch nicht hören, prüfen Sie, ob der Stecker ordnungsgemäß in der Steckdose sitzt.
	Sie haben die Zeitschaltuhr auf weniger als 5 Minuten eingestellt.	Stellen Sie die Zeitschaltuhr auf mindestens 5 Minuten ein.
	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.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf.	Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryers auftreten, wenn Sie beispielsweise die Beschichtung unbeabsichtigt berührt oder zerkratzt haben (z. B. beim Reinigen mit scheuernden Reinigungswerkzeugen und/oder beim Einsetzen des Korbs).	Setzen Sie den Korb ordnungsgemäß in die Pfanne ein, um Beschädigungen zu vermeiden. Wenn Sie den Korb in einem schrägen Winkel einsetzen, können die Seiten gegen die Pfanne schlagen und die Beschichtung beschädigen. Beachten Sie, dass dies nicht schädlich ist, da alle verwendeten Materialien lebensmittelecht sind.
Es tritt weißer Rauch aus dem Gerät aus.	Sie bereiten fetthaltige Zutaten zu, und der Fett-Auffangeinsatz befindet sich nicht in der Pfanne. Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch.	Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett vorsichtig aus der Pfanne, setzen Sie den Fett-Auffangeinsatz in die Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort. (Abb. 4) Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne, den Korb und den Fett-Auffangeinsatz 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.

Reportez-vous aux images des pages pliées au début et à la fin du mode d'emploi.



Contenu

Introduction	37
Important	37
Description générale (fig. 1)	40
Avant la première utilisation	40
Avant utilisation	40
Utilisation de l'appareil	43
Nettoyage	46
Rangement	47
Recyclage	48
Garantie et assistance	48
Dépannage	48

Introduction

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

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

L'Airfryer XXL de Philips utilise de l'air chaud pour frire vos aliments préférés avec très peu d'huile. Il est conçu pour offrir une cuisson aussi croustillante qu'à la friteuse traditionnelle, avec un minimum de graisse.

Grâce à l'association d'un élément chauffant puissant et d'un moteur doté de la nouvelle technologie Twin TurboStar, l'air chaud de l'Airfryer XXL tourbillonne comme une tornade dans tout le panier de cuisson. Il récupère l'excès de graisse des aliments dans le réducteur de graisse situé au fond de l'Airfryer.

La graisse extraite des aliments est récupérée à un seul et même emplacement, au fond de la cuve, pour être jetée et nettoyée facilement.

Vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide.

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

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.

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.
- Placez et utilisez toujours l'appareil sur une surface sèche, stable, plane et horizontale.
- 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 (fig. 1).
- 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.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élément chauffant et la zone qui l'entoure sont propres et exempts de tout résidu alimentaire afin de garantir un fonctionnement impeccable.

- 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 touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- 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.

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 indue entraîne l'annulation de la garantie.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Ne remplissez pas trop le panier. Remplissez le panier uniquement jusqu'à l'indication MAX.
- 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.

S'éteint tout seul

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

Champs électromagnétiques (CEM)

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

Description générale (fig. 1)

- ① Minuteur/bouton de mise sous tension
- ② Tiroir
- ③ Panier à fond alvéolé amovible
- ④ Fond alvéolé amovible
- ⑤ Réducteur de graisse
- ⑥ Cuve
- ⑦ Compartiment de rangement du cordon
- ⑧ Sorties d'air
- ⑨ Thermostat
- ⑩ Niveau MAX
- ⑪ Cordon d'alimentation
- ⑫ Voyant de chauffe
- ⑬ Entrée d'air

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 (voir le chapitre « Nettoyage »).

Avant utilisation

Installation du fond alvéolé amovible et du réducteur de graisse

- 1 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée. (Fig. 2)
- 2 Enlevez le panier en soulevant la poignée. (Fig. 3)
- 3 Placez le réducteur de graisse dans la cuve. (Fig. 4)
- 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). (Fig. 5)
- 5 Placez le panier dans la cuve. (Fig. 6)

6 Replacez le tiroir dans la friteuse Airfryer grâce à la poignée. (Fig. 7)

Note

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

Tableau de cuisson des aliments

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

Note

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

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Température	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Informations supplémentaires
Frites surgelées fines (7 x 7 mm)	200-1 400 g	13-32	180 °C	Oui	
Frites surgelées épaisses (10 x 10 mm / 13/32 x 13/32 in)	200-1 400 g	13-33	180 °C	Oui	
Frites maison (10 x 10 mm)	200-1 400 g	18-35	180 °C	Oui	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.
Quartiers de pommes de terre maison	200-1 400 g	20-42	180 °C	Oui	Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez 1/4 à 1 cuillère à soupe d'huile.
En-cas surgelés (nuggets de poulet)	80-1 300 g (6-50 pièces)	7-18	180 °C	Oui	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.

42 FRANÇAIS

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Tempéra-ture	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Informations sup-plémentaires
En-cas surgelés (petits rouleaux de printemps d'environ 20 g)	100-600 g (5-30 pièces)	14-16	180 °C	Oui	Vos nuggets sont prêts lorsqu'ils sont dorés et croustillants à l'extérieur.
Poulet entier	1 200-1 500 g	50-55	180 °C		Évitez que les pattes touchent l'élément chauffant.
Blancs de poulet Environ 160 g	1-5 pièces	18-22	180 °C		
Pilons de poulet	200-1 800 g	18-35	180 °C	Oui	
Bâtonnets de poulet panés	3-12 pièces (1 couche)	10-15	180 °C		Ajoutez de l'huile pour la chapelure. Vos bâtonnets sont prêts lorsqu'ils sont bien dorés.
Ailes de poulet Environ 100 g	2-8 pièces (1 couche)	14-18	180 °C	Oui	
Côtelettes désos-sées Environ 150 g	1-5 côte-lettes	10-13	200 °C		
Hamburger Environ 150 g (dia-mètre de 10 cm)	1 à 4 gril-lades	10-15	200 °C		
Saucisses épaisses Environ 100 g (dia-mètre de 4 cm)	1-6 pièces (1 couche)	12-15	200 °C		
Saucisses fines Environ 70 g (dia-mètre de 2 cm)	1-7 pièces	9-12	200 °C		
Rôti de porc	500-1 000 g	40-60	180 °C		Laissez reposer pendant 5 minutes avant de découper.
Poisson entier Entre 300 et 400 g	1-2	18-22	200 °C		Découpez la queue si elle ne tient pas dans le panier.
Filets de poisson Environ 120 g	1-3 (1 couche)	9-12	200 °C		Afin d'éviter qu'ils ne collent, placez la peau vers le bas et ajoutez un peu d'huile.
Fruits de mer De 25 à 30 g	200-1 500 g	10-25	200 °C	Oui	
Gâteau	500 g	28	180 °C		Utilisez un moule à gâteau.

Ingrédients	Min.- max. quantité	Temps (min)	Tempéra-ture	Secouez, tournez, ou mélangez à mi-cuisson	Informations sup-plémentaires
Muffins Environ 50 g	1-9	12-14	180 °C		Utiliser des moules à muffins en silicone résistant à la chaleur.
Quiche (diamètre de 21 cm)	1	15	180 °C		Utilisez un plat ou une plaque de cuisson.
Pain grillé / petits pains	1-6	6-7	180 °C		
Pain frais	700 g	38	160 °C		La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle.
Petits pains frais Environ 80 g	1-6 pièces	de 18 à 20	160 °C		
Châtaignes	200-2 000 g	15-30	200 °C	Oui	
Mélange de légumes (hachés grossièrement)	300-800 g	10-20	200 °C	Oui	Réglez le temps de cuisson selon vos préférences.

Utilisation de l'appareil

Cuisson à l'air chaud

! Attention

- Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d aucun autre liquide. (Fig. 8)
- Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude et le réducteur de graisse avec des gants de cuisine.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Lors de la première utilisation, de la fumée peut se dégager de cet appareil. Ce phénomène est normal.
- Le préchauffage de l'appareil n'est pas nécessaire.

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

≡ Note

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

44 FRANÇAIS

- 2** Retirez le cordon d'alimentation du compartiment de rangement à l'arrière de l'appareil. (Fig. 9)
- 3** Branchez la fiche sur la prise murale. (Fig. 10)
- 4** Ouvrez le tiroir en tirant la poignée. (Fig. 11)
- 5** Mettez les aliments dans le panier. (Fig. 12)

Note

- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau 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** Replacez le tiroir dans la friteuse Airfryer grâce à la poignée. (Fig. 13)

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** Réglez le thermostat sur la température appropriée. (Fig. 14)

Note

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

- 8** Réglez le minuteur sur le temps de cuisson approprié pour mettre l'appareil en marche. (Fig. 15)

Note

- Le voyant de chauffe s'allume. En cours d'utilisation, le voyant de chauffe s'allume de temps en temps. Cela indique que l'appareil chauffe pour atteindre la bonne température.
- Le décompte du temps de cuisson continue sur l'afficheur.
- Certains aliments doivent être mélangés ou tournés à mi-cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, ouvrez le tiroir, soulevez le panier de la cuve et secouez-le au-dessus de l'évier (fig. 16). Remettez la cuve avec le panier dans l'appareil 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.

- 9 Lorsque vous entendez la sonnerie du minuteur, cela signifie que le temps de cuisson s'est écoulé (fig. 17). Vous pouvez aussi éteindre l'appareil manuellement. Pour ce faire, réglez le bouton de mise sous tension sur 0 (sens inverse des aiguilles d'une montre) ; cela nécessite un peu plus de force que pour le tourner dans le sens des aiguilles d'une montre.
- 10 Ouvrez le tiroir en tirant la poignée et vérifiez si les aliments sont cuits. (Fig. 18)

Note

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

- 11 Pour sortir des aliments de petite taille, comme les frites, retirez le panier de la cuve par la poignée. (Fig. 19)

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.

- 12 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. (Fig. 20)

Note

- Pour sortir les aliments épais ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excès d'huile et la graisse fondu 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 fondu 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 fondu. Replacez le réducteur de graisse dans la cuve, la cuve dans le tiroir et le panier dans la cuve.

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

Note

- Répétez les étapes 1 à 12 si vous voulez préparer une autre portion.

Préparation de frites maison

Pour préparer de délicieuses frites maison dans l'Airfryer :

- Choisissez une variété de pommes de terre qui convient à la préparation de frites, par ex. des pommes de terre Russet fraîches.
 - Il est préférable de faire frire les frites par portions de 1 000 grammes maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.
 - Secouez le panier 2 à 3 fois durant la cuisson à l'air chaud.
- 1** Épluchez les pommes de terre et découpez-les en bâtonnets (8 x 8 mm d'épaisseur).
 - 2** Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un plat rempli d'eau pendant au moins 30 minutes.
 - 3** Videz le plat et séchez les bâtonnets de pomme de terre à l'aide d'un torchon de cuisine ou d'un essuie-tout.
 - 4** Versez $\frac{1}{2}$ cuillère à soupe d'huile dans un saladier, puis ajoutez-y les bâtonnets et mélangez jusqu'à ce qu'ils soient enrobés d'huile.
 - 5** Sortez les bâtonnets du saladier avec les mains ou un ustensile de cuisine à égoutter pour que l'excédent d'huile reste dans le saladier.

Note

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

6 Mettez les bâtonnets dans le panier.

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

Note

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

Nettoyage

⚠ Avertissement

- Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve, le réducteur de graisse et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.
- Retirez le réducteur de graisse de la cuve à l'aide de pinces. NE le retirez PAS avec les doigts car le réducteur de graisse récupère l'huile ou 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 pour éviter tout dégagement de fumée.

- Réglez le minuteur sur 0, 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.

- 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.
- 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.

- Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide. (Fig. 21)
- Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture. (Fig. 22)
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive. (Fig. 23)

Rangement

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

Note

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

Recyclage

- Ce symbole signifie que ce produit ne doit pas être mis au rebut avec les ordures ménagères (2012/19/EU). (fig. 24)
- 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** 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** 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.

Problème	Cause possible	Solution
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 Russet fraîches. 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.
	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 de cuisson des aliments 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 de cuisson des aliments ou télécharger l'application gratuite Airfryer).
L'Airfryer ne s'allume pas.	L'appareil n'est pas branché.	Lorsque vous allumez l'appareil, vous entendez le ventilateur fonctionner. Si vous n'entendez pas ce son, vérifiez si la fiche est correctement branchée sur la prise murale.
	Vous avez réglé le minuteur sur une durée inférieure à 5 minutes.	Réglez le minuteur sur 5 minutes ou plus.
	Plusieurs appareils sont branchés sur une même prise.	L'Airfryer est très puissant. Essayez une autre prise et vérifiez les fusibles.
Je vois des éraflures dans mon Airfryer.	De petites taches peuvent apparaître dans la cuve de l'Airfryer suite à un contact accidentel avec le revêtement (par exemple en nettoyant avec des outils de nettoyage durs et/ou en insérant le panier).	Vous pouvez éviter ces éraflures en abaissant correctement le panier dans la cuve. Si vous insérez le panier de travers, le côté peut taper contre la paroi de la cuve et abîmer le revêtement. Si cela se produit, sachez que ce n'est pas nocif car tous les matériaux utilisés sont sûrs pour les aliments.

50 FRANÇAIS

Problème	Cause possible	Solution
De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous cuisinez des aliments gras alors que le réducteur de graisse n'est pas installé dans la cuve.	Videz soigneusement l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve, installez le réducteur de graisse dans la cuve, puis poursuivez la cuisson. (Fig. 4)
	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.

Kullanım kılavuzunun ön ve arka kısmında bulunan katlanmış sayfalardaki resimlere başvurun.



İÇİNDEKİLER

Giriş	52
Önemli	52
Genel tanım (Şek. 1)	55
İlk kullanımdan önce	55
Cihazın kullanıma hazırlanması	55
Cihazın kullanımı	58
Temizleme	61
Saklama	62
Geri dönüşüm	62
Garanti ve destek	62
Sorun giderme	63

Giriş

Ürünü satın aldığınız için teşekkür ederiz; Philips'e hoş geldiniz!

Philips tarafından sunulan destekten tam olarak yararlanabilmek için www.philips.com/welcome adresinde ürün kaydınızı yapın.

Philips Airfryer XXL, sıcak havayı kullanarak en sevginiz yiyecekleri çok az yağ ile veya hiç yağ olmadan kızartır. Minimum miktarda yağ ile yiyecekleri bol yağda kızartılmış gibi çitir çitir kızartmak için üretilmiştir.

Güçlü ısıtıcı ve yeni Twin TurboStar teknolojisine sahip motoru bir araya getiren Airfryer XXL'ın içindeki sıcak hava, pişirme sepetinin tamamında hızlı bir şekilde döner. Bu sayede yiyeceklerinizden fazla yağı anndırır ve tüm yağ Airfryer'in tabanındaki yağ azaltıcıda toplanır.

Yiyeceklerdeki fazla yağ tavanın tabanında tek bir yerde toplanarak kolayca boşaltılır ve temizlenir.

Artık dışı çitir ve içi yumuşacık olan leziz kızartmaların tadını çıkarabilirsiniz. Çok çeşitli yemekleri sağlıklı, hızlı ve kolay bir şekilde hazırlamak için kızartın, ızgara yapın ve pişirin.

Daha fazla öneri, tarif ve Airfryer hakkında bilgi almak için www.philips.com/kitchen adresini ziyaret edin veya IOS® ya da Android™ için ücretsiz Airfryer uygulamasını indirin.

Önemli

Cihazı kullanmadan önce bu önemli bilgileri dikkatlice okuyun ve gelecekte başvurmak üzere saklayın.

Tehlike

- Isıtma elemanlarına temas etmelerini engellemek için kızartılacak malzemeleri her zaman sepete koyun.
- Cihaz çalışırken hava giriş ve hava çıkış deliklerini kapatmayın.
- Yangın tehlikesine yol açabileceğinden tavayı yağ ile doldurmayın.
- Cihazı kesinlikle suya veya başka bir sıvuya batırmayın ya da muslukta durulamayın.

Uyarı

- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke geriliğiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Cihazın fisi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Cihazın elektrik kablosu hasarlıysa, bir tehlike oluşturmasını önlemek için mutlaka Philips'in yetki verdiği

bir servis merkezi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesini sağlayın.

- Bu cihazın 8 yaşın üzerindeki çocuklar ve fiziksel, duyumsal ya da zihinsel becerileri gelişmemiş veya bilgi ve tecrübe açısından eksik kişiler tarafından kullanımı sadece bu kişilerin denetiminden sorumlu kişilerin bulunması veya güvenli kullanım talimatlarının bu kişilere sağlanması ve olası tehlikelerin anlatılması durumunda mümkündür. Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı, 8 yaşından büyük ve gözetim altında olmadıkları sürece, çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
- Cihazı ve kablosunu 8 yaşından küçük çocukların erişemeyecekleri yerlerde muhafaza edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Elektrik fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığından her zaman emin olun.
- Cihazı daima kuru, sabit, düz ve yatay bir yüzeyde bulundurun ve kullanın.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayn bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Cihazı duvarın veya diğer cihazların yakınına yerleştirmeyin. Cihazın arkasında ve kenarlarında en az 10 cm ve cihazın üzerinde en az 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.
- Cihazı kullanım kılavuzunda açıklanan dışında bir amaç için kullanmayın.
- Sıcak havayla kızartma sırasında cihazın hava çıkışı açıklıklarından sıcak buhar çıkar. Ellerinizi ve yüzünüzü buhardan ve hava çıkışı açıklıklarından güvenli mesafede tutun. Ayrıca tavayı cihazdan çekinirken sıcak buharla ve havaya karşı dikkatli olun.
- Erişilebilir yüzeyler kullanım sırasında ısınabilir (Şek. 1).
- Tava, sepet ve Airfryer'in içindeki aksesuarlar kullanım sırasında ısınır. Bu aksesuarlara dokunurken dikkatli olun.
- Cihazın sorunsuz şekilde çalışması için her kullanımından önce ısıticının ve ısıtıcı etrafının temiz olduğundan; ısıticıda ve ısıtıcı etrafında yiyecek kalıntısı olmadığından emin olun.

- Cihazı sıcak gaz ocağıının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Cihazdan siyah bir duman çıktıığını görürseniz cihazı fışten çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.

Dikkat

- Bu cihaz sadece evde kullanım için üretilmiştir. Dükkanların personel mutfakları, ofisler, çiftlikler veya diğer çalışma ortamlarında kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon veya konaklamaya yönelik benzer ortamlarda kullanılmak üzere üretilmemiştir.
- Cihazı kontrol veya onanım için her zaman yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Bu cihaz 5°C ile 40°C arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Kullanım sonrasında, cihazı her zaman prizden çekin.
- Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Sepeti aşın doldurmayın. Sepeti en fazla MAKŞ. göstergesine kadar doldurun.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sansı renkte olmasına dikkat edin. Yanmış artıkları temizleyin. Taze patatesi 180°C'nin üzerinde kızartmayın (akrilamid üretimini en düşük düzeyde tutmak için).
- Pişirme haznesinin üst kısmını temizlerken ısınan parçalara ve metal kısımların kenarına dikkat edin.

Otomatik kapanma

Bu cihazda otomatik kapanma işlevi bulunur. Zamanlayıcının süresi dolduğunda cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için zamanlayıcıyı "0" konumuna getirin.

Elektromanyetik alanlar (EMF)

Bu Philips cihazı, elektromanyetik alanlarla ilgili yürürlükteki tüm standartlar ve düzenlemelere uygundur.

Genel tanım (Şek. 1)

- ① Zamanlayıcı/güç açık düğmesi
- ② Çekmece
- ③ Çıkarılabilir süzgeç altlıklı sepet
- ④ Çıkarılabilir süzgeç altlığı
- ⑤ Yağ azaltıcı
- ⑥ Tava
- ⑦ Kablo saklama bölmesi
- ⑧ Hava çıkışları
- ⑨ Sıcaklık kontrol düğmesi
- ⑩ MAX göstergesi
- ⑪ Güç kablosu
- ⑫ Isıtma ışığı
- ⑬ Hava girişi

İlk kullanımdan önce

- 1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.
- 2 Varsa cihazdaki yapışkanları veya etiketleri çıkarın.
- 3 İlk kullanımdan önce cihazı iyice temizleyin (bkz. "Temizleme" bölümü).

Cihazın kullanıma hazırlanması

Çıkarılabilir süzgeç altlığını ve yağ azaltıcıyı yerleştirme

- 1 Sapı çekerek çekmeceyi açın. (Şek. 2)
- 2 Sapı kaldırarak sepeti çıkarın. (Şek. 3)
- 3 Yağ azaltıcıyı tavaya yerleştirin. (Şek. 4)
- 4 Çıkarılabilir süzgeç altlığını, sepetin sağ alt tarafındaki yuvaya takın. Yerine oturana kadar süzgeç altlığını aşağı doğru itin (her iki taraftan "klik" sesi gelir). (Şek. 5)
- 5 Sepeti tavaya koyun. (Şek. 6)

56 TÜRKÇE

6 Çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'a geri takın. (Şek. 7)

Not

- Tavayı içinde yağı azaltıcı ve sepet olmadan asla kullanmayın.

Yiyecek tablosu

Aşağıdaki tablo, hazırlamak istediğiniz yiyecek tipleri için temel ayarları seçmenize yardımcı olur.

Not

- Bu ayarların öneri niteliğinde olduğunu unutmayın. Malzemeler, köken, boyut, şekil ve markaya göre farklılık gösterdiğinden malzemeleriniz için sabit bir en iyi ayar garanti edemiyoruz.
- Daha fazla miktarda yiyecek hazırlarken (ör. patates kızartması, karides, baget, dondurulmuş atıştırmalıklar) tutarlı bir sonuç elde etmek için malzemeleri sepetin içinde 2-3 kez sallayın, çevirin veya kanştırın.

Malzemeler	Min.- maks. miktar	Süre (dk.)	Sıcaklık (°C/°F)	Sürenin yanında sallayın, çevirin veya kanştırın	Ek bilgiler
Dondurulmuş ince patates kızartması (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Evet	
Kalın dondurulmuş patates kızartması (10x10 mm / 13/32 x 13/32 inç)	200-1400 g	13-33	180°C	Evet	
Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Evet	30 dakika suda bekletin, kurulayın ve 1/4 ila 1 yemek kaşığı yağı ekleyin.
Ev yapımı elma dilim patates	200-1400 g	20-42	180°C	Evet	30 dakika suda bekletin, kurulayın ve 1/4 ila 1 yemek kaşığı yağı ekleyin.
Dondurulmuş atıştırmalıklar (tavuk nugget)	80-1300 g (6-50 parça)	7-18	180°C	Evet	Dışı altın sanısı ve çitir çitir olduğunda hazırda.
Dondurulmuş atıştırmalıklar (yaklaşık 20 g küçük Çin böreği)	100-600 g (5-30 parça)	14-16	180°C	Evet	Dışı altın sanısı ve çitir çitir olduğunda hazırda.
Bütün tavuk	1200-1500 g	50-55	180°C		Butlann ısıtmama elemanına dokunmamasını sağlayın.

Malzemeler	Min.- maks. miktar	Süre (dk.)	Sıcaklık (°C/°F)	Sürenin yanısında sallayın, çevirin veya karıştırın	Ek bilgiler
Tavuk göğüsü Yaklaşık 160 g	1-5 parça	18-22	180°C		
Baget	200-1800 g	18-35	180°C	Evet	
Panelenmiş tavuk parçaları	3-12 parça (1 katman)	10-15	180°C		Ekmek kırıntısına yağ ekleyin. Altın sanısı olduğunda hazırır.
Tavuk kanatları Yaklaşık 100 g	2-8 parça (1 katman)	14-18	180°C	Evet	
Kemiksiz pırvola Yaklaşık 150 g	1-5 pırvola	10-13	200°C		
Hamburger Yaklaşık 150 g (10 cm çapında)	1-4 köfte	10-15	200°C		
Kalın sosis Yaklaşık 100 g (4 cm çapında)	1-6 parça (1 katman)	12-15	200°C		
İnce sosis Yaklaşık 70 g (2 cm çapında)	1-7 parça	9-12	200°C		
Rosto	500-1000 g	40-60	180°C		Kesmeden önce 5 dakika dinlendirin.
Bütün balık Yaklaşık 300-400 g	1 - 2	18-22	200°C		Sepete sığmadıysa kuyruk kısmını kesin.
Balık fileto Yaklaşık 120 g	1-3 (1 katman)	9-12	200°C		Cihaza yapışmaması için deri kısmını tabana yerleştirin ve biraz yağ ekleyin.
Kabuklu deniz ürünleri Yaklaşık 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Evet	
Kek	500 g	28	180°C		Kek kalıbı kullanın.
Muffin Yaklaşık 50 g	1-9	12-14	180°C		Isıya dayanıklı silikon kek kalıbı kullanın.
Kış (21 cm çapında)	1	15	180°C		Hamur işi tepsisini veya fırın kabını kullanın.

Malzemeler	Min.- maks. miktar	Süre (dk.)	Sıcaklık (°C/°F)	Sürenin yanısında sallayın, çevirin veya karıştırın	Ek bilgiler
Fırınlanmış tost ekmeği/yuvarlak ekmek	1-6	6-7	180°C		
Taze ekmek	700 g	38	160°C		Ekmeğin kabarırken ısıtmaya elemenin dokunmaması için şekli mümkün olduğunda düz olmalıdır.
Taze yuvarlak ekmek Yaklaşık 80 g	1-6 parça	18-20	160°C		
Kestane	200-2000 g	15-30	200°C	Evet	
Kanışık sebze (büyük doğranmış)	300-800 g	10-20	200°C	Evet	Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın.

Cihazın kullanımı

Havayla Kızartma

! Dikkat

- Bu cihaz, sıcak havayla çalışan bir Airfryer cihazıdır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka sıvılarla doldurmayın. (Şek. 8)
- Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı ve yağ azaltıcıyı fırın eldiveniyle tutun.
- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.
- Cihaz, ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir.
- Cihaza ön ısıtma uygulamak gerekmekz.

1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin. Çekmecenin tamamen açıldığından emin olun.

☰ Not

- Cihazın üzerine veya kenarlarına hiçbir şey koymayın. Bu durum hava akışını engelleyebilir ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.

2 Elektrik kordonunu cihazın arka kısmında bulunan kablo saklama bölmesinden çekip çıkarın. (Şek. 9)

3 Fisi prize takın. (Şek. 10)

- 4 Sapı çekerek çekmeceyi açın. (Şek. 11)
- 5 Yiyecekleri sepete koyun. (Şek. 12)

Not

- Airfryer, geniş bir malzeme yelpazesini pişirmek için kullanlabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu" bölümüne başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktar aşmayı veya sepeti "MAKS" göstergesinden daha fazla doldurmayın.
- Farklı malzemeleri aynı anda pişirmek istiyorsanız birlikte pişirme işlemine başlamadan önce farklı malzemeler için önerilen pişirme sürelerini mutlaka kontrol edin.

- 6 Çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'a geri takın. (Şek. 13)

Dikkat

- Tavayı içinde yağı azaltıcı veya sepet olmadan asla kullanmayın. Cihazı sepet olmadan ısıtışsanız çekmeceyi açmak için finn eldivenleri kullanın. Çekmecenin kenarları ve içi çok ısınır.
- Tava, yağı azaltıcı veya sepet çok sıcak olacağinden kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.

- 7 Sıcaklık kontrol düğmesini istenen sıcaklığa getirin. (Şek. 14)

Not

- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna başvurun.

- 8 Cihazı açmak için zamanlayıcı düğmesini gereken pişirme süresine getirin. (Şek. 15)

Not

- Isınma ışığı yanar. Kullanım sırasında ısıtma ışığı zaman zaman yanar. Bu cihazın doğru sıcaklığı ısıtılmakta olduğunu gösterir.
- Zamanlayıcı, ayarlanan pişirme süresinden geri sayma başlar.
- Bazı malzemelerin pişirme süresinin yarısında karıştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri karıştırmak için çekmeceyi açın, sepeti tavadan çıkarın ve lavabonun üzerinde sallayın (Şek. 16). Pişirmeye devam etmek için tavayı sepetle birlikte cihazın içine yerleştirin.
- Zamanlayıcıyı pişirme süresinin yarısına ayarladığınız zamanlayıcı uyarısını duyduğunda malzemeleri sallama veya çevirme zamanı gelmiş demektir. Zamanlayıcıyı kalan pişirme süresine yeniden ayarlamayı unutmayın.

- 9 Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda ayarlanan pişirme süresi tamamlanmıştır (Şek. 17). Cihazı manuel olarak da kapatabilirsiniz. Bunu yapmak için açma düğmesini 0 konumuna (saat yönünün tersine) getirin. Bu işlem, saat yönüne çevirmekten daha fazla güç gerektirir.

- 10 Sapı çekerek çekmeceyi açın ve yiyeceklerin hazır olup olmadığını kontrol edin. (Şek. 18)

60 TÜRKÇE

Not

- Yiyecekler henüz hazır değilse çekmeceyi sapından tutarak Airfryer'in içine yerleştirin ve zamanlayıcıda birkaç dakika daha ayarlayın.

11 Küçük yiyecekleri çıkarmak için (örn. patates kızartması), tavayı sapından tutarak sepeti çıkarın. (Şek. 19)

Dikkat

- Pişirme işlemi sonrasında tava, ya  azaltıcı, sepet, iç muhafaza ve malzemeler s cak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere ba l olarak tavadan buhar  k kabilir.

12 Sepetteki malzemeleri bir kaseye veya taba a boşaltın. Tavan n taban nd n s cak ya  olabile  inden yiyecekleri boşaltırken sepeti tavadan çıkarın. (Şek. 20)

Not

- B y k veya yum sk malzemeleri çıkarmak için malzemeleri ma a kullanarak kald nn.
- Malzemelerden  kan fazla veya s z len ya , ya  azalt c n alt ndaki tavan n taban nd n toplanır.
- Pi rilen malzemelerin t r ne g re her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da tavaya yerleştirmeden önce fazla veya s z len ya  tavadan dikkatli bir  ekilde boşaltman z gerekebilir. Sepeti  siya dayan kl bir y z ye yerle t rin. F rn eldiveni kullanarak tavayı kald nn ve  siya dayan kl y z ye yerle t rin. Ya  azalt c y kau uk u lu ma a kullanarak tavadan dikkatli bir  ekilde  kan n. Fazla veya s z len ya  d k n. Ya  azalt c y tavaya, tavayı çekmeceye ve sepeti tavaya yerle t rin.

Bir parti yiyecek hazır oldu unda, Airfryer bir ba ka parti için an nda kullan ma haz rdır.

Not

- Yeni bir parti hazırlamak istiyorsan z 1-12 arasındaki ad mları tekrarlayın.

Ev yap m  k zartmalar yapma

Airfryer'da mükemmel ev yap m  k zartmalar yapmak i n :

- K zartma yapmaya uygun bir patates t r  ( r. sar  patates) seçin.
 - E it bir k zartma sonucu elde etmek i n patatesleri en fazla 1000 graml k porsiyonlar halinde k zartn. Daha b y k patates dilimleri küçük diliml re oranal  daha az  tit r olur.
 - Airfryer'da k zartma i slemi sırasında sepeti 2-3 kez sallay n.
- 1** Patatesleri soyun ve dilimleyin (8x8 mm kal nl  nde).
- 2** Patates dilimlerini en az 30 dakika su dolu bir kasede beklet n.
- 3** Kaseyi boşalt n ve patates dilimlerini kuru bir havlu veya ka t havluyla kurulay n.
- 4** Kaseye yan m yemek ka s g  ya  koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler ya la kaplanana kadar k r st n.

- 5 Dilimleri kaseden elinizle veya süzgeçli bir mutfak aletiyle çıkararak fazla yağın kasede kalmasını sağlayın.

Not

- Tavada aşırı yağ olmasını önlemek için tüm dilimlerin bulunduğu kaseyi sepete boşaltmayın.

- 6 Dilimleri sepete koyun.

- 7 Patates dilimlerini kızartın ve kızartma süresinin yanısında sepeti sallayın. 500 gramdan fazla patates kızartıyorsanız sepeti 2-3 kez sallayın.

Not

- Doğru miktarlar ve pişirme süreleri için "Yemek tablosu" bölümüne başvurun.

Temizleme

Uyarı

- Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava, yağ azaltıcı ve cihazın iç kısmının tamamen soğumasını bekleyin.
- Yağ azaltıcıyı kauçuk ucu maşa kullanarak tavadan çıkarın. Yağ azaltıcının alt kısmında sıcak yağ toplandığı için elinizle ÇIKARMAYIN.
- Tava, sepet, yağ azaltıcı ve cihazın iç kısmı yapışmaz malzemeyle kaplanmıştır. Bu yapışmaz kaplamada hasar oluşmaması için metal mutfak aletleri veya aşındırıcı temizlik malzemeleri kullanmayın.

Her kullanım sonrasında cihazı mutlaka temizleyin. Dumanı önlemek için tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

- 1 Zamanlayıcı düğmesini O konumuna getirin, fısı prizden çekin ve cihazın soğumasını bekleyin.

İpucu

- Airfryer'in daha hızlı soğuması için tavayı ve sepeti çıkarın.

- 2 Yağ azaltıcıyı kauçuk ucu maşa kullanarak tavadan çıkarın. Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

- 3 Tava, sepet ve yağ azaltıcıyı bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "temizlik tablosu").

62 TÜRKÇE

ipucu

- Tava, yağ azaltıcı veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsınız. Suda bekletme işlemi yemek kalıntılarını yumuşatarak temizlenmelerini kolaylaştırır. Bulaşık deterjanını yağ çözücü özelliğe olduğundan emin olun. Tava, yağ azaltıcı veya sepetteki yağ lekeleri kalmışsa ve bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ çözücü kullanın.
- Gerekirse ısıtma parçasına yapışan yemek kalıntıları yumuşak veya orta sertlikte bir fırçayla temizlenebilir. Çelik telli veya sert fırça kullanmayın, aksi takdirde ısıtma parçasının kaplaması zarar görebilir.

- 4 Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin. (Şek. 21)
- 5 Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin. (Şek. 22)
- 6 Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin. (Şek. 23)

Saklama

- 1 Cihazın fışını prizden çekin ve soğumasını bekleyin.
- 2 Cihazı saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.
- 3 Kabloyu, kablo bölmesine yerleştirin.

Not

- Airfryer cihazını taşıırken her zaman yatay tutun. Ayrıca cihazın ön kısmındaki çekmeceyi tuttuğundan emin olun. Aksi takdirde aşağı doğru eğildiğine yanlışlıkla kayarak cihazdan çıkabilir. Çekmece kayarak düştüğünde zarar görebilir.
- Airfryer'in çıkarılabilen parçalarının (ör. çıkarılabilir süzgeç allığı) taşıma sırasında ve/veya saklanırken sabitlendiğinden emin olun.

Geri dönüşüm

- Bu simge, ürünün normal evsel atıklarla birlikte atılmaması gerektiği anlamına gelir (2012/19/EU). (Şek. 24)
- Elektrikli ve elektronik ürünlerin ayrı olarak toplanması ile ilgili Ülkenizin kurallarına uyın. Eski ürünlerin doğru şekilde atılması, çevre ve insan sağlığı üzerindeki olumsuz etkileri önlemeye yardımcı olur.

Garanti ve destek

Bilgi veya desteği ihtiyaç duymanız durumunda lütfen www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ayrı olarak sunulan, dünya çapında garanti kitabılığını okuyun.

Sorun giderme

Bu bölümde cihaz ile ilgili en sık karşılaşılan sorunlar özetlenmiştir.

Sorunu aşağıdaki bilgilerle çözemiyorsanız sık sorulan sorular listesi için

www.philips.com/support adresini ziyaret edin veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin.

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Cihazın dış kısmını kullanım sırasında ısınır.	İçerideki ısı dış yüzeylere yansır.	Bu durum normaldir. Kullanım sırasında dokunmanız gereken tüm tutma yerleri ve düğmeler yeterli düzeyde soğuk kalır. Cihaz açıldığında yemeğin düzgün pişirilebilmesi için tava, sepet, yağ azaltıcı ve cihazın iç kısmı ısınır. Bu parçalar her zaman elle dokunulamayacak kadar sıcaktır.
Ev yapımı patateslerim beklediğim gibi kızarmıyor.	Doğu patates çeşidini kullanmamış olabilirsiniz.	Airfryer'i uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınacaktır. Bu alanlar cihaz üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:  Sıcak alanları bildiğiniz ve bu alanlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, Airfryer tamamen güven şekilde kullanılabilir.
Sepetin içindeki yiyeceklerin miktarı çok fazladır.		En iyi sonuçları elde etmek için sari patates kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayı. Ambalajında kızartmaya uygun olduğu belirtilen patatesleri tercih edin.
Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yanısında karıştırılmalıdır.		Ev yapımı patates hazırlamak için bu kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın ("Yemek tablosu" bölümüne bakın veya ücretsiz Airfryer uygulamasını indirin). Ev yapımı patates hazırlamak için bu kullanım kılavuzundaki talimatları uygulayın ("Yemek tablosu" bölümüne bakın veya ücretsiz Airfryer uygulamasını indirin).

64 TÜRKÇE

Sorun	Olası nedeni	Çözüm
Airfryer açılmıyor.	Cihazın fışi prize takılmamıştır.	Cihazı açtığinizda fanın çalışma sesini duyarsınız. Bu sesi duymazsanız fışın prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin.
Zamanlayıcıyı 5 dakikadan daha az bir süreye ayarlamışsınızuzdır.	Tek bir prize birçok cihaz bağlanmıştır.	Zamanlayıcıyı 5 dakikaya veya daha uzun bir süreye ayarlayın.
Airfryer cihazımın iç kısmında bazı noktaların kaplanması söylemiş.	Airfryer tavasının iç kısmında bazı noktalar kaplamadan yanlışlıkla çizilmesi sonucunda (örn. Sert temizlik aletleriyle temizlerken ve/veya sepeti yerleştirirken).	Tavayı sepete doğru alçaltırken dikkatli davranışarak hasar görmesini önleyebilirsiniz. Sepeti açlı şekilde kullanırsanız sepetin kenarı tavaya çarparabilir ve kaplamada küçük soyulmalar meydana gelebilir. Cihazda kullanılan malzemeleri gıda güvenlidir ve bu durum bir tehlke oluşturmez.
Cihazdan beyaz duman çıkmıyor.	Yağlı malzemeler pişiriyorsunuzdur ve yağ azaltıcı tavaya yerleştirilmemiştir.	Tavadaki fazla yağı dikkatli bir şekilde dökün, yağ azaltıcıyı tavaya yerleştirin ve pişirmeye devam edin. (Şek. 4)
	Tavada bir önceki kullanımından yağ artıkları kalmıştır.	Beyaz duman yağlı kalıntılarının tavada ısınmasından kaynaklanır. Tava, sepet ve yağ azaltıcıyı her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin.
	Gıda paneunu veya harçyla doğru şekilde kaplanmamıştır.	Hava yoluyla pane harcına giren küçük parçalar beyaz dumana neden olabilir. Pane harcının malzemeye iyice yapışması için iyice bastırın.
	Marine edilen sos, sıvı veya et suları süzülen yağların sıçramasına neden olur	Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın.