PHILIPS

HD9285


| | | |
|---|---|---|
| English | User manual | 2 |
| Deutsch | Bedienungsanleitung | 26 |
| Español | Manual de usuario | 55 |
| Français | Mode d'emploi | 81 |
| Italiano | Manuale dell'utente | 108 |
| Nederlands | Gebruiksaanwijzing | 136 |
| Türkçe | Kullanım kılavuzu | 162 |

# TABLE OF CONTENTS


**Important** 3
**Introduction** 6
**General description** 6
**Before first use** 8
**The NutriU App** 8
**Voice control** 9
**Preparing for use** 9
**Using the appliance** 10
- Food table 10
- Airfrying 11
- Choosing the keep warm mode 15
- Cooking with a preset 16
- Changing to another preset 18
- Starting a recipe from the NutriU App 18
- Making home-made fries 19

**Cleaning** 20
- Cleaning table 21

**Storage** 22
**Recycling** 22
**Declaration of Conformity** 22
**Guarantee and support** 22
**Software updates** 23
**Device compatibility** 23
**Factory reset** 23
**Troubleshooting** 23

## Important

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

### Danger

- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- 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.
- Do not use the appliance if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the basket.
- Always make sure the heater is free and no food is stuck in heater.

### Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket. Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.



- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- The accessible surfaces may become hot during use.
- 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.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm free space on the back and sides and 10 cm free space above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.

- 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.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6°C to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Do not 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 fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C and 40°C.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in the user manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan, the basket and accessories become hot during and after use of the appliance. Always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- 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.
- Do not plug in the appliance or operate the control panel with wet hands.

**Caution**

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or clean it.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.

- Always 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.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approx. 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark or brown. Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C (to minimise the production of acrylamide).
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.
- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Always make sure that you have the control over your Airfryer, also when using the remote function or delayed start.
- When cooking fatty food, the Airfryer could emit smoke. Pay special attention when using the remote control function or delayed start.
- Make sure that only one person at a time is using the remote control function.
- Be cautious when cooking easy perishable food with the delayed start function (bacteria may breed).

### Electromagnetic fields (EMF)

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

### Automatic shut-off

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. If you do not press a button within 20 minutes, the appliance switches off automatically. To switch off the appliance manually, press the power On/off button.

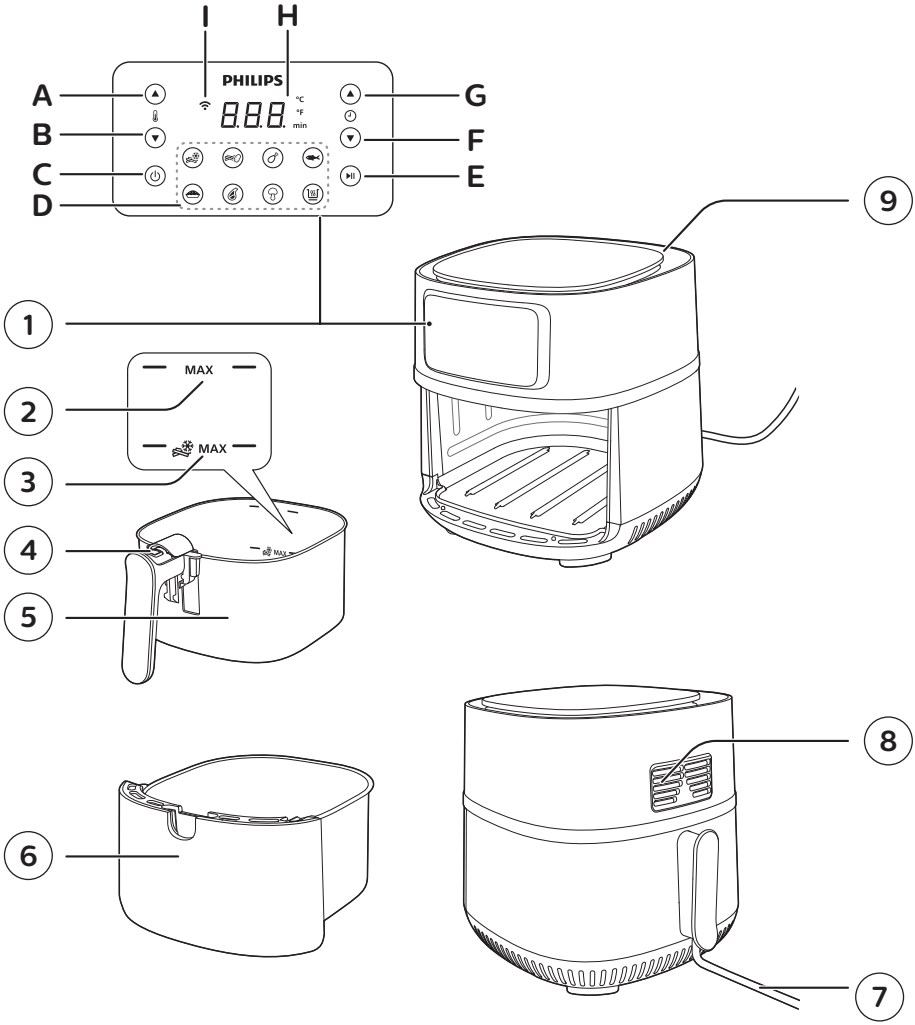
## Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!
To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.
Philips Airfryer is the only Airfryer with unique Rapid Air technology to fry your favorite foods with little or no added oil and up to 90% less fat. Philips Rapid Air technology cooks food all around as well as our starfish design for perfect results from your first bite to your last. Connected to NutriU app, it gives you tips on your next healthy and tasty meal based on your preference while the perfect end-result can be managed remotely.
You can now enjoy perfectly cooked fried food --crispy on the outside tender on the inside - Fry, grill, roast and bake to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.
For more inspiration, recipes and information about the Airfryer, visit **www.philips.com/kitchen** or download the free NutriU App* for IOS® or Android™.
*The NutriU app may not be available in your country. In this case please access your local Philips website for inspiration.

## General description

**1** Control panel
- A Temperature up button
- B Temperature down button
- C On/Off button
- D Preset buttons
- E Start/pause button
- F Time down button
- G Time up button
- H Screen
- I Wi-Fi indicator

**2** MAX indication for other food
**3** MAX indication for fries
**4** Basket release button
**5** Basket
**6** Pan
**7** Power cord
**8** Air outlets
**9** Air inlet


I
H
A
B
C
D
G
F
E
PHILIPS
°C
°F
min
1
2
3
4
5
6
7
8
9
MAX
MAX

| WiFi Indicator Status | |
|---|---|
| The Wi-Fi indicator is off | • Either your Airfryer is not connected to your home WiFi (no initial WiFi set-up done so far), or the connection to your home WiFi is lost due to e.g. home router has changed or the distance between the Airfryer and router is too far, or the WiFi function on the appliance is deactivated. To activate WiFi, short press the time up and start/pause buttons simultaneously. |
| The Wi-Fi indicator is on | • Configuration with the NutriU App is complete and the Airfryer is connected to the Home WiFi |
| The Wi-Fi indicator is blinking | • Either the Airfryer is in the "set-up" mode during the WiFi set-up process. The screen shows three dashes and the buttons on the Airfryer are inactive; or if it was already connected, the blinking LED is an indication that the Airfryer is in the process of connecting to the home WiFi. |
| The Wi-Fi indicator is blinking with long break in between | • The WiFi functionality of the Airfryer has defect. You can either use the Airfryer without the connectivity features, or you can call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country. |

## Before first use

1 Remove all packing material.

2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.

3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

## The NutriU App

Your Philips Airfryer is WiFi enabled and allows you to connect with the NutriU app to gain the full Airfryer experience. Within the NutriU app you can select your favorite recipes, send it to the Airfryer and start it from your smart device. You can start, monitor and adjust the cooking process on your smart device from wherever you are, even if you are not at home.

### Connecting your Airfryer to the app

1 Put the plug of the Airfryer in the wall outlet.
2 Make sure that your smart device is within reach of your home WiFi network before you start the easy WiFi set-up process.
3 Download the Philips NutriU app on your smart device from your app store or from www.philips.com/nutriu, follow the registration process and select the connected Airfryer.
4 Follow the instructions in the app to connect your Airfryer to your Wi-Fi and to pair your Airfryer.
5 When the WiFi LED on the user interface of the Airfryer is solid on, the Airfryer is connected.

**Note**

- Make sure to connect your Airfryer to a 2.4 GHz 802.11 b/g/n home WiFi network.
- The easy WiFi set-up is needed to connect the Airfryer to your home WiFi.
- The pairing process is to connect the NutriU App with your smart Airfryer.
- The WiFi setup process can be cancelled via the App or by unplugging the Airfryer.
- To start the pairing process, long press the temperature down button and follow the instructions in the App, or start it from the settings in the NutriU App.
- To turn off the WiFi function in the appliance, long press the time down and start/pause buttons simultaneously.

## Voice control

1 Download the NutriU app.

2 Connect the NutriU app with your Airfryer.

3 Give consent to "remote cooking".

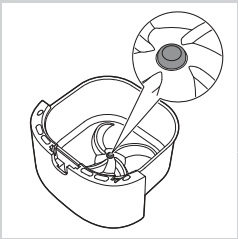
4 Connect the NutriU app with your voice assistant app. This connection can be done directly while onboarding or later in the settings of the NutriU app. In case you do not see the option to activate voice control in NutriU, activate the Kitchen+ skill through your voice assistant app.

**Note**

- If you do not have a voice control app, download it first to send commands to the Airfryer.
- Detailed voice commands are available in the app for voice control.

## Preparing for use

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



**Note**

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.
- Leave the rubber plug in the pan. Do not remove it before cooking.

# Using the appliance

## Food table




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

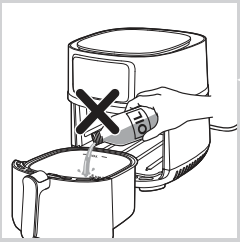
**Note**

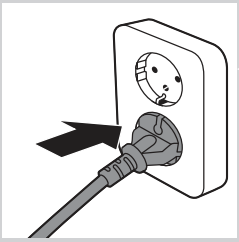
- In the basket there is a MAX level indication for fries. Do not put more fries than what is indicated in the food table or beyond this MAX level indication to get a homogeneous cooking result.
- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

| Ingredients | Min.– max. amount | Time (min) | Temperature | Note |
|---|---|---|---|---|
| Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in) | 200-1000 g / 7-35 oz | 14-33 | 180°C/360°F | • Shake, turn or stir 4 times in between |
| Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick) | 200-1000 g / 7-35 oz | 15-35 | 180°C/360°F | • Shake, turn or stir 4 times in between |
| Frozen chicken nuggets | 200-800 g/ 7-28 oz | 9-20 | 200°C/400°F | • Shake, turn or stir 2 times in between |
| Frozen spring rolls | 200-800 g/ 7-28 oz | 9-20 | 200°C/400°F | • Shake, turn or stir 2 times in between |
| Hamburger (around 150 g/5 oz) | 1-6 patties | 16-21 | 200°C/400°F | • Shake, turn or stir halfway |
| Meat loaf | 1400 g / 49 oz | 55-60 | 150°C/300°F | • Use the baking accessory |
| Meat chops without bone (around 190 g/7 oz) | 1-5 chops | 13-19 | 200°C/400°F | • Shake, turn or stir halfway |
| Thin sausages (around 60 g/2.1 oz) | 2-10 pieces | 9-12 | 200°C/400°F | • Shake, turn or stir halfway |
| Chicken drumsticks (around 125 g/4.5 oz) | 2-12 pieces | 18-28 | 180°C/360°F | • Shake, turn or stir halfway |
| Chicken breast (around 160 g/6 oz) | 1-5 pieces | 18-26 | 180°C/360°F | |
| Whole chicken | 1400 g/49 oz | 75-85 | 180°C/360°F | |
| Whole fish (around 300-400 g/11-14 oz) | 1-2 fish | 23-31 | 200°C/400°F | |

| Ingredients | Min.– max. amount | Time (min) | Temperature | Note |
|---|---|---|---|---|
| Fish filet (around 200 g/7 oz) | 1-5 (1 layer) | 21-30 | 160°C / 320°F | |
| Mixed vegetables (roughly chopped) | 200-1000 g/ 7-35 oz | 8-23 | 180°C/360°F | • Set the cooking time according to your own taste<br>• Shake, turn or stir halfway |
| Muffins (around 50 g/1.8 oz) | 1-9 | 17-19 | 160°C/320°F | • Use the Muffin cups |
| Cake | 800 g/28 oz | 50-60 | 160°C/320°F | • Use the baking accessory |
| Pre-baked bread/rolls (around 60 g/ 2 oz) | 1-8 pieces | 6-8 | 200°C/400°F | |
| Homemade bread | 1000 g / 35 oz | 55-65 | 150°C/300°F | • Use the baking accessory<br>• The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising. |

## Airfrying

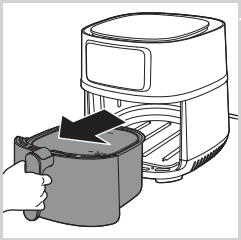




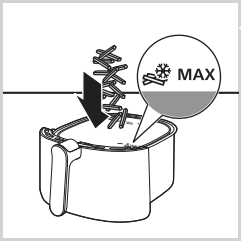
**! Caution**

- **This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid.**
- **Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan 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** Put the plug in the wall outlet.



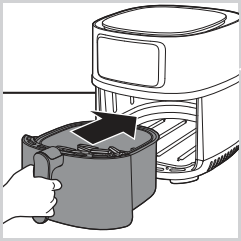
**2** Remove the pan with the basket from the appliance by pulling the handle.




**3** Put the ingredients in the basket.

**Note**

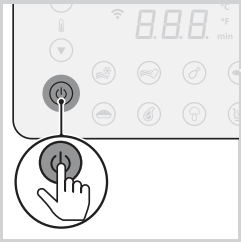
- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not exceed the amount indicated in the 'Food table' section or overfill the basket beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- Do not exceed the MAX indication with a fries icon for frozen potato based snacks and homemade fries.
- 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.



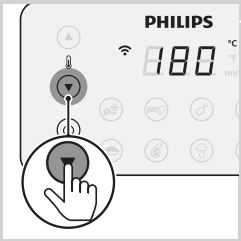
**4** Put the pan with the basket back into the Airfryer.

**! Caution**

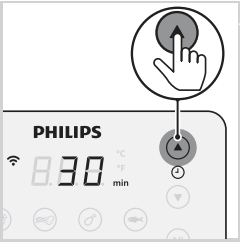
- **Never use the pan without the basket in it.**
- **Do not touch the pan or the basket during and for some time after use, as they get very hot.**



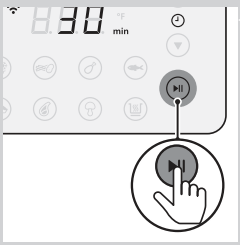
**5** Press the power On/Off button to switch on the appliance.




**6** Press the temperature up or down button to choose the needed temperature.




**7** Press the time up button to choose the needed time.



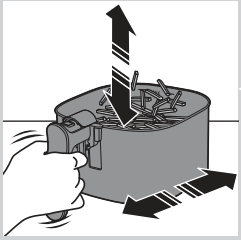

**8** Press the start/pause button to start the cooking process.

**Note**

- During cooking the temperature and time are shown alternately.
- The last cooking minute counts down in seconds.
- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.
- When the cooking process is started and your Airfryer is paired with your smart device, you can see, control and change the cooking parameters also in the NutriU App.
- **To change the temperature unit from Celsius to Fahrenheit or the other way around on your Airfryer, press the temperature up and down button at the same time for about 10 seconds.**

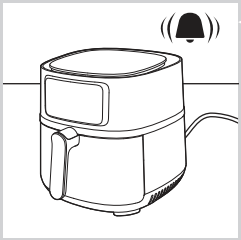
**Tip**

- During cooking, if you want to change the cooking time or temperature, press the corresponding up or down button at any time to do so.
- To pause the cooking process, press the start/pause button. To resume the cooking process, press the start/pause button again to continue the cooking process. You can also short press the chosen preset to pause the cooking process. To resume the cooking process, press the chosen preset again.
- The device is automatically in pause mode when you pull out the pan and the basket. The cooking process continues when the pan and the basket are put in the appliance again.



**Note**

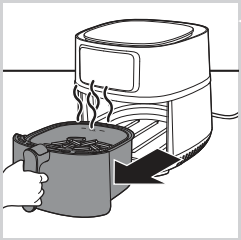
- If you do not set the required cooking time within 20 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.
- Some ingredients require shaking or turning through the cooking time (see 'Food table'). To shake the ingredients, pull out the pan with the basket, place it on a heat resistant work top, slide the lid and press the basket release button to remove the basket and shake the basket over the sink. Then put the basket into the pan, and slide them back into the appliance.



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

**Note**

- You can stop the cooking process manually. To do this, press the start/pause button.



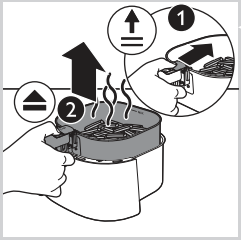
**10** Pull out the pan and check if the ingredients are ready.

**Caution**

- **The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.**

**Note**

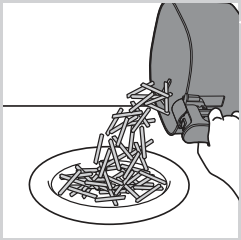
- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer by the handle and add a few extra minutes to the set time.




**11** To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by sliding the lid first, and then pressing the basket release button.

**Caution**

- **After the cooking process, the pan, the basket, the 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 the bottom of the pan.

**Note**

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- 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. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the basket into the pan.

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

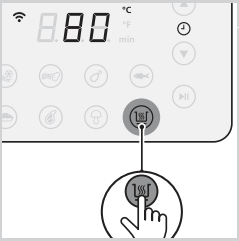
**Note**

- Repeat steps 3 to 12 if you want to prepare another batch.

## Choosing the keep warm mode



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



2 Press the keep warm button.



3 Press the start/pause button to start the keep warm mode.

**Note**

- The keep warm timer is set to 30 minutes. To change the keep warm time (1 - 30 minutes), press the time down button. The time will be confirmed automatically.
- The temperature cannot be changed in keep warm mode.

4 To pause the keep warm mode, press the start/pause button. To resume the keep warm mode, press the start/pause button again.

5 To exit the keep warm mode, long press the On/Off button.

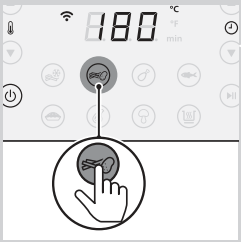
**Tip**

- If food like French fries loses too much crispness during the keep warm mode, either shorten the keep warm time by switching off the appliance earlier or crisp them up for 2-3 minutes at the temperature of 180°C/360°F.

**Note**

- During the keep warm mode, the fan and heater inside of the appliance turn on from time to time.
- The keep warm mode is designed to keep your food warm immediately after it is cooked in the Airfryer. It is not meant for reheating.

## Cooking with a preset



1 Follow steps 1 to 5 in chapter "Airfrying".

2 Press the preferred preset button. The selected preset is blinking.



3 Start the cooking process by pressing the start/pause button.

**Note**

- In the following table you can find more information about the presets.

**Tip**

- When cooking fresh fries or frozen potato based snacks, the appliance will remind you to shake the food to get a homogeneous cooking result. To turn off this reminder, turn on the appliance, and then long press the frozen potato based snacks preset and the homemade fries preset simultaneously. To turn on the shaking reminder again, turn on the appliance, and then long press the frozen potato based snacks preset and the homemade fries preset simultaneously again.
- If you personalize the fresh fries and potato based snacks presets by saving your own time and temperature, the shaking reminder will be off automatically.
- The device will remind you to shake 4 times when cooking one of those 2 presets. To stop the peeping sound during cooking, short press the start/pause button or pull out the basket to shake the fries. This will not turn off the shaking reminder function, but only the peeping sound for this cooking process.

### Personalize the presets

To save your personal time and temperature of a preset on the Airfryer, short press the preferred preset button on the Airfryer. Change the time and/or temperature, and then long press the same preset button again until the device is beeping to save your personal settings.

### Get back to the default preset settings

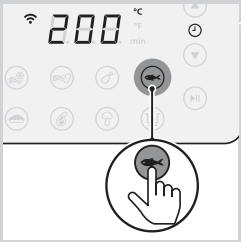
To reset your personal settings of a preset, short press the preferred preset button, and then long press the same preset button again until the device is beeping.

| Preset | Preset time (min) | Preset temperature | Weight (Max.) | Information |
|---|---|---|---|---|
|  Frozen potato based snacks | 31 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Potato based frozen snacks like frozen French fries, potato wedges, criss-cross fries etc.<br>• Shake, turn or stir 4 times in between |
|  Fresh fries | 35 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Use mealy potatoes<br>• 10x10mm / 0.4x0.4 in thick cut<br>• Soak 30 minutes in water, dry then add ¼ to 1 tbsp of oil<br>• Shake, turn or stir 4 times in between |
|  Chicken drumsticks | 28 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Up to 12 chicken drumsticks<br>• Shake, turn or stir in between |
|  Whole fish around 300 g/11 oz | 31 | 200°C/ 400°F | 600 g/21 oz | • 2 fish |
|  Cake | 55 | 160°C/ 320°F | 800 g/24 oz | • Use the XXL baking accessory (199 x 189 x 80 mm) |
|  Meat chops | 19 | 200°C/ 400°F | 950 g/34 oz | • Up to 5 meat chops without bone |
|  Mixed vegetables | 23 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Roughly chopped<br>• Use the XXL baking accessory<br>• Stir in between |
|  Keep warm | 30 | 80°C/ 175°F | N/A | • Temperature cannot be adjusted |

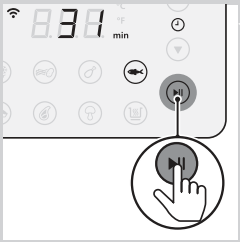
## Changing to another preset



**1** During the cooking process, press the start/pause button.



**2** Press another preferred preset button.



**3** Press the start/pause button again to start the new cooking process.

## Starting a recipe from the NutriU App

**1** Press the On/Off button to turn on the Airfryer.

**2** Open the NutriU App on your smart device and look for your preferred recipe.

**3** Open the recipe and start the cooking process in the App.

**Note**

- Make sure that when cooking recipes that are developed for your Airfryer, use the same amount of food mentioned in the recipes. When using different ingredients or a different amount of food items, adjust the cooking time. When cooking recipes that are not developed for your Airfryer, be aware the time and temperature might be adjusted.

**Tip**

- Via the filter in the recipe search you can filter your smart Airfryer to get the recipes that are developed for your device.
- When the cooking process is started from the App, you can see the cooking settings also on the screen of the Airfryer.
- You can pause the cooking process or change the settings on the Airfryer or in the App.
- When the cooking process is over you can start the keep warm mode in the App or start it from the "keep warm" preset on the Airfryer.
- If the food is not done yet, you can also prolong the cooking process within the App or on the Airfryer.
- To exit the cooking process before the cooking time is over, long press the On/Off button on the Airfryer or press the pause and then the stop icon in the App.
- You can also start your individual time and temperature in the NutriU App.
- On the bottom of the Home Screen there is the button to go to the home screen, the recipes, manual mode, articles or your profile. Press the manual mode button and send your individual time and temperature to the Airfryer.

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
- It is best to air fry the fries in portions of up to 1000 g/35 oz for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.

**1** Peel the potatoes and cut into sticks (10 x 10 mm/0.4 x 0.4 in thick).

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

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

**4** Pour one tablespoon of cooking oil into 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 into the basket.

7 Fry the potato sticks and shake the basket 4 times during cooking.

## Cleaning

**Warning**

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

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

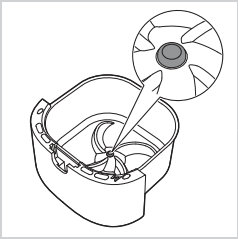
1 Press the power On/Off button to switch off the appliance, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down.

**Tip**

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

2 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.

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

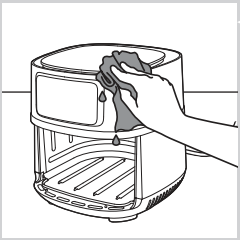


**Note**

- Put the pan with the rubber plug in the dishwasher. Do not remove the rubber plug before cleaning.

**Tip**

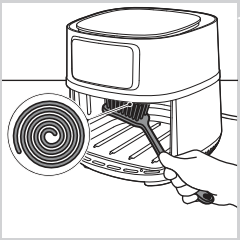
- If food residues stuck to the pan or the basket, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or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



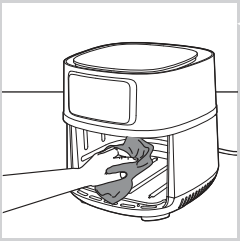
**4** Wipe the outside of the appliance with a moist cloth.

**Note**

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

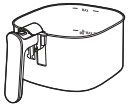


**5** Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues.



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

## Cleaning table

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Storage

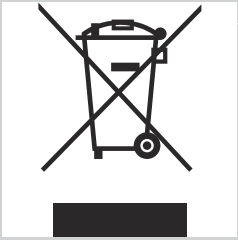
1 Unplug the appliance and let it cool down.

2 Make sure all parts are clean and dry before storing.

**Note**

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the pan on the front part of the appliance as the pan with the basket can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of these parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

## Recycling



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

## Declaration of Conformity

Hereby, DAP B.V. declares that the Airfryer HD9285 is in compliance with Directive 2014/53/EU.
The full text of the EU declaration of conformity is available at the following internet address: https://www.philips.com.
The Airfryer HD9285 is equipped with a WiFi module, 2.4GHz 802.11 b/g/n with a maximum output power of 92,9mW EIRP.

## Guarantee and support

If you need information or support, please visit **www.philips.com/support** or read the separate worldwide guarantee leaflet.

## Software updates

Updating is essential to safeguard your privacy and the proper functioning of your Airfryer and the App.
From time to time, the App is updating automatically to the latest software. Also the Airfryer is updating the firmware automatically.

**Note**

- When an update is being installed, make sure that your Airfryer is connected to the home WiFi. The smart device can be connected to any network.
- Always use the latest App and firmware.
- Updates are made available when there are software improvements or to prevent a security issue.
- A firmware update is started automatically when the Airfryer is in stand-by mode. This update takes up to 1 minute and the screen on the Airfryer shows blinking "---". During this time the Airfryer cannot be used.

## Device compatibility

For detailed information about the compatibility of the App, please refer to the information in the App Store.

## Factory reset

For a factory reset of the Airfryer, press the temperature and time up buttons at the same time for 10 seconds.
Your Airfryer is then no more connected to your home WiFi and not paired with your smart device anymore.

## 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. | This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch. |
| | | The pan, the basket, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| | | If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:  As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use. |
| My home-made fries do not turn out as I expected. | You did not use the right potato type. | To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying. |
| | The amount of ingredients in the basket is too big. | Follow the instructions on page 19 in this user manual to prepare home-made fries. |
| | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time. | Follow the instructions on page 19 in this user manual to prepare home-made fries. |
| The Airfryer does not switch on. | The appliance is not plugged in. | Check if the plug is inserted in the wall outlet properly. |
| | Several appliances are connected to one outlet. | The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses. |
| 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. | Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking. |
| | 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 and the basket 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. |

| Problem | Possible cause | Solution |
|---|---|---|
| | Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease. | Pat food dry before placing it in the basket. |
| The WiFi LED on my Airfryer is not shining anymore. | • The Airfryer is not connected to your home WiFi anymore.<br>• You have changed your home WiFi network. | Repeat the pairing process in the order described in the app. If it doesn't help, start the setup process again.<br>It can also be that the WiFi function on the appliance is deactivated. To activate the WiFi function, short press the time up and start/pause buttons simultaneously. |
| The app shows that the pairing process is not successful. | Check whether you have done the steps in the order that is described in the app: First push the button on the appliance, then activate pairing in the app. | Repeat the pairing process in the order described in the app. If it doesn't help, start the setup process again. |
| My display shows blinking "---". | Your Airfryer is updating the firmware. | Wait for about one minute before the firmware update process is finished.<br>You cannot use the Airfryer during the firmware update. |
| The screen on the Airfryer shows "E1". | The device is broken/ defect. | Call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country. |
| | Your Airfryer might be stored in a place where it is too cold. | If your device was stored at a low ambient temperature, let it warm up to room temperature for at least 15 minutes before you plug it in again.<br>If your display still shows "E1", call the Philips service hot line or contact the Consumer Care Center in your country. |
| The screen on the Airfryer shows "E2". | You have entered the wrong WiFi credentials. | Enter the correct WiFi credentials. |
| The screen on the Airfryer shows "E3". | The connectivity feature has a defect. | Use the appliance without the connectivity feature; Call the Philips service hotline or contact the Consumer Care Center in your country. |
| The screen on the Airfryer shows "E4". | The appliance has a defect. | Call the Philips service hotline or contact the Consumer Care Center in your country. |

# INHALTSVERZEICHNIS

**Wichtig!** 27
**Einführung** 32
**Allgemeine Beschreibung** 32
**Vor dem ersten Gebrauch** 33
**Die NutriU-App** 33
**Sprachsteuerung** 34
**Für den Gebrauch vorbereiten** 34
**Das Gerät benutzen** 35
- Grillzeiten-Tabelle 35
- Garen mit dem Airfryer 37
- Auswählen des Warmhaltemodus 41
- Garen mit einer Voreinstellung 42
- Wechseln zu einer anderen Voreinstellung 44
- Starten eines Rezepts aus der NutriU App 45
- Hausgemachte Pommes frites 46

**Pflege** 47
- Reinigungstabelle 49

**Aufbewahrung** 49
**Recycling** 49
**Recycling** 49
**Rücknahme von Altgeräten** 50
**Konformitätserklärung** 51
**Garantie und Support** 51
**Softwareaktualisierungen** 51
**Gerätekompatibilität** 52
**Wiederherstellen der Werkseinstellungen** 52
**Fehlerbehebung** 52

## Wichtig!

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

### Achtung!

- Tauchen Sie das Gerät niemals in Wasser; spülen Sie es auch nicht unter fließendem Wasser ab.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser oder andere Flüssigkeiten in das Gerät eindringen, um Stromschläge zu vermeiden.
- 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.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Netzstecker, das Netzkabel oder das Gerät selbst defekt oder beschädigt sind.
- Berühren Sie nie die Innenseite des Geräts, während es in Betrieb ist.
- Befüllen Sie den Korb nie über den angegebenen Maximalpegel.
- Stellen Sie jederzeit sicher, dass sich auf dem Heizelement keine Gegenstände oder Lebensmittel befinden.

### Achtung



- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es von Philips, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Schließen Sie das Gerät nur an eine geerdete Steckdose an. Achten Sie stets darauf, dass der Stecker fest in der Steckdose sitzt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür geeignet, über einen externen Timer oder ein separates Fernbedienungssystem gesteuert zu werden.
- Die zugänglichen Oberflächen können während des Betriebs heiß werden.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder psychischen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, wenn sie bei der Verwendung beaufsichtigt werden oder Anweisung zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern durchgeführt werden, außer sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt.

- Bewahren Sie das Gerät und das Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
- 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.
- 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.
- Verwenden Sie keine leichten Zutaten und kein Backpapier im Gerät.
- Lagerung von Kartoffeln: Die Temperatur sollte für die gelagerte Kartoffelsorte passend sein und über 6 °C liegen, um der Gefahr von Acrylamidaufnahme über die fertigen Gerichte vorzubeugen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf einen heißen Gas- oder Elektroherd jeglicher Art, elektrische Kochplatten oder in den beheizten Ofen.
- Füllen Sie die Pfanne niemals mit Öl.
- Dieses Gerät wurde speziell für die Verwendung bei Umgebungstemperaturen zwischen 5 ºC und 40 ºC entworfen.
- Prüfen Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob die Spannungsangabe auf dem Gerät mit der örtlichen Netzspannung übereinstimmt.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht in der Nähe heißer Flächen verläuft.
- Verwenden Sie das Gerät nie für andere als in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Zwecke und verwenden Sie ausschließlich Original-Zubehörteile von Philips.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt.
- Die Pfanne der Korb und die Zubehörteile werden während und nach dem Gebrauch des Geräts heiß. Gehen Sie stets vorsichtig vor.
- Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch des Geräts alle Teile, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Materialien auf, wie z. B. Tischdecken oder Vorhängen.
- 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.
- Trocknen Sie Ihre Hände sorgfältig ab, bevor Sie das Gerät anschließen oder das Bedienfeld betätigen.

## Vorsicht

- Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung in gewöhnlichen Haushalten vorgesehen. Es ist nicht für die Verwendung in Personalküchen von Geschäften, Büros, landwirtschaftlichen Betrieben oder anderen Arbeitsbereichen vorgesehen. Auch ist es nicht für den Gebrauch in Hotels, Motels, Pensionen oder anderen Gastgewerben bestimmt.
- Trennen Sie das Gerät immer von der Stromversorgung, wenn Sie es unbeaufsichtigt lassen und bevor Sie es zusammensetzen, auseinandernehmen, aufbewahren oder reinigen.
- Bei unsachgemäßem Gebrauch oder Verwendung für halbprofessionelle oder professionelle Zwecke oder bei Nichtbeachtung der Anweisungen in der Bedienungsanleitung erlischt die Garantie. In diesem Fall lehnt Philips jegliche Haftung für entstandene Schäden ab.
- 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.
- Stellen Sie das Gerät auf eine waagerechte, ebene und stabile Unterlage.
- Ziehen Sie nach jedem Gebrauch den Netzstecker aus der Steckdose.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen (ca. 30 Minuten), bevor Sie es anfassen oder reinigen.
- Vergewissern Sie sich, dass die Zutaten, die in diesem Gerät zubereitet werden, goldbraun statt dunkel oder braun sind. Entfernen Sie verbrannte Reste. Frittieren Sie frische Kartoffeln bei höchstens 180 °C, um der Entwicklung von Acrylamid vorzubeugen.
- Seien Sie vorsichtig bei der Reinigung des oberen Bereichs der Zubereitungskammer, und beachten Sie das heiße Heizelement und die Kante der Metallteile.
- Stellen Sie sicher, dass die Speisen im Airfryer immer vollständig gar sind.
- Stellen Sie sicher, dass Sie jederzeit die Kontrolle über den Airfryer haben, auch wenn Sie das Gerät per Fernsteuerungsfunktion oder Startverzögerung verwenden.
- Bei der Zubereitung fetthaltiger Lebensmittel kann der Airfryer Rauch abgeben. Bei der Verwendung der Fernsteuerungsfunktion oder der Startverzögerung ist besondere Vorsicht geboten.
- Stellen Sie sicher, dass jeweils nur eine Person das Gerät per Fernsteuerungsfunktion bedient.

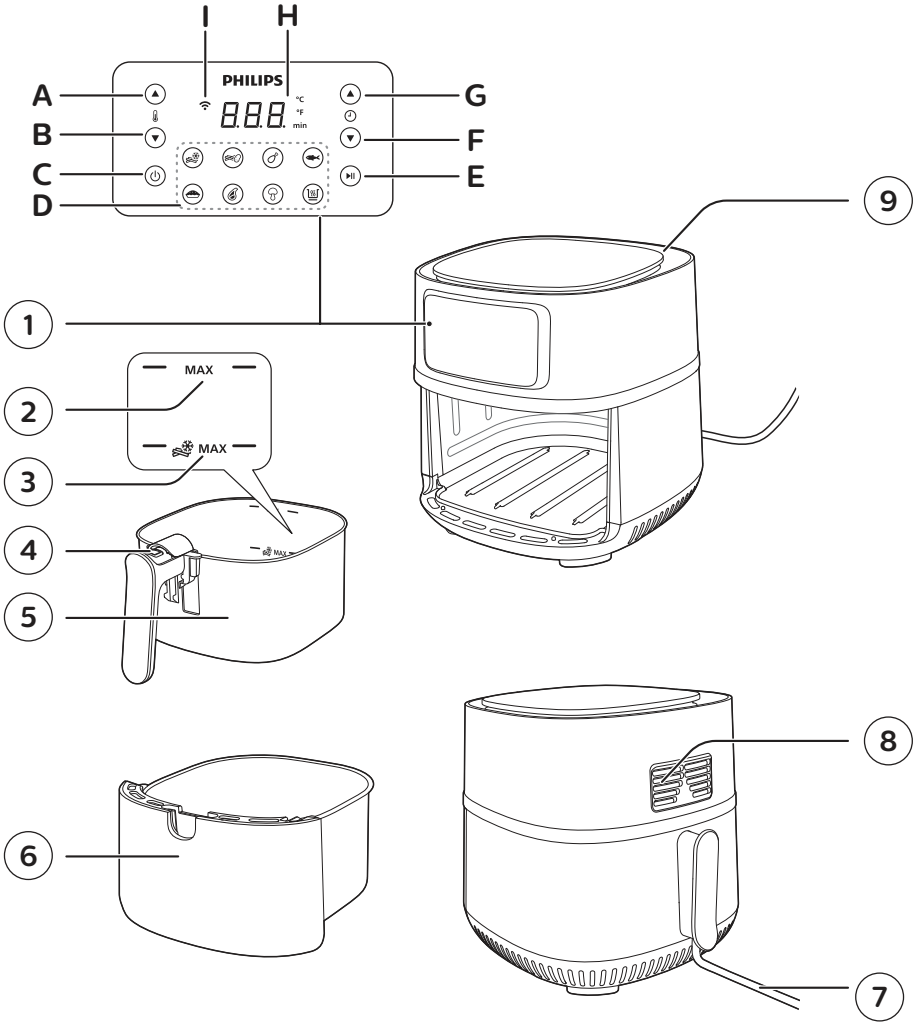
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie leicht verderbliche Lebensmittel mit der Startverzögerungsfunktion zubereiten (es könnten sich Bakterien ansammeln).

## Elektromagnetische Felder

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

## Automatische Abschaltung

Dieses Gerät ist mit einer automatischen Abschaltungsfunktion ausgestattet. Wenn innerhalb von 20 Minuten keine Taste gedrückt wird, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Um das Gerät manuell auszuschalten, drücken Sie den Ein-/Ausschalter.


I
H
A
B
C
D
G
F
E
PHILIPS
°C
°F
min
9
1
MAX
2
MAX
3
4
5
8
6
7

## 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 ist der einzige Airfryer mit einzigartiger Rapid Air-Technologie, mit dem Sie Ihre Lieblingsspeisen mit wenig Öl und bis zu 90 % weniger Fett frittieren können. Die Philips Rapid Air Heißlufttechnologie kocht Speisen gleichmäßig mit unserem Seestern-Design für perfekte Ergebnisse vom ersten bis zum letzten Bissen. Wenn Sie eine Verbindung mit der NutriU App hergestellt haben, erhalten Sie Tipps für die nächste gesunde und leckere Mahlzeit nach Ihren Wünschen. Sie können das perfekte Endergebnis per Fernzugriff verwalten.
Sie können nun auf den Punkt gegarte, frittierte Gerichte genießen – außen knusprig, innen zart. Frittieren, grillen, braten und backen – bereiten Sie eine Vielfalt an leckeren Gerichten auf gesunde, schnelle und einfache Art zu.
Rezeptideen und Informationen zum Airfryer finden Sie unter **www.philips.com/kitchen** oder in der kostenlosen NutriU App für iOS® oder Android™.
* Die NutriU App ist in Ihrem Land möglicherweise nicht verfügbar. In diesem Fall können Sie sich auf der Philips Website inspirieren lassen.

## Allgemeine Beschreibung

**1** Bedienfeld
- A Taste zum Erhöhen der Temperatur
- B Taste zum Verringern der Temperatur
- C Ein-/Ausschalter
- D Voreingestellte Tasten
- E Start-/Pausetaste
- F Taste zum Erhöhen der Zeit
- G Taste zum Verringern der Zeit
- H Bildschirm
- I WLAN-Anzeige

**2** MAX-Markierung für andere Lebensmittel
**3** MAX-Markierung für Pommes frites
**4** Korbentriegelungstaste
**5** Korb
**6** Pfanne
**7** Netzkabel
**8** Luftauslässe
**9** Lufteinlass

| WLAN-Statusanzeige | |
|---|---|
| Die WLAN-Anzeige ist aus. | • Entweder ist der Airfryer nicht mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden (bisher wurde noch kein WLAN eingerichtet) oder die Verbindung zu Ihrem WLAN-Heimnetzwerk wurde unterbrochen, weil sich z. B. der Router zu Hause geändert hat oder die Entfernung zwischen dem Airfryer und dem Router zu groß ist, oder die WLAN-Funktion des Geräts ist deaktiviert. Um das WLAN zu aktivieren, drücken Sie kurz die Time Up- und Start/Pause-Tasten gleichzeitig. |
| Die WLAN-Anzeige ist ein. | • Die Konfiguration mit der NutriU App ist abgeschlossen und der Airfryer ist mit dem WLAN-Heimnetzwerk verbunden. |
| Die WLAN-Anzeige blinkt. | • Der Airfryer befindet sich während der WLAN-Einrichtung im "Einrichtungsmodus". Auf dem Display werden drei Striche angezeigt und die Tasten am Airfryer sind inaktiv. Wenn der Airfryer bereits verbunden war, kann die blinkende LED auch anzeigen, dass der Airfryer gerade eine Verbindung mit dem WLAN-Heimnetzwerk herstellt. |
| Die WLAN-Anzeige blinkt mit langen Pausen. | • Die WLAN-Funktion des Airfryers ist defekt. Sie können entweder den Airfryer ohne die Konnektivitätsfunktionen verwenden oder die Philips Service-Hotline anrufen bzw. sich an den Kundendienst in Ihrem Land wenden. |

## Vor dem ersten Gebrauch

1 Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

2 Entfernen Sie gegebenenfalls sämtliche Aufkleber oder Etiketten vom Gerät.

3 Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Verwendung gründlich, wie im Reinigungskapitel angegeben.

## Die NutriU-App

Der Philips Airfryer ist WLAN-fähig und ermöglicht die Verbindung mit der NutriU App, sodass Sie den Airfryer optimal nutzen können. In der NutriU App können Sie Ihre Lieblingsrezepte auswählen, sie an den Airfryer senden und diesen von Ihrem Smart-Gerät aus starten. Sie können den Garvorgang auf Ihrem Smart-Gerät von überall aus starten, überwachen und anpassen, selbst wenn Sie nicht zu Hause sind.

### Verbinden des Airfryers mit der App

1 Stecken Sie den Stecker des Airfryers in die Steckdose.
2 Stellen Sie sicher, dass sich Ihr Smart-Gerät in Reichweite Ihres WLAN-Heimnetzwerks befindet, bevor Sie mit der einfachen WLAN-Einrichtung beginnen.
3 Laden Sie die Philips NutriU App aus dem App Store oder unter www.philips.de/nutriu auf Ihr Smart-Gerät herunter, führen

Sie die Registrierung durch und wählen Sie den verbundenen Airfryer aus.

4 Befolgen Sie die Anweisungen in der App, um den Airfryer mit Ihrem WLAN zu verbinden und mit dem Smart-Gerät zu koppeln.

5 Wenn die WLAN-LED auf der Benutzeroberfläche des Airfryers durchgehend leuchtet, ist der Airfryer verbunden.

**Hinweis**

- Stellen Sie sicher, dass Sie den Airfryer mit einem WLAN-Netzwerk des Standards 802.11 b/g/n mit 2,4 GHz verbinden.
- Die einfache WLAN-Einrichtung ist erforderlich, um den Airfryer mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk zu verbinden.
- Der Kopplungsvorgang besteht darin, die NutriU App mit Ihrem vernetzten Airfryer zu verbinden.
- Die WLAN-Einrichtung kann über die App oder durch Trennung der Stromversorgung des Airfryers abgebrochen werden.
- Um den Kopplungsprozess zu starten, halten Sie die Taste zum Verringern der Temperatur gedrückt und befolgen Sie die Anweisungen in der App oder starten Sie den Vorgang über die Einstellungen in der NutriU App.
- Um die WLAN-Funktion auf dem Gerät auszuschalten, halten Sie die Time Down- und Start/Pause-Tasten gleichzeitig gedrückt.

## Sprachsteuerung

1 NutriU App herunterladen.

2 Verbinden Sie die NutriU App mit Ihrem Airfryer.

3 Bestätigen Sie die Funktion "Per Fernbedienung kochen".

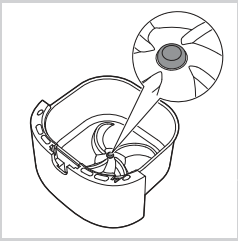
4 Verbinden Sie die NutriU App mit Ihrer Sprachassistenten-App. Diese Verbindung kann direkt bei der Einführung oder später in den Einstellungen der NutriU App hergestellt werden. Falls Sie die Einstellung zur Aktivierung der Sprachsteuerung in NutriU nicht sehen, aktivieren Sie die Kitchen+ Fähigkeit über die App Ihres Sprachassistenten.

**Hinweis**

- Wenn Sie nicht über eine Sprachsteuerungs-App verfügen, laden Sie diese zuerst herunter, um Befehle an den Airfryer zu senden.
- Detaillierte Sprachbefehle sind in der Sprachsteuerungs-App verfügbar.

## Für den Gebrauch vorbereiten

1 Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, waagerechte, ebene und hitzebeständige Oberfläche.



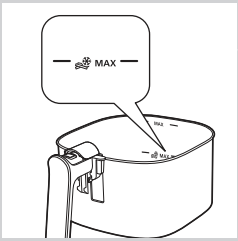
**Hinweis**

- Legen Sie keine Gegenstände auf oder neben dem Gerät ab. Dies kann den Luftstrom stören und das Garergebnis beeinträchtigen.
- Stellen Sie das laufende Gerät nicht in der Nähe von Wänden oder unter Schränken und anderen Gegenständen auf, die durch den Dampf beschädigt werden können.
- Lassen Sie den Gummistecker in der Pfanne. Entfernen Sie ihn nicht vor dem Kochen.

## Das Gerät benutzen

### Grillzeiten-Tabelle

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




**Hinweis**

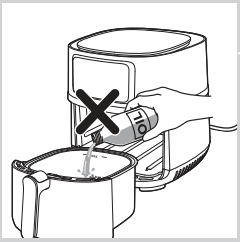
- Im Korb befindet sich eine MAX-Füllstandsmarkierung für Pommes frites. Geben Sie nicht mehr Pommes frites als in der Lebensmitteltabelle angegeben hinein und überschreiten Sie nicht die MAX-Füllstandsmarkierung, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten.
- Beachten Sie, dass es sich bei diesen Einstellungen 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.) | Temperatur | Hinweis |
|---|---|---|---|---|
| Dünne gefrorene Pommes frites (7 x 7 mm) | 200-1.000 g | 14-33 | 180 °C/360 °F | • Dazwischen 4 Mal schütteln, wenden oder umrühren |
| Hausgemachte Pommes frites (10 x 10 mm) | 200-1.000 g | 15-35 | 180 °C/360 °F | • Dazwischen 4 Mal schütteln, wenden oder umrühren |
| Gefrorene Chicken Nuggets | 200-800 g | 9 – 20 | 200 °C/400 °F | • Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren |

| Zutaten | Min./Max. Menge | Zeit (Min.) | Temperatur | Hinweis |
|---|---|---|---|---|
| Gefrorene Frühlingsrollen | 200-800 g | 9 – 20 | 200 °C/400 °F | • Dazwischen 2 Mal schütteln, wenden oder umrühren |
| Hamburger (ca. 150 g) | 1-6 Stück | 16 – 21 | 200 °C/400 °F | • Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Hackbraten | 1.400 g | 55 – 60 | 150 °C/300 °F | • Backzubehör verwenden |
| Fleischkoteletts ohne Knochen (ca. 190 g) | 1–5 Stück | 13 bis 19 | 200 °C/400 °F | • Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Dünne Würstchen (ca. 60 g) | 2 – 10 Stück | 9–12 | 200 °C/400 °F | • Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Hähnchenschenkel (ca. 125 g) | 2-12 Stück | 18-28 | 180 °C/360 °F | • Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Hähnchenbrust (ca. 160 g) | 1 – 5 Stück | 18 – 26 | 180 °C/360 °F | |
| Ganzes Hähnchen | 1.400 g | 75-85 | 180 °C/360 °F | |
| Ganzer Fisch (ca. 300 – 400 g) | 1 – 2 Stück | 23-31 | 200 °C/400 °F | |
| Fischfilet (ca. 200 g) | 1 – 5 (1 Schicht) | 21-30 | 160 °C/320 °F | |
| Gemischtes Gemüse (grob gehackt) | 200-1.000 g | 8-23 | 180 °C/360 °F | • Garzeit nach Geschmack einstellen<br>• Nach der Hälfte der Zeit schütteln, wenden oder umrühren |
| Muffins (ca. 50 g) | 1 – 9 | 17-19 | 160 °C/320 °F | • Muffinförmchen verwenden |
| Kuchen | 800 g | 50 bis 60 | 160 °C/320 °F | • Backzubehör verwenden |
| Vorgebackenes Toast/ Brötchen (ca. 60 g) | 1-8 Stück | 6 – 8 | 200 °C/400 °F | |

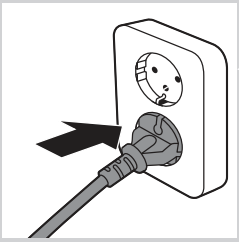
| Zutaten | Min./Max. Menge | Zeit (Min.) | Temperatur | Hinweis |
|---|---|---|---|---|
| Hausgemachtes Brot | 1.000 g | 55 – 65 | 150 °C/300 °F | • Backzubehör verwenden<br>• Die Form sollte so flach wie möglich sein, um zu verhindern, dass das Brot beim Aufgehen das Heizelement berührt. |

## Garen mit dem Airfryer

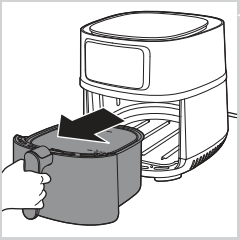


**! Vorsicht**

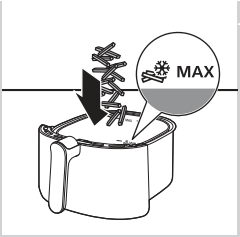
- **Dieser Airfryer funktioniert mit Heißluft. Füllen Sie die Pfanne nicht mit Öl, Frittierfett oder anderen Flüssigkeiten.**
- **Berühren Sie die heißen Oberflächen nicht. Verwenden Sie immer die Griffe. Berühren Sie die heiße Pfanne nur mit Ofenhandschuhen.**
- **Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch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



**1** Stecken Sie den Stecker in die Steckdose.



**2** Nehmen Sie die Pfanne mit dem Korb aus dem Gerät, indem Sie am Griff ziehen.




**3** Geben Sie die Zutaten in den Korb.

**Hinweis**

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



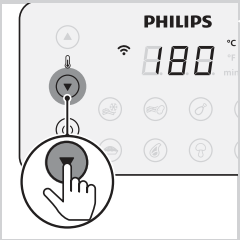
**4** Setzen Sie den Korb mit der Pfanne wieder in den Airfryer ein.

**Vorsicht**

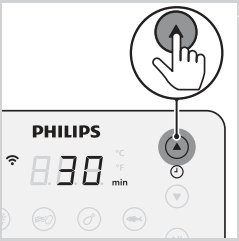
- **Verwenden Sie die Pfanne nie ohne den Korb.**
- **Berühren Sie die Pfanne oder den Korb während und einige Zeit nach der Verwendung nicht, da sie sehr heiß werden.**



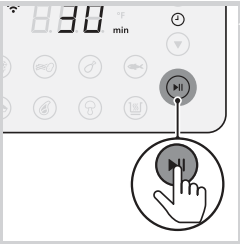
**5** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.




**6** Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern der Temperatur, um die gewünschte Temperatur auszuwählen.




**7** Drücken Sie die Taste zum Erhöhen oder Verringern der Zeit, um die gewünschte Garzeit auszuwählen.



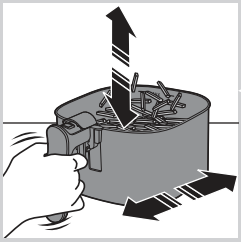
**8** Drücken Sie die Start-/Pausetaste, um den Garvorgang zu starten.

**Hinweis**

- Während des Garvorgangs werden Temperatur und Zeit abwechselnd angezeigt.
- Die letzte Minute des Garvorgangs wird in Sekunden heruntergezählt.
- Weitere Informationen finden Sie in der Tabelle mit grundlegenden Gareinstellungen für verschiedene Arten von Nahrungsmitteln.
- Wenn der Garvorgang gestartet wird und der Airfryer mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt ist, können Sie die Garparameter auch in der NutriU App sehen, steuern und ändern.
- **Um die Temperatureinheit von Celsius auf Fahrenheit oder umgekehrt am Airfryer zu ändern, drücken Sie gleichzeitig die Tasten zum Erhöhen und Verringern der Temperatur etwa 10 Sekunden lang.**

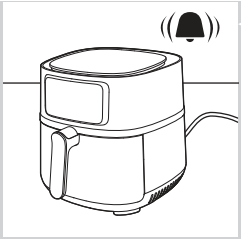
**Tipp**

- Wenn Sie während des Garens die Garzeit oder Temperatur ändern möchten, drücken Sie die entsprechende Taste zum Erhöhen oder Verringern der Zeit bzw. Temperatur.
- Um den Garvorgang zu pausieren, drücken Sie die Start-/Pausetaste. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie die Start-/Pause-Taste erneut. Sie können auch kurz auf die ausgewählte Voreinstellung drücken, um den Garvorgang zu unterbrechen. Drücken Sie erneut auf die ausgewählte Voreinstellung, um den Garvorgang fortzusetzen.
- Das Gerät befindet sich automatisch im Pausenmodus, wenn Sie die Pfanne und den Korb herausziehen. Der Garvorgang wird fortgesetzt, wenn die Pfanne und der Korb wieder in das Gerät eingesetzt werden.



**Hinweis**

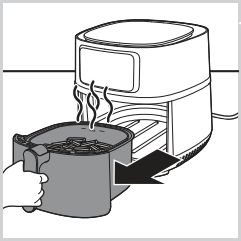
- Wenn Sie die erforderliche Garzeit nicht innerhalb von 20 Minuten einstellen, schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen automatisch aus.
- Einige Zutaten müssen während der Garzeit geschüttelt oder gewendet werden (siehe Lebensmitteltabelle). Zum Schütteln der Zutaten ziehen Sie die Pfanne mit dem Korb heraus, stellen Sie sie auf eine hitzebeständige Arbeitsfläche, schieben Sie den Deckel zur Seite und drücken Sie die Korbentriegelungstaste, um den Korb zu entfernen, und schütteln Sie ihn über dem Spülbecken. Setzen Sie anschließend den Korb in die Pfanne ein, und schieben Sie beide zurück in das Gerät.



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

**Hinweis**

- Sie können den Garvorgang manuell beenden. Drücken Sie dazu die Start-/Pausetaste.



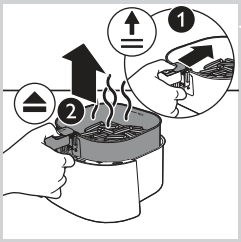
**10** Ziehen Sie die Pfanne heraus, und überprüfen Sie, ob die Zutaten fertig gegart sind.

**Vorsicht**

- **Die Pfanne des Airfryers ist nach dem Kochen heiß. Stellen Sie die Pfanne immer auf eine hitzebeständige Oberfläche (z. B. Untersetzer usw.), wenn Sie sie aus dem Gerät nehmen.**

**Hinweis**

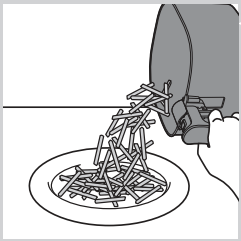
- Wenn die Zutaten noch nicht fertig gegart sind, schieben Sie die Pfanne einfach am Griff zurück in den Airfryer, und stellen Sie die Zeitschaltuhr auf ein paar zusätzliche Minuten ein.




**11** Um kleine Zutaten (z. B. Pommes frites) herauszunehmen, heben Sie den Korb aus der Pfanne, indem Sie zunächst den Deckel zur Seite schieben und dann die Korbentriegelungstaste drücken.

**Vorsicht**

- **Nach dem Garvorgang sind Pfanne, 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.

**Hinweis**

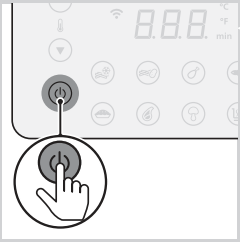
- Um große oder zerbrechliche Zutaten herauszunehmen, verwenden Sie eine Zange, um die Zutaten aus dem Korb zu heben.
- Überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes Fett von den Speisen sammelt sich am Boden der Pfanne.
- Je nach Art der gegarten Speisen sollten Sie überschüssiges Öl oder ausgeschmolzenes 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. Tragen Sie Ofenhandschuhe zum Abgießen von überschüssigem Öl oder ausgeschmolzenem Fett. Setzen Sie den Korb wieder in die Pfanne ein.

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

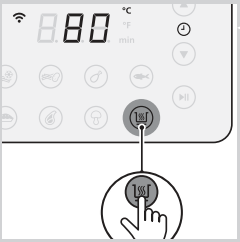
**Hinweis**

- Wiederholen Sie die Schritte 3 bis 12, um weitere Speisen im Airfryer zuzubereiten.

## Auswählen des Warmhaltemodus



**1** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät einzuschalten.



**2** Drücken Sie die KEEP WARM-Taste.



**3** Drücken Sie die Start-/Pause-Taste, um den Warmhaltemodus zu starten.

**Hinweis**

- Der Warmhalte-Timer ist auf 30 Minuten voreingestellt. Um die Warmhaltezeit zu ändern (1 bis 30 Minuten), drücken Sie die Taste zum Verringern der Zeit. Die Zeit wird automatisch bestätigt.
- Die Temperatur kann im Warmhaltemodus nicht geändert werden.

**4** Um den Warmhaltemodus zu unterbrechen, drücken Sie die Start-/Pause-Taste. Drücken Sie erneut die Start-/Pause-Taste, um den Warmhaltemodus fortzusetzen.

**5** Um den Warmhaltemodus zu beenden, halten Sie den Ein-/Ausschalter gedrückt.

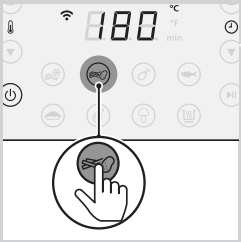
**Tipp**

- Wenn Speisen wie z. B. Pommes frites nach der Warmhaltezeit nicht mehr knusprig sind, verkürzen Sie die Warmhaltezeit, indem Sie das Gerät früher ausschalten. Alternativ können Sie sie 2 bis 3 Minuten lang bei einer Temperatur von 180 °C/360 °F nachgaren, bis sie wieder knusprig sind.

**Hinweis**

- Im Warmhaltemodus werden der Lüfter und das Heizelement im Inneren des Geräts gelegentlich eingeschaltet.
- Der Warmhaltemodus ist dazu gedacht, Ihr Gericht direkt nach der Zubereitung im Airfryer warm zu halten. Er ist nicht zum Aufwärmen geeignet.

## Garen mit einer Voreinstellung




**1** Befolgen Sie die Schritte 1 bis 5 im Kapitel "Garen mit dem Airfryer".

**2** Drücken Sie auf die gewünschte Voreinstellungstaste. Die ausgewählte Voreinstellung blinkt.




**3** Starten Sie den Garvorgang, indem Sie die Start-/Pause-Taste drücken.

**Hinweis**

- In der folgenden Tabelle finden Sie weitere Informationen zu den Voreinstellungen.

**Tipp**

- Wenn Sie frische Pommes frites oder gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis zubereiten, erinnert Sie das Gerät daran, die Speisen zu schütteln, um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten. Um diese Erinnerung auszuschalten, schalten Sie das Gerät ein und halten Sie dann die Voreinstellungstaste für gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis und für hausgemachte Pommes frites gleichzeitig gedrückt. Um die Schüttelerinnerung erneut zu aktivieren, schalten Sie das Gerät ein und halten Sie dann die Voreinstellungstaste für gefrorene Snacks auf Kartoffelbasis und für hausgemachte Pommes frites erneut gedrückt.
- Die Schüttelerinnerung wird automatisch ausgeschaltet, wenn Sie die Voreinstellungen für frische Pommes frites und Snacks auf Kartoffelbasis personalisieren, indem Sie eine eigene Zeit und Temperatur speichern.
- Das Gerät erinnert Sie 4 Mal daran, den Inhalt zu schütteln, wenn Sie eine dieser 2 Voreinstellungen nutzen. Um den Piepton während des Garvorgangs zu beenden, drücken Sie kurz die Start-/Pause-Taste oder ziehen Sie den Korb heraus, um die Pommes frites zu schütteln. Dadurch wird die Schüttelerinnerungsfunktion nicht ausgeschaltet, sondern nur der Piepton für diesen Garvorgang.

### Die Voreinstellungen anpassen

Um eine personalisierte Zeit und Temperatur einer Voreinstellung im Airfryer zu speichern, drücken Sie kurz die gewünschte Voreinstellungstaste am Airfryer. Ändern Sie die Zeit und/oder Temperatur und halten Sie dieselbe Voreinstellungstaste erneut gedrückt, bis das Gerät Pieptöne ausgibt, um Ihre persönlichen Einstellungen zu speichern.

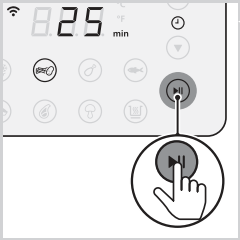
### Die Standard-Voreinstellungen wiederherstellen

Um persönliche Einstellungen einer Voreinstellung zurückzusetzen, drücken Sie kurz die bevorzugte Voreinstellungstaste und halten Sie dann erneut dieselbe Voreinstellungstaste gedrückt, bis das Gerät einen Piepton ausgibt.

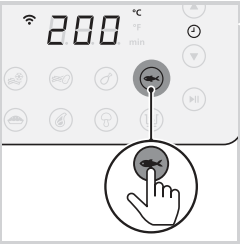
| Voreinstellung | Voreingestellte Zeit (Min.) | Voreingestellte Temperatur | Gewicht (max.) | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| Gefrorene Snacks aus Kartoffeln | 31 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g | • Gefrorene Snacks aus Kartoffeln wie gefrorene Pommes frites, Kartoffelecken, Curly Fries usw.<br>• Dazwischen 4 Mal schütteln, wenden oder umrühren |

| Voreinstellung | Voreingestellte Zeit (Min.) | Voreingestellte Temperatur | Gewicht (max.) | Informationen |
|---|---|---|---|---|
| Frische Pommes | 35 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g | • Mehligkochende Kartoffeln verwenden<br>• 10 x 10 mm dick geschnitten<br>• 30 Minuten in Wasser einweichen, trocknen und dann 1/4 bis 1 EL Öl hinzufügen<br>• Dazwischen 4 Mal schütteln, wenden oder umrühren |
| Hähnchenkeulen | 28 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g | • Bis zu 12 Hähnchenschenkel<br>• Dazwischen schütteln, wenden oder umrühren |
| Ganzer Fisch, ca. 300 g | 31 | 200 °C/ 400 °F | 600 g | • 2 Fische |
| Kuchen | 55 | 160 °C/ 320 °F | 800 g | • XXL-Backzubehör verwenden (199 x 189 x 80 mm) |
| Fleischkoteletts | 19 | 200 °C/ 400 °F | 950 g | • Bis zu 5 Fleischkoteletts ohne Knochen |
| Gemischtes Gemüse | 23 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g | • Grob gehackt<br>• XXL-Backzubehör verwenden<br>• Dazwischen umrühren |
| Warmhalten | 30 | 80 °C/ 175 °F | N/V | • Temperatur kann nicht eingestellt werden |

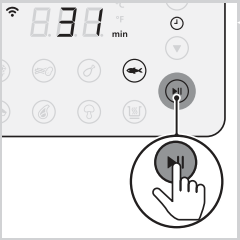
## Wechseln zu einer anderen Voreinstellung




**1** Drücken Sie die Start-/Pause-Taste während des Garvorgangs.



**2** Drücken Sie eine andere gewünschte Voreinstellungstaste.



**3** Drücken Sie die Start-/Pause-Taste erneut, um den neuen Garvorgang zu starten.

## Starten eines Rezepts aus der NutriU App

**1** Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um den Airfryer einzuschalten.

**2** Öffnen Sie die NutriU App auf Ihrem Smart-Gerät und suchen Sie nach Ihrem bevorzugten Rezept.

**3** Öffnen Sie das Rezept und starten Sie den Garvorgang in der App.

**Hinweis**

- Stellen Sie sicher, dass Sie bei der Zubereitung von Rezepten, die für den Airfryer entwickelt wurden, die gleiche Menge an Lebensmitteln verwenden, die in den Rezepten angegeben ist. Passen Sie die Garzeit an, wenn Sie andere Zutaten oder eine andere Menge an Lebensmitteln verwenden. Wenn Sie Kochrezepte verwenden, die nicht für den Airfryer entwickelt wurden, beachten Sie, dass Zeit und Temperatur möglicherweise angepasst werden müssen.

**Tipp**

- Über den Filter in der Rezeptsuche können Sie Ihren Airfryer auswählen, um die für Ihr Gerät entwickelten Rezepte zu erhalten.
- Wenn der Garvorgang über die App gestartet wird, können Sie die Gareinstellungen auch auf dem Display des Airfryers sehen.
- Sie können den Garvorgang unterbrechen oder die Einstellungen am Airfryer oder in der App ändern.
- Wenn der Garvorgang beendet ist, können Sie den Warmhaltemodus in der App oder über die Voreinstellung "Warmhalten" am Airfryer starten.
- Wenn das Gericht noch nicht gar ist, können Sie den Garvorgang auch in der App oder am Airfryer verlängern.
- Um den Garvorgang zu beenden, bevor die Garzeit abgelaufen ist, halten Sie den Ein-/Ausschalter am Airfryer gedrückt oder drücken Sie das Pause- und dann das Stoppsymbol in der App.
- Sie können Zeit und Temperatur auch individuell mit der NutriU App starten.
- Unten auf dem Startbildschirm befindet sich die Schaltfläche, mit der Sie den Startbildschirm, die Rezepte, den manuellen Modus, Artikel oder Ihr Profil aufrufen können. Drücken Sie auf die Schaltfläche für den manuellen Modus und senden Sie die individuelle Zeit und Temperatur an den Airfryer.

## Hausgemachte Pommes frites

So bereiten Sie köstliche hausgemachte Pommes frites im Airfryer zu:

- Wählen Sie eine Kartoffelsorte, die sich zur Herstellung von Pommes frites eignet, z. B. frische, (leicht) mehlig kochende Kartoffeln.
- Garen Sie die Pommes frites am besten in Portionen von bis zu 1.000 g, um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen. Größere Pommes frites werden in der Regel nicht so knusprig wie kleinere.

**1** Schälen Sie die Kartoffeln, und schneiden Sie sie in Stifte (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dick).

**2** Lassen Sie die Kartoffelstifte mindestens 30 Minuten in Wasser ziehen.

**3** Gießen Sie das Wasser ab, und tupfen Sie die Kartoffelstifte mit einem Küchen- oder Papiertuch ab.

**4** Geben Sie einen 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 während des Garens 4 Mal.

## Pflege

**Achtung**

- **Lassen Sie den Korb, die Pfanne und die Innenseite des Geräts vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungsvorgang beginnen.**
- **Die Pfanne, der Korb 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.

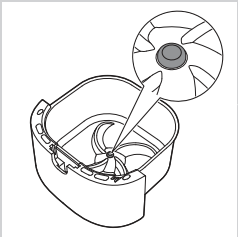
1 Drücken Sie den Ein-/Ausschalter, um das Gerät auszuschalten. Ziehen Sie dann den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie das Gerät abkühlen.

**Tipp**

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

2 Entsorgen Sie das ausgeschmolzene Fett oder Öl vom Boden der Pfanne.

3 Reinigen Sie die Pfanne und den Korb in der Spülmaschine. Sie können sie auch mit einem nicht kratzenden Schwamm in heißem Spülwasser reinigen (siehe "Reinigungstabelle").

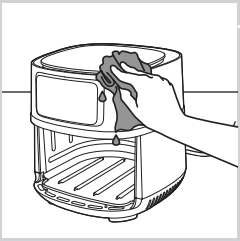


**Hinweis**

- Stellen Sie die Pfanne mit dem Gummistecker in die Spülmaschine. Entfernen Sie den Gummistecker nicht vor der Reinigung.

**Tipp**

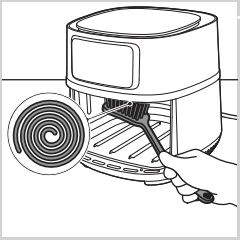
- Wenn an der Pfanne oder am Korb Lebensmittelreste festsitzen, weichen Sie die Teile 10 bis 15 Minuten in heißem Wasser mit Spülmittel ein. Durch das Einweichen lösen sich die Lebensmittelreste und lassen sich leichter entfernen. Stellen Sie sicher, dass Sie ein Spülmittel verwenden, das Öl und Fett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



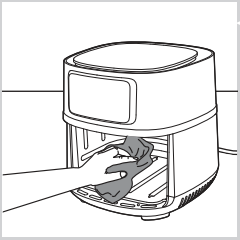
**4** Reinigen Sie die Oberflächen des Geräts mit einem feuchten Tuch.

**Hinweis**

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

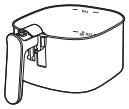


**5** Reinigen Sie das Heizelement mit einer Reinigungsbürste, um etwaige Lebensmittelrückstände zu entfernen.



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

### Reinigungstabelle

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Aufbewahrung

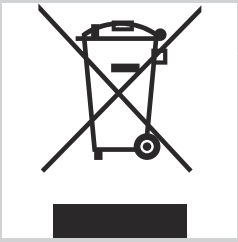
1 Ziehen Sie den Netzstecker, und lassen Sie das Gerät abkühlen.

2 Stellen Sie sicher, dass alle Teile sauber und trocken sind, bevor Sie das Gerät verstauen.

**Hinweis**

- Halten Sie den Airfryer beim Tragen immer horizontal. Achten Sie darauf, die Pfanne an der Vorderseite des Geräts festzuhalten, da sie mit dem Korb aus dem Gerät rutschen kann, wenn es versehentlich geneigt wird. Dies kann diese Teile beschädigen.
- Achten Sie immer darauf, dass die abnehmbaren Teile des Airfryer befestigt sind, bevor Sie ihn tragen und/oder wegräumen.

## Recycling



- Dieses Symbol bedeutet, dass Elektrogeräte und Akkus/Batterien nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen.
- Beachten Sie die örtlichen Vorschriften zur getrennten Entsorgung von Elektrogeräten und Akkus/Batterien.
  1. Altgeräte/Altakkus/Batterien können kostenlos an geeigneten Rücknahmestellen abgegeben werden.
  2. Diese werden dort fachgerecht gesammelt oder zur Wiederverwendung vorbereitet. Altgeräte/Altakkus/Batterien können Schadstoffe enthalten, die der Umwelt und der menschlichen Gesundheit schaden können. Enthaltene Rohstoffe können durch ihre Wiederverwertung einen Beitrag zum Umweltschutz leisten. Sofern die Batterie Blei (Pb), Cadmium (Cd) oder Quecksilber (Hg) enthält, ist die Batterie entsprechend gekennzeichnet.

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 genannteRückgabe ist gesetzlich vorgeschrieben. Altgeräte mit Altbatterien und/oder Altakkus und Lampen, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sind vor der Abgabe an einer Rücknahmestelle von diesen zu trennen. Dies gilt nicht, falls die Altgeräte für eine Wiederverwendung noch geeignet (d.h. funktionstüchtig) sind und von den anderen Altgeräten getrennt werden. Sammel- und Rücknahmestellen in DE: **https://www.stiftung-ear.de/**; für Batterien auch Rückgabe im Handel möglich. Informationen über Sammel- und Recyclingquoten: **https://www.bmu.de**

## Rücknahme von Altgeräten

Rücknahmepflichtig sind Geschäfte mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 m² für Elektro- und Elektronikgeräte sowie diejenigen Lebensmittelgeschäfte mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 m², die mehrmals pro Jahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen.

**Diese Händler müssen:**
- beim Verkauf eines neuen Elektrogeräts ein Altgerät der gleichen Art kostenfrei zurücknehmen (1:1-Rücknahme); auch bei Lieferungen nach Hause.
- bis zu drei kleine Altgeräte (keine äußere Abmessung größer als 25 cm) kostenfrei im Verkaufsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe zurücknehmen, ohne Neukaufverpflichtung.

Rücknahmepflichten gelten auch für den Versandhandel, wobei die Pflicht zur 1:1-Rücknahme im privaten Haushalt nur für Wärmeüberträger (Kühl-/Gefriergeräte, Klimageräte u.a.), Bildschirmgeräte und Großgeräte gilt; für die 1:1-Rücknahme von Lampen, Kleingeräten und kleinen ITK-Geräten sowie die 0:1-Rücknahme müssen Versandhändler Rückgabemöglichkeiten in zumutbarer Entfernung zum Endverbraucher bereitstellen.

Die Philips Domestic Appliances Germany GmbH ist Mitglied des Rücknahmesystems “take-e-back”. Mehr Information unter: **www.take-e-back.de**. So Verbraucher über Philips Domestic Appliances Nederland B.V. ein Produkt erworben haben, können sie ebenso die Möglichkeiten des Systems nutzen.

**Rückgabemöglichkeiten für Verbraucher in Österreich**
Die Philips Domestic Appliances Germany GmbH und die Philips Domestic Appliances Nederland B.V. sind Mitglied beim Sammel- und Verwertungssytem des UFH. Sammelstellen und Öffnungszeiten siehe **https://ufh.at/**. So Verbraucher das Produkt andernorts erworben haben, haben sie gemäß §5 EAG Anspruch auf eine 1:1-Rücknahme. Für Haushalts- und Gewerbeverpackungen sind die Philips Domestic Appliances

Germany GmbH und die Philips Domestic Appliances Nederland B.V. Mitglied beim Sammel- und Verwertungssystem RecycleMe GmbH.

## Konformitätserklärung

Hiermit erklärt DAP B.V., dass der Airfryer HD9285 der Richtlinie 2014/53/EU entspricht.
Der komplette Text der EU-Konformitätserklärung ist unter der folgenden Internet-Adresse einsehbar: https://www.philips.com.
Der Airfryer HD9285 ist mit einem WLAN-Modul (2,4 GHz 802.11 b/g/n) mit einer maximalen Ausgangsleistung von 92,9 mW EIRP ausgestattet.

## Garantie und Support

Für Unterstützung und weitere Informationen besuchen Sie die Philips Website unter **www.philips.com/support**, oder lesen Sie die internationale Garantieschrift.

## Softwareaktualisierungen

Aktualisierungen sind unerlässlich, um Ihre Privatsphäre zu schützen und die ordnungsgemäße Funktion Ihres Airfryers und der App zu gewährleisten.
Die App wird regelmäßig automatisch auf die neueste Software aktualisiert. Die Firmware des Airfryers wird ebenfalls automatisch aktualisiert.

**Hinweis**

- Stellen Sie sicher, dass der Airfryer mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden ist, wenn ein Update installiert wird. Das Smart-Gerät kann mit einem beliebigen Netzwerk verbunden werden.
- Verwenden Sie immer die neueste App und Firmware.
- Updates werden zur Verfügung gestellt, wenn Softwareverbesserungen vorliegen oder um Sicherheitsprobleme zu vermeiden.
- Ein Firmware-Update wird automatisch gestartet, wenn sich der Airfryer im Standby-Modus befindet. Dieses Update dauert bis zu 1 Minute und auf dem Display des Airfryers blinkt "---". Während dieser Zeit kann der Airfryer nicht verwendet werden.

## Gerätekompatibilität

Ausführliche Informationen zur Kompatibilität der App finden Sie im App Store.

## Wiederherstellen der Werkseinstellungen

Um die Werkseinstellungen des Airfryers wiederherzustellen, halten Sie die Tasten zum Erhöhen der Temperatur und der Zeit gleichzeitig 10 Sekunden lang gedrückt.
Der Airfryer ist dann nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden und nicht mehr mit Ihrem Smart-Gerät gekoppelt.

## 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** für eine Liste mit häufig gestellten Fragen, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land.

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Die Außenseite des Geräts wird während des Gebrauchs heiß. | Die Hitze im Inneren strahlt bis nach außen zum Gehäuse. | Das ist normal. Alle Griffe und Tasten, die Sie während der Verwendung betätigen müssen, können gefahrlos angefasst werden. |
| | | Die Pfanne, der Korb 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:<br><br>Solange Sie die heißen Bereiche kennen und sie nicht berühren, kann das Gerät gefahrlos verwendet werden. |
| Meine hausgemachten Pommes frites gelingen nicht wie erwartet. | Sie haben die falsche Kartoffelsorte verwendet. | Verwenden Sie für ein optimales Ergebnis frische, mehlig kochende Kartoffeln. Wenn Sie die Kartoffeln lagern müssen, lagern Sie sie nicht in einer kalten Umgebung wie z. B. einem Kühlschrank. Wählen Sie Kartoffeln aus, auf deren Verpackung steht, dass sie sich zum Frittieren eignen. |
| | Die Zutatenmenge im Korb ist zu groß. | Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 46 in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| | Bestimmte Zutaten müssen nach der Hälfte der Garzeit geschüttelt werden. | Befolgen Sie die Anweisungen auf Seite 46 in dieser Bedienungsanleitung, um hausgemachte Pommes frites zuzubereiten. |
| Der Airfryer lässt sich nicht einschalten. | Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen. | Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in die Steckdose eingesteckt wurde. |
| | 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. |
| In meinem Airfryer treten sich ablösende Flecken auf. | Einige kleine Flecken können in der Pfanne des Airfryer 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 fettige Zutaten zu. | Gießen Sie überschüssiges Öl oder Fett aus der Pfanne, und setzen Sie den Garvorgang fort. |
| | Die Pfanne enthält noch Fettrückstände vom vorherigen Gebrauch. | Weißer Rauch entsteht, wenn Fettrückstände in der Pfanne erhitzt werden. Reinigen Sie die Pfanne und den Korb 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. |
| Die WLAN-LED an meinem Airfryer leuchtet nicht mehr. | • Der Airfryer ist nicht mehr mit Ihrem WLAN-Heimnetzwerk verbunden.<br>• Sie haben Ihr WLAN-Heimnetzwerk geändert. | Wiederholen Sie den Kopplungsvorgang gemäß der beschriebenen Reihenfolge in der App. Wenn dies nicht hilft, starten Sie den Einrichtungsvorgang erneut.<br>Es kann auch sein, dass die WLAN-Funktion auf dem Gerät deaktiviert ist. Um die WLAN-Funktion zu aktivieren, drücken Sie kurz die Time Up- und Start/Pause-Tasten gleichzeitig. |

| Problem | Mögliche Ursache | Lösung |
|---|---|---|
| Die App zeigt an, dass der Kopplungsvorgang nicht erfolgreich war. | Überprüfen Sie, ob Sie die Schritte gemäß der beschriebenen Reihenfolge in der App ausgeführt haben: Drücken Sie zuerst auf die Schaltfläche auf dem Gerät und aktivieren Sie dann die Kopplung in der App. | Wiederholen Sie den Kopplungsvorgang gemäß der beschriebenen Reihenfolge in der App. Wenn dies nicht hilft, starten Sie den Einrichtungsvorgang erneut. |
| Auf dem Display blinkt "---". | Der Airfryer aktualisiert die Firmware. | Warten Sie etwa eine Minute, bis die Firmware-Aktualisierung abgeschlossen ist. Sie können den Airfryer während der Firmware-Aktualisierung nicht verwenden. |
| Auf dem Display des Airfryers wird "E1" angezeigt. | Das Gerät ist defekt. | Rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land. |
| | Eventuell wird der Airfryer an einem zu kalten Ort gelagert. | Wenn das Gerät bei niedriger Umgebungstemperatur gelagert wurde, lassen Sie es mindestens 15 Minuten lang bei Raumtemperatur aufwärmen, bevor Sie es erneut anschließen.<br>Wenn auf dem Display immer noch "E1" angezeigt wird, wenden Sie sich an die Philips Service-Hotline oder an den Kundendienst in Ihrem Land. |
| Auf dem Display des Airfryers wird "E2" angezeigt. | Sie haben die falschen WLAN-Anmeldeinformationen eingegeben. | Geben Sie die korrekten WLAN-Anmeldeinformationen ein. |
| Auf dem Display des Airfryers wird "E3" angezeigt. | Die Verbindungsfunktion ist defekt. | Verwenden Sie das Gerät ohne Verbindungsfunktion.Rufen Sie die Philips Service-Hotline an, oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land. |
| Auf dem Display des Airfryers wird "E4" angezeigt. | Das Gerät ist defekt. | Rufen Sie die Philips Service-Hotline an oder wenden Sie sich an das Service-Center in Ihrem Land. |

# CONTENIDO

**Importante** 56
**Introducción** 59
**Descripción general** 59
**Antes de utilizarlo por primera vez** 61
**Aplicación NutriU** 61
**Control de voz** 62
**Preparación para su uso** 62
**Uso del aparato** 63
- Tabla de alimentos 63
- Freír con aire 65
- Selección del modo de conservación del calor 69
- Cocción con un ajuste predeterminado 70
- Selección de otro ajuste predeterminado 73
- Iniciar una receta desde la aplicación NutriU 73
- Preparación de patatas fritas caseras 74

**Limpieza** 75
- Tabla de limpieza 76

**Almacenamiento** 77
**Reciclaje** 77
**Declaración de conformidad** 77
**Garantía y asistencia** 77
**Actualizaciones de software** 77
**Compatibilidad con otros dispositivos** 78
**Reajuste de fábrica** 78
**Solución de problemas** 78

## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente esta información importante y consérvela por si necesitara consultarla en el futuro.

### Peligro

- No sumerja nunca el aparato en agua ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la cesta.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y que no haya alimentos atascados.

### Advertencia

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.



- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de ocho años y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.

- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, en ambos lados y sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Almacenaje de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en el manual de usuario y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y los accesorios se calientan durante y después del uso del aparato. Cójalo siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones del manual.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere a que termine de salir humo antes de extraer el recipiente del aparato.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

**Precaución**

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros

entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Asegúrese siempre de que tiene el control sobre la Airfryer, también cuando utilice la función remota o el inicio diferido.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo. Preste especial atención cuando utilice la función de control remoto o el inicio diferido.
- Asegúrese de que no utiliza la función de control remoto más de una persona a la vez.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de inicio diferido (las bacterias pueden reproducirse).

### Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato de Philips cumple los estándares y las normativas aplicables sobre campos electromagnéticos.

### Desconexión automática

Este aparato dispone de una función de desconexión automática. Si no pulsa ningún botón antes de 20 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido.

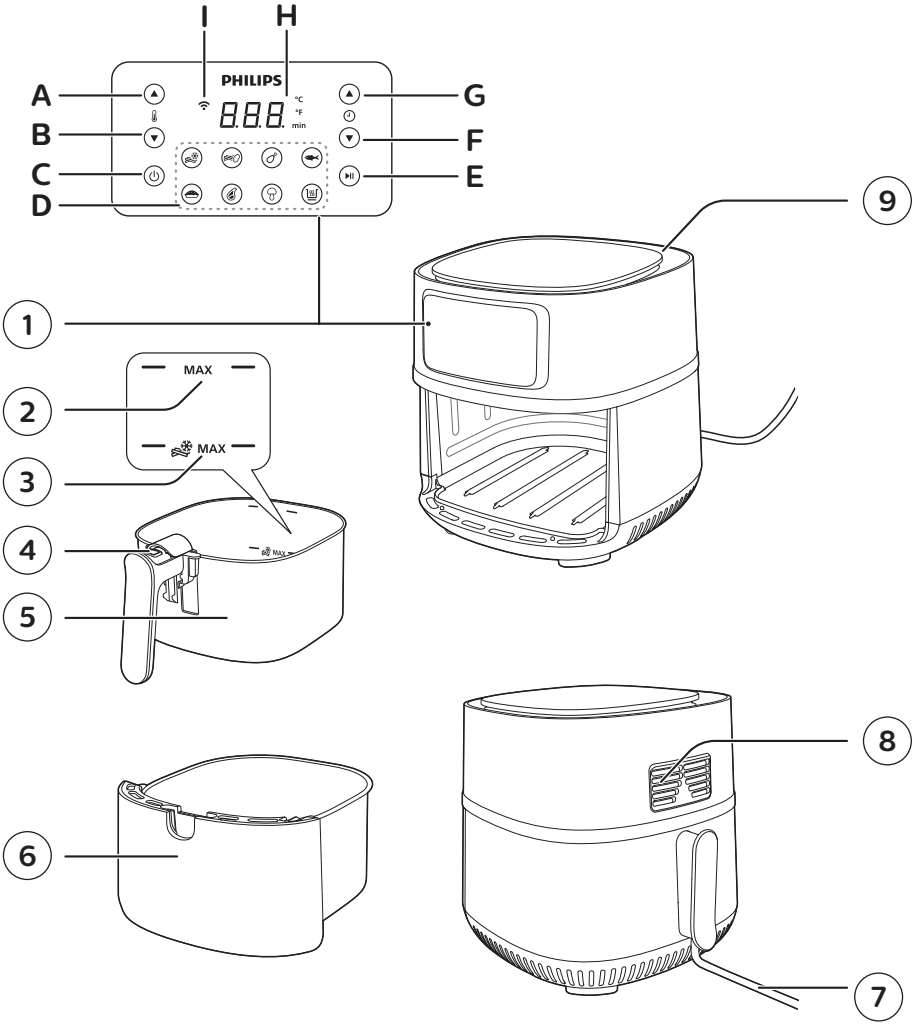
## Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome.**
La Philips Airfryer es la única Airfryer con la exclusiva tecnología Rapid Air para freír sus alimentos favoritos con poco o nada de aceite y con hasta un 90 % menos de grasa. Gracias a la tecnología Rapid Air de Philips y a su diseño con forma de estrella de mar, podrá cocinar los alimentos a la perfección y preparar platos deliciosos. Conectado a la aplicación NutriU, le ofrece consejos sobre su próxima comida sana y sabrosa según sus preferencias, además de poder gestionar el resultado final perfecto de forma remota.
Ahora puede disfrutar de alimentos fritos perfectamente cocinados: crujientes por fuera, tiernos por dentro. Fría, ase, hornee y tueste para preparar una gran variedad de sabrosos platos de forma sana, rápida y sencilla.
Para obtener más ideas, recetas e información sobre la Airfryer, consulte **www.philips.com/kitchen** o descargue la aplicación* NutriU gratuita para iOS® o Android™.
*Es posible que la aplicación NutriU no esté disponible en su país. En ese caso, si necesita inspiración, visite el sitio web de Philips de su país.

## Descripción general

**1** Panel de control
- A Botón de aumento de temperatura
- B Botón de disminución de temperatura
- C Botón de encendido
- D Botones de preajustes
- E Botón de inicio/pausa
- F Botón de disminución de tiempo
- G Botón de aumento de tiempo
- H Pantalla
- I Indicador de Wi-Fi

**2** Indicación MAX para otros alimentos
**3** Indicación MAX para patatas fritas
**4** Botón de liberación de la cesta
**5** Cesta
**6** Recipiente
**7** Cable de alimentación
**8** Salidas de aire
**9** Entrada de aire


I
H
PHILIPS
A
B
C
D
G
F
E
9
1
MAX
2
MAX
3
4
5
8
6
7

| Estado del indicador de Wi-Fi | |
|---|---|
| El indicador de Wi-Fi está apagado | • La Airfryer no está conectada a la red Wi-Fi doméstica (no se ha realizado la configuración inicial de la red Wi-Fi hasta el momento) o se ha perdido la conexión a la red Wi-Fi doméstica debido a que, por ejemplo, el router doméstico ha cambiado o hay demasiada distancia entre la Airfryer y el router, o la función Wi-Fi del aparato está desactivada. Para activar la conexión Wi-Fi, pulse brevemente los botones de aumento de tiempo e inicio o pausa a la vez. |
| El indicador de Wi-Fi está encendido | • Se ha completado la configuración con la aplicación NutriU y la Airfryer está conectada a la red Wi-Fi doméstica. |
| El indicador de Wi-Fi parpadea | • La Airfryer se encuentra en el modo "configuración" durante el proceso de configuración de la red Wi-Fi. La pantalla muestra tres guiones y los botones de la Airfryer están inactivos; o, si ya estaba conectada, el LED que parpadea indica que la Airfryer está en proceso de conectarse a la red Wi-Fi doméstica. |
| El indicador de Wi-Fi parpadea con una pausa larga entre parpadeos | • La función Wi-Fi de la Airfryer está defectuosa. Puede utilizar la Airfryer sin las funciones de conectividad, llamar al servicio técnico de Philips o ponerse en contacto con el servicio de atención al cliente de su país. |

## Antes de utilizarlo por primera vez

1 Retire todos los materiales de embalaje.

2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.

3 Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

## Aplicación NutriU

La Airfryer de Philips cuenta con conexión Wi-Fi, por lo que puedes conectarla con la aplicación NutriU para disfrutar de la experiencia Airfryer completa. En la aplicación NutriU, puede seleccionar sus recetas favoritas, enviárselas a la Airfryer y empezarlas desde su dispositivo inteligente. Además, puede iniciar, supervisar y ajustar el proceso de preparación en su dispositivo inteligente desde cualquier lugar, aunque no esté en casa.

### Conexión de la Airfryer a la aplicación

1 Enchufe la Airfryer a la toma de corriente.
2 Asegúrese de que su dispositivo inteligente está dentro del alcance de la red Wi-Fi doméstica antes de iniciar el proceso de configuración sencilla de la red Wi-Fi.
3 Descargue la aplicación Philips NutriU en su dispositivo inteligente desde la tienda de aplicaciones o en www.philips.com/nutriu, siga el proceso de registro y seleccione la Airfryer conectada.

4 Siga las instrucciones de la aplicación para conectar la Airfryer a la red Wi-Fi y emparejar la Airfryer.
5 Cuando el LED de la red Wi-Fi de la interfaz de usuario de la Airfryer está encendido de forma permanente, la Airfryer está conectada.

**Nota:**

- Asegúrate de conectar la Airfryer a una red Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz (802.11 b/g/n).
- La configuración sencilla de la red Wi-Fi es necesaria para conectar la Airfryer a la red Wi-Fi doméstica.
- El proceso de emparejamiento consiste en conectar la aplicación NutriU a la Airfryer inteligente.
- El proceso de configuración de la red Wi-Fi se puede cancelar a través de la aplicación o desenchufando la Airfryer.
- Para iniciar el proceso de emparejamiento, mantenga pulsado el botón de disminución de temperatura y siga las instrucciones de la aplicación. También puede iniciarlo desde la configuración de la aplicación NutriU.
- Para desactivar la función Wi-Fi del aparato, mantenga pulsados los botones de disminución de tiempo e inicio o pausa a la vez.

## Control de voz

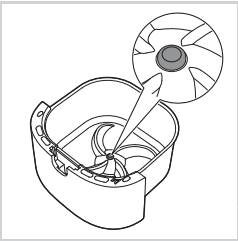
1 Descargue la aplicación NutriU.
2 Conecte la aplicación NutriU a la Airfryer.
3 Dé su consentimiento para la cocción remota.
4 Conecte la aplicación NutriU con su aplicación de asistente de voz. Esta conexión se puede realizar directamente durante la integración o más tarde en los ajustes de la aplicación NutriU. Si no ve la opción para activar el control de voz en NutriU, active Kitchen+ a través de la aplicación del asistente de voz.

**Nota:**

- Si no dispone de una aplicación de control de voz, descárguela primero para enviar comandos a la Airfryer.
- La aplicación dispone de comandos de voz detallados para el control de voz.

## Preparación para su uso

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

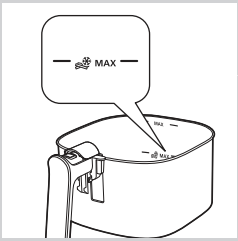


**Nota:**

- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.
- No coloque el aparato en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.
- Deje el tapón de goma en el recipiente. No lo quite antes de cocinar.

# Uso del aparato

## Tabla de alimentos




La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los tipos de alimentos que desee preparar.

**Nota:**

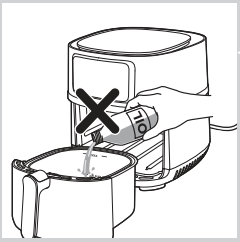
- En la cesta, hay una indicación MAX para las patatas fritas. No ponga más patatas fritas de las indicadas en la tabla de alimentos o más allá de esta indicación de nivel MAX para obtener un resultado de cocción homogéneo.
- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

| Ingredientes | Cantidad mín. y máx. | Tiempo (min) | Temperatura | Nota: |
|---|---|---|---|---|
| Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3") | 200-1000 g/7-35 oz | 14-33 | 180 °C/360 °F | • Agite, gire o remueva 4 veces durante la preparación |
| Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/ 0,4 x 0,4" de grosor) | 200-1000 g/7-35 oz | 15-35 | 180 °C/360 °F | • Agite, gire o remueva 4 veces durante la preparación |
| Taquitos de pollo congelados | 200-800 g/7-28 oz | 9-20 | 200 °C/400 °F | • Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación |
| Rodillos de primavera congelados | 200-800 g/7-28 oz | 9-20 | 200 °C/400 °F | • Agite, gire o remueva 2 veces durante la preparación |

| Ingredientes | Cantidad mín. y máx. | Tiempo (min) | Temperatura | Nota: |
|---|---|---|---|---|
| Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz) | 1-6 hamburguesas | 16-21 | 200 °C/400 °F | • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación |
| Budín de carne | 1400 g/49 oz | 55-60 | 150 °C/300 °F | • Utilice el accesorio de horneado |
| Chuletas de carne sin hueso (de unos 190 g/7 oz) | 1-5 chuletas | 13-19 | 200 °C/400 °F | • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación |
| Salchichas finas (de unos 60 g/2,1 oz) | 2-10 unidades | 9-12 | 200 °C/400 °F | • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación |
| Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz) | 2-12 unidades | 18-28 | 180 °C/360 °F | • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación |
| Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz) | 1-5 unidades | 18-26 | 180 °C/360 °F | |
| Pollo entero | 1400 g/49 oz | 75-85 | 180 °C/360 °F | |
| Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz) | 1-2 pescados | 23-31 | 200 °C/400 °F | |
| Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz) | 1-5 (1 capa) | 21-30 | 160 °C/320 °F | |
| Verduras variadas (cortadas en trozos grandes) | 200-1000 g/7-35 oz | 8-23 | 180 °C/360 °F | • Ajuste el tiempo de cocción a su gusto<br>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación |
| Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz) | 1-9 | 17-19 | 160 °C/320 °F | • Utilice moldes para magdalenas |
| Bizcocho/tarta | 800 g/28 oz | 50-60 | 160 °C/320 °F | • Utilice el accesorio de horneado |
| Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz) | 1-8 unidades | 6 - 8 | 200 °C/400 °F | |

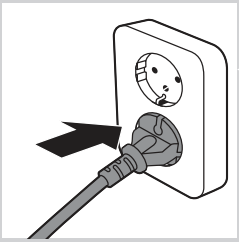
| Ingredientes | Cantidad mín. y máx. | Tiempo (min) | Temperatura | Nota: |
|---|---|---|---|---|
| Pan casero | 1000 g/35 oz | 55-65 | 150 °C/300 °F | • Utilice el accesorio de horneado<br>• La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos. |

## Freír con aire

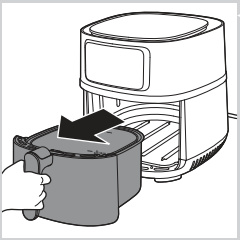


**Precaución**

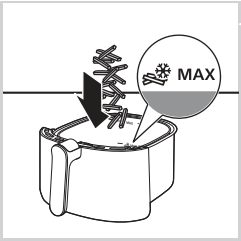
- **Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.**
- **No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.**
- **Este aparato es solo para uso doméstico.**
- **Es posible que este aparato emita un poco de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**
- **No es necesario precalentar el aparato.**



**1** Enchufe el aparato a la toma de corriente.



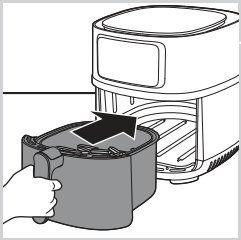
**2** Retire el recipiente con la cesta del aparato tirando del asa.




**3** Ponga los ingredientes en la cesta.

**Nota:**

- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.
- No supere la indicación MAX con un icono de patatas fritas para aperitivos de patata congelados y patatas fritas caseras.
- Si desea preparar diferentes ingredientes a la vez, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción recomendado necesario para los diferentes ingredientes antes de empezar a cocinarlos de forma simultánea.



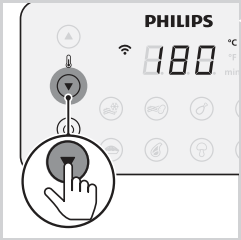
**4** Coloque de nuevo el recipiente con la cesta en la Airfryer.

**Precaución**

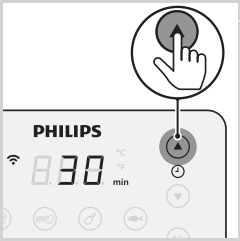
- **Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.**
- **No toque el recipiente o la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



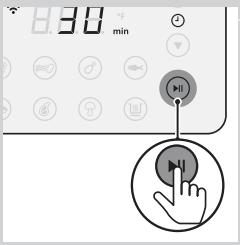
**5** Pulse el botón de encendido para encender el aparato.




**6** Pulse el botón de aumento o disminución de temperatura para seleccionar la temperatura deseada.




**7** Pulse el botón de aumento de tiempo para seleccionar el tiempo necesario.



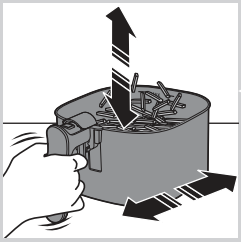

**8** Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el proceso de cocinado.

**Nota:**

- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran de forma alternada.
- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Consulte la tabla de alimentos con los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.
- Al iniciar el proceso de cocción con la Airfryer emparejada con el dispositivo inteligente, también puede ver, controlar y cambiar los parámetros de cocción en la aplicación NutriU.
- **Para cambiar la unidad de temperatura de la Airfryer entre centígrados y Fahrenheit, mantenga pulsados los botones de aumento y disminución de temperatura al mismo tiempo durante unos 10 segundos.**

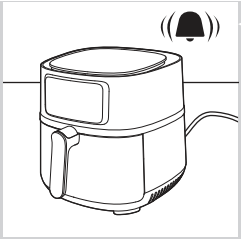
**Consejo**

- Durante la cocción, si desea cambiar el tiempo o la temperatura de cocción, pulse en cualquier momento los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo.
- Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a pulsar el botón de inicio o pausa. También puede pulsar brevemente el preajuste elegido para detener el proceso de cocción. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a pulsar el preajuste elegido.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el recipiente y la cesta. El proceso de cocción continúa cuando se vuelven a colocar el recipiente y la cesta en el aparato.



**Nota:**

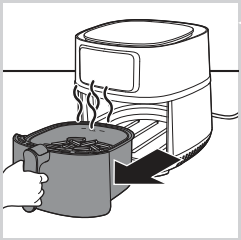
- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 20 minutos, el aparato se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Es necesario agitar o dar la vuelta a algunos ingredientes durante el tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, retire el recipiente con la cesta, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, deslice la tapa, pulse el botón de liberación de la cesta para sacarla del recipiente y agítela en el fregadero. A continuación, coloque la cesta en el recipiente y vuelva a introducirlo en el aparato.



**9** Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.

**Nota:**

- Puede detener el proceso de cocción manualmente. Para ello, pulse el botón de inicio o pausa.



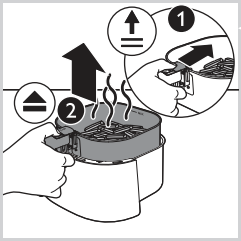
**10** Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

**Precaución**

- **El recipiente de la Airfryer estará caliente tras el proceso de cocción. Colóquelo siempre sobre una superficie resistente al calor (por ejemplo, salvamanteles, etc.) al retirar el recipiente del aparato.**

**Nota:**

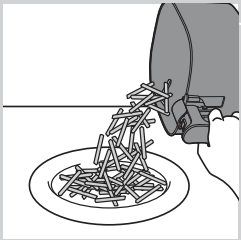
- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer con el asa y añadir unos pocos minutos más al tiempo ajustado.




**11** Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), deslice primero la tapa y, a continuación, pulse el botón de liberación de la cesta para retirarla del recipiente.

**Precaución**

- **Tras el proceso de cocción, el recipiente, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**



**12** Vacíe el contenido de la cesta en un bol o en un plato. Retire siempre la cesta del recipiente para vaciar el contenido, ya que puede haber aceite caliente en el fondo del recipiente.

**Nota:**

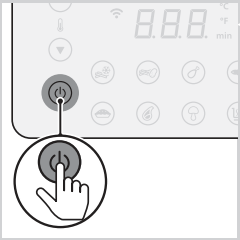
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Dependiendo del tipo de ingredientes que cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar cada lote o antes de sacudir y volver a colocar la cesta en el recipiente. Coloque la cesta sobre una superficie resistente al calor. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar la cesta en el recipiente.

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

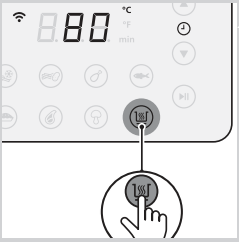
**Nota:**

- Repita los pasos del 3 al 12 si desea cocinar otro lote.

## Selección del modo de conservación del calor



**1** Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



**2** Pulse el botón de conservación del calor.



**3** Pulse el botón de inicio o pausa para iniciar el modo de conservación del calor.

**Nota:**

- El temporizador de conservación del calor se establece en 30 minutos. Para cambiar el tiempo de conservación del calor (entre 1 y 30 minutos), pulse el botón de disminución de tiempo. El tiempo se confirmará automáticamente.
- La temperatura no se puede cambiar en el modo de conservación del calor.

**4** Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el botón de inicio o pausa. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el botón de inicio o pausa.

**5** Para salir del modo de conservación del calor, mantenga pulsado el botón de encendido.

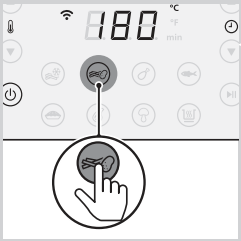
**Consejo**

- Si los alimentos como las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el aparato antes o dórelos durante dos o tres minutos a 180 °C/360 °F.

**Nota:**

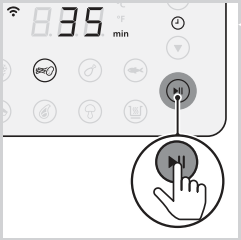
- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y la resistencia del interior del aparato se activan de vez en cuando.
- El modo de conservación del calor se ha diseñado para mantener los alimentos calientes justo después de cocinarlos en la Airfryer. No está pensado para recalentar.

## Cocción con un ajuste predeterminado




**1** Siga los pasos del 1 al 5 de la sección "Freír con aire".

**2** Pulse el botón de preajuste preferido. El preajuste seleccionado parpadeará.




**3** Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa.

**Nota:**

- Podrá encontrar más información sobre los ajustes predeterminados en la siguiente tabla.

**Consejo**

- Al cocinar patatas fritas o aperitivos de patata congelados, el aparato le recordará que agite los alimentos para obtener un resultado de cocción homogéneo. Para desactivar este recordatorio, encienda el aparato y mantenga pulsados a la vez los preajustes de aperitivos de patata congelados y de patatas fritas caseras. Para volver a activar el recordatorio, encienda el aparato y mantenga pulsados a la vez los preajustes de aperitivos de patata congelados y de patatas fritas caseras.
- Si personaliza los preajustes de patatas fritas y aperitivos de patata guardando su propio tiempo y temperatura, el recordatorio se desactivará automáticamente.
- El dispositivo le recordará que debe agitar 4 veces al utilizar uno de esos 2 preajustes. Para detener el pitido durante la preparación, pulse brevemente el botón de inicio o pausa o tire de la cesta para agitar las patatas fritas. Esto no desactivará la función de recordatorio, solo el pitido para este proceso de preparación.

## Personalice los preajustes

Para guardar sus propios tiempos y temperaturas en preajustes de la Airfryer, pulse brevemente el botón de preajuste preferido de la Airfryer. Cambie el tiempo o la temperatura y, a continuación, mantenga pulsado el mismo botón de preajuste de nuevo hasta que el dispositivo emita un pitido para guardar los ajustes.

## Restablecimiento de los ajustes predeterminados

Para restablecer los ajustes de un preajuste, pulse brevemente el botón del preajuste y, a continuación, mantenga pulsado el mismo botón de preajuste hasta que el dispositivo emita un pitido.

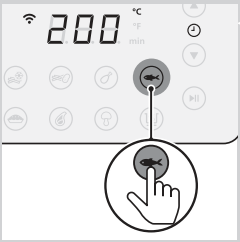
| Ajuste predeterminado | Tiempo predeterminado (min) | Temperatura predeterminada | Peso (máx.) | Información |
|---|---|---|---|---|
| Aperitivos de patata congelados | 31 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g/35 oz | • Aperitivos de patata congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc.<br>• Agite, gire o remueva 4 veces durante la preparación |

| Ajuste predeterminado | Tiempo predeterminado (min) | Temperatura predeterminada | Peso (máx.) | Información |
|---|---|---|---|---|
|  Patatas fritas | 35 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g/35 oz | • Utilice patatas harinosas<br>• 10 x 10 mm/ 0,4 x 0,4" de grosor<br>• Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite<br>• Agite, gire o remueva 4 veces durante la preparación |
|  Muslos de pollo | 28 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g/35 oz | • Hasta 12 muslos de pollo<br>• Agite, gire o remueva durante la preparación |
|  Pescado fresco entero (de unos 300 g/11 oz) | 31 | 200 °C/ 400 °F | 600 g/21 oz | • 2 pescados |
|  Bizcocho/tarta | 55 | 160 °C/ 320 °F | 800 g/24 oz | • Utilice el accesorio de horneado XXL (199 x 189 x 80 mm) |
|  Chuletas de carne | 19 | 200 °C/ 400 °F | 950 g/34 oz | • Hasta 5 chuletas de carne sin hueso |
|  Verduras variadas | 23 | 180 °C/ 360 °F | 1000 g/35 oz | • Cortada en trozos grandes<br>• Utilice el accesorio de horneado XXL<br>• Remueva durante la preparación |
|  Conservación del calor | 30 | 80 °C/ 175 °F | N.D. | • La temperatura no se puede ajustar |

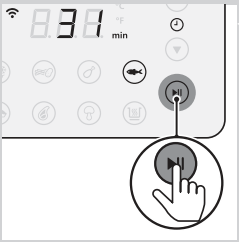
## Selección de otro ajuste predeterminado



**1** Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa.



**2** Pulse otro botón de preajuste.



**3** Vuelva a pulsar el botón de inicio o pausa para iniciar el nuevo proceso de cocción.

## Iniciar una receta desde la aplicación NutriU

**1** Pulse el botón de encendido para encender la Airfryer.

**2** En su dispositivo inteligente, abra la aplicación NutriU y busque su receta preferida.

**3** Abra la receta e inicie el proceso de cocción en la aplicación.

**Nota:**

- Al cocinar recetas creadas para la Airfryer, asegúrese de utilizar la misma cantidad de alimentos que se indica en las recetas. Si utiliza ingredientes diferentes o una cantidad diferente de los alimentos, ajuste el tiempo de cocción. Si prepara recetas que no se han creado para la Airfryer, tenga en cuenta que es posible que se deba ajustar el tiempo y la temperatura.

**Consejo**

- Mediante el filtro de la búsqueda de recetas, puede seleccionar su Airfryer inteligente para obtener las recetas creadas para su aparato.
- Cuando el proceso de cocción se inicia desde la aplicación, también puede ver los ajustes de cocción en la pantalla de la Airfryer.
- Puede detener el proceso de cocción o cambiar los ajustes en la Airfryer o en la aplicación.
- Una vez finalizado el proceso de cocción, puede iniciar el modo de conservación del calor desde la aplicación o en la Airfryer mediante el ajuste de conservación del calor.
- Si los alimentos no están hechos todavía, puede prolongar el proceso de cocción desde la aplicación o la Airfryer.
- Para salir del proceso de cocción antes de que finalice el tiempo de cocción, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado de la Airfryer o pulse el icono de pausa y, a continuación, el icono de parada en la aplicación.
- También puede iniciar el tiempo y la temperatura individuales en la aplicación NutriU.
- En la parte inferior de la pantalla de inicio se encuentra el botón para ir a la pantalla de inicio, las recetas, el modo manual, los artículos o su perfil. Pulse el botón de modo manual y envíe el tiempo y la temperatura individuales a la Airfryer.

## Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 1000 g/35 oz para obtener unos resultados uniformes. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.

**1** Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).

**2** Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.

**3** Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.

**4** Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

**5** Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

**Nota:**

- No incline el recipiente para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

6 Coloque las tiras en la cesta.

7 Fría las tiras de patata y agite la cesta 4 veces durante la cocción.

## Limpieza

**Advertencia**

- **Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El recipiente, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos ni materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar esta capa antiadherente.**

Limpie siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del recipiente después de cada uso.

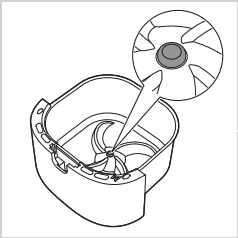
1 Pulse el botón de encendido para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe.

**Consejo**

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

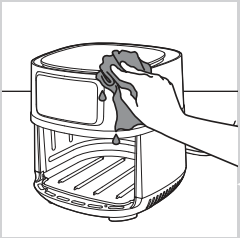
2 Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.

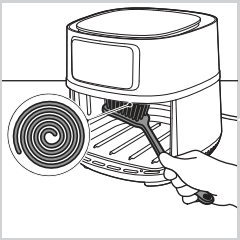
3 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva (consulte la "Tabla de limpieza").

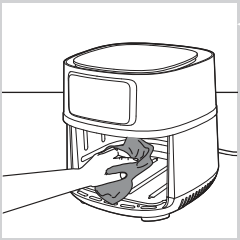


**Nota:**

- Coloque el recipiente con el tapón de goma en el lavavajillas. No quite el tapón de goma antes de limpiarlo.







**Consejo**

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el recipiente o la cesta y no puede retirarlas con agua caliente y lavavajillas líquido, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados a la resistencia con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No utilice un cepillo con cerdas de acero ni cerdas duras, ya que podría dañar el revestimiento de la resistencia.

**4** Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

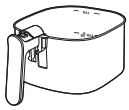
**Nota:**

- Asegúrese de que no quede humedad en el panel de control. Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.

**5** Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.

**6** Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

## Tabla de limpieza

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Almacenamiento

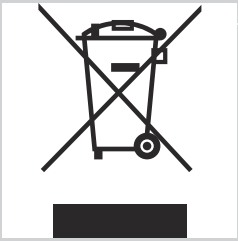
1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

**Nota:**

- Sostenga siempre la Airfryer en posición horizontal cuando la transporte. Asegúrese de sujetar también el recipiente de la parte delantera del aparato, ya que podría deslizarse fuera de este junto a la cesta si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar ambas piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas antes de transportarla o almacenarla.

## Reciclaje



- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE).
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

## Declaración de conformidad

Por la presente, DAP B.V. declara que el aparato Airfryer HD9285 cumple la Directiva 2014/53/UE.
El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: https://www.philips.com.
La Airfryer HD9285 está equipada con un módulo Wi-Fi 802.11 b/g/n de 2,4 GHz con una potencia de salida máxima de 92,9 mW EIRP.

## Garantía y asistencia

Si necesita ayuda o información, visite **www.philips.com/support** o lea el folleto de garantía mundial independiente.

## Actualizaciones de software

Las actualizaciones son esenciales para proteger su privacidad y el funcionamiento correcto de su Airfryer y de la aplicación.

Cada cierto tiempo, la aplicación se actualiza automáticamente con el software más reciente. Además, la Airfryer actualiza el firmware automáticamente.

**Nota:**

- Cuando se esté instalando una actualización, asegúrese de que la Airfryer esté conectada a la red Wi-Fi doméstica. El dispositivo inteligente puede conectarse a cualquier red.
- Utilice siempre la aplicación y el firmware más recientes.
- Las actualizaciones están disponibles cuando se realizan mejoras de software o para evitar un problema de seguridad.
- La actualización del firmware se inicia automáticamente cuando la Airfryer está en modo de espera. Esta actualización tarda hasta 1 minuto y en la pantalla de la Airfryer se muestra "---" parpadeando. Durante este tiempo no se puede utilizar la Airfryer.

## Compatibilidad con otros dispositivos

Para obtener información detallada sobre la compatibilidad de la aplicación, consulte la información en la App Store.

## Reajuste de fábrica

Para restablecer la configuración de fábrica de la Airfryer, pulse los botones de temperatura y tiempo a la vez durante 10 segundos. La Airfryer deja de estar conectada a la red Wi-Fi doméstica y de estar vinculada a su dispositivo inteligente.

## Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría encontrarse con el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite **www.philips.com/support** para consultar una lista de preguntas más frecuentes, o póngase en contacto con el servicio de atención al cliente en su país.

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| El exterior del aparato se calienta durante el uso. | El calor del interior sale por las paredes exteriores. | Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto. |
| | | El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| | | Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:<br><br>Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro. |
| Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba. | No ha utilizado el tipo correcto de patata. | Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír. |
| | La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande. | Siga las instrucciones indicadas en la página 74 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras. |
| | Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción. | Siga las instrucciones indicadas en la página 74 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras. |
| La Airfryer no se enciende. | El aparato no está enchufado. | Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red. |
| | Hay varios aparatos conectados a una toma. | La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles. |
| Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer. | Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta). | Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación. |
| Sale humo blanco del aparato. | Está cocinando ingredientes grasientos. | Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando. |
| | El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez. | El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso. |
| | El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos. | Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido. |
| | El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne. | Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta. |

| Problema | Posible causa | Solución |
|---|---|---|
| El LED de la red Wi-Fi de mi Airfryer ya no se ilumina. | • La Airfryer ya no está conectada a la red Wi-Fi doméstica.<br>• Ha cambiado su red Wi-Fi doméstica. | Repita el proceso de emparejamiento en el orden descrito en la aplicación. Si no resulta de ayuda, vuelva a iniciar el proceso de configuración.<br>También puede ser que la función Wi-Fi del aparato esté desactivada. Para activar la función Wi-Fi, pulse brevemente los botones de aumento de tiempo e inicio o pausa a la vez. |
| La aplicación indica que el proceso de emparejamiento no se ha realizado correctamente. | Compruebe si ha realizado los pasos en el orden descrito en la aplicación: pulse primero el botón del aparato y, a continuación, active el emparejamiento en la aplicación. | Repita el proceso de emparejamiento en el orden descrito en la aplicación. Si no resulta de ayuda, vuelva a iniciar el proceso de configuración. |
| La pantalla muestra "---" parpadeando. | Se está actualizando el firmware de la Airfryer. | Espere aproximadamente un minuto hasta que el proceso haya finalizado. No se puede utilizar la Airfryer durante la actualización. |
| La pantalla de la Airfryer muestra "E1". | El dispositivo está roto o defectuoso. | Póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país. |
| | Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío. | Si el dispositivo se ha guardado a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo.<br>Si en la pantalla sigue apareciendo "E1", póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país. |
| La pantalla de la Airfryer muestra "E2". | Ha introducido credenciales Wi-Fi incorrectas. | Introduzca las credenciales Wi-Fi correctas. |
| La pantalla de la Airfryer muestra "E3". | La función de conectividad tiene un defecto. | Utilice el aparato sin la función de conectividad; llame a la línea de servicio de Philips o contacte con el Servicio de Atención al Cliente en su país. |
| La pantalla de la Airfryer muestra "E4". | El aparato tiene un defecto. | Llame a la línea de servicio de Philips o contacte con el Servicio de Atención al Cliente en su país. |

# TABLE DES MATIÈRES

**Important** **82**
**Introduction** **85**
**Description générale** **85**
**Avant la première utilisation** **87**
**L'application NutriU** **87**
**Commande vocale** **88**
**Avant utilisation** **89**
**Utilisation de l'appareil** **89**
Tableau de cuisson des aliments 89
Cuisson à l'air chaud 91
Sélection du mode de maintien au chaud 95
Utilisation d'une présélection 96
Changement de présélection 98
Démarrage d'une recette à partir de l'application NutriU 99
Préparation de frites maison 100
**Nettoyage** **101**
Tableau relatif au nettoyage 102
**Rangement** **103**
**Recyclage** **103**
**Déclaration de conformité** **103**
**Garantie et assistance** **103**
**Mises à jour logicielles** **104**
**Appareils compatibles** **104**
**Réglages usine** **104**
**Dépannage** **105**

## Important

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

### Danger

- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau et ne le rincez pas sous le robinet.
- Veillez à ne pas faire pénétrer d'eau ou d'autres liquides dans l'appareil afin d'éviter tout risque d'électrocution.
- 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.
- N'utilisez jamais l'appareil si la prise, le cordon d'alimentation ou l'appareil lui-même est endommagé.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Veillez à ce que la quantité de nourriture utilisée ne dépasse pas le niveau maximal indiqué dans le panier.
- Assurez-vous toujours que le dispositif de chauffe est dégagé et exempt de tout aliment.

### Avertissement

- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par Philips, son agent de maintenance ou d'autres personnes disposant des qualifications appropriées afin d'éviter tout accident.
- Branchez l'appareil uniquement sur une prise murale mise à la terre. Assurez-vous toujours que la fiche est correctement insérée dans la prise murale.



- Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé avec un minuteur externe ou un système de contrôle séparé.
- Les surfaces accessibles peuvent chauffer lorsque l'appareil fonctionne.
- 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.
- 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.
- 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.
- N'utilisez jamais d'aliments légers ou du papier sulfurisé dans l'appareil.
- Conservation des pommes de terre : la température doit être adaptée à la variété des pommes de terre entreposées et doit être supérieure à 6°C pour minimiser le risque d'exposition à l'acrylamide dans les aliments préparés.
- Ne 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.
- Ne remplissez jamais la cuve d'huile.
- Cet appareil est conçu pour être utilisé à des températures ambiantes comprises entre 5 °C et 40 °C.
- Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension indiquée sur l'appareil correspond à la tension supportée par le secteur local.
- Tenez le cordon d'alimentation à l'écart des surfaces chaudes.
- N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles indiquées dans le mode d'emploi et utilisez uniquement des accessoires Philips d'origine.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- La cuve, le panier et les accessoires deviennent chauds pendant et après l'utilisation de l'appareil. Manipulez toujours avec précaution.
- Avant la première utilisation, nettoyez soigneusement toutes les pièces en contact avec des aliments. Reportez-vous aux instructions du mode d'emploi.
- Ne placez jamais l'appareil sur des matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux, ou à proximité de ce type de matériaux.
- 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.
- Ne branchez pas l'appareil et ne touchez pas au panneau de commande avec les mains humides.

**Attention**

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

- Débranchez toujours l'appareil du secteur lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de l'assembler, de le démonter, de le ranger ou de le nettoyer.
- S'il est employé de manière inappropriée, à des fins professionnelles ou semi-professionnelles, ou en non-conformité avec les instructions du mode d'emploi, la garantie devient caduque et Philips décline toute responsabilité concernant les dégâts occasionnés.
- 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.
- Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.
- Débranchez toujours l'appareil après utilisation.
- Laissez l'appareil refroidir pendant 30 minutes environ avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Assurez-vous que les aliments cuits dans cet appareil sont dorés et pas bruns ou noirs. Enlevez les résidus brûlés. Ne faites pas frire les pommes de terre crues à une température supérieure à 180 °C (pour limiter la synthèse d'acrylamide).
- Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.
- Assurez-vous toujours que les aliments sont parfaitement cuits dans l'Airfryer.
- Assurez-vous toujours que votre Airfryer est sous votre contrôle, y compris lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Il est possible que l'Airfryer émette de la fumée lors de la cuisson d'aliments gras. Faites tout particulièrement attention lorsque vous utilisez la fonction de télécommande ou le démarrage différé.
- Assurez-vous qu'une seule personne utilise la fonction de télécommande à la fois.
- Faites preuve de prudence pour la cuisson d'aliments facilement périssables lorsque vous utilisez la fonction de démarrage différé (les bactéries peuvent se multiplier).

## Champs électromagnétiques (CEM)

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

## Arrêt automatique

Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. L'appareil s'arrête automatiquement si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 20 minutes. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur le bouton marche/arrêt.

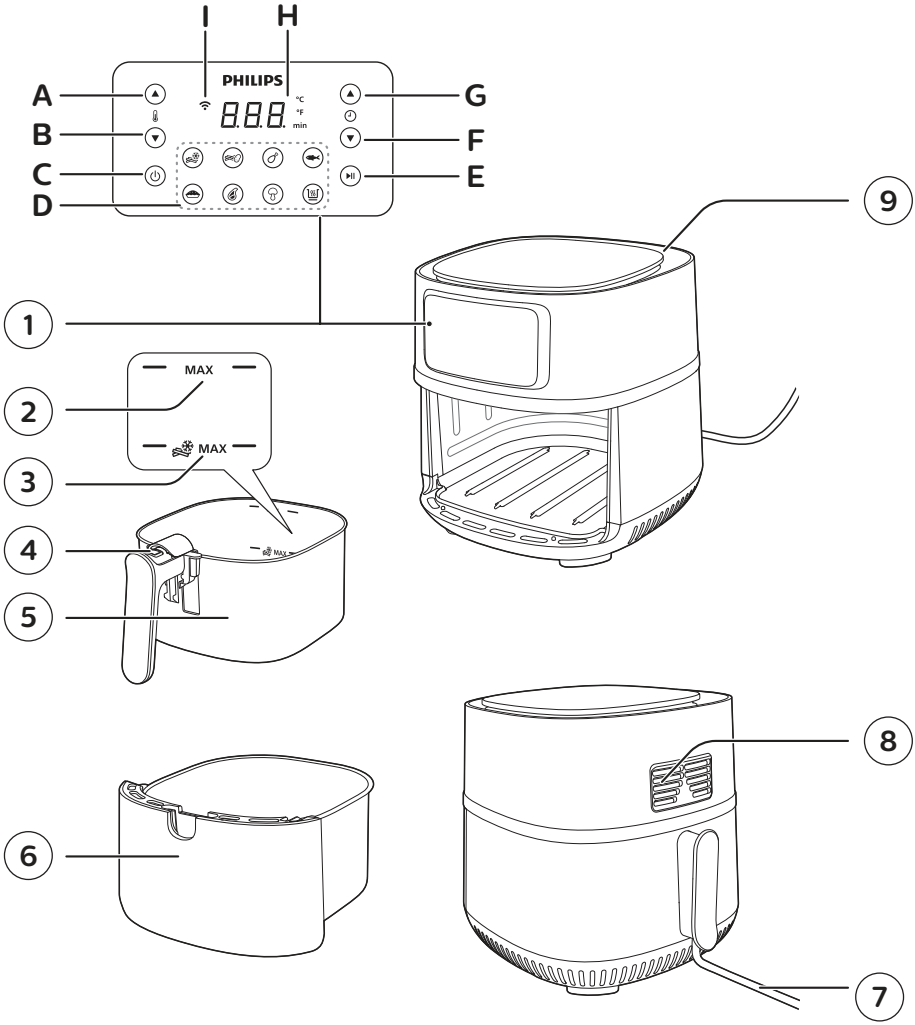
## Introduction

Félicitations pour votre achat et bienvenue chez Philips !
Pour profiter pleinement de l'assistance offerte par Philips, enregistrez votre produit à l'adresse suivante : **www.philips.com/welcome**.
L'Airfryer Philips est la seule friteuse saine dotée de la technologie Rapid Air exclusive permettant de réaliser des fritures en utilisant jusqu'à 90 % de matières grasses en moins. La technologie Philips Rapid Air cuit les aliments de tous les côtés, tout comme notre conception en étoile, pour des résultats parfaits de la première à la dernière bouchée. La connexion à l'application NutriU vous permet d'obtenir des conseils sur votre prochain repas sain et savoureux en fonction de vos préférences. Vous pouvez en outre gérer le résultat final qui vous convient à distance.
Vous pouvez désormais préparer des fritures parfaites : croustillantes à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Faites frire, griller, rôtir et cuire vos aliments pour réaliser des plats délicieux de façon saine, simple et rapide.
Pour obtenir plus d'informations sur l'Airfryer ainsi que des idées de recettes, visitez le site **www.philips.com/kitchen** ou téléchargez l'application gratuite NutriU* pour IOS® ou Android™.
* L'application NutriU peut ne pas être disponible dans votre pays. Dans ce cas, visitez votre site Web Philips local pour y trouver de l'inspiration.

## Description générale

**1** Panneau de commande
- A Bouton d'augmentation de la température
- B Bouton de diminution de la température
- C Bouton de marche/arrêt
- D Boutons de présélection
- E Bouton marche/pause
- F Bouton de diminution de la durée
- G Bouton d'augmentation de la durée
- H Écran
- I Voyant Wi-Fi

**2** Indicateur MAX pour les autres aliments
**3** Indicateur MAX pour les frites
**4** Bouton de déverrouillage du panier
**5** Panier
**6** Cuve
**7** Cordon d'alimentation
**8** Sorties d'air
**9** Entrée d'air


I
H
A
B
C
D
G
F
E
PHILIPS
°C
°F
min
9
1
MAX
2
MAX
3
4
5
6
8
7

| État du voyant Wi-Fi | |
|---|---|
| Le voyant Wi-Fi est éteint. | • Soit votre Airfryer n'est pas connecté à votre réseau Wi-Fi domestique (aucune configuration Wi-Fi initiale n'a été effectuée jusqu'à présent), soit la connexion à votre réseau Wi-Fi domestique est perdue en raison, par exemple, d'un changement de routeur domestique, d'une distance trop importante entre l'Airfryer et le routeur, ou de la désactivation de la fonction Wi-Fi de l'appareil. Pour activer le Wi-Fi, appuyez brièvement et simultanément sur les boutons d'augmentation de la durée et marche/pause. |
| Le voyant Wi-Fi est allumé. | • La configuration avec l'application NutriU est terminée et l'Airfryer est connecté au réseau Wi-Fi domestique. |
| Le voyant Wi-Fi clignote. | • L'Airfryer est en mode Configuration pendant le processus de configuration du Wi-Fi. L'écran affiche trois tirets et les boutons de l'Airfryer sont inactifs. En cas de connexion préalable, le voyant clignote pour indiquer que l'Airfryer est en cours de connexion au réseau Wi-Fi domestique. |
| Le voyant Wi-Fi clignote lentement. | • La fonctionnalité Wi-Fi de l'Airfryer est défaillante. Vous pouvez soit utiliser l'Airfryer sans les fonctions de connectivité, soit appeler la hotline de la SAV Philips ou contacter le Service Consommateurs Philips de votre pays. |

## Avant la première utilisation

1 Retirez tout l'emballage.

2 Le cas échéant, retirez tous les autocollants et étiquettes de l'appareil.

3 Nettoyez soigneusement l'appareil avant la première utilisation, comme indiqué dans le chapitre relatif au nettoyage.

## L'application NutriU

Votre Airfryer Philips est équipé d'une fonction Wi-Fi qui permet une connexion à l'application NutriU, pour une expérience intégrale. L'application NutriU vous permet de sélectionner vos recettes préférées, de les envoyer à l'Airfryer et de le démarrer à partir de votre smartphone. Vous pouvez lancer, surveiller et modifier le processus de cuisson depuis votre smartphone où que vous soyez, même si vous n'êtes pas à la maison.

### Connexion de l'Airfryer à l'application

1 Branchez l'Airfryer sur la prise secteur.
2 Veillez à ce que votre smartphone soit à portée de votre réseau Wi-Fi domestique avant de lancer le processus de configuration Wi-Fi simple.

3 Téléchargez l'application Philips NutriU sur votre smartphone depuis votre magasin d'applications ou sur www.philips.com/nutriu, suivez la procédure d'enregistrement et sélectionnez l'Airfryer connecté.
4 Suivez les instructions de l'application pour connecter votre Airfryer à votre réseau Wi-Fi et pour l'appairer.
5 Lorsque le voyant Wi-Fi sur l'interface utilisateur de l'Airfryer s'allume en continu, l'Airfryer est connecté.

**Remarque**

- Veillez à connecter l'Airfryer à un réseau Wi-Fi domestique 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- La configuration Wi-Fi simple est requise pour connecter l'Airfryer à votre réseau Wi-Fi domestique.
- Le processus d'appairage permet de connecter l'application NutriU à votre Airfryer connecté.
- Le processus de configuration Wi-Fi peut être annulé via l'application ou en débranchant l'Airfryer.
- Pour démarrer le processus d'appairage, appuyez longuement sur le bouton de diminution de la température et suivez les instructions de l'application, ou démarrez-le à partir des réglages de l'application NutriU.
- Pour désactiver la fonction Wi-Fi de l'appareil, appuyez longuement et simultanément sur les boutons de diminution de la durée et marche/pause.

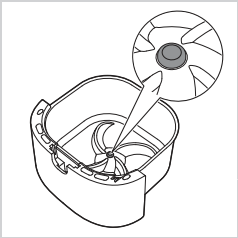
## Commande vocale

1 Téléchargez l'application NutriU.
2 Connectez l'application NutriU à votre Airfryer.
3 Donnez votre consentement à la « cuisson à distance ».
4 Connectez l'application NutriU à votre application d'assistant vocal. Cette connexion peut être effectuée directement lors de l'intégration ou ultérieurement dans les paramètres de l'application NutriU. Si vous ne voyez pas l'option permettant d'activer la commande vocale dans NutriU, activez la compétence Kitchen+ via l'application d'assistant vocal.

**Remarque**

- Si vous ne disposez pas d'une application de commande vocale, téléchargez-en une avant d'envoyer des commandes à l'Airfryer.
- Des commandes vocales détaillées sont disponibles dans l'application.

# Avant utilisation



**1** Placez l'appareil sur une surface horizontale, stable, plane et résistant à la chaleur.

**Remarque**

- Ne posez rien sur le dessus ni les côtés de l'appareil. Cela pourrait entraver la circulation de l'air et affecter le résultat de friture.
- Ne placez jamais l'appareil en marche à proximité ou en dessous d'objets qui pourraient être endommagés par la vapeur (murs, placards, etc.).
- Laissez le bouchon en caoutchouc dans la cuve. Ne l'enlevez pas avant la cuisson.

# Utilisation de l'appareil

## Tableau de cuisson des aliments




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

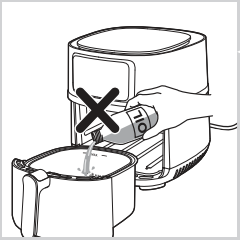
**Remarque**

- Le panier contient un indicateur de niveau MAX pour les frites. Ne placez pas plus de frites que ce qui est indiqué dans le tableau des aliments ou que ce que l'indicateur de niveau MAX permet pour obtenir une cuisson homogène.
- 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 | Remarque |
|---|---|---|---|---|
| Frites surgelées fines (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 pouce) | 200-1 000 g / 7-35 oz | 14-33 | 180 °C/ 360 °F | • Secouez, retournez ou mélangez 4 fois en cours de cuisson |
| Frites maison (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce d'épaisseur) | 200-1 000 g / 7-35 oz | 15-35 | 180 °C/ 360 °F | • Secouez, retournez ou mélangez 4 fois en cours de cuisson |
| Nuggets de poulet surgelés | 200-800 g / 7-28 oz | 9-20 | 200 °C/ 400 °F | • Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson |

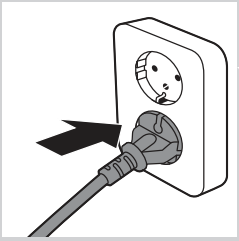
| Ingrédients | Min.- max. quantité | Temps (min) | Température | Remarque |
|---|---|---|---|---|
| Rouleaux de printemps surgelés | 200-800 g / 7-28 oz | 9-20 | 200 °C/ 400 °F | • Secouez, retournez ou mélangez 2 fois en cours de cuisson |
| Hamburger (environ 150 g / 5 oz) | 1 à 6 steaks | 16-21 | 200 °C/ 400 °F | • Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Pain de viande | 1 400 g / 49 oz | 55-60 | 150 °C/ 300 °F | • Utilisez l'accessoire de cuisson |
| Côtelettes désossées (environ 190 g / 7 oz) | 1-5 côtelettes | 13-19 | 200 °C/ 400 °F | • Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Saucisses fines (environ 60 g / 2,1 oz) | 2-10 pièces | 9-12 | 200 °C/ 400 °F | • Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Pilons de poulet (environ 125 g / 4,5 oz) | 2-12 pièces | 18-28 | 180 °C/ 360 °F | • Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Blanc de poulet (environ 160 g / 6 oz) | 1-5 pièces | 18-26 | 180 °C/ 360 °F | |
| Poulet entier | 1 400 g / 49 oz | 75-85 | 180 °C/ 360 °F | |
| Poisson entier (environ 300-400 g / 11-14 oz) | 1-2 poissons | 23-31 | 200 °C/ 400 °F | |
| Filet de poisson (environ 200 g / 7 oz) | 1-5 (1 couche) | 21-30 | 160 °C / 320 °F | |
| Mélange de légumes (hachés grossièrement) | 200-1 000 g / 7-35 oz | 8-23 | 180 °C/ 360 °F | • Réglez le temps de cuisson selon vos préférences<br>• Secouez, retournez, ou mélangez à mi-cuisson |
| Muffins (environ 50 g / 1,8 oz) | 1-9 | 17-19 | 160 °C / 320 °F | • Utilisez les moules à muffin |
| Gâteau | 800 g / 28 oz | 50-60 | 160 °C / 320 °F | • Utilisez l'accessoire de cuisson |
| Pain / petits pains précuits (environ 60 g / 2 oz) | 1-8 pièces | 6-8 | 200 °C/ 400 °F | |
| Pain maison | 1 000 g / 35 oz | 55-65 | 150 °C/ 300 °F | • Utilisez l'accessoire de cuisson<br>• La forme doit être aussi plate que possible afin d'éviter que le pain touche la résistance lorsqu'il gonfle. |

## Cuisson à l'air chaud

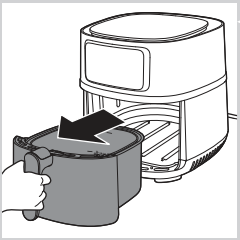


**Attention**

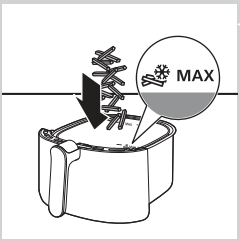
- **Cette friteuse Airfryer fonctionne avec de l'air chaud. Ne remplissez pas la cuve d'huile, de graisse de friture, ni d'aucun autre liquide.**
- **Ne touchez pas les surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons. Manipulez la cuve chaude avec des gants de cuisine.**
- **Cet appareil est destiné 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** Branchez la fiche sur la prise murale.



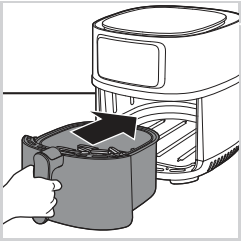
**2** Retirez la cuve avec le panier de l'appareil en tirant sur la poignée.




**3** Mettez les aliments dans le panier.

**Remarque**

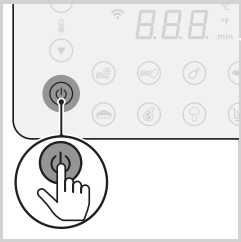
- La friteuse Airfryer permet de préparer une grande variété d'aliments. Consultez le tableau de cuisson des aliments pour connaître les bonnes quantités et les temps de cuisson approximatifs.
- Ne dépassez pas la quantité indiquée dans le tableau de cuisson des aliments et ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX car cela pourrait affecter la qualité du résultat final.
- Ne dépassez pas le niveau MAX avec l'icône en forme de frites pour les en-cas surgelés à base de pommes de terre et les frites maison.
- 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.



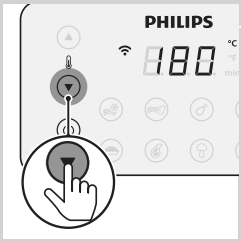
**4** Remettez la cuve avec le panier dans l'Airfryer.

**Attention**

- **N'utilisez jamais la cuve sans le panier à l'intérieur.**
- **Ne touchez pas la cuve ou le panier pendant que l'appareil fonctionne ou refroidit, car ils peuvent devenir très chauds.**



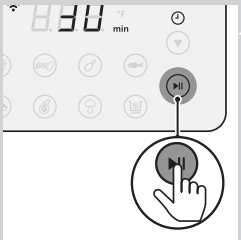
**5** Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour allumer l'appareil.




**6** Utilisez le bouton de diminution/augmentation de la température pour sélectionner la température requise.




**7** Utilisez le bouton d'augmentation de la durée pour sélectionner la durée requise.



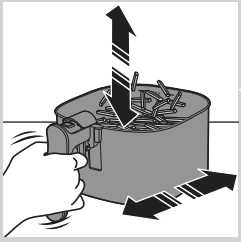

**8** Appuyez sur le bouton marche/pause pour lancer la cuisson.

**Remarque**

- Pendant la cuisson, la température et le temps de cuisson s'affichent en alternance.
- Les secondes sont décomptées pendant la dernière minute de cuisson.
- Reportez-vous au tableau des aliments pour connaître les réglages de cuisson standard des différents aliments.
- Lorsque le processus de cuisson est en cours et que votre Airfryer est appairé à votre smartphone, vous pouvez voir, contrôler et modifier les paramètres de cuisson dans l'application NutriU.
- **Pour changer d'unité de température et basculer des degrés Celsius aux Fahrenheit ou inversement sur l'Airfryer, appuyez simultanément sur les boutons d'augmentation et de diminution de la température pendant environ 10 secondes.**

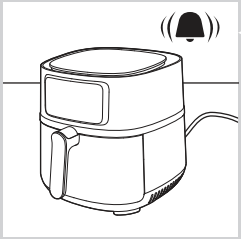
**Conseil**

- Si vous souhaitez modifier le temps de cuisson ou la température en cours de cuisson, appuyez sur le bouton d'augmentation ou de diminution correspondant à tout moment pour le faire.
- Pour interrompre la cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause. Pour relancer le processus de cuisson, appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause. Vous pouvez également appuyer brièvement sur la présélection choisie pour interrompre la cuisson. Pour reprendre la cuisson, appuyez de nouveau sur la présélection choisie.
- L'appareil passe automatiquement en mode pause lorsque vous retirez la cuve et le panier. La cuisson reprend lorsque la cuve et le panier sont remis dans l'appareil.



**Remarque**

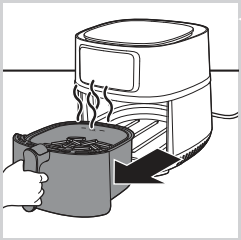
- Si vous ne réglez pas le temps de cuisson requis dans les 20 minutes, l'appareil s'éteint automatiquement pour des raisons de sécurité.
- Certains aliments doivent être secoués ou retournés en cours de cuisson (voir le tableau de cuisson des aliments). Pour secouer les ingrédients, retirez la cuve avec le panier, placez-la sur une surface résistant à la chaleur, faites glisser le couvercle et appuyez sur le bouton de déverrouillage du panier afin de retirer le panier, puis secouez ce dernier au-dessus de l'évier. Remettez le panier dans la cuve et insérez-les dans l'appareil.



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

**Remarque**

- Vous pouvez arrêter la cuisson manuellement. Pour cela, appuyez sur le bouton marche/pause.



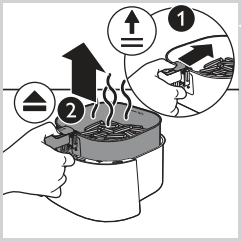
**10** Retirez la cuve et vérifiez que les aliments sont cuits.

**Attention**

- **La cuve de l'Airfryer est chaude après la cuisson. Placez-la toujours sur un plan de travail résistant à la chaleur (par exemple sur un dessous de plat) lorsque vous la retirez de l'appareil.**

**Remarque**

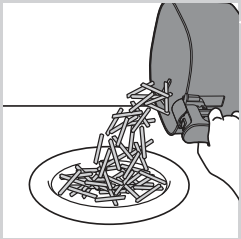
- Si les aliments ne sont pas encore cuits, réinsérez la cuve dans l'Airfryer en tenant la poignée et ajoutez quelques minutes de temps de cuisson.




**11** Pour sortir des aliments de petite taille (frites, par exemple), retirez le panier de la cuve en faisant tout d'abord glisser le couvercle, puis en appuyant sur le bouton de déverrouillage du panier.

**Attention**

- **Une fois la cuisson terminée, la cuve, le panier, 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.

**Remarque**

- Pour sortir les aliments volumineux ou fragiles, utilisez des pinces.
- L'excédent d'huile ou la graisse fondue sont recueillis au fond de la cuve.
- Selon les aliments que vous préparez, videz soigneusement l'excès d'huile ou de graisse fondue de la cuve après chaque portion ou avant de secouer ou de replacer le panier dans la cuve. Placez le panier sur une surface résistant à la chaleur. Portez des gants de cuisine pour vider l'excédent d'huile ou de graisse fondue. Replacez le panier dans la cuve.

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

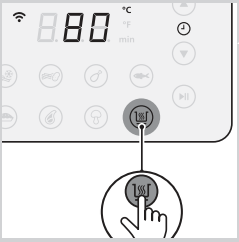
**Remarque**

- Répétez les étapes 3 à 12 si vous souhaitez préparer une nouvelle tournée.

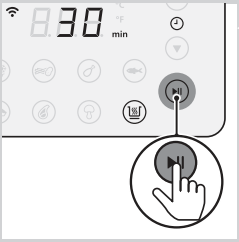
## Sélection du mode de maintien au chaud



**1** Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour allumer l'appareil.



**2** Appuyez sur le bouton de maintien au chaud.



**3** Appuyez sur le bouton marche/pause pour démarrer le mode de maintien au chaud.

**Remarque**

- Le minuteur de maintien au chaud est réglé sur 30 minutes. Pour modifier la durée de maintien au chaud (1 à 30 minutes), appuyez sur le bouton de diminution de la durée. La durée sera automatiquement confirmée.
- La température ne peut pas être changée en mode de maintien au chaud.

**4** Pour interrompre le mode de maintien au chaud, appuyez sur le bouton marche/pause. Pour repasser en mode de maintien au chaud, appuyez de nouveau sur le bouton marche/pause.

**5** Pour quitter le mode de maintien au chaud, appuyez longuement sur le bouton de marche/arrêt.

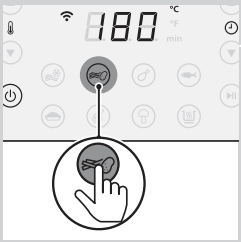
**Conseil**

- Si des aliments tels que des frites ramollissent trop en mode de maintien au chaud, réduisez la durée de maintien au chaud en éteignant l'appareil plus tôt ou redonnez-leur du croustillant en les repassant pendant 2-3 minutes à une température de 180 °C / 360 °F.

**Remarque**

- En mode de maintien au chaud, le ventilateur et l'élément chauffant à l'intérieur de l'appareil s'activent de temps en temps.
- Le mode de maintien au chaud est conçu pour garder les aliments chauds immédiatement après leur cuisson dans l'Airfryer. Il n'est pas conçu pour réchauffer des plats.

## Utilisation d'une présélection




**1** Suivez les étapes 1 à 5 du chapitre « Cuisson à l'air chaud ».

**2** Appuyez sur le bouton de présélection de votre choix. La présélection choisie clignote.




**3** Démarrez le processus de cuisson en appuyant sur le bouton marche/pause.

**Remarque**

- Vous trouverez de plus amples informations sur les présélections dans le tableau ci-dessous.

**Conseil**

- Lorsque vous cuisez des frites fraîches ou des en-cas surgelés à base de pommes de terre, l'appareil vous rappelle de secouer les aliments pour obtenir une cuisson homogène. Pour désactiver ce rappel, allumez l'appareil, puis appuyez longuement et simultanément sur la présélection des en-cas surgelés à base de pommes de terre et la présélection des frites maison. Pour réactiver le rappel de secouage, allumez l'appareil, puis réappuyez longuement et simultanément sur la présélection des en-cas surgelés à base de pommes de terre et la présélection des frites maison.
- Si vous modifiez les présélections des frites fraîches et des en-cas à base de pommes de terre en personnalisant la durée et la température, le rappel de secouage se désactive automatiquement.
- L'appareil vous rappelle de secouer 4 fois lorsque vous utilisez l'une de ces 2 présélections. Pour arrêter le signal sonore pendant la cuisson, appuyez brièvement sur le bouton marche/pause ou sortez le panier pour secouer les frites. Cela ne désactive pas la fonction de rappel de secouage, mais uniquement le signal sonore lors de cette cuisson.

### Personnalisation des présélections

Pour personnaliser la durée et la température d'une présélection de l'Airfryer, appuyez brièvement sur le bouton de présélection de votre choix sur l'Airfryer. Modifiez la durée et/ou la température, puis appuyez de nouveau longuement sur le même bouton de présélection jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore pour les enregistrer.

### Rétablissement des réglages par défaut des présélections

Pour réinitialiser une présélection personnalisée, appuyez brièvement sur le bouton de présélection souhaité, puis appuyez longuement sur ce même bouton jusqu'à ce que l'appareil émette un signal sonore.

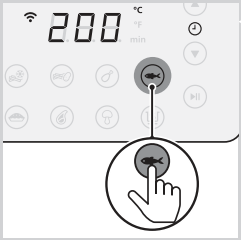
| Présélection | Durée prédéfinie (min) | Température prédéfinie | Poids (max.) | Information |
|---|---|---|---|---|
|  En-cas surgelés à base de pommes de terre | 31 | 180 °C / 360 °F | 1 000 g / 35 oz | • En-cas surgelés à base de pomme de terre tels que des frites, potatoes, pommes de terre gaufrées, etc.<br>• Secouez, retournez ou mélangez 4 fois en cours de cuisson |
|  Frites fraîches | 35 | 180 °C / 360 °F | 1 000 g / 35 oz | • Utilisez des pommes de terre à chair farineuse<br>• 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 pouce pour des frites épaisses<br>• Faites tremper 30 minutes dans l'eau, séchez et ajoutez ¼ à 1 cuillérée à soupe d'huile<br>• Secouez, retournez ou mélangez 4 fois en cours de cuisson |
|  Pilons de poulet | 28 | 180 °C / 360 °F | 1 000 g / 35 oz | • Jusqu'à 12 pilons de poulet<br>• Secouez, retournez, ou mélangez en cours de cuisson |

| Présélection | Durée prédéfinie (min) | Température prédéfinie | Poids (max.) | Information |
|---|---|---|---|---|
| Poisson entier d'environ 300 g / 11 oz | 31 | 200 °C / 400 °F | 600 g / 21 oz | • 2 poissons |
| Gâteau | 55 | 160 °C / 320 °F | 800 g / 24 oz | • Utilisez l'accessoire de cuisson XXL (199 x 189 x 80 mm) |
| Côtelettes | 19 | 200 °C / 400 °F | 950 g / 34 oz | • Jusqu'à 5 côtelettes désossées |
| Mélange de légumes | 23 | 180 °C / 360 °F | 1 000 g / 35 oz | • Grossièrement coupés<br>• Utilisez l'accessoire de cuisson XXL<br>• Mélangez en cours de cuisson |
| Maintien au chaud | 30 | 80 °C / 175 °F | S.O. | • La température n'est pas réglable |

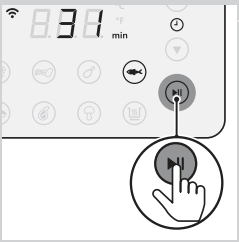
## Changement de présélection




**1** En cours de cuisson, appuyez sur le bouton marche/pause.




**2** Appuyez sur le bouton de présélection de votre choix.



3 Appuyez à nouveau sur le bouton marche/pause pour lancer la nouvelle cuisson.

## Démarrage d'une recette à partir de l'application NutriU

1 Allumez l'Airfryer en appuyant sur le bouton de marche/arrêt.

2 Ouvrez l'application NutriU sur votre smartphone et recherchez la recette de votre choix.

3 Ouvrez la recette et lancez le processus de cuisson dans l'application.

**Remarque**

- Lorsque vous cuisinez des recettes conçues pour votre Airfryer, veillez à utiliser la quantité d'aliments indiquée dans les recettes. Si vous changez les ingrédients ou les quantités, adaptez le temps de cuisson. Lorsque vous cuisinez des recettes qui n'ont pas été conçues pour votre Airfryer, n'oubliez pas qu'il peut être nécessaire de modifier le temps de cuisson et la température.

**Conseil**

- Le filtre de la recherche de recettes vous permet d'obtenir de votre Airfryer connecté les recettes développées pour votre appareil.
- Lorsque le processus de cuisson est lancé à partir de l'application, les réglages de cuisson s'affichent également sur l'écran de l'Airfryer.
- Vous pouvez interrompre la cuisson ou modifier les réglages sur l'Airfryer ou sur l'application.
- Lorsque la cuisson est terminée, vous pouvez démarrer le mode de maintien au chaud dans l'application ou à partir de la présélection Maintien au chaud de l'Airfryer.
- Si le plat n'est pas encore cuit, vous pouvez également prolonger le processus de cuisson dans l'application ou sur l'Airfryer.
- Pour quitter le processus de cuisson avant la fin du temps de cuisson, appuyez longuement sur le bouton de marche/arrêt de l'Airfryer ou sur le bouton Pause, puis sur l'icône Stop de l'application.
- Vous pouvez également démarrer votre temps de cuisson et votre température individuels dans l'application NutriU.
- Au bas de l'écran d'accueil se trouve le bouton permettant d'accéder à l'écran d'accueil, aux recettes, au mode manuel, aux articles ou à votre profil. Appuyez sur le bouton du mode manuel et envoyez le temps et la température à l'Airfryer.

## 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 fraîches, (légèrement) farineuses.
- Il est préférable de cuire les frites par portions de 1 000 g / 35 oz maximum pour un résultat homogène. Les grosses frites sont généralement moins croustillantes que les petites.

**1** Épluchez les pommes de terre et coupez-les en bâtonnets (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 po d'épaisseur).

**2** Faites tremper les bâtonnets de pomme de terre dans un saladier 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 une 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.

**Remarque**

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

**6** Mettez les bâtonnets dans le panier.

**7** Faites frire les bâtonnets de pomme de terre et secouez le panier 4 fois pendant la cuisson.

# Nettoyage

**Avertissement**

- **Laissez refroidir entièrement le panier, la cuve et l'intérieur de l'appareil avant de commencer le nettoyage.**
- **La cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil ont un revêtement antiadhésif. N'utilisez pas d'ustensiles de cuisine métalliques ou de produits nettoyants abrasifs afin d'éviter d'endommager le revêtement antiadhésif.**

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

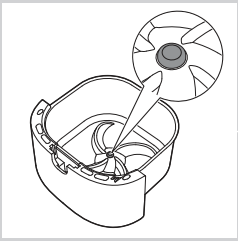
1 Appuyez sur le bouton de marche/arrêt pour éteindre l'appareil, débranchez la fiche de la prise murale et laissez l'appareil refroidir.

**Conseil**

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

2 Jetez la graisse ou l'huile qui se trouve au fond de la cuve.

3 Nettoyez la cuve et le panier au lave-vaisselle. Vous pouvez aussi les nettoyer avec de l'eau chaude, du liquide vaisselle et une éponge non abrasive (voir « Tableau relatif au nettoyage »).

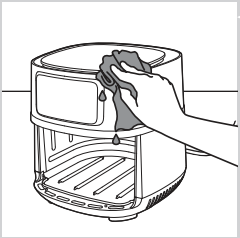


**Remarque**

- Placez la cuve avec le bouchon en caoutchouc dans le lave-vaisselle. Ne retirez pas le bouchon en caoutchouc avant le nettoyage.

**Conseil**

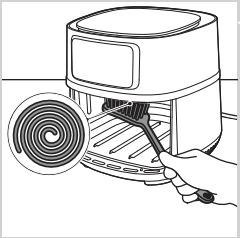
- Si des résidus d'aliments adhèrent à la cuve ou au panier, vous pouvez les laisser tremper dans de l'eau chaude et du liquide vaisselle pendant 10 à 15 minutes. Les résidus d'aliments se détacheront et pourront être facilement éliminés. Assurez-vous que vous utilisez du liquide vaisselle qui peut dissoudre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



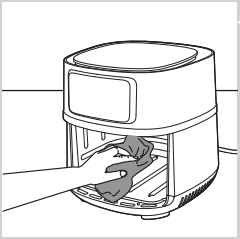
**4** Essuyez l'extérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.

**Remarque**

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

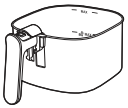


**5** Nettoyez l'élément chauffant avec une brosse de nettoyage pour éliminer les résidus de nourriture.



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

## Tableau relatif au nettoyage

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Rangement

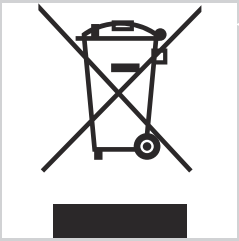
1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

2 Veillez à nettoyer et sécher tous les éléments avant de ranger l'appareil.

**Remarque**

- Tenez toujours la friteuse Airfryer horizontalement lorsque vous la transportez. Veillez à tenir la cuve à l'avant de l'appareil car l'ensemble cuve et panier peut glisser hors de l'appareil si celui-ci est incliné par mégarde. Cela pourrait endommager ces éléments.
- Assurez-vous toujours que les pièces amovibles de l'Airfryer 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).
- 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.

## Déclaration de conformité

Par la présente, DAP B.V. déclare que l'Airfryer HD9285 est en conformité avec la Directive 2014/53/UE.
Le texte intégral de la déclaration de conformité UE est disponible à l'adresse suivante : https://www.philips.com.
L'Airfryer HD9285 est équipé d'un module Wi-Fi 2,4 GHz 802.11 b/g/n avec une PIRE maximale de 92,9 mW.

## 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.

## Mises à jour logicielles

La mise à niveau est essentielle pour préserver votre vie privée ainsi que le fonctionnement correct de votre Airfryer et de l'application.
De temps en temps, l'application se met automatiquement à jour vers la dernière version logicielle. L'Airfryer met également à jour automatiquement son micrologiciel.

**Remarque**

- Lorsqu'une mise à jour est en cours d'installation, assurez-vous que votre Airfryer est connecté à votre réseau Wi-Fi domestique. Le smartphone peut être connecté à n'importe quel réseau.
- Utilisez toujours la dernière version de l'application et du micrologiciel.
- Des mises à jour sont mises à disposition en cas d'amélioration du logiciel ou pour éviter un problème de sécurité.
- Une mise à jour du micrologiciel démarre automatiquement lorsque l'Airfryer est en mode veille. Cette mise à jour prend jusqu'à 1 minute et l'écran de l'Airfryer affiche l'élément clignotant suivant : « --- ». Pendant ce temps, vous ne pouvez pas utiliser l'Airfryer.

## Appareils compatibles

Pour de plus amples informations sur la compatibilité de l'application, reportez-vous aux indications disponibles sur l'App Store.

## Réglages usine

Pour restaurer les réglages d'usine de l'Airfryer, appuyez simultanément sur les boutons de température et de durée pendant 10 secondes.
Votre Airfryer n'est ensuite plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique et il n'est plus appairé avec votre smartphone.

## 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. |
| | | Lorsque l'appareil est allumé, la cuve, le panier et l'intérieur de l'appareil deviennent toujours chauds, afin d'assurer une cuisson correcte des aliments. Ces pièces sont toujours trop chaudes pour que vous puissiez les toucher. |
| | | Si vous laissez l'appareil allumé pendant longtemps, certaines zones seront très chaudes au toucher. L'icône suivante vous permet de reconnaître ces zones :  À partir du moment où vous savez qu'il y a des zones très chaudes et que vous évitez de les toucher, l'appareil ne présente aucun danger. |
| Mes frites maison ne sont pas comme je l'espérais. | Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre. | Pour obtenir les meilleurs résultats, utilisez des pommes de terre fraîches farineuses. Si vous avez besoin de conserver les pommes de terre, ne les placez pas en milieu froid comme un réfrigérateur. Choisissez des pommes de terre pour lesquelles il est indiqué sur l'emballage qu'elles conviennent à la friture. |
| | La quantité d'aliments dans le panier est trop importante. | Suivez les instructions à la page 100 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison. |
| | Certains types d'aliments doivent être mélangés à mi-cuisson. | Suivez les instructions à la page 100 de ce manuel d'utilisation pour préparer des frites maison. |
| L'Airfryer ne s'allume pas. | L'appareil n'est pas branché. | Vérifiez si la fiche est correctement insérée dans la prise secteur. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| | 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. |
| De la fumée blanche s'échappe de l'appareil. | Vous faites cuire des aliments riches en matières grasses. | Videz avec précaution l'excédent d'huile ou de graisse de la cuve et poursuivez la cuisson. |
| | La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente. | La fumée blanche est causée par la cuisson de résidus de graisse dans la cuve. Nettoyez soigneusement la cuve et le panier 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. |
| Le voyant Wi-Fi de mon Airfryer n'est plus allumé. | • L'Airfryer n'est plus connecté à votre réseau Wi-Fi domestique.<br>• Vous avez changé de réseau Wi-Fi domestique. | Réitérez le processus d'appairage dans l'ordre décrit dans l'application. Si cela ne résout pas le problème, redémarrez le processus de configuration.<br>Il est également possible que la fonction Wi-Fi de l'appareil soit désactivée.<br>Pour activer la fonction Wi-Fi, appuyez brièvement et simultanément sur les boutons d'augmentation de la durée et marche/pause. |
| L'application indique que le processus d'appairage a échoué. | Vérifiez que vous avez effectué les étapes dans l'ordre décrit dans l'application : appuyez d'abord sur le bouton de l'appareil, puis activez l'appairage dans l'application. | Réitérez le processus d'appairage dans l'ordre décrit dans l'application. Si cela ne résout pas le problème, redémarrez le processus de configuration. |

| Problème | Cause possible | Solution |
|---|---|---|
| Mon écran affiche l'élément clignotant suivant : « --- ». | Votre Airfryer met à jour le micrologiciel. | Attendez environ une minute que le processus de mise à jour du micrologiciel se termine. Vous ne pouvez pas utiliser l'Airfryer pendant la mise à jour du micrologiciel. |
| L'écran de l'Airfryer indique « E1 ». | L'appareil est cassé/ défectueux. | Appelez la hot line de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs de votre pays. |
| | L'Airfryer est peut-être rangée dans un endroit trop froid. | Si votre appareil a été stocké à basse température, laissez-le retrouver une température ambiante pendant au moins 15 minutes avant de le rebrancher. Si le message « E1 » reste affiché, appelez la hotline de la SAV Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. |
| L'écran de l'Airfryer indique « E2 ». | Vous avez saisi les mauvais identifiants Wi-Fi. | Saisissez les bons identifiants Wi-Fi. |
| L'écran de l'Airfryer indique « E3 ». | La fonction de connectivité présente un défaut. | Utilisez l'appareil sans la fonction de connectivité ;Contactez l'assistance téléphonique de Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. |
| L'écran de l'Airfryer indique « E4 ». | L'appareil est défectueux. | Contactez l'assistance téléphonique de Philips ou contactez le Service Consommateurs Philips de votre pays. |

# SOMMARIO


**Importante** 108
**Introduzione** 113
**Descrizione generale** 113
**Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta** 114
**L'app NutriU** 114
**Controllo vocale** 115
**Preparazione per l'uso** 116
**Utilizzo dell'apparecchio** 116
- Tabella dei cibi 116
- Frittura ad aria 118
- Scelta della modalità di mantenimento della temperatura 122
- Cucinare con una preimpostazione 123
- Passaggio a un'altra preimpostazione 126
- Avviare una ricetta dall'app NutriU 126
- Preparazione di patatine fritte fatte in casa 127

**Pulizia** 128
- Tabella di pulizia 130

**Conservazione** 130
**Riciclaggio** 130
**Dichiarazione di conformità** 131
**Garanzia e assistenza** 131
**Aggiornamenti software** 131
**Dispositivi compatibili** 131
**Ripristina valori predefiniti** 131
**Risoluzione dei problemi** 132

## Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

### Pericolo

- Non immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

### Avviso

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito da Philips, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni.



- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro e i lati e 10 cm di spazio sopra l'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patata conservata e superiore ai 6 °C in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli alimenti preparati.
- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, il cestello e gli accessori diventano caldi durante e dopo l'uso dell'apparecchio. Maneggiare sempre con cura.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Scollegare subito l'apparecchio se da quest'ultimo fuoriesce del fumo scuro. Attendere che dall'apparecchio non fuoriesca più fumo prima di rimuovere il recipiente.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non toccare il pannello di controllo con le mani bagnate.

**Attenzione**

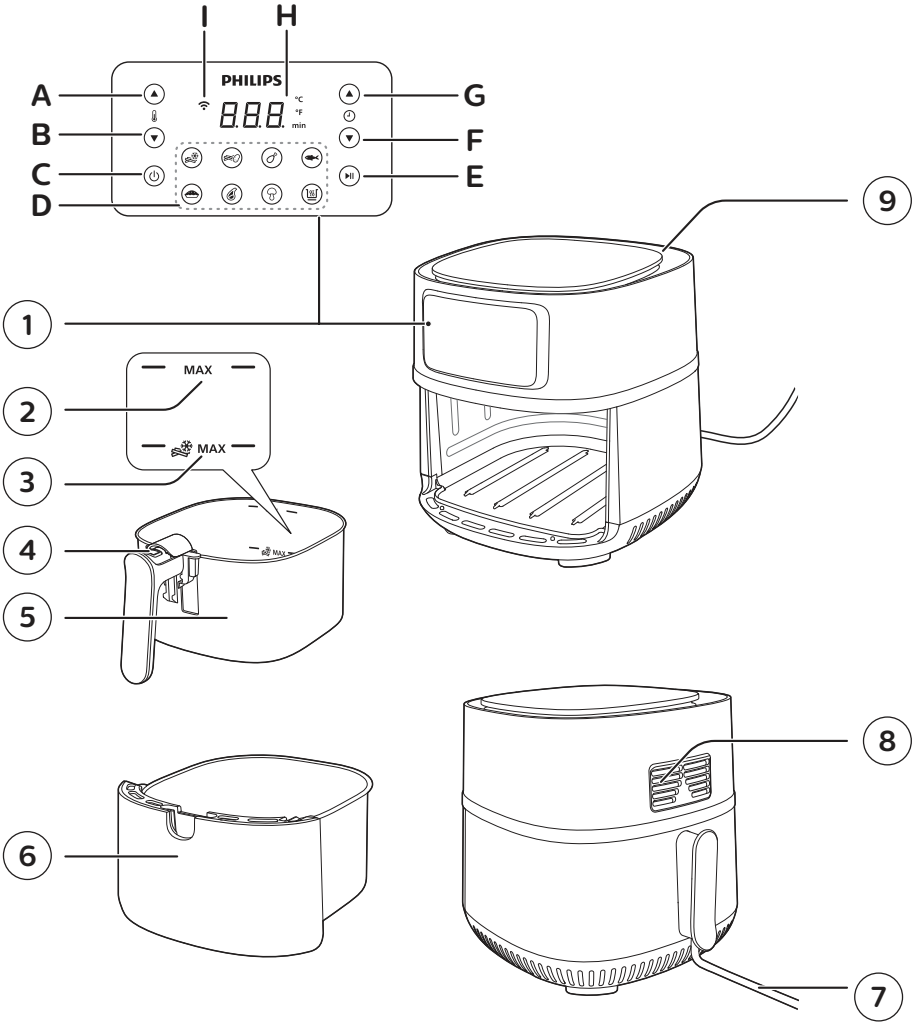
- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo sia completamente cotto nel sistema Airfryer.
- Assicurarsi sempre di avere il controllo del sistema Airfryer, anche quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo. Prestare particolare attenzione quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Assicurarsi che la funzione di controllo a distanza venga utilizzata da una sola persona alla volta.
- Prestare attenzione quando si cuociono alimenti facilmente deperibili con la funzione di avvio programmato (potrebbero formarsi batteri).

### Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi ai campi elettromagnetici.

### Spegnimento automatico

L'apparecchio dispone della funzione di spegnimento automatico. Se non si preme un tasto entro 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, premere il pulsante on/off.


I
H
A
B
C
D
G
F
E
PHILIPS
9
1
2
3
4
5
MAX
MAX
8
6
7

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: **www.philips.com/welcome**.
Philips Airfryer è l'unico sistema Airfryer dotato dell'esclusiva tecnologia Rapid Air, che permette di friggere gli alimenti senza aggiungere olio e di ottenere fino al 90% di grassi in meno. La tecnologia Philips Rapid Air consente di cuocere il cibo in modo uniforme; il nostro design a stella marina garantisce risultati perfetti dal primo boccone all'ultimo. Connesso all'app NutriU, offre suggerimenti sul prossimo pasto sano e gustoso in base alle preferenze, mentre il risultato finale perfetto può essere gestito a distanza.
Con Philips Airfryer, è ora possibile assaporare cibi fritti cotti alla perfezione, croccanti all'esterno e morbidi all'interno, oltre a friggere, grigliare, arrostire e cuocere in forno, per preparare una vasta gamma di piatti gustosi in maniera sana, facile e veloce.
Per trovare ispirazione, ulteriori ricette e informazioni su Airfryer, visitare il sito **www.philips.com/kitchen** o scaricare l'app gratuita NutriU* per iOS® o Android™.
L'app NutriU potrebbe non essere disponibile in tutti i paesi. In tal caso, visitare il sito Web di Philips del tuo Paese per trovare l'ispirazione giusta.

## Descrizione generale

**1** Pannello di controllo
- A Pulsante aumento temperatura
- B Pulsante abbassamento temperatura
- C Pulsante on/off
- D Pulsanti preimpostati
- E Pulsante di avvio/pausa
- F Pulsante riduzione tempo
- G Pulsante aumento tempo
- H Schermo
- I Indicatore Wi-Fi

**2** Indicazione MAX per altri alimenti
**3** Indicazione MAX per le patatine fritte
**4** Pulsante di sgancio del cestello
**5** Cestello
**6** Recipiente
**7** Cavo di alimentazione
**8** Prese di aerazione
**9** Ingresso dell'aria

| Stato indicatore WiFi | |
|---|---|
| L'indicatore Wi-Fi è spento | • Il sistema Airfryer non è connesso alla rete Wi-Fi di casa (nessuna configurazione iniziale Wi-Fi eseguita finora), la connessione alla rete Wi-Fi di casa è stata persa, ad esempio, a causa di un cambiamento del router di casa o di una distanza eccessiva tra il sistema Airfryer e il router, oppure la funzione Wi-Fi dell'apparecchio è disattivata. Per attivare il Wi-Fi, premere simultaneamente e brevemente il pulsante per aumentare il tempo e il pulsante di avvio/pausa. |
| L'indicatore Wi-Fi è acceso | • La configurazione con l'app NutriU è stata completata e il sistema Airfryer è connesso alla rete WiFi di casa |
| L'indicatore Wi-Fi lampeggia | • Il sistema Airfryer si trova in modalità di "configurazione"" durante la procedura di configurazione WiFi. Sullo schermo vengono visualizzati tre trattini e i pulsanti su Airfryer sono inattivi; oppure, se il sistema era già connesso, il LED lampeggiante indica che Airfryer è in fase di connessione al WiFi di casa. |
| L'indicatore Wi-Fi lampeggia con lunghe pause tra le accensioni | • La funzionalità Wi-Fi di Airfryer è difettosa. È possibile utilizzare Airfryer senza le funzioni di connettività, oppure chiamare l'assistenza telefonica Philips o contattare il centro assistenza clienti del proprio paese. |

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.

2 Rimuovere gli adesivi o le etichette (se presenti) dall'apparecchio.

3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, come indicato nel capitolo sulla pulizia.

## L'app NutriU

Philips Airfryer è dotato di Wi-Fi e consente di collegarsi all'app NutriU per ottenere un'esperienza di utilizzo completa. All'interno dell'app NutriU è possibile selezionare le ricette preferite, inviarle a Airfryer e avviarle dal dispositivo smart. È possibile avviare, monitorare e regolare la cottura usando il proprio dispositivo smart ovunque ci si trovi, anche se non si è a casa.

### Collegare Airfryer all'app

1 Inserire la spina del sistema Airfryer nella presa a muro.
2 Assicurarsi che il dispositivo smart si trovi nel raggio della rete WiFi di casa prima di avviare la semplice procedura di configurazione WiFi.
3 Scaricare l'app Philips NutriU sul dispositivo smart dall'App Store o da www.philips.com/nutriu, seguire la procedura di registrazione e selezionare il sistema Airfryer da connettere.

4 Seguire le istruzioni nell'app per connettere Airfryer al Wi-Fi e associarlo.
5 Quando il LED Wi-Fi sull'interfaccia utente di Airfryer è acceso fisso, il sistema Airfryer è connesso.

**Nota**

- Assicurati di collegare Airfryer a una rete WiFi domestica da 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Per collegare Airfryer alla rete WiFi di casa è necessario eseguire la configurazione semplice WiFi.
- Il processo di associazione consiste nel collegare l'app NutriU al sistema Airfryer smart.
- La procedura di configurazione WiFi può essere annullato tramite l'app o scollegando Airfryer.
- Per avviare il processo di associazione, premere a lungo il pulsante di abbassamento della temperatura e seguire le istruzioni nell'app, oppure avviarlo dalle impostazioni nell'app NutriU.
- Per disattivare la funzione Wi-Fi dell'apparecchio, premere a lungo simultaneamente il pulsante per ridurre il tempo e il pulsante di avvio/pausa.

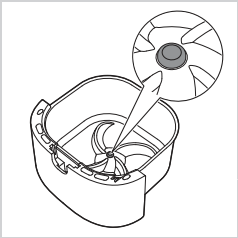
## Controllo vocale

1 Scaricare l'app NutriU.
2 Collegare l'app NutriU ad Airfryer.
3 Dare il consenso per la "cottura da remoto".
4 Collegare l'app NutriU all'app dell'assistente vocale. Questa connessione può essere effettuata direttamente durante la configurazione iniziale o in un secondo momento tramite le impostazioni dell'app NutriU. Se non viene visualizzata l'opzione per attivare il controllo vocale in NutriU, attivare la skill Kitchen+ tramite l'app dell'assistente vocale.

**Nota**

- Se non si dispone di un'app per il controllo vocale, scaricarla per inviare comandi all'Airfryer.
- I comandi vocali dettagliati sono disponibili nell'app per il controllo vocale.

# Preparazione per l'uso



**1** Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

**Nota**

- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non posizionare l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Lasciare il tappo di gomma nel recipiente. Non rimuoverlo prima di cucinare.

# Utilizzo dell'apparecchio

## Tabella dei cibi




La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per le pietanze che si desidera preparare.

**Nota**

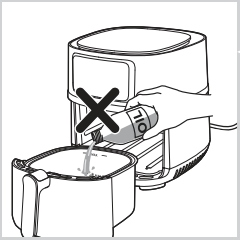
- Nel cestello è presente un'indicazione di livello MAX per le patatine fritte. Per ottenere risultati di cottura omogenei, non mettere più patatine fritte di quanto indicato nella tabella degli alimenti o oltre l'indicazione di livello MAX.
- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, fusi di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

| Ingredienti | Quantità min. - max. | Time (Ora) (min) | Temperatura | Nota |
|---|---|---|---|---|
| Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm) | 200-1000 g | 14-33 | 180°C/360°F | • Agitare, ruotare o mescolare per 4 volte |
| Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore) | 200-1000 g | 15-35 | 180°C/360°F | • Agitare, ruotare o mescolare per 4 volte |

| Ingredienti | Quantità min. - max. | Time (Ora) (min) | Temperatura | Nota |
|---|---|---|---|---|
| Nuggets di pollo surgelati | 200-800 g | 9-20 | 200° C/400° F | • Agitare, ruotare o mescolare per 2 volte |
| Involtini primavera surgelati | 200-800 g | 9-20 | 200° C/400° F | • Agitare, ruotare o mescolare per 2 volte |
| Hamburger (circa 150 g) | 1-6 polpette | 16-21 | 200° C/400° F | • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Polpettone | 1400 g / 49 oz | 55-60 | 150° C/300° F | • Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno |
| Braciole senza osso (circa 190 g) | 1-5 braciole | 13-19 | 200° C/400° F | • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Salsicce sottili (circa 60 g) | 2-10 pezzi | 9-12 | 200° C/400° F | • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Bastoncini di pollo (circa 125 g) | 2-12 pezzi | 18-28 | 180°C/360°F | • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Petto di pollo (circa 160 g) | 1-5 pezzi | 18-26 | 180°C/360°F | |
| Pollo intero | 1400 g | 75-85 | 180°C/360°F | |
| Pesce intero (circa 300-400 g) | 1-2 pesci | 23-31 | 200° C/400° F | |
| Filetto di pesce (circa 200 g) | 1-5 (1 strato) | 21-30 | 160° C/320° F | |
| Verdure miste (tagliate grossolanamente) | 200-1000 g | 8-23 | 180°C/360°F | • Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti<br>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Muffin (circa 50 g) | 1-9 | 17-19 | 160°C/320°F | • Utilizzare gli stampi per muffin |
| Torte | 800 g | 50-60 | 160°C/320°F | • Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno |
| Pane/panini precotti (circa 60 g) | 1-8 pezzi | 6-8 | 200° C/400° F | |

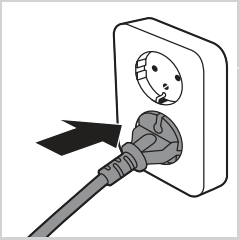
| Ingredienti | Quantità min. - max. | Time (Ora) (min) | Temperatura | Nota |
|---|---|---|---|---|
| Pane fatto in casa | 1000 g / 35 oz | 55-65 | 150° C/300° F | • Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno<br>• La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione. |

## Frittura ad aria

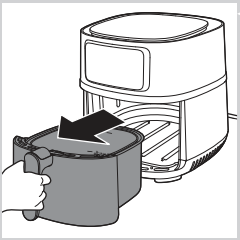


**! Attenzione**

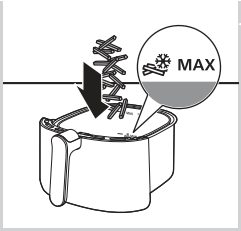
- **La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.**
- **Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.**
- **Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.**
- **La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio.**
- **Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.**



**1** Inserire la spina nella presa a muro.



**2** Rimuovere il recipiente e il cestello dall'apparecchio tirando l'impugnatura.




**3** Mettere gli ingredienti nel cestello.

**Nota**

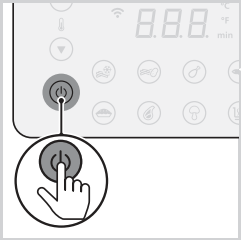
- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Non superare l'indicazione MAX con l'icona delle patatine fritte per gli snack surgelati a base di patate e le patatine fritte fatte in casa.
- Se si desidera preparare ingredienti diversi contemporaneamente, controllare i tempi di cottura suggeriti per i diversi ingredienti prima di iniziare a cuocerli insieme.



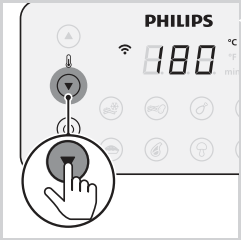
**4** Riposizionare recipiente e il cestello nell'Airfryer.

**Attenzione**

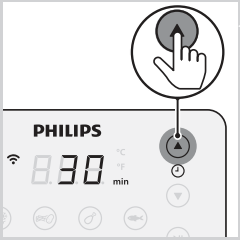
- **Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.**
- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventano molto caldi.**



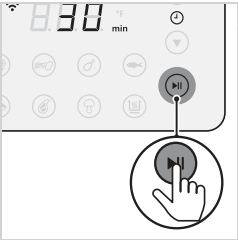
**5** Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.




**6** Premere il pulsante per aumentare o ridurre la temperatura per selezionare il livello desiderato.




**7** Premere il pulsante per regolare il tempo per selezionare il tempo desiderato.



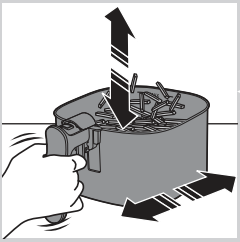
**8** Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

**Nota**

- Durante la cottura, il livello di temperatura e il tempo rimanente vengono visualizzati in modo alternato.
- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per i vari tipi di alimenti.
- Quando il processo di cottura viene avviato e Airfryer è associato al dispositivo smart, è possibile visualizzare, controllare e modificare i parametri di cottura anche nell'app NutriU.
- **Per modificare l'unità di misura della temperatura da Celsius a Fahrenheit o viceversa sul sistema Airfryer, premere contemporaneamente il pulsante per aumentare e ridurre la temperatura per circa 10 secondi.**

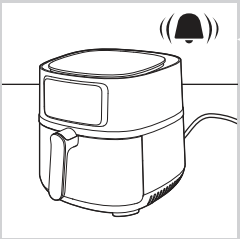
**Suggerimento**

- Durante la cottura, se si desidera modificare il tempo o la temperatura, premere il pulsante corrispondente in qualsiasi momento.
- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riprendere il processo di cottura, premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa. Per mettere in pausa il processo di cottura, è anche possibile premere brevemente il pulsante di preimpostazione scelto. Per riprendere il processo di cottura, premere di nuovo il pulsante di preimpostazione scelto.
- Il dispositivo viene automaticamente messo in pausa quando si estrae il recipiente e il cestello. Il processo di cottura riprende quando il recipiente e il cestello vengono rimessi nell'apparecchio.



**Nota**

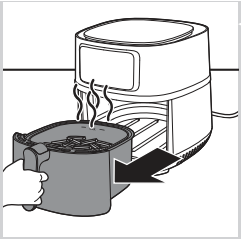
- Se non viene impostato il tempo di cottura richiesto entro 20 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente con il cestello, posizionarlo su una superficie di lavoro resistente al calore, inserire il coperchio e premere il pulsante di rilascio del cestello per rimuoverlo e scuotere il cestello sul lavello. Quindi inserire il cestello nel recipiente e riposizionarlo all'interno dell'apparecchio.



**9** Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.

**Nota**

- È possibile interrompere il processo di cottura manualmente. A questo scopo, premere il pulsante di avvio/pausa.



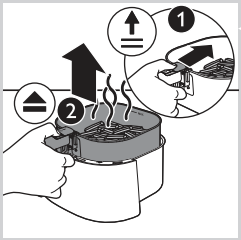
**10** Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

**Attenzione**

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Posizionarlo sempre su un piano di lavoro resistente al calore (ad es. un sottopentola, ecc.) quando lo si estrae dal dispositivo.**

**Nota**

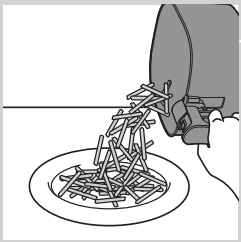
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno del sistema Airfryer tramite l'impugnatura e aggiungere alcuni minuti al tempo impostato.




**11** Per rimuovere piccoli alimenti (ad esempio patatine fritte), estrarre il cestello dal recipiente reinserendo il coperchio, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello.

**Attenzione**

- **Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti inseriti nel sistema Airfryer, potrebbe fuoriuscire del vapore dal recipiente.**



**12** Svuotare il contenuto del cestello in un recipiente o in un piatto. Rimuovere sempre il cestello dal recipiente per svuotare il contenuto, in quanto l'olio caldo potrebbe trovarsi sul fondo del recipiente.

**Nota**

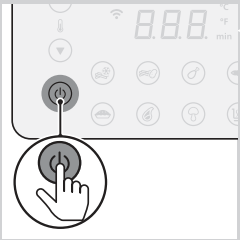
- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.
- A seconda del tipo di ingredienti utilizzati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il cestello all'interno del recipiente.

Quando una prima parte di ingredienti è cotta, Airfryer è subito pronto per cuocerne un'altra.

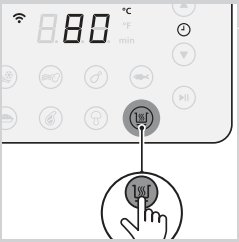
**Nota**

- Ripetere i passaggi da 3 a 12 se si desidera preparare altri ingredienti.

## Scelta della modalità di mantenimento della temperatura



**1** Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



**2** Premere il pulsante di mantenimento della temperatura.



**3** Premere il pulsante di avvio/pausa per attivare la modalità di mantenimento della temperatura.

**Nota**

- Il timer del mantenimento della temperatura è impostato su 30 minuti. Per modificare il tempo di mantenimento della temperatura (1-30 minuti), premere il pulsante per ridurre il tempo. Il tempo verrà confermato automaticamente.
- La temperatura non può essere modificata in modalità di mantenimento della temperatura.

**4** Per mettere in pausa la modalità di mantenimento della temperatura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riattivare la modalità di mantenimento della temperatura, premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa.

**5** Per uscire dalla modalità di mantenimento della temperatura, premere il pulsante on/off.

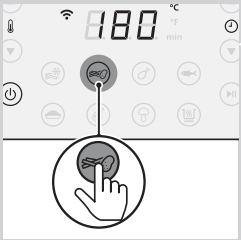
**Suggerimento**

- Se gli alimenti come le patatine fritte diventano meno croccanti durante la modalità di mantenimento della temperatura, spegnere l'apparecchio prima per ridurre tale tempo oppure impostare una temperatura di 180° C/360° F per 2-3 minuti per rendere gli alimenti di nuovo croccanti.

**Nota**

- Durante la modalità di mantenimento della temperatura, la ventola e la resistenza all'interno dell'apparecchio si attivano di tanto in tanto.
- La modalità di mantenimento della temperatura ha lo scopo di tenere in caldo gli alimenti subito dopo la cottura con Airfryer. Non deve essere utilizzata per riscaldare gli alimenti.

## Cucinare con una preimpostazione




**1** Seguire i passaggi da 1 a 5 nella sezione "Frittura ad aria".

**2** Premere il pulsante di preimpostazione preferito. La preimpostazione selezionata lampeggia.




**3** Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.

**Nota**

- Nella tabella seguente sono riportate ulteriori informazioni sulle preimpostazioni.

**Suggerimento**

- Quando si cucinano patatine fritte fresche o snack surgelati a base di patate, l'apparecchio ricorda di scuotere gli alimenti per ottenere un risultato di cottura omogeneo. Per disattivare il promemoria, accendere l'apparecchio, quindi premere a lungo simultaneamente il pulsante di preimpostazione per gli snack surgelati a base di patate e il pulsante di preimpostazione per le patatine fritte fatte in casa. Per riattivare il promemoria di scuotimento, accendere l'apparecchio, quindi premere di nuovo, a lungo e simultaneamente, il pulsante di preimpostazione per gli snack surgelati a base di patate e il pulsante di preimpostazione per le patatine fritte fatte in casa.
- Se si personalizzano le preimpostazioni per le patatine fritte fresche e gli snack a base di patate salvando il tempo e la temperatura scelti, il promemoria di scuotimento si disattiva automaticamente.
- Il dispositivo ricorda di scuotere 4 volte durante il tempo di cottura di una di queste 2 preimpostazioni. Per interrompere il segnale acustico durante la cottura, premere brevemente il pulsante di avvio/pausa o estrarre il cestello per scuotere le patatine. Questa operazione non disattiva il promemoria di scuotimento, ma solo il segnale acustico per questo processo di cottura.

### Personalizzare le preimpostazioni

Per salvare il tempo e la temperatura scelti per una preimpostazione dell'Airfryer, premere brevemente il pulsante di preimpostazione preferito sull'Airfryer. Modificare il tempo e/o la temperatura, quindi premere di nuovo a lungo lo stesso pulsante di preimpostazione fino a quando il dispositivo non emette un segnale acustico per salvare le impostazioni personalizzate.

### Tornare alle preimpostazioni originali

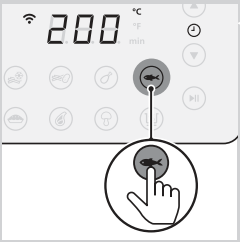
Per azzerare le impostazioni personalizzate di una preimpostazione, premere brevemente il pulsante di preimpostazione preferito, quindi premere di nuovo a lungo lo stesso pulsante finché il dispositivo non emette un segnale acustico.

| Preimpostazione | Preimpost. tempo cottura (min) | Preimpost. temperatura | Peso (max) | Informazioni |
|---|---|---|---|---|
|  Snack surgelati a base di patate | 31 | 180°C/ 360°F | 1000 g | • Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc.<br>• Agitare, ruotare o mescolare per 4 volte |
|  Patatine fresche | 35 | 180°C/ 360°F | 1000 g | • Utilizzare patate<br>• dallo spessore 10x10 mm<br>• Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio<br>• Agitare, ruotare o mescolare per 4 volte |
|  Cosce di pollo | 28 | 180°C/ 360°F | 1000 g | • Fino a 12 bastoncini di pollo<br>• Scuotere, agitare o mescolare |
|  Pesce intero di circa 300 g | 31 | 200°C/ 400°F | 600 g | • 2 pesci |
|  Torte | 55 | 160°C/ 320°F | 800 g | • Utilizzare l'accessorio per cottura a forno XXL (199 x 189 x 80 mm) |
|  Braciole | 19 | 200°C/ 400°F | 950 g | • Fino a 5 braciole senza osso |
|  Verdure miste | 23 | 180°C/ 360°F | 1000 g | • Tritato grossolanamente<br>• Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno XXL<br>• Mescolare ogni tanto |
|  Mantenimento della temperatura | 30 | 80°C/ 175° F | N/D | • La temperatura non può essere regolata |

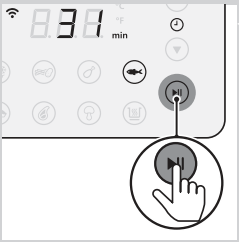
## Passaggio a un'altra preimpostazione



**1** Durante il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa.



**2** Premere un altro pulsante di preimpostazione preferito.



**3** Premere nuovamente il pulsante di avvio/pausa per avviare il nuovo processo di cottura.

## Avviare una ricetta dall'app NutriU

**1** Premere il pulsante on/off per accendere Airfryer.

**2** Aprire l'app NutriU sul dispositivo smart e cercare la ricetta desiderata.

**3** Aprire la ricetta e avviare il processo di cottura nell'app.

**Nota**

- Quando si cucinano ricette sviluppate per Airfryer, assicurarsi di utilizzare la stessa quantità di alimenti indicata nelle ricette. Quando si utilizzano ingredienti diversi o una diversa quantità di alimenti, regolare il tempo di cottura. Quando si cucinano ricette non sviluppate per Airfryer, tenere presente che il tempo e la temperatura potrebbero dover essere regolati.

**Suggerimento**

- Tramite il filtro nella ricerca delle ricette è possibile filtrare il proprio Airfryer smart per visualizzare le ricette sviluppate apposta per questo dispositivo.
- Quando il processo di cottura viene avviato dall'app, è possibile vedere le impostazioni di cottura anche sullo schermo di Airfryer.
- È possibile mettere in pausa il processo di cottura o modificare le impostazioni su Airfryer o nell'app.
- Quando il processo di cottura è terminato, è possibile avviare la modalità di mantenimento della temperatura nell'app o avviarla dalla preimpostazione di mantenimento della temperatura su Airfryer.
- Se il cibo non è ancora cotto, è possibile prolungare il processo di cottura nell'app o su Airfryer.
- Per uscire dal processo di cottura prima che il tempo di cottura sia terminato, premere a lungo il pulsante on/off di Airfryer o premere il pulsante di pausa, quindi l'icona di arresto nell'applicazione.
- È possibile anche avviare l'ora e la temperatura che si preferiscono nell'app NutriU.
- Nella parte inferiore della schermata Home è presente un pulsante per accedere alla schermata principale, alle ricette, alla modalità manuale, agli articoli o al proprio profilo. Premere il pulsante della modalità manuale e inviare a Airfryer l'ora e la temperatura che si desidera.

## Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 1000 grammi per risultati ottimali. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.

**1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (spessore 10 x 10 mm).

**2** Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.

**3** Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.

**4** Versare un cucchiaio di olio per cucinare nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.

5 Rimuovere i bastoncini con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

**Nota**

- Non inclinare la ciotola per versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

6 Mettere le patate nel cestello.

7 Friggere i bastoncini di patate e scuotere il cestello 4 volte durante la cottura.

## Pulizia

**Avviso**

- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono rivestiti di materiale antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.

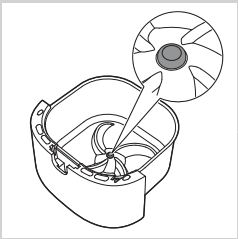
1 Premere il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.

**Suggerimento**

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciare raffreddare l'Airfryer più rapidamente.

2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella "Pulizia").

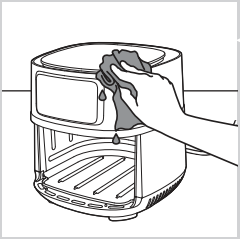


**Nota**

- Mettere il recipiente con il tappo di gomma in lavastoviglie. Non rimuovere il tappo di gomma prima della pulizia.

**Suggerimento**

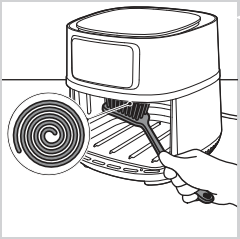
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.



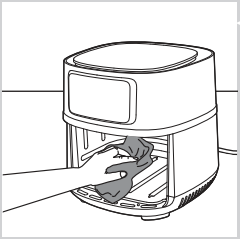
**4** Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

**Nota**

- Assicurarsi che non rimanga umidità sul pannello di controllo. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.

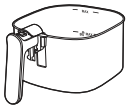


**5** Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzolina.



**6** Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

### Tabella di pulizia

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Conservazione

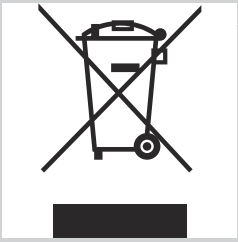
1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.

2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.

**Nota**

- Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul recipiente con il cestello nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente se l'apparecchio viene inclinato verso il basso e danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

## Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
  1. Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
  2. Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400m$^2$.

- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.

## Dichiarazione di conformità

Con la presente, DAP B.V. dichiara che il sistema Airfryer HD9285 è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.
Il testo completo della dichiarazione di conformità europea è disponibile al seguente indirizzo web: https://www.philips.com.
Il sistema Airfryer HD9285 è dotato di un modulo Wi-Fi da 2,4 GHz 802.11 b/g/n con una potenza massima in uscita di 92,9 mW EIRP.

## Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitare il sito Web all'indirizzo **www.philips.com/support** oppure leggere l'opuscolo della garanzia internazionale.

## Aggiornamenti software

Gli aggiornamenti sono essenziali per proteggere la privacy e il corretto funzionamento del sistema Airfryer e dell'app.
Di tanto in tanto, l'app si aggiorna automaticamente al software più recente. Inoltre, il sistema Airfryer aggiorna automaticamente il firmware.

**Nota**

- Durante l'installazione di un aggiornamento, assicurarsi che il sistema Airfryer sia collegato alla rete Wi-Fi di casa. Il dispositivo smart può essere collegato a qualsiasi rete.
- Utilizzare sempre la versione più recente dell'app e del firmware.
- Gli aggiornamenti sono resi disponibili quando viene migliorato il software o per evitare un problema di sicurezza.
- L'aggiornamento del firmware viene avviato automaticamente quando il sistema Airfryer è in modalità standby. L'aggiornamento richiede fino a 1 minuto e lo schermo del sistema Airfryer mostra il messaggio "---" lampeggiante. Durante questo periodo di tempo, non è possibile utilizzare il sistema Airfryer.

## Dispositivi compatibili

Per informazioni dettagliate sulla compatibilità dell'app, fare riferimento alle informazioni disponibili nell'App Store.

## Ripristina valori predefiniti

Per ripristinare le impostazioni di fabbrica del sistema Airfryer, premere contemporaneamente per 10 secondi i pulsanti per aumentare la temperatura e il tempo.
Il sistema Airfryer non sarà più connesso alla rete Wi-Fi di casa e non sarà più associato al tuo dispositivo smart.

## Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito **www.philips.com/support** per un elenco di domande frequenti oppure contattare l'assistenza clienti del proprio Paese.

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso. | Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne. | Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate. |
| | | Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate. |
| | | Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:  Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro. |

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei. | Non si sta friggendo il tipo di patate giusto. | Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto. |
| | La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva. | Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire le istruzioni riportate a pagina 128 di questo manuale di istruzioni. |
| | A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura. | Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire le istruzioni riportate a pagina 128 di questo manuale di istruzioni. |
| L'Airfryer non si accende. | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente. | Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente. |
| | Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa. | Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili. |
| All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature. | All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi). | È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti. |
| Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco. | Si stanno cuocendo ingredienti grassi. | Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura. |
| | Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza. | Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso. |
| | La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe. | Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca. |
| | Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto. | Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello. |

| Problema | Possibile causa | Soluzione |
|---|---|---|
| Il LED WiFi di Airfryer non è più acceso. | • Il sistema Airfryer non è più connesso alla rete WiFi di casa.<br>• La rete WiFi di casa è stata modificata. | Ripetere la procedura di associazione nell'ordine descritto nell'app. Se ciò non dovesse essere d'aiuto, avviare nuovamente la procedura di configurazione.<br>È possibile che la funzione Wi-Fi dell'apparecchio sia disattivata. Per attivare la funzione Wi-Fi, premere simultaneamente e brevemente il pulsante per aumentare il tempo e il pulsante di avvio/pausa. |
| L'app indica che il processo di associazione non è riuscito. | Verificare che i passaggi siano stati eseguiti nell'ordine descritto nell'app: per prima cosa, premere il pulsante sull'apparecchio, poi attivare l'associazione tramite l'app. | Ripetere la procedura di associazione nell'ordine descritto nell'app. Se ciò non dovesse essere d'aiuto, avviare nuovamente la procedura di configurazione. |
| Sul display lampeggia "---". | Airfryer sta aggiornando il firmware. | Attendere circa un minuto per il completamento dell'aggiornamento del firmware. Non è possibile utilizzare Airfryer durante l'aggiornamento del firmware. |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1". | Il dispositivo è rotto/ difettato. | Chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese. |
| | Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo. | Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo. Se sullo schermo viene ancora visualizzata la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese. |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzato il messaggio "E2". | Sono state inserite credenziali Wi-Fi errate. | Inserire le credenziali Wi-Fi corrette. |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzato il messaggio "E3". | La funzione di connettività presenta un problema. | Utilizzare l'apparecchio senza la funzione di connettività; contattare telefonicamente l'assistenza Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese. |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzato il messaggio "E4". | L'apparecchio è difettoso. | Contattare telefonicamente l'assistenza Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese. |

# INHOUDSOPGAVE

**Belangrijk** **137**
**Introductie** **140**
**Algemene beschrijving** **140**
**Voor het eerste gebruik** **142**
**De NutriU-app** **142**
**Spraakbediening** **143**
**Klaarmaken voor gebruik** **144**
**Het apparaat gebruiken** **144**
Tabel voor etenswaren 144
Heteluchtfrituren 146
De warmhoudmodus kiezen 150
Voedsel bereiden met een voorinstelling 151
Overschakelen naar een andere voorinstelling 153
Een recept in de NutriU-app gebruiken 153
Zelfgemaakte frites maken 154
**Schoonmaken** **155**
Schoonmaaktabel 156
**Opbergen** **157**
**Recycling** **157**
**Conformiteitsverklaring** **157**
**Garantie en ondersteuning** **157**
**Software-updates** **158**
**Apparaatcompatibiliteit** **158**
**Terug naar fabrieksinstellingen** **158**
**Problemen oplossen** **158**

## Belangrijk

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

### Gevaar

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

### Waarschuwing



- Indien het netsnoer beschadigd is, moet het worden vervangen door Philips, het servicecentrum van Philips of personen met vergelijkbare kwalificaties om gevaar te voorkomen.
- Sluit het apparaat uitsluitend aan op een geaard stopcontact. Controleer altijd of de stekker goed in het stopcontact zit.
- Dit apparaat is niet bedoeld om bediend te worden met een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.
- De aanraakbare oppervlakken kunnen tijdens gebruik heet worden.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke capaciteiten of weinig ervaring en kennis, mits zij toezicht of instructie hebben ontvangen aangaande veilig gebruik van het apparaat, en zij de gevaren van het gebruik begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen alleen door kinderen worden uitgevoerd die ouder zijn dan 8 jaar en alleen onder toezicht.
- Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen die jonger zijn dan 8 jaar oud.
- Plaats het apparaat niet tegen een muur of tegen andere apparaten. Laat minimaal 10 cm vrij achter en aan beide zijden

van het apparaat. Laat boven het apparaat ook minimaal 10 cm vrij. Plaats geen voorwerpen op het apparaat.
- Tijdens het heteluchtfrituren komt hete stoom uit de luchtuitlaatopeningen. Houd uw handen en gezicht op veilige afstand van de stoom en van de luchtuitlaatopeningen. Pas ook op voor hete stoom en lucht wanneer u de pan uit het apparaat haalt.
- Doe nooit lichte ingrediënten of bakpapier in het apparaat.
- Bewaren van aardappels: aardappels moeten worden bewaard bij een temperatuur die past bij de aardappelsoort en die boven 6°C ligt om het risico op blootstelling aan acrylamide te minimaliseren.
- Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een heet gasfornuis of elektrisch fornuis, hete elektrische kookplaat of in een warme oven.
- Vul de pan nooit met olie.
- Dit apparaat is ontworpen voor gebruik bij een omgevingstemperatuur tussen 5 ºC en 40 ºC.
- Controleer of het voltage dat wordt aangegeven op het apparaat, overeenkomt met de plaatselijke netspanning voordat u het apparaat aansluit.
- Houd het netsnoer uit de buurt van hete oppervlakken.
- Gebruik het apparaat niet voor andere doeleinden dan beschreven in de gebruiksaanwijzing en gebruik alleen originele Philips-accessoires.
- Laat het apparaat nooit zonder toezicht werken.
- De pan, mand en accessoires worden heet tijdens en na gebruik van het apparaat. Wees altijd voorzichtig.
- Maak de onderdelen die in contact komen met voedsel goed schoon voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. Raadpleeg de handleiding.
- Zet het apparaat niet op of in de buurt van brandbare materialen, zoals een tafelkleed of gordijnen.
- Haal onmiddellijk de stekker uit het stopcontact wanneer er donkere rook uit het apparaat komt. Wacht tot er geen rook meer uit het apparaat komt voordat u de pan uit het apparaat haalt.
- Steek de stekker niet in het stopcontact en bedien het bedieningspaneel niet als uw handen nat zijn.

**Let op**

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor normaal gebruik binnenshuis. Het apparaat is niet bedoeld voor gebruik in personeelskeukens van bijvoorbeeld winkels, kantoren, boerderijen of vergelijkbare werkomgevingen. Het is ook niet bedoeld voor gebruik door gasten van hotels, motels, bed & breakfasts en andere verblijfsaccommodaties.
- Trek altijd de stekker uit het stopcontact als u het apparaat onbeheerd achterlaat en voordat u het apparaat in elkaar zet, uit elkaar haalt of schoonmaakt.

- Bij (semi-)professioneel of onjuist gebruik en bij gebruik dat niet overeenkomt met de instructies in de gebruiksaanwijzing, vervalt de garantie en weigert Philips iedere aansprakelijkheid voor hierdoor ontstane schade.
- Breng het apparaat altijd naar een door Philips geautoriseerd servicecentrum voor onderzoek of reparatie. Probeer het apparaat niet zelf te repareren, omdat uw garantie hierdoor komt te vervallen.
- Plaats het apparaat op een horizontale, vlakke en stabiele ondergrond.
- Haal na gebruik altijd de stekker uit het stopcontact.
- Laat het apparaat ongeveer 30 minuten afkoelen voordat u het vastpakt of schoonmaakt.
- Zorg ervoor dat de etenswaren die in dit apparaat zijn bereid, goudgeel zijn en niet donker of bruin. Verwijder verbrande resten. Frituur verse aardappelen niet bij een temperatuur hoger dan 180 °C (om het ontstaan van acrylamide tot een minimum te beperken).
- Wees voorzichtig bij het schoonmaken van het bovenste gedeelte van de bereidingsruimte: het verwarmingselement is heet en de randen van metalen onderdelen zijn scherp.
- Zorg altijd dat het voedsel in de Airfryer volledig wordt gegaard.
- Zorg altijd dat u de Airfryer in het oog houdt, ook wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Bij het bereiden van vettig voedsel kan er wat rook uit de Airfryer komen. Let extra goed op wanneer u het apparaat op afstand bedient of geprogrammeerd start.
- Zorg dat er maar één persoon tegelijk gebruikmaakt van de functie voor bediening op afstand.
- Wees voorzichtig bij het bereiden van bederfelijk voedsel wanneer u de functie voor bediening op afstand gebruikt (risico op bacterieverspreiding).

### Elektromagnetische velden (EMV)

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

### Automatische uitschakeling

Dit apparaat heeft een functie voor automatische uitschakeling. Als u niet binnen 20 minuten op een knop drukt, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Om het apparaat handmatig uit te schakelen, drukt u op de aan-uitknop.

## Introductie

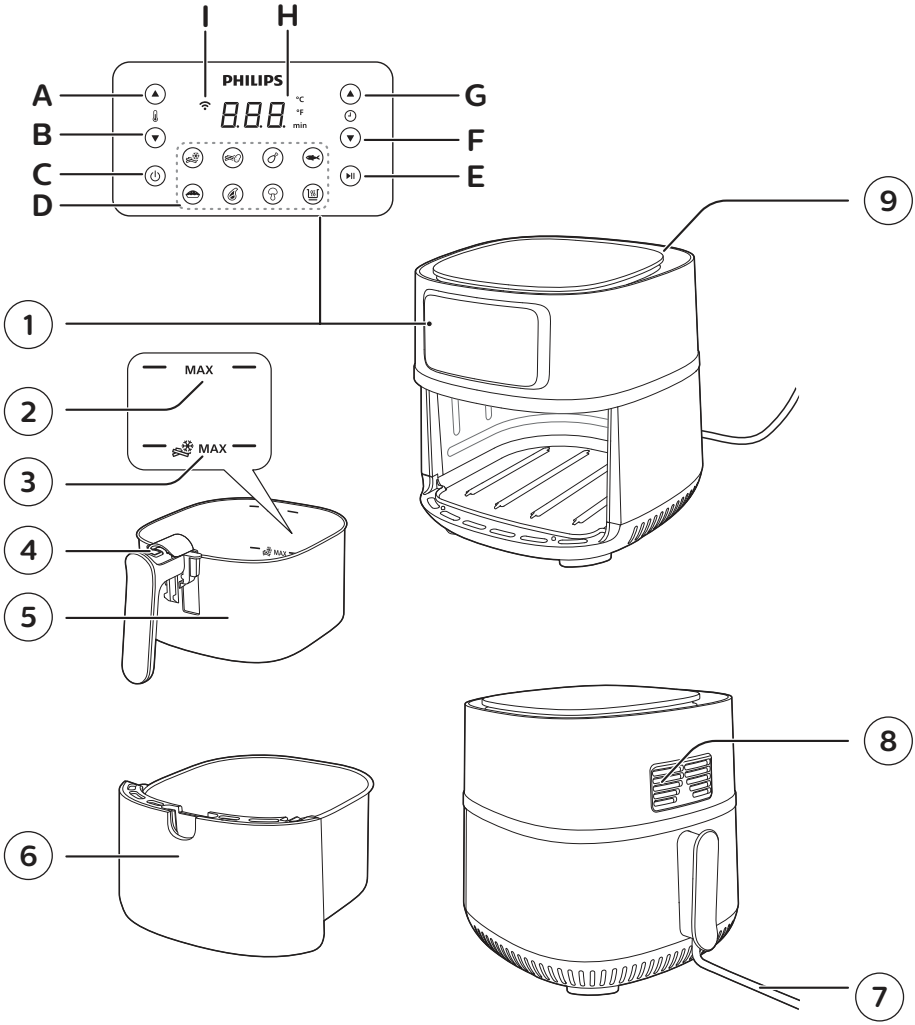
Gefeliciteerd met uw aankoop en welkom bij Philips!
Registreer uw product op **www.philips.com/welcome** om optimaal gebruik te kunnen maken van de door Philips geboden ondersteuning.
De Philips Airfryer is de enige Airfryer met de unieke Rapid Air-technologie waarmee u uw favoriete gerechten met weinig tot geen olie en met tot 90% minder vet kunt frituren. Dankzij de Philips Rapid Air-technologie en het stervormige design wordt het voedsel gelijkmatig gegaard en kunt u smullen van perfecte resultaten, van de allereerste tot de allerlaatste hap.
Als de Airfryer is gekoppeld aan de NutriU-app, ontvangt u tips voor uw volgende gezonde en heerlijke maaltijd op basis van uw voorkeuren. Daarnaast kunt u op afstand voor het perfecte eindresultaat zorgen.
U kunt nu genieten van perfect bereid, gefrituurd voedsel: krokant vanbuiten en mals vanbinnen. Frituren, grillen, roosteren en bakken: bereid verschillende smakelijke gerechten op een gezonde, snelle en gemakkelijke manier.
Ga voor meer inspiratie, recepten en informatie over de Airfryer naar **www.philips.com/kitchen** of download de gratis NutriU-app voor iOS® of Android™.
*De NutriU app is mogelijk niet beschikbaar in uw land. In dat geval raadpleegt u uw lokale Philips-website voor inspiratie.

## Algemene beschrijving



**1** Bedieningspaneel
- A Knop 'temperatuur verhogen'
- B Knop 'temperatuur verlagen'
- C Aan-uitknop
- D Snelkeuzeknoppen
- E Start-/pauzeknop
- F Knop 'tijd verkorten'
- G Knop 'tijd verlengen'
- H Scherm
- I Wi-Fi-indicator

**2** MAX-aanduiding voor ander voedsel
**3** MAX-aanduiding voor frites
**4** Mandontgrendelknop
**5** Mand
**6** Pan
**7** Voedingskabel
**8** Luchtuitlaatopeningen
**9** Luchtinlaat


I
H
A
B
C
D
G
F
E
PHILIPS
°C
°F
min
1
2
3
4
5
6
7
8
9
MAX
MAX

| Status Wi-Fi-indicator | |
|---|---|
| De Wi-Fi-indicator is uit | • Uw Airfryer is niet verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk (nog geen Wi-Fi-instellingen geconfigureerd), of de verbinding is verbroken omdat u bijvoorbeeld een andere router hebt gekregen of omdat de afstand tussen de Airfryer en de router te groot is, of de Wi-Fi-functie op de Airfryer is gedeactiveerd. Om Wi-Fi te activeren, drukt u tegelijkertijd kort op de knop voor tijd verlengen en de start-/pauzeknop. |
| De Wi-Fi-indicator is aan | • De configuratie met de NutriU-app is afgerond en de Airfryer is verbonden met het Wi-Fi-thuisnetwerk. |
| De Wi-Fi-indicator knippert wit | • De Airfryer bevindt zich in de instelmodus tijdens het Wi-Fi-configuratieproces. Op het scherm ziet u drie streepjes en de knoppen van de Airfryer zijn niet actief. Als er al een verbinding was, geeft een knipperende LED aan dat de Airfryer bezig is om verbinding met het Wi-Fi-thuisnetwerk te maken. |
| De Wi-Fi-indicator knippert met lange tussenpozen | • De Wi-Fi-functie van de Airfryer werkt niet. U kunt de Airfryer zonder de connectiviteitsfuncties gebruiken, de helpdesk van Philips bellen of contact opnemen met het Consumer Care Center in uw land. |

## Voor het eerste gebruik

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

## De NutriU-app

De Philips Airfryer is voorzien van Wi-Fi en u kunt verbinding maken met de NutriU-app om uw Airfryer optimaal te benutten. In de NutriU-app kunt u uw favoriete recepten selecteren, naar de Airfryer verzenden en deze vanaf uw smartapparaat starten. U kunt het bereidingsproces op uw smartapparaat starten, controleren en aanpassen, waar u ook bent — of u nu thuis bent of niet.

### De Airfryer verbinden met de app

1 Steek de stekker van de Airfryer in het stopcontact.
2 Controleer of uw smartapparaat zich binnen het bereik van uw Wi-Fi-thuisnetwerk bevindt voordat u start met het eenvoudige Wi-Fi-configuratieproces.
3 Download de Philips NutriU-app op uw smartapparaat via de App Store of www.philips.com/nutriu, volg het registratieproces en selecteer de verbonden Airfryer.
4 Volg de instructies in de app om de Airfryer met uw Wi-Fi-netwerk te verbinden en te koppelen met de app.

5 Zodra de Wi-Fi-LED op de Airfryer blijft branden, is de Airfryer verbonden.

**Opmerking**

- Verbind uw Airfryer met een 2.4 GHz 802.11 b/g/n Wi-Fi-thuisnetwerk.
- De eenvoudige Wi-Fi-configuratie is nodig om de Airfryer met uw Wi-Fi-thuisnetwerk te verbinden.
- Met het koppelingsproces koppelt u de NutriU-app met uw smart Airfryer.
- U kunt het Wi-Fi-configuratieproces annuleren via de app of door de stekker van de Airfryer uit het stopcontact te halen.
- Om het koppelingsproces te starten, houdt u de knop voor temperatuurverlaging ingedrukt en volgt u de instructies in de app. U kunt het proces ook starten via de instellingen in de NutriU-app.
- Om de Wi-Fi op het apparaat uit te schakelen, houdt u de knop voor tijd verkorten en de start-/pauzeknop tegelijkertijd lang ingedrukt.

## Spraakbediening

1 Download de NutriU-app.

2 Koppel de NutriU-app met uw Airfryer.

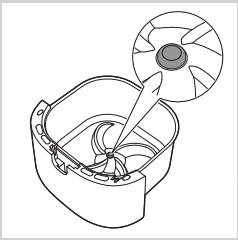
3 Geef toestemming voor 'koken op afstand'.

4 Koppel de NutriU-app met uw spraakassistent. U kunt de apps direct tijdens het instellen koppelen of dit later doen via de instellingen van de NutriU-app. Als u de spraakbediening niet kunt activeren in NutriU, kunt u de Kitchen+-functie inschakelen via uw spraakassistent.

**Opmerking**

- Als u geen app voor spraakbediening hebt, kunt u deze eerst downloaden om opdrachten naar de Airfryer te sturen.
- Gedetailleerde spraakbesturing is beschikbaar in de app voor spraakbediening.

## Klaarmaken voor gebruik



**1** Plaats het apparaat op een stabiele, horizontale, vlakke en hittebestendige ondergrond.

**Opmerking**

- Plaats geen voorwerpen op of op de zijkanten van het apparaat. Dit zou de luchtstroom kunnen onderbreken en het eindresultaat kunnen beïnvloeden.
- Plaats het ingeschakelde apparaat niet in de buurt van of onder voorwerpen die door stoom kunnen worden beschadigd, zoals muren en kastjes.
- Laat de rubberen plug in de pan zitten. Verwijder deze niet voordat u gaat bakken.

## Het apparaat gebruiken

### Tabel voor etenswaren




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

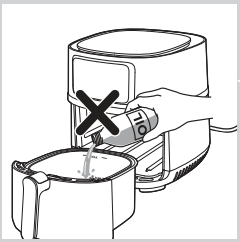
**Opmerking**

- In de mand staat een MAX-niveauaanduiding voor frites. Doe er niet meer frites in dan aangegeven in de 'Tabel voor etenswaren' of door de MAX-niveauaanduiding om een gelijkmatig bakresultaat te krijgen.
- Houd er rekening mee dat deze standen slechts indicaties zijn. Aangezien etenswaren verschillen in herkomst, grootte, vorm en merk, kunnen we niet de beste stand voor uw etenswaren garanderen.
- Als u een grotere hoeveelheid voedsel bereidt (zoals frites, garnalen, drumsticks, bevroren snacks), schudt, draait of roert u de etenswaren in de mand 2 of 3 keer voor een consistent resultaat.

| Ingrediënten | Min. - max. hoeveelheid | Bewerkingstijd (min) | Temperatuur | Opmerking |
|---|---|---|---|---|
| Dunne bevroren frites (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in) | 200-1000 g/ 7-35 oz | 14 - 33 | 180 °C/ 360°F | • Schud, draai of roer 4 keer tussendoor |
| Zelfgemaakte frites (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in dik) | 200-1000 g/ 7-35 oz | 15 - 35 | 180 °C/ 360°F | • Schud, draai of roer 4 keer tussendoor |
| diepvrieskipnuggets | 200-800 g/ 7-28 oz | 9-20 | 200 °C/ 400°F | • Schud, draai of roer 2 keer tussendoor |
| Bevroren loempia's | 200-800 g/ 7-28 oz | 9-20 | 200 °C/ 400°F | • Schud, draai of roer 2 keer tussendoor |

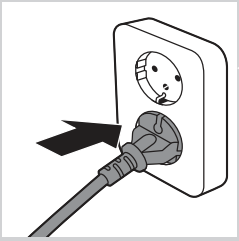
| Ingrediënten | Min. - max. hoeveelheid | Bewer-kingstijd (min) | Tempera-tuur | Opmerking |
|---|---|---|---|---|
| Hamburger (ongeveer 150 g/5 oz) | 1-6 schijfjes | 16-21 | 200 °C/ 400°F | • Schud, draai of roer halverwege |
| Gehaktbrood | 1400 g/ 49 oz | 55-60 | 150 °C/ 300 °F | • Gebruik het bakaccessoire |
| Karbonades zonder bot (ongeveer 190 g/7 oz) | 1-5 stuks | 13-19 | 200 °C/ 400°F | • Schud, draai of roer halverwege |
| Dunne worstjes (ongeveer 60 g/2,1 oz) | 2-10 stuks | 9-12 | 200 °C/ 400°F | • Schud, draai of roer halverwege |
| Kipdrumsticks (ongeveer 125 g/4,5 oz) | 2-12 stuks | 18 - 28 | 180 °C/ 360°F | • Schud, draai of roer halverwege |
| Kipfilet (ongeveer 160 g/6 oz) | 1-5 stuks | 18-26 | 180 °C/ 360°F | |
| Hele kip | 1400 g/ 49 oz | 75 - 85 | 180 °C/ 360°F | |
| Hele vis (ongeveer 300-400g/11-14 oz) | 1-2 vissen | 23 - 31 | 200 °C/ 400°F | |
| Visfilet (ongeveer 200 g/7 oz) | 1-5 (1 laag) | 21 - 30 | 160 °C / 320 °F | |
| Gemengde groenten (grof gesneden) | 200-1000 g/ 7-35 oz | 8 - 23 | 180 °C/ 360°F | • Stel de bereidingstijd naar eigen voorkeur in<br>• Schud, draai of roer halverwege |
| Muffins (ongeveer 50 g/1,8 oz) | 1-9 | 17 - 19 | 160 °C/ 320°F | • Gebruik de muffinvormen |
| Taart | 800 g/ 28 oz | 50-60 | 160 °C/ 320°F | • Gebruik het bakaccessoire |
| Voorgebakken brood/ broodjes (ongeveer 60 g/2 oz) | 1-8 stuks | 6-8 | 200 °C/ 400°F | |
| Zelfgemaakt brood | 1000 g/ 35 oz | 55-65 | 150 °C/ 300 °F | • Gebruik het bakaccessoire<br>• Het brood moet zo plat mogelijk zijn om te voorkomen dat het tijdens het rijzen tegen het verwarmingselement komt. |

## Heteluchtfrituren

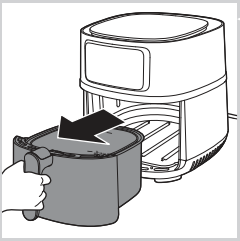


**Let op**

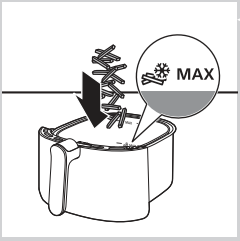
- **Dit is een Airfryer en dit apparaat werkt met hete lucht. Vul de pan niet met olie, frituurvet of een andere vloeistof.**
- **Raak hete oppervlakken niet aan. Gebruik handgrepen of knoppen. Draag ovenwanten als u de hete pan wilt verplaatsen.**
- **Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor huishoudelijk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



**1** Steek de stekker in het stopcontact.



**2** Verwijder de pan met de mand uit het apparaat door aan het handvat te trekken.




**3** Doe de etenswaren in de mand.

**Opmerking**

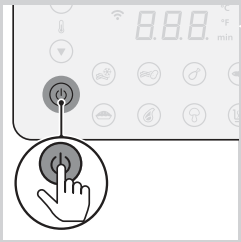
- Met de Airfryer kunt u een grote verscheidenheid aan etenswaren bereiden. Raadpleeg de 'Tabel voor etenswaren' voor de juiste hoeveelheden en de kooktijden bij benadering.
- De hoeveelheden uit de 'Tabel voor etenswaren' mogen niet worden overschreden en de mand mag niet tot boven de 'MAX'-aanduiding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



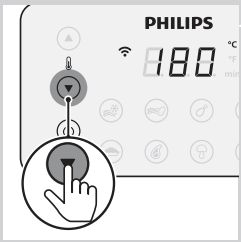
**4** Zet de pan en de mand terug in de Airfryer.

**Let op**

- **Gebruik de pan nooit zonder mand.**
- **Raak de pan of mand tijdens en een tijdje na gebruik niet aan, want deze worden heel heet.**



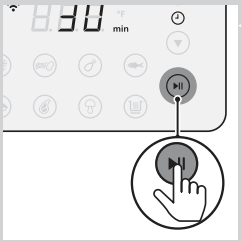
**5** Druk op de aan-uitknop om het apparaat in te schakelen.




**6** Druk op de knop 'temperatuur verhogen' of op de knop 'temperatuur verlagen' om de gewenste temperatuur te selecteren.




**7** Druk op de knop 'tijd verlengen' om de gewenste tijd te selecteren.



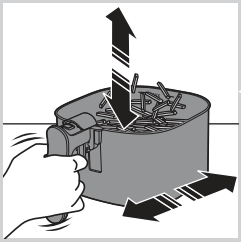

**8** Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te starten.

**Opmerking**

- Tijdens de bereiding worden afwisselend de temperatuur en tijd weergegeven.
- De laatste kookminuut telt af in seconden.
- Raadpleeg de etenswarentabel met standaardbereidingsinstellingen voor verschillende soorten voedsel.
- Als uw Airfryer met uw smartapparaat is gekoppeld, kunt u na het starten van het bereidingsproces informatie over de bereiding ook bekijken, beheren en wijzigen in de NutriU-app.
- **Als u de temperatuureenheid op uw Airfryer wilt wijzigen van Celsius naar Fahrenheit of andersom, houdt u de knop 'temperatuur verhogen' en de knop 'temperatuur verlagen' ongeveer 10 seconden tegelijkertijd ingedrukt.**

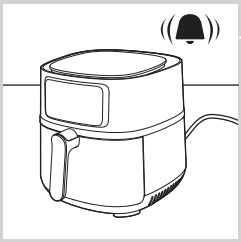
**Tip**

- Als u de bereidingstijd of temperatuur tijdens het bakken wilt wijzigen, drukt u op de bijbehorende knop.
- Druk op de start-/pauzeknop om de bereiding te pauzeren. Als u de bereiding weer wilt hervatten, drukt u nogmaals op de start-/pauzeknop. U kunt ook kort op de gekozen voorinstelling drukken om de bereiding te pauzeren. Druk opnieuw op de gekozen voorinstelling als u de bereiding wilt hervatten.
- Het apparaat gaat automatisch in de pauzemodus wanneer u de pan en de mand eruit haalt. De bereiding gaat verder als de pan en de mand weer terug in het apparaat worden gezet.



**Opmerking**

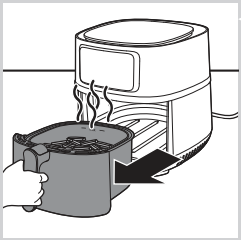
- Als u de noodzakelijke bereidingstijd niet binnen 20 minuten instelt, wordt het apparaat om veiligheidsredenen uitgeschakeld.
- Sommige etenswaren moeten tijdens de bereidingstijd worden geschud of gedraaid (zie 'Tabel voor etenswaren' ). Om de etenswaren te schudden, haalt u de pan met de mand eruit en plaatst u deze op een hittebestendige ondergrond. Verschuif het deksel, druk op de mandontgrendelknop om de mand te verwijderen en schud deze boven de gootsteen. Plaats de mand in de pan en schuif ze weer terug in het apparaat.



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

**Opmerking**

- U kunt de bereiding handmatig stoppen. Druk hiervoor op de start-/pauzeknop.



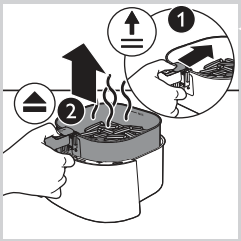
**10** Haal de pan eruit en controleer of de etenswaren gaar zijn.

**Let op**

- **De pan van de Airfryer is heet na het koken. Plaats de pan altijd op een hittebestendige ondergrond (bijv. Trivet, enz.) wanneer u deze uit het apparaat haalt.**

**Opmerking**

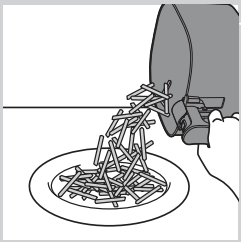
- Als de etenswaren nog niet klaar zijn, schuift u eenvoudigweg de pan aan het handvat terug in de Airfryer en voegt u wat extra minuten aan de ingestelde tijd toe.




**11** Om kleine etenswaren (zoals frites) te verwijderen, tilt u de mand uit de pan door eerst het deksel te verschuiven en daarna op de mandontgrendelknop te drukken.

**Let op**

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



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

**Opmerking**

- Om grote of kwetsbare etenswaren uit de mand te verwijderen, kunt u het beste een tang gebruiken.
- Overtollige olie of vet van de etenswaren wordt opgevangen op de bodem van de pan.
- Afhankelijk van het soort etenswaren dat u bereidt, giet u voorzichtig na elke portie of voordat u de mand schudt of in de pan terugzet, overtollige olie of overtollig gesmolten vet uit de pan. Plaats de mand op een hittebestendig oppervlak. Draag ovenwanten om overtollige olie of vet weg te gieten. Zet de mand terug in de pan.

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

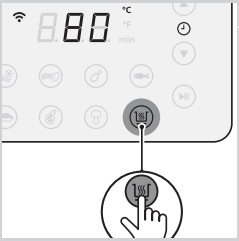
**Opmerking**

- Herhaal stap 3 tot en met 12 als u nog een portie wilt bereiden.

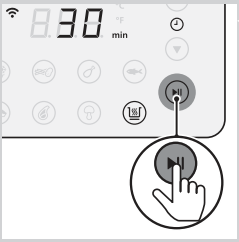
## De warmhoudmodus kiezen



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



**2** Druk op de warmhoudknop.



**3** Druk op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus te starten.

**Opmerking**

- De warmhoudtimer is ingesteld op 30 minuten. Druk op de knop 'tijd verkorten' om de warmhoudtijd te wijzigen (1-30 minuten). De tijd wordt automatisch bevestigd.
- In de warmhoudmodus kan de temperatuur niet worden gewijzigd.

**4** Druk op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus te pauzeren. Druk nogmaals op de start-/pauzeknop om de warmhoudmodus weer te activeren.

**5** Houdt de aan-uitknop ingedrukt om de warmhoudmodus af te sluiten.

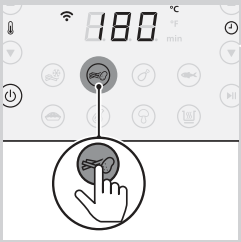
**Tip**

- Als etenswaren zoals frites in de warmhoudmodus veel minder krokant worden, kunt u de warmhoudtijd verkorten door het apparaat eerder uit te schakelen of kunt u de etenswaren gedurende 2-3 minuten op 180°C/360°F bereiden om ze weer wat krokanter te maken.

**Opmerking**

- Tijdens de warmhoudmodus gaan de ventilator en het verwarmingselement in het apparaat zo nu en dan aan.
- De warmhoudmodus is ontworpen om uw voedsel onmiddellijk na bereiding in de Airfryer warm te houden. Deze modus is niet bedoeld voor opwarmen.

## Voedsel bereiden met een voorinstelling



**1** Volg stappen 1 t/m 5 uit het hoofdstuk 'Heteluchtfrituren'.

**2** Druk op de gewenste voorinstelling. De geselecteerde voorinstelling knippert.



**3** Start de bereiding door op de start-/pauzeknop te drukken.

**Opmerking**

- In de volgende tabel vindt u meer informatie over de voorinstellingen.

**Tip**

- Als u verse frites of bevroren snacks van aardappel bereidt, geeft de Airfryer een melding dat u de frites/snacks moet schudden om een gelijkmatig bakresultaat te krijgen. Om deze melding uit te schakelen, zet u de Airfryer aan en drukt u tegelijkertijd lang op de voorinstelling voor bevroren snacks van aardappel en zelfgemaakte frites. Om deze melding weer in te schakelen, zet u de Airfryer aan en drukt u nogmaals lang op de voorinstelling voor bevroren snacks van aardappel en zelfgemaakte frites.
- Wanneer u de voorinstellingen voor verse frites en bevroren snacks van aardappel aanpast door uw eigen tijd en temperatuur in te stellen, wordt de melding om te schudden automatisch uitgeschakeld.
- Het apparaat herinnert u eraan om 4 keer te schudden wanneer u een van deze 2 voorinstellingen gebruikt. Om het piepende geluid tijdens de bereiding te stoppen, drukt u kort op de start-/pauzeknop of haalt u het mandje eruit om de frites te schudden. De herinneringsfunctie voor schudden wordt hierdoor niet uitgeschakeld, maar het piepende geluid wel.

### De voorinstellingen aanpassen

Om uw eigen tijd en temperatuur van een voorinstelling op de Airfryer op te slaan, drukt u kort op de gewenste voorinstelling op de Airfryer. Wijzig de tijd en/of temperatuur en druk vervolgens nogmaals lang op dezelfde voorinstelling totdat de Airfryer piept. Uw persoonlijke instellingen zijn nu opgeslagen.

## De standaard voorinstellingen herstellen

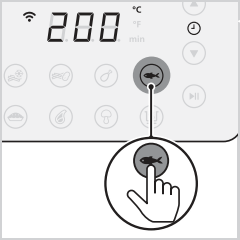
Om uw persoonlijke instellingen van een voorinstelling terug te zetten, drukt u kort op de voorinstelling en vervolgens nogmaals lang op dezelfde voorinstelling totdat de Airfryer piept.

| Voorkeurznd | Vooringe-stelde tijd (min.) | Vooringestel-de tempera-tuur | Gewicht (max.) | Informatie |
|---|---|---|---|---|
|  Bevroren snacks van aardappel | 31 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Bevroren snacks van aardappel zoals bevroren Franse frites, aardappelpartjes, wafelfrites etc.<br>• Schud, draai of roer 4 keer tussendoor |
|  Verse friet | 35 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Gebruik kruimige aardappelen<br>• 10 x 10 mm/0,4 x 0,4, dik gesneden<br>• Week 30 minuten in water, droog af en voeg ¼ tot 1 el olie toe<br>• Schud, draai of roer 4 keer tussendoor |
|  Kippendrumsticks | 28 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Tot 12 kipdrumsticks<br>• Schud, draai of roer tussendoor |
|  Hele vis, ongeveer 300 g/11 oz | 31 | 200°C/ 400°F | 600 g/21 oz | • 2 vis |
|  Taart | 55 | 160°C/ 320°F | 800 g/24 oz | • Gebruik het XXL-bakaccessoire (199 x 189 x 80 mm) |
|  Karbonades | 19 | 200°C/ 400°F | 950 g/34 oz | • Tot 5 karbonades zonder bot |
|  Gemengde groenten | 23 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Grof gesneden<br>• Gebruik het XXL-bakaccessoire<br>• Roer tussendoor |
|  Warm houden | 30 | 80°C/ 175°F | N.V.T. | • De temperatuur kan niet worden gewijzigd |

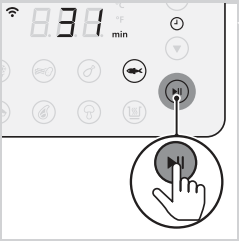
## Overschakelen naar een andere voorinstelling



**1** Druk tijdens de bereiding op de start-/pauzeknop.



**2** Druk op een andere gewenste voorinstelling.



**3** Druk nogmaals op de start-/pauzeknop om de nieuwe bereiding te starten.

## Een recept in de NutriU-app gebruiken

**1** Druk op de aan-uitknop om de Airfryer in te schakelen.

**2** Open de NutriU-app op uw smartapparaat en zoek het gewenste recept.

**3** Open het recept en start het bereidingsproces in de app.

**Opmerking**

- Let erop dat u de hoeveelheid voedsel uit het recept volgt wanneer u eten bereidt met recepten die voor de Airfryer zijn samengesteld. Pas de bereidingstijd aan als u andere ingrediënten of hoeveelheden gebruikt. Als u recepten gebruikt die niet speciaal voor de Airfryer zijn samengesteld, moet u de tijd en temperatuur mogelijk aanpassen.

**Tip**

- Via het filter in de zoekfunctie voor recepten kunt u filteren op uw specifieke smart Airfryer voor recepten die zijn afgestemd op uw apparaat.
- Nadat u het bereidingsproces in de app hebt gestart, kunt u de bereidingsinstellingen ook op het scherm van de Airfryer bekijken.
- U kunt het bereidingsproces onderbreken of de instellingen wijzigen op de Airfryer of in de app.
- Zodra uw eten is bereid, kunt u de warmhoudmodus starten in de app of via de desbetreffende voorinstelling op de Airfryer.
- Als het eten nog niet klaar is, kunt u de bereidingstijd ook verlengen in de app of op de Airfryer.
- Als u het bereidingsproces wilt afbreken voordat de bereidingstijd voorbij is, houdt u de aan-uitknop op de Airfryer ingedrukt of drukt u op het pauze- of stoppictogram in de app.
- U kunt ook zelf een tijd en temperatuur instellen in de NutriU-app.
- Onder aan het beginscherm is een knop waarmee je naar het hoofdscherm, de recepten de handmatige modus, artikelen of je profiel gaat. Druk op de knop voor de handmatige modus om je eigen tijd en temperatuur naar de Airfryer te sturen.

## Zelfgemaakte frites maken

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

- Kies een aardappelsoort die geschikt is voor het maken van frites, bijvoorbeeld verse, (iets) kruimige aardappelen.
- U kunt de frites het best bakken in porties van maximaal 1000 g/35 oz voor een gelijkmatig resultaat. Grotere frites worden minder krokant dan kleinere frites.

**1** Schil de aardappelen en snijd ze in staafjes (10 x 10 mm//0.4 x 0.4 in dik).

**2** Laat de aardappelstaafjes minimaal 30 minuten weken in een kom met water.

**3** Giet de kom leeg en droog de aardappelstaafjes met een theedoek of keukenpapier.

**4** Giet een eetlepel olie die geschikt is om te bakken en frituren in de kom, leg de staafjes in de kom en meng het geheel totdat de aardappelstaafjes met een laagje olie bedekt zijn.

**5** Verwijder de aardappelstaafjes met de hand of met keukengerei uit de kom zodat overtollige olie in de kom achterblijft.

**Opmerking**

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

6 Leg de aardappelreepjes in de mand.

7 Frituur de aardappelreepjes en schud de mand 4 keer tijdens de bereiding.

## Schoonmaken

**Waarschuwing**

- **Laat de mand, de pan en de binnenkant van het apparaat volledig afkoelen voordat u begint met reinigen.**
- **De pan, de mand en de binnenkant van het apparaat hebben een antiaanbaklaag. Gebruik geen metalen keukengerei of schurende schoonmaakmaterialen om te voorkomen dat de antiaanbaklaag beschadigd raakt.**

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

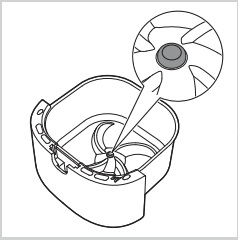
1 Druk op de aan-uitknop om het apparaat uit te schakelen. Haal vervolgens de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

**Tip**

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

2 Haal het gesmolten vet of de olie van de bodem van de pan.

3 Reinig de pan en de mand in een vaatwasmachine. U kunt ze ook reinigen met warm water, afwasmiddel en een niet-schurend sponsje (zie de 'schoonmaaktabel' ).

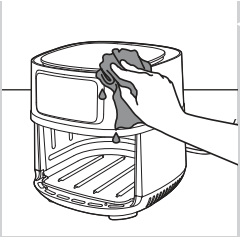


**Opmerking**

- Plaats de pan met de rubberen plug in de vaatwasmachine. Verwijder de rubberen plug niet voordat u gaat schoonmaken.

**Tip**

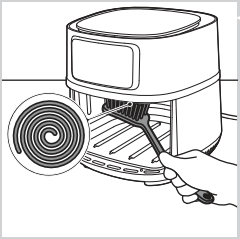
- Als er voedselresten aan de pan of de mand vastzitten, kunt u deze 10 tot 15 minuten in heet water met afwasmiddel laten weken. Het weken maakt de voedselresten los, waarna u deze gemakkelijk kunt verwijderen. Gebruik een afwasmiddel dat olie en vet kan oplossen. Als er vetvlekken op de pan of mand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



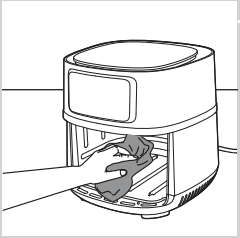
**4** Veeg de buitenkant van het apparaat schoon met een vochtige doek.

**Opmerking**

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

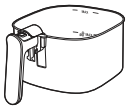


**5** Maak het verwarmingselement schoon met een schoonmaakborsteltje om etensresten te verwijderen.



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

## Schoonmaaktabel

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Opbergen

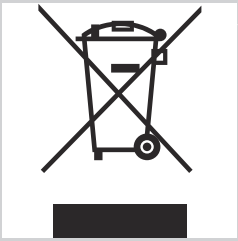
1 Haal de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat afkoelen.

2 Controleer of alle onderdelen schoon en droog zijn voordat u het apparaat opbergt.

**Opmerking**

- Houd de Airfryer altijd horizontaal wanneer u deze draagt. Zorg er ook voor dat u de pan aan de voorzijde van het apparaat vasthoudt. De pan en mand kunnen uit het apparaat schuiven als het apparaat per ongeluk naar beneden wordt gekanteld. Daardoor kunnen de onderdelen beschadigd raken.
- Zorg er altijd voor dat de verwijderbare onderdelen van de Airfryer vastzitten voordat u het apparaat oppakt en/of opbergt.

## Recycling



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

## Conformiteitsverklaring

Hierbij verklaart DAP B.V. verklaart hierbij dat de Airfryer HD9285 voldoet aan richtlijn 2014/53/EU.
De volledige tekst van de conformiteitsverklaring (EU) kan worden gevonden op de volgende website: https://www.philips.com.
De Airfryer HD9285 is uitgerust met een Wi-Fi-module, 2,4 GHz 802.11 b/g/n met een maximaal uitgangsvermogen van 92,9 mW EIRP.

## Garantie en ondersteuning

Als u informatie of ondersteuning nodig hebt, bezoek dan **www.philips.com/support** of lees het 'worldwide guarantee'-vouwblad.

## Software-updates

Updates zijn van essentieel belang om uw privacy en een goede werking van de Airfryer en de app te waarborgen.
De app wordt van tijd tot tijd automatisch bijgewerkt met de nieuwste software. Ook de firmware van de Airfryer wordt automatisch bijgewerkt.

**Opmerking**

- Zorg dat uw Airfryer verbonden is met het Wi-Fi-thuisnetwerk wanneer er een update wordt geïnstalleerd. Het smart apparaat kan met een willekeurig netwerk worden verbonden.
- Gebruik altijd de meest recente app en firmware
- Updates worden beschikbaar gesteld wanneer de software is verbeterd of om veiligheidsproblemen te voorkomen.
- Firmware-updates worden automatisch gestart wanneer de Airfryer in de stand-bymodus staat. Deze updates duren tot 1 minuut en op het display van de Airfryer knippert dan '---'. Tijdens het bijwerken kan de Airfryer niet worden gebruikt.

## Apparaatcompatibiliteit

Raadpleeg de beschikbare informatie in de App Store voor meer details over de compatibiliteit van de app.

## Terug naar fabrieksinstellingen

Om de fabrieksinstellingen voor de Airfryer te herstellen, houdt u de temperatuurknop en de knop voor het verlengen van de tijd tegelijkertijd 10 seconden ingedrukt.
Uw Airfryer is dan niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk en niet meer gekoppeld met uw smart apparaat.

## Problemen oplossen

Dit hoofdstuk behandelt in het kort de problemen die u kunt tegenkomen tijdens het gebruik van uw apparaat. Als u het probleem niet met de onderstaande informatie kunt oplossen, gaat u naar **www.philips.com/support** voor een lijst met veelgestelde vragen of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land.

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| De buitenkant van het apparaat wordt heet tijdens gebruik. | De warmte in het apparaat straalt uit naar de buitenwanden. | Dit is normaal. Alle handgrepen en knoppen die u tijdens het gebruik moet aanraken, blijven koel genoeg om aan te raken. |
| | | De pan, de mand en de binnenzijde van het apparaat worden altijd heet wanneer het apparaat is ingeschakeld. Hierdoor wordt het gerecht goed gaar. Deze onderdelen zijn altijd te heet om aan te raken. |
| | | Als u het apparaat langere tijd ingeschakeld laat, worden bepaalde delen te heet om aan te raken. Deze delen zijn op het apparaat gemarkeerd met het volgende pictogram:<br><br>Zolang u zich bewust bent van de hete delen en u deze delen niet aanraakt, is het apparaat volkomen veilig. |
| Mijn zelfgemaakte frites zijn niet goed gelukt. | U hebt de verkeerde soort aardappelen gebruikt. | Voor het beste resultaat gebruikt u verse, kruimige aardappelen. Bewaar de aardappelen niet op een koude plaats zoals in de koelkast. Kies aardappelen waarvan op de verpakking staat dat ze geschikt zijn voor frituren. |
| | De hoeveelheid etenswaren in de mand is te groot. | Volg de instructies op pagina 154 van deze gebruikershandleiding voor de bereiding van verse frites. |
| | Bepaalde etenswaren moeten halverwege de bereidingstijd worden geschud. | Volg de instructies op pagina 154 van deze gebruikershandleiding voor de bereiding van verse frites. |
| De Airfryer kan niet worden ingeschakeld. | De stekker van het apparaat zit niet in het stopcontact. | Controleer of de stekker goed in het stopcontact is gestoken. |
| | Er zijn meerdere apparaten op één stopcontact aangesloten. | De Airfryer heeft een hoog wattage. Probeer een ander stopcontact en controleer de stoppen. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
|---|---|---|
| Ik zie wat afbladderingen in mijn Airfryer. | In de pan van de Airfryer kunnen kleine plekjes ontstaan wanneer u de coating per ongeluk hebt aangeraakt of bekrast, bijvoorbeeld tijdens het reinigen met agressieve schoonmaakmiddelen en/of bij het plaatsen van de mand). | U kunt beschadigingen voorkomen door de mand correct in de pan te plaatsen. Als u de mand onder een hoek laat zakken, kan de zijkant van de mand tegen de wand van de pan stoten, waardoor de coating beschadigd kan raken. Dit is echter niet schadelijk: alle gebruikte materialen zijn niet gevaarlijk als ze in uw voedsel terechtkomen. |
| Er komt witte rook uit het apparaat. | U bereidt vette etenswaren. | Giet voorzichtig overtollige olie of overtollig vet uit de pan en zet vervolgens de bereiding voort. |
| | Er zitten nog vetresten in de pan van de vorige keer. | Witte rook wordt veroorzaakt door vetresten die in de pan worden verhit. Reinig de pan en de mand grondig na elk gebruik. |
| | Een paneerlaag of omhulling is niet goed aan de etenswaren vast blijven zitten. | Kleine rondzwevende stukjes van een paneerlaag of omhulling kunnen witte rook veroorzaken. Druk een paneerlaag of omhulling stevig op de etenswaren om er zeker van te zijn dat deze goed blijft zitten. |
| | Marinade, vloeistof of vleessap spat in de olie of het gesmolten vet. | Dep voedsel droog voordat u het in de mand plaatst. |
| De Wi-Fi-LED op mijn Airfryer brandt niet meer. | • De Airfryer is niet meer verbonden met uw Wi-Fi-thuisnetwerk.<br>• U hebt uw Wi-Fi-thuisnetwerk gewijzigd. | Herhaal het koppelingsproces in de volgorde die de app aangeeft. Als dat niet werkt, start u het installatieproces opnieuw.<br>Het kan ook zijn dat de Wi-Fi-functie op het apparaat is uitgeschakeld. Om de Wi-Fi-functie te activeren, drukt u tegelijkertijd kort op de knop tijd verlengen en de start-/pauzeknop. |
| De app geeft aan dat het koppelen niet is gelukt. | Controleer of u de stappen heeft uitgevoerd in de volgorde die de app aangeeft: druk eerst op de knop op het apparaat, activeer dan de koppeling in de app. | Herhaal het koppelingsproces in de volgorde die de app aangeeft. Als dat niet werkt, start u het installatieproces opnieuw. |
| Op het display knippert '---'. | De firmware van uw Airfryer wordt bijgewerkt. | Wacht ongeveer een minuut tot de firmware is bijgewerkt. U kunt de Airfryer niet gebruiken tijdens de update. |
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E1' weergegeven. | Het apparaat is kapot/defect. | Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land. |

| Probleem | Mogelijke oorzaak | Oplossing |
| --- | --- | --- |
| | Mogelijk bewaart u de Airfryer op een te koude plek. | Als u het apparaat hebt bewaard op een koude plek, laat u het eerst minstens 15 minuten opwarmen tot kamertemperatuur voordat u het weer aansluit.<br>Als 'E1' nog steeds op het display wordt weergegeven, belt u de helpdesk van Philips of neemt u contact op met het Consumer Care Centre in uw land. |
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E2' weergegeven. | U hebt de verkeerde Wi-Fi-gegevens ingevoerd. | Voer de juiste Wi-Fi-gegevens in. |
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E3' weergegeven. | De connectiviteitsfunctie is defect. | Gebruik het apparaat zonder de connectiviteitsfunctie; Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land. |
| Op het scherm van de Airfryer wordt 'E4' weergegeven. | Het apparaat is defect. | Bel de helpdesk van Philips of neem contact op met het Consumer Care Centre in uw land. |

# İÇİNDEKİLER

**Önemli** 163
**Giriş** 166
**Genel açıklamalar** 166
**İlk kullanımdan önce** 168
**NutriU Uygulaması** 168
**Sesli kontrol** 169
**Cihazın kullanıma hazırlanması** 169
**Cihazın kullanımı** 170
- Yiyecek tablosu 170
- Havayla kızartma 172
- Sıcak tutma modunu seçme 175
- Bir ön ayar ile pişirme 176
- Başka bir ön ayara geçiş yapma 179
- NutriU Uygulamasından bir tarif başlatma 179
- Ev yapımı kızartmalar yapma 180

**Temizlik** 181
- Temizleme masası 182

**Saklama** 183
**Geri dönüşüm** 183
**Uygunluk Bildirimi** 183
**Garanti ve destek** 183
**Yazılım güncellemeleri** 183
**Cihaz uyumluluğu** 184
**Fabrika ayarlarına dönüş** 184
**Sorun giderme** 184

## Önemli

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

### Tehlike

- Cihazı kesinlikle suya batırmayın veya musluk altında durulamayın.
- Elektrik çarpmasını önlemek için su veya diğer sıvıların cihaza girmesine izin vermeyin.
- 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.
- Cihazın fişi, kordonu veya kendisi hasarlıysa kesinlikle kullanmayın.
- Çalışırken cihazın içine asla dokunmayın.
- Sepete yiyecek koyarken kesinlikle belirtilen maksimum seviyeyi aşmayın.
- Isıtıcının boş olduğundan ve ısıtıcıya herhangi bir yiyecek sıkışmadığından daima emin olun.

### Uyarı



- Besleme kablosu hasar görmüşse herhangi bir tehlikenin ortaya çıkmasını önlemek için kablonun Philips, servis temsilcisi veya benzer şekilde yetkilendirilmiş kişiler tarafından değiştirilmesi gerekir.
- Cihazı sadece topraklı prize takın. Elektrik fişinin prize düzgün bir şekilde takıldığından her zaman emin olun.
- Bu cihaz harici zamanlayıcı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi ile birlikte kullanılmamalıdır.
- Kullanım sırasında açık yüzeyler ısınabilir.
- 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.
- Cihazı duvarın veya diğer cihazların yakınına yerleştirmeyin. Cihazın arkasında ve yan kısımlarında en az 10 cm, cihazın üzerinde de 10 cm boşluk bırakın. Cihazın üzerine hiçbir şey koymayın.

- 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 çıkarırken sıcak buhara ve havaya karşı dikkatli olun.
- Cihazda kesinlikle hafif malzemeler veya pişirme kağıdı kullanmayın.
- Patateslerin saklanması: Sıcaklık, depolanan patates çeşidine uygun ve hazırlanan gıda ürününün akrilamide maruz kalma riskini en aza indirmek için 6°C'nin üzerinde olmalıdır.
- Cihazı sıcak gaz ocağının yakınına veya üzerine ya da elektrikli ocakların üzerine veya sıcak fırının içine koymayın.
- Tavayı kesinlikle yağ ile doldurmayın.
- Bu cihaz 5ºC ile 40ºC arasındaki ortam sıcaklığında kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
- Cihazı prize takmadan önce, üstünde yazılı olan gerilimin, evinizdeki şebeke gerilimiyle aynı olup olmadığını kontrol edin.
- Elektrik kablosunu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
- Cihazı, kullanım kılavuzunda belirtilenin dışındaki herhangi başka bir amaçla kullanmayın ve yalnızca orijinal Philips aksesuarları kullanın.
- Cihazı kendi kendine çalışır durumda bırakmayın.
- Cihazın kullanımı sırasında ve sonrasında tava, sepet ve aksesuarlar ısınır. Her zaman dikkatle kullanın.
- Cihazı ilk kez kullanmadan önce yiyeceklerle temas eden parçalarını iyice temizleyin. Kılavuzda verilen talimatlara başvurun.
- Cihazı masa örtüsü veya perde gibi yanıcı malzemelerin üstüne veya yakınına koymayın.
- Cihazdan siyah bir duman çıktığını görürseniz cihazı fişten çekin. Tavayı cihazdan çıkarmadan önce duman çıkışının durmasını bekleyin.
- Elleriniz ıslakken cihazı fişe takmayın ya da kontrol panelini çalıştırmayın.

**Dikkat**

- Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır. Mağazaların, ofislerin, çiftliklerin veya diğer çalışma ortamlarının personel mutfakları gibi ortamlarda kullanılmak üzere tasarlanmamıştır. Otel, motel, pansiyon ve diğer konaklama ortamlarındaki müşteriler tarafından kullanıma da uygun değildir.
- Monte etmeden, sökmeden, saklamadan veya temizlemeden önce ve gözetimsiz bırakılacağı durumlarda cihazın güç kaynağı bağlantısını mutlaka kesin.
- Cihazın uygun olmayan şekillerde, profesyonel ya da yarı profesyonel amaçlarla veya kullanım talimatlarına uygun

olmayan şekillerde kullanılması durumunda, garanti geçerliliğini yitirecek ve Philips söz konusu zararla ilgili olarak her türlü sorumluluğu reddedecektir.
- Cihazı kontrol veya onarım için her zaman yetkili bir Philips servis merkezine gönderin. Cihazı kendiniz onarmaya çalışmayın. Aksi takdirde garantiniz geçerliliğini yitirir.
- Cihazı yatay, düz ve sabit bir yüzey üzerine yerleştirin.
- Her kullanımdan sonra cihazın fişini mutlaka çekin.
- Cihazı taşımadan veya temizlemeden önce cihazın yaklaşık 30 dakika soğumasını bekleyin.
- Bu cihazda hazırlanan yiyeceklerin kararmış veya kahverengi yerine altın sarısı 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.
- Airfryer'daki yiyeceğin tamamen piştiğinden daima emin olun.
- Uzaktan kontrol işlevi veya gecikmeli başlatma özelliğini kullandığınız zamanlar dahil olmak üzere daima Airfyer'ın kontrolünün sizde olduğundan emin olun.
- Yağlı yiyecekler pişirirken Airfryer'dan duman çıkabilir. Uzaktan kontrol işlevi veya gecikmeli başlatma özelliğini kullanırken daha dikkatli olun.
- Uzaktan kontrol işlevini aynı anda yalnızca tek bir kişinin kullandığından emin olun.
- Gecikmeli başlatma işlevi ile kolayca bozulabilen yiyecekleri pişirirken dikkatli olun (Bakteri üreyebilir).

## Elektromanyetik alanlar (EMF)

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

## Otomatik kapanma

Bu cihazda otomatik kapanma işlevi bulunur. 20 dakika içerisinde bir düğmeye basmazsanız cihaz otomatik olarak kapanır. Cihazı manuel olarak kapatmak için Açma/Kapama düğmesine basın.

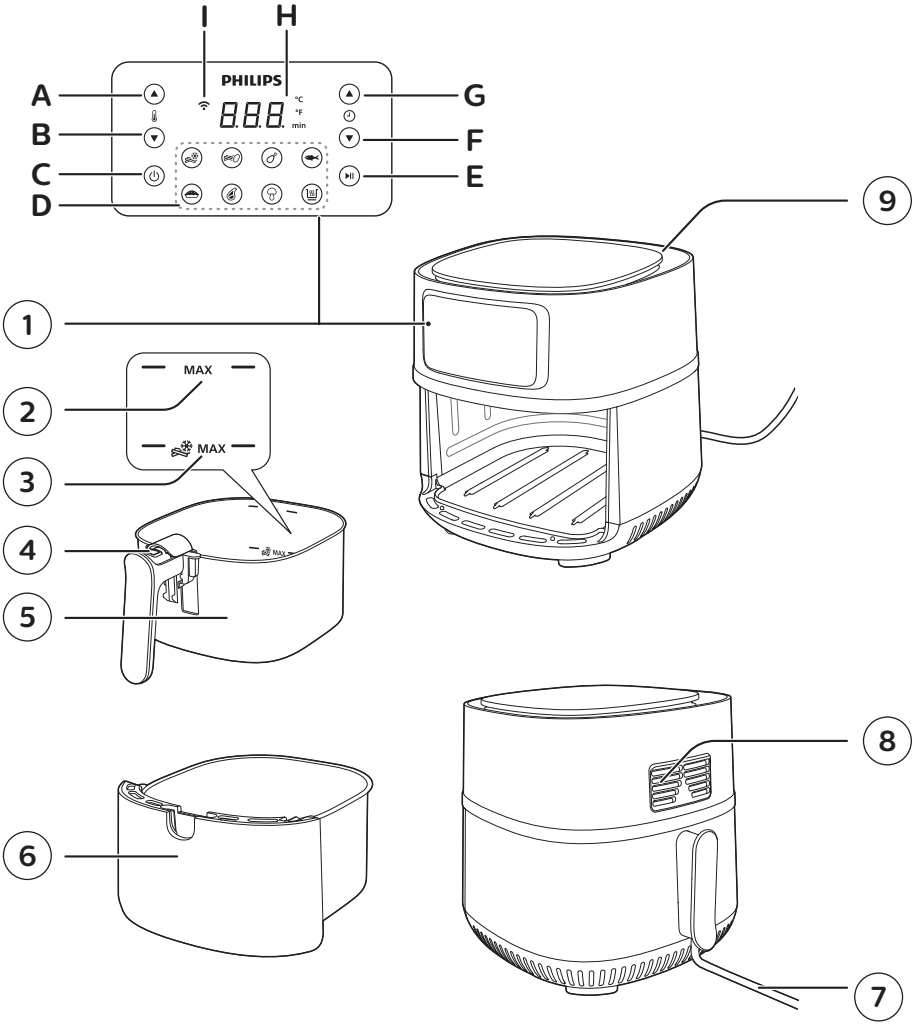
## Giriş

Satın alma tercihiniz için teşekkür ederiz, Philips'e hoş geldiniz! Philips'in sunduğu destekten tam olarak yararlanmak için ürününüzü **www.philips.com/welcome** adresinde kaydettirin. Philips Airfryer, en sevdiğiniz yiyecekleri az yağlı veya hiç yağ eklenmeden ve %90'a kadar daha az yağlı olarak kızartabilecek benzersiz Rapid Air teknolojisine sahip tek Airfryer'dır. Philips Rapid Air teknolojisi her türlü yiyeceği pişirir ve denizyıldızı tasarımımız, ilk lokmanızı aldığınız andan yemeğinizi bitirene kadar aynı mükemmel sonuçları tatmanızı sağlar. NutriU uygulamasına bağlıyken mükemmel sonuçlar uzaktan yönetilebilir ve tercihinize göre bir sonraki sağlıklı ve lezzetli yemeğiniz hakkında size ipuçları verir.
Artık dışı çıtır 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 NutriU uygulamasını* indirin.
*NutriU uygulaması ülkenizde mevcut olmayabilir. Bu durumda ilham almak için lütfen yerel Philips web sitenizi ziyaret edin.

## Genel açıklamalar

**1** Kontrol paneli
- A Sıcaklığı artırma düğmesi
- B Sıcaklığı azaltma düğmesi
- C Açma/Kapama düğmesi
- D Ön ayar düğmeleri
- E Başlat/duraklat düğmesi
- F Süre azaltma düğmesi
- G Süre artırma düğmesi
- H Ekran
- I Wi-Fi göstergesi

**2** Diğer yiyecekler için MAX göstergesi
**3** Kızartmalar için MAX göstergesi
**4** Sepet serbest bırakma düğmesi
**5** Sepet
**6** Tava
**7** Güç kablosu
**8** Hava çıkışları
**9** Hava girişi


I
H
A
B
C
D
G
F
E
PHILIPS
°C
°F
min
1
2
3
4
5
6
7
8
9
MAX
MAX

| WiFi Göstergesi Durumu | |
|---|---|
| Wi-Fi göstergesi kapalı | • Airfryer'ınız ev WiFi ağınıza bağlı değil (henüz ilk WiFi kurulumu yapılmamış) veya ev yönlendiricisinin değiştirilmesi ya da Airfryer ile yönlendirici arasındaki mesafenin çok fazla olması gibi bir nedenle ev WiFi bağlantınız kesilmiş veya cihazın WiFi işlevi devre dışı bırakılmış. WiFi işlevini etkinleştirmek için süre artırma düğmesine kısa basın ve aynı anda başlat/duraklat düğmelerine basın. |
| Wi-Fi göstergesi açık | • NutriU Uygulaması ile yapılandırma tamamlandı ve Airfryer Ev WiFi ağına bağlı |
| Wi-Fi göstergesi yanıp sönüyor | • Airfryer, WiFi kurulum işleminde "set-up" (kurulum) modunda. Ekranda üç tire işareti görüntüleniyor ve Airfryer'ın üzerindeki düğmeler devre dışı. Alternatif olarak bağlantı zaten kurulduysa yanıp sönen LED, Airfryer'ın ev WiFi ağına bağlanmakta olduğunu gösterir. |
| Wi-Fi göstergesi uzun aralıklarla yanıp sönüyor | • Airfryer'ın WiFi işlevinde sorun var. Airfryer'ı bağlantı özellikleri olmadan kullanabilir, Philips servis yardım hattını arayabilir veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçebilirsiniz. |

## İlk kullanımdan önce

1 Tüm ambalaj malzemelerini çıkarın.

2 Cihazdaki yapışkanları veya etiketleri (varsa) çıkarın.

3 İlk kullanımdan önce temizlik bölümünde belirtilen şekilde cihazı iyice temizleyin.

## NutriU Uygulaması

Philips Airfryer'ınız WiFi özelliğine sahiptir ve NutriU uygulamasına bağlanarak Airfryer deneyiminden eksiksiz bir şekilde faydalanmanızı sağlar. NutriU uygulamasından en sevdiğiniz tarifleri seçebilir, Airfryer'a gönderebilir ve akıllı cihazınızdan başlatabilirsiniz. Evde olmasanız bile pişirme işlemini akıllı cihazınız üzerinden istediğiniz yerden başlatabilir, izleyebilir ve ayarlayabilirsiniz.

### Airfryer'ınızı uygulamaya bağlama

1 Airfryer'ın fişini prize takın.
2 Kolay WiFi kurulum işlemini başlatmadan önce akıllı cihazınızın ev WiFi ağınızın erişim alanında olduğundan emin olun.
3 Uygulama mağazanızdan veya www.philips.com/nutriU adresinden Philips NutriU uygulamasını akıllı cihazınıza indirin, kayıt işlemini gerçekleştirin ve bağlı Airfryer'ı seçin.
4 Airfryer'ınızı Wi-Fi ağınıza bağlamak ve eşleştirmek için uygulamadaki talimatları takip edin.
5 Airfryer'ın kullanıcı arayüzündeki WiFi LED ışığı sabit yandığında Airfryer bağlanmıştır.

**Not**

- Airfryer'ınızı 2,4 GHz 802.11 b/g/n ev WiFi ağına bağladığınızdan emin olun.
- Airfryer'ı ev WiFi ağınıza bağlamak için kolay WiFi kurulumu gerekir.
- Eşleştirme işlemi, NutriU Uygulamasını akıllı Airfryer'ınıza bağlayarak gerçekleştirilir.
- WiFi kurulum işlemi Uygulama aracılığıyla veya Airfryer'ın fişini çekerek iptal edilebilir.
- Eşleştirme işlemini başlatmak için sıcaklığı azaltma düğmesine uzun basın ve uygulamadaki talimatları izleyin ya da eşleştirmeyi NutriU Uygulamasındaki ayarlardan başlatın.
- Cihazdaki WiFi işlevini kapatmak için süre azaltma düğmesine ve başlat/duraklat düğmelerine aynı anda uzun basın.

## Sesli kontrol

1 NutriU uygulamasını indirin.

2 NutriU uygulamasını Airfryer'ınıza bağlayın.

3 "Uzaktan pişirme" izni verin.

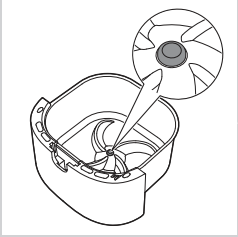
4 NutriU uygulamasını sesli yardımcı uygulamanızla bağlayın. Bu bağlantı, doğrudan ilk kullanım sırasında veya daha sonra NutriU uygulaması ayarlarından yapılabilir. NutriU'da sesli kontrolü etkinleştirme seçeneğini görmezseniz sesli yardımcı uygulamanız aracılığıyla Kitchen+ özelliğini etkinleştirin.

**Not**

- Sesli kontrol uygulamanız yoksa Airfryer'a komut göndermek için önce uygulamayı indirin.
- Sesli kontrol için uygulamada ayrıntılı sesli komutlar mevcuttur.

## Cihazın kullanıma hazırlanması

1 Cihazı sabit, yatay, düz ve ısıya dayanıklı bir zemine yerleştirin.



**Not**

- Cihazın üzerine veya kenarlarına hiçbir şey koymayın. Bu durum hava akışını engelleyebilir ve kızartma sonuçlarını etkileyebilir.
- Çalışır durumdaki cihazı, duvarlar veya dolaplar gibi buhardan zarar görebilecek nesnelerin yanına veya altına yerleştirmeyin.
- Kauçuk tıpayı tavada bırakın. Pişirmeden önce çıkarmayın.

# Cihazın kullanımı

## Yiyecek tablosu




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

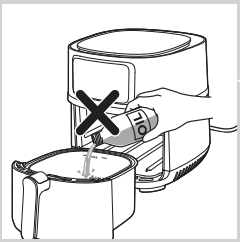
**Not**

- Kızartmalar için sepette MAX seviye göstergesi vardır. Homojen bir pişirme sonucu elde etmek için yemek tablosunda belirtilenden veya bu MAX seviye göstergesinden daha fazla kızartma koymayın.
- 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 karıştırın.

| Malzemeler | Min. – maks. miktar | Süre (dk) | Sıcaklık | Not |
|---|---|---|---|---|
| İnce donmuş patates kızartması (7x7 mm/0,3x0,3 inç) | 200-1000 g / 7-35 oz | 14-33 | 180°C/360°F | • Pişirme sırasında 4 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Ev yapımı patates kızartması (10x10 mm/0,4x0,4 inç kalınlığında) | 200-1000 g / 7-35 oz | 15-35 | 180°C/360°F | • Pişirme sırasında 4 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Donmuş tavuk nugget | 200-800 g/7-28 oz | 9-20 | 200°C/400°F | • Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Donmuş sigara böreği | 200-800 g/7-28 oz | 9-20 | 200°C/400°F | • Pişirme sırasında 2 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Hamburger (yaklaşık 150 g/5 oz) | 1-6 köfte | 16-21 | 200°C/400°F | • Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Rulo köfte | 1400 g / 49 oz | 55-60 | 150°C/300°F | • Pişirme aksesuarını kullanın |
| Kemiksiz pirzola (yaklaşık 190 g/7 oz) | 1-5 pirzola | 13-19 | 200°C/400°F | • Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| İnce sosis (yaklaşık 60 g/2,1 oz) | 2-10 parça | 9-12 | 200°C/400°F | • Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |

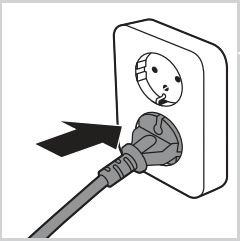
| Malzemeler | Min. – maks. miktar | Süre (dk) | Sıcaklık | Not |
|---|---|---|---|---|
| Baget tavuk (yaklaşık 125 g/4,5 oz) | 2-12 parça | 18-28 | 180°C/360°F | • Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Tavuk göğsü (yaklaşık 160 g/6 oz) | 1-5 parça | 18-26 | 180°C/360°F | |
| Bütün tavuk | 1400 g/49 oz | 75-85 | 180°C/360°F | |
| Bütün balık (yaklaşık 300-400 g/11-14 oz) | 1-2 balık | 23-31 | 200°C/400°F | |
| Balık fileto (yaklaşık 200 g/7 oz) | 1-5 (1 katman) | 21-30 | 160°C/320°F | |
| Karışık sebze (büyükçe doğranmış) | 200-1000 g/7-35 oz | 8-23 | 180°C/360°F | • Pişirme süresini damak tadınıza göre ayarlayın<br>• Sürenin yarısında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Muffin (yaklaşık 50 g/1,8 oz) | 1-9 | 17-19 | 160°C/320°F | • Muffin kaplarını kullanın |
| Kek | 800 g/28 oz | 50-60 | 160°C/320°F | • Pişirme aksesuarını kullanın |
| Önceden pişirilmiş ekmek/poğaça (yaklaşık 60 g/ 2 oz) | 1-8 parça | 6-8 | 200°C/400°F | |
| Ev yapımı ekmek | 1000 g / 35 oz | 55-65 | 150°C/300°F | • Pişirme aksesuarını kullanın<br>• Ekmeğin kabarırken ısıtma elemanına dokunmaması için şekli mümkün olduğunca düz olmalıdır. |

## Havayla kızartma

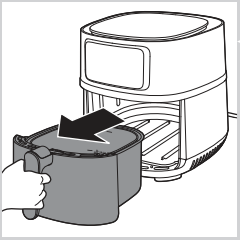


**Dikkat**

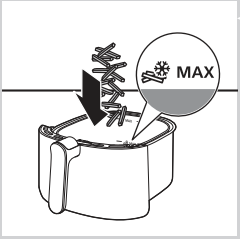
- **Bu cihaz, sıcak havayla çalışan bir Airfryer cihazıdır. Tavayı yağ, kızartma yağı veya başka sıvılarla doldurmayın.**
- **Sıcak yüzeylere dokunmayın. Kolları veya düğmeleri kullanın. Sıcak tavayı fırın eldiveniyle tutun.**
- **Bu cihaz yalnızca evde kullanım için tasarlanmıştır.**
- **Cihaz, ilk kez kullandığınızda biraz duman çıkarabilir. Bu durum normaldir.**
- **Cihazın önceden ısıtılması gerekmez.**



**1** Fişi prize takın.



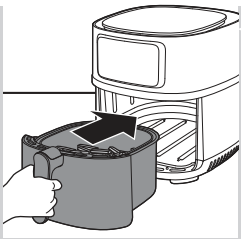
**2** Tavayı ve sepeti sapından çekerek cihazdan çıkarın.




**3** Yiyecekleri sepete koyun.

**Not**

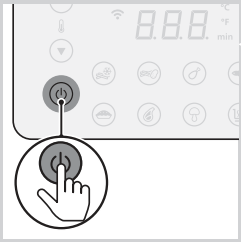
- Airfryer, geniş bir malzeme yelpazesini pişirmek için kullanılabilir. Doğru miktarlar ve yaklaşık pişirme süreleri için "Yemek tablosu" bölümüne başvurun.
- Yemek kalitesini etkileyebileceğinden "Yemek tablosu" bölümünde belirtilen miktarı aşmayın veya sepeti "MAX" göstergesinden daha fazla doldurmayın.
- Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar ve ev yapımı patates kızartması için üzerinde kızartma simgesi olan MAX göstergesini aşmayın.
- Farklı malzemeleri aynı anda pişirmek istiyorsanız birlikte pişirme işlemine başlamadan önce farklı malzemeler için önerilen pişirme sürelerini kontrol edin.



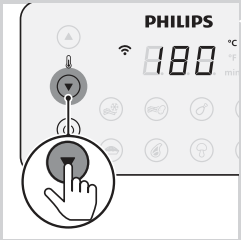
**4** Tavayı ve sepeti tekrar Airfryer'a yerleştirin.

**Dikkat**

- **Tavayı asla içinde sepet olmadan kullanmayın.**
- **Tava veya sepet çok sıcak olacağından kullanım sırasında veya kullanımdan sonra bir süre bu parçalara dokunmayın.**



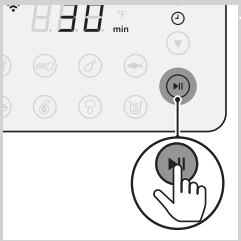
**5** Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.




**6** Gerekli sıcaklığı seçmek için sıcaklık arttırma veya azaltma düğmesine basın.




**7** Gerekli süreyi seçmek için süre artırma düğmesine basın.



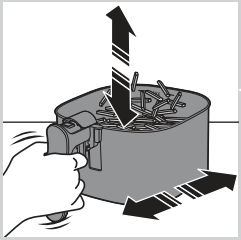

**8** Yemek pişirme işlemini başlatmak için başlat/durdur düğmesine basın.

**Not**

- Pişirme sırasında sıcaklık ve süre değişimli olarak gösterilir.
- Pişirme sırasında kalan son dakika saniye cinsinden geriye sayılarak gösterilir.
- Farklı yiyecek çeşitleri için temel pişirme ayarlarının bulunduğu yemek tablosuna başvurun.
- Pişirme işlemi başladığında ve Airfryer'ınız akıllı cihazınızla eşleştirildiğinde pişirme parametrelerini NutriU Uygulamasında da görebilir, kontrol edebilir ve değiştirebilirsiniz.
- **Airfryer'ınızın sıcaklık biriminde Santigrat ile Fahrenhayt arasında geçiş yapmak için sıcaklık artırma ve azaltma düğmelerine aynı anda yaklaşık 10 saniye boyunca basın.**

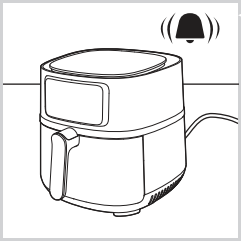
**İpucu**

- Pişirme sırasında pişirme süresini veya sıcaklığını değiştirmek isterseniz dilediğiniz zaman ilgili artırma veya azaltma düğmesine basın.
- Pişirme işlemini duraklatmak için açma/kapama düğmesine basın. Pişirme işlemine devam etmek için tekrar başlat/duraklat düğmesine basın. Ayrıca pişirme işlemini duraklatmak için seçilen ön ayara kısa basabilirsiniz. Pişirme işlemine devam etmek için seçilen ön ayara tekrar basın.
- Tavayı ve sepeti çekip çıkardığınızda cihaz otomatik olarak duraklatma moduna girer. Tava ve sepet tekrar cihaza yerleştirildiğinde pişirme işlemi devam eder.



**Not**

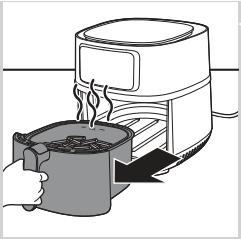
- Gerekli pişirme süresini 20 dakika içinde ayarlamazsanız cihaz güvenlik nedeniyle otomatik olarak kapanır.
- Bazı malzemelerin pişirme sırasında karıştırılması veya döndürülmesi gerekir ("Yemek tablosu"na bakın). Malzemeleri sallamak için tavayı ve sepeti çekip çıkarın, ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun, kapağı kaydırın ve sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti çıkarın, ardından sepeti lavabonun üzerine sallayın. Daha sonra sepeti tavaya koyun ve bunları tekrar cihazın içine yerleştirin.



**9** Zamanlayıcı uyarısını duyduğunuzda pişirme süresi tamamlanmıştır.

**Not**

- Pişirme işlemini manuel olarak durdurabilirsiniz. Bunu yapmak için açma/kapama düğmesine basın.



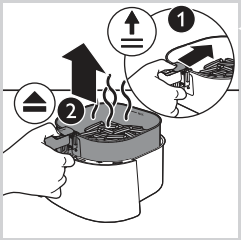
**10** Sepeti çekip çıkarın ve malzemelerin hazır olup olmadığını kontrol edin.

**Dikkat**

- **Pişirme işleminden sonra Airfryer tavası sıcak olur. Tavayı cihazdan çıkardığınızda daima ısıya dayanıklı bir çalışma yüzeyine koyun (ör. nihale vb.).**

**Not**

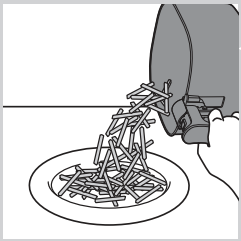
- Malzemeler henüz hazır değilse tavayı sapından tutarak tekrar Airfryer'ın içine yerleştirin ve ayarlamış olduğunuz süreye birkaç dakika daha ekleyin.




**11** Küçük malzemeleri (ör. patates kızartması) çıkarmak için önce kapağı kaydırıp ardından sepet serbest bırakma düğmesine basarak sepeti tavadan kaldırıp çıkarın.

**Dikkat**

- **Pişirme işlemi sonrasında tava, sepet, iç muhafaza ve malzemeler sıcak olur. Airfryer'da bulunan malzemelere bağlı olarak tavadan buhar çıkabilir.**



**12** Sepetteki malzemeleri bir kaseye veya tabağa boşaltın. Tavanın tabanında sıcak yağ olabileceğinden yiyecekleri boşaltırken daima sepeti tavadan çıkarın.

**Not**

- Büyük veya yumuşak malzemeleri çıkarmak için malzemeleri maşa kullanarak kaldırın.
- Malzemelerden çıkan fazla yağ süzülen yağ tavanın dibinde birikir.
- Pişirilen malzemelerin türüne göre her partiden sonra veya sepeti sallamadan ya da tavaya yerleştirmeden önce fazla veya süzülen yağı tavadan dikkatli bir şekilde boşaltmanız gerekebilir. Sepeti ısıya dayanıklı bir yüzeye yerleştirin. Süzülen fazla yağı boşaltırken fırın eldiveni kullanın. Sepeti tekrar tavaya koyun.

Yiyecekler hazır olduğunda, Airfryer bir sonraki pişirme işlemi için anında kullanıma hazırdır.

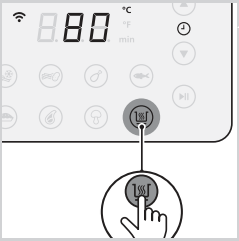
**Not**

- Pişirme işlemine yeniden başlamak istiyorsanız 3-12 arasındaki adımları tekrarlayın.

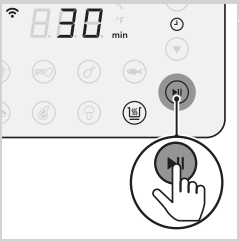
## Sıcak tutma modunu seçme



**1** Cihazı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.



**2** Sıcak tutma düğmesine basın.



**3** Sıcak tutma modunu başlatmak için başlat/duraklat düğmesine basın.

**Not**

- Sıcak tutma zamanlayıcısı 30 dakikaya ayarlıdır. Sıcak tutma süresini (1-30 dakika) değiştirmek için süre azaltma düğmesine basın. Süre otomatik olarak onaylanır.
- Sıcak tutma modunda sıcaklık değiştirilemez.

**4** Sıcak tutma modunu duraklatmak için başlat/duraklat düğmesine basın. Sıcak tutma moduna devam etmek için tekrar başlat/duraklat düğmesine basın.

**5** Sıcak tutma modundan çıkmak için Açma/Kapama düğmesine uzunca basın.

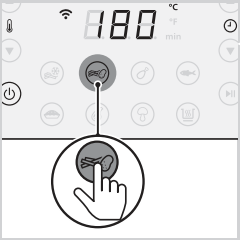
**İpucu**

- Patates kızartması gibi yiyecekler sıcak tutma modunda çıtırlıklarını çok fazla kaybediyorsa cihazı daha erken kapatarak sıcak tutma süresini kısaltın veya malzemeleri 180°C/360°F sıcaklıkta 2-3 dakika pişirin.

**Not**

- Sıcak tutma modu sırasında cihaz içindeki fan ve ısıtıcı aralıklarla çalışır.
- Sıcak tutma modu, Airfryer'da pişirdiğiniz yiyecekleri sıcak tutmak üzere tasarlanmıştır. Bu mod yeniden ısıtma amacıyla tasarlanmamıştır.

## Bir ön ayar ile pişirme




**1** "Havayla kızartma" bölümündeki 1-5 arası adımları uygulayın.

**2** Tercih edilen ön ayar düğmesine basın. Seçilen ön ayar yanıp sönüyor.




**3** Başlat/duraklat düğmesine basarak pişirme işlemini başlatın.

**Not**

- Aşağıdaki tabloda ön ayarlar hakkında daha fazla bilgi bulabilirsiniz.

**İpucu**

- Taze patates kızartması veya dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar pişirirken, cihaz homojen bir pişirme sonucu elde etmek için yiyecekleri sallamanızı hatırlatacaktır. Bu hatırlatıcıyı kapatmak için cihazı açın ve ardından dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar ön ayarına ve ev yapımı patates kızartması ön ayarına aynı anda uzun basın. Sallama hatırlatıcısını tekrar açmak için cihazı açın ve ardından dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar ön ayarına ve ev yapımı patates kızartması ön ayarına aynı anda tekrar uzun basın.
- Kendi zamanınızı ve sıcaklığınızı kaydederek taze patates ve patatesli atıştırmalıklar ön ayarlarını kişiselleştirirseniz sallama hatırlatıcısı otomatik olarak kapanır.
- Cihaz, bu 2 ön ayardan biri ile pişirirken size 4 kez sallamanızı hatırlatır. Pişirme sırasında bip sesini durdurmak için başlat/duraklat düğmesine kısa basın veya patatesleri sallamak için sepeti dışarı çekin. Bu, sallama hatırlatma işlevini kapatmaz, sadece bu pişirme işlemi için bip sesini kapatır.

### Ön ayarları kişiselleştirme

Airfryer'da bir ön ayar için kişisel zamanınızı ve sıcaklığınızı kaydetmek için Airfryer'da tercih edilen ön ayar düğmesine kısa basın. Saati ve/veya sıcaklığı değiştirin ve ardından kişisel ayarlarınızı kaydetmek için cihaz bip sesi çıkarana kadar aynı ön ayar düğmesine tekrar uzun basın.

### Varsayılan ön ayarlara geri dönme

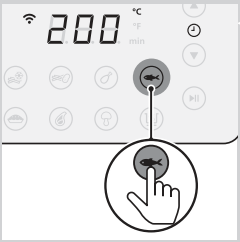
Bir ön ayarda kişisel ayarlarınızı sıfırlamak için tercih edilen ön ayar düğmesine kısa basın ve ardından cihazdan bip sesi duyana kadar aynı ön ayar düğmesine tekrar uzun basın.

| Preset (Hafıza) | Ön ayar süresi (dakika) | Ön ayar sıcaklığı | Ağırlık (Maks.) | Bilgi |
|---|---|---|---|---|
| Dondurulmuş patatesli atıştırmalıklar | 31 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Patates kızartması, patates dilimleri, tırtıklı patates kızartması gibi patatesli donmuş atıştırmalıklar<br>• Pişirme sırasında 4 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Taze kızartmalar | 35 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Kuru patates kullanın<br>• 10x10 mm / 0,4x0,4 inç kalınlığında kesilmiş<br>• 30 dakika suda bekletin, kurulayın ve ¼ ila 1 yemek kaşığı yağ ekleyin<br>• Pişirme sırasında 4 kez sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Baget tavuk | 28 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • En fazla 12 adet baget tavuk<br>• Pişirme sırasında sallayın, çevirin veya karıştırın |
| Bütün balık (yaklaşık 300 g/11 oz) | 31 | 200°C/ 400°F | 600 g/21 oz | • 2 balık |
| Kek | 55 | 160°C/ 320°F | 800 g/24 oz | • XXL pişirme aksesuarını kullanın (199 x 189 x 80 mm) |
| Pirzola | 19 | 200°C/ 400°F | 950 g/34 oz | • En fazla 5 adet kemiksiz pirzola |
| Karışık sebze | 23 | 180°C/ 360°F | 1000 g/35 oz | • Büyükçe doğranmış<br>• XXL pişirme aksesuarını kullanın<br>• Pişirme sırasında karıştırın |
| Sıcak tutma | 30 | 80°C/ 175°F | Geçerli Değil | • Sıcaklık ayarlanamaz |

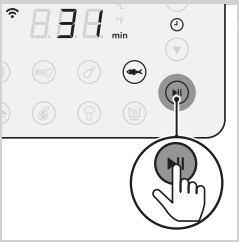
## Başka bir ön ayara geçiş yapma



**1** Pişirme işlemi sırasında başlat/duraklat düğmesine basın.



**2** Başka bir tercih edilen ön ayar düğmesine basın.



**3** Yeni pişirme işlemini başlatmak için başlat/duraklat düğmesine tekrar basın.

## NutriU Uygulamasından bir tarif başlatma

**1** Airfryer'ı çalıştırmak için Açma/Kapatma düğmesine basın.

**2** Akıllı cihazınızda NutriU Uygulamasını açın ve tercih ettiğiniz tarifi arayın.

**3** Tarifi açın ve pişirme işlemini Uygulamada başlatın.

**Not**

- Airfryer'ınız için geliştirilen tarifleri pişirirken tariflerde belirtilen miktarda yiyeceğin kullanıldığından emin olun. Farklı malzemeler veya farklı miktarlarda yiyecek kullanırken pişirme süresini ayarlayın. Airfryer'ınız için geliştirilmemiş tarifler pişirirken saatin ve sıcaklığın ayarlanabileceğini unutmayın.

**İpucu**

- Cihazınız için geliştirilen tarifleri almak için tarif aramasındaki filtreyle akıllı Airfryer'ınızı filtreleyebilirsiniz.
- Pişirme işlemi Uygulamadan başlatıldığında pişirme ayarlarını Airfryer'ın ekranında da görebilirsiniz.
- Pişirme işlemini duraklatabilir veya Airfryer'da ya da Uygulamada ayarları değiştirebilirsiniz.
- Pişirme işlemi sona erdiğinde sıcak tutma modunu Uygulamadan veya Airfryer'ın "sıcak tutma" ön ayarından başlatabilirsiniz.
- Ayrıca yiyecekler henüz pişmemişse pişirme işlemini Uygulamadan veya Airfryer'dan uzatabilirsiniz.
- Pişirme süresi dolmadan önce pişirme işleminden çıkmak için Airfryer'ın Açma/Kapatma düğmesine uzun basın ya da duraklat düğmesine ve ardından da Uygulamadaki durdur simgesine basın.
- NutriU Uygulamasında süreyi ve sıcaklığı kendiniz de seçebilirsiniz.
- Ana Ekranın alt kısmında ana ekrana, tariflere, manuel moda, makalelere veya profilinize gitmek için bir düğme bulunur. Manuel mod düğmesine basın ve kendi girdiğiniz süreyi ve sıcaklığı Airfryer'a gönderin.

## Ev yapımı kızartmalar yapma

Airfryer'da mükemmel ev yapımı kızartmalar yapmak için:

- Kızartma yapmaya uygun patatesler seçin ör. taze, nispeten daha olgun patatesler.
- Eşit bir kızartma sonucu elde etmek için patatesleri en fazla 1000 g/35 oz porsiyonlar halinde havayla kızartın. Daha büyük patates dilimleri küçük dilimlere oranla daha az çıtır olur.

**1** Patatesleri soyun ve dilimleyin (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 kalınlığında).

**2** Patates dilimlerini en az 30 dakika boyunca su dolu bir kasede bekletin.

**3** Kaseyi boşaltın ve patates dilimlerini kuru bir havlu veya kağıt havluyla kurulayın.

**4** Kaseye bir yemek kaşığı yağ koyun, patates dilimlerini kaseye koyun ve tüm dilimler yağla kaplanana kadar karıştırın.

**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 pişirme sırasında sepeti 4 kez sallayın.

# Temizlik

**Uyarı**

- **Temizlemeye başlamadan önce sepet, tava ve cihazın iç kısmının soğumasını bekleyin.**
- **Tava, sepet 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. Tavanın tabanındaki yağı her kullanımdan sonra temizleyin.

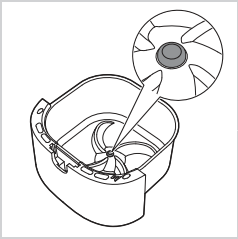
**1** Cihazı kapatmak için Açma/Kapatma düğmesine basın, fişi prizden çıkarın ve cihazı soğumaya bırakın.

**İpucu**

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

**2** Tavanın tabanındaki süzülmüş yağı dökün.

**3** Tavayı ve sepeti bir bulaşık makinesinde yıkayın. Bunları ayrıca sıcak su, bulaşık deterjanı ve aşındırıcı olmayan süngerle temizleyebilirsiniz (bkz. "Temizleme tablosu").

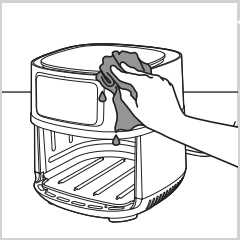


**Not**

- Tavayı, kauçuk tıpayla birlikte bulaşık makinesinde yıkayın. Temizlemeden önce kauçuk tıpayı çıkarmayın.

**İpucu**

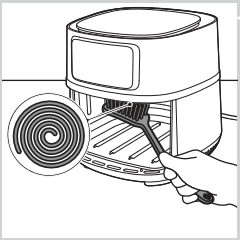
- Tava veya sepete yemek kalıntıları yapışmışsa bu parçaları sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda 10-15 dakika bekletebilirsiniz. Suda bekletme işlemi yemek kalıntılarını yumuşatarak temizlenmelerini kolaylaştırır. Bulaşık deterjanını yağ çözücü özellikte olduğundan emin olun. Tava veya sepetteki yağ lekelerini sıcak suda veya bulaşık deterjanlı suda bekleterek temizleyemiyorsanız sıvı yağ giderici 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.



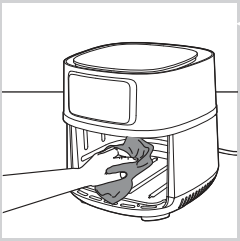
**4** Cihazın dış kısmını nemli bir bezle silin.

**Not**

- Kontrol panelinin nemli kalmadığından emin olun. Kontrol panelini temizledikten sonra paneli bir bezle kurulayın.

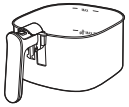


**5** Yiyecek artıklarını çıkarmak için ısıtma elemanını bir temizleme fırçasıyla temizleyin.



**6** Cihazın içini sıcak su ve aşındırıcı olmayan bir sünger ile temizleyin.

## Temizleme masası

| | | | |
|---|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|  | ✓ | ✓ | ✗ |

## Saklama

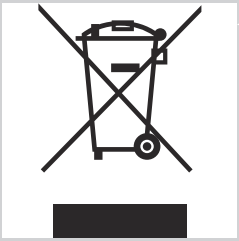
1 Cihazın fişini prizden çekin ve soğumasını bekleyin.

2 Saklamadan önce tüm parçaların temiz ve kuru olduğundan emin olun.

**Not**

- Airfryer cihazını taşırken her zaman yatay tutun. Yanlışlıkla aşağı doğru eğilmesi halinde tava ve sepet, cihazdan kayabileceğinden cihazın ön kısmından tavayı da tuttuğunuzdan emin olun. Aksi takdirde bu parçalar zarar görebilir.
- Airfryer'ın çıkarılabilen parçalarının taşıma sırasında ve/veya saklanırken sabitlendiğinden emin olun.

## Geri dönüşüm



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

## Uygunluk Bildirimi

İşbu belge ile DAP B.V., Airfryer HD9285 cihazının 2014/53/EU Yönergesine uygun olduğunu beyan eder.
AB uygunluk bildiriminin tam metni şu internet adresinde bulunabilir: https://www.philips.com.
Airfryer HD9285, maksimum 92,9 mW EIRP çıkış gücüne sahip 2,4 GHz 802.11 b/g/n WiFi modülüyle donatılmıştır.

## Garanti ve destek

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

## Yazılım güncellemeleri

Güncelleme işlemi, gizliliğinizi korumak ve Airfryer ile Uygulamanın gerektiği gibi çalışmasını sağlamak için önemlidir. Belirli zamanlarda Uygulama, otomatik olarak en yeni yazılıma güncellenir. Airfryer da ürün yazılımını otomatik olarak günceller.

**Not**

- Bir güncelleme yüklenirken Airfryer'ınızın ev WiFi ağına bağlı olduğundan emin olun. Akıllık cihaz tüm ağlara bağlanabilir.
- Her zaman en yeni sürüme sahip Uygulamayı ve bellenimi kullanın.
- Güncellemeler, yazılım geliştirmeleri mevcut olduğunda ya da bir güvenlik sorununu önlemek amacıyla sunulur.
- Ürün yazılımı güncellemeleri, Airfryer hazırda bekleme modundayken otomatik olarak başlatılır. Bu güncelleme en fazla 1 dakika sürer ve Airfryer'ın ekranında yanıp sönen "---" ifadesi görüntülenir. Bu işlem sırasında Airfryer kullanılamaz.

## Cihaz uyumluluğu

Uygulamanın uyumluluğu hakkında daha ayrıntılı bilgi edinmek için lütfen App Store'daki bilgilere bakın.

## Fabrika ayarlarına dönüş

Airfryer'ı fabrika ayarlarına sıfırlamak için sıcaklık ve süre artırma düğmelerine 10 saniye boyunca aynı anda basın.
Ardından Airfryer'ınızın evinizin WiFi ağıyla bağlantısı kesilir ve akıllı cihazınızla eşleşmesi sona erer.

## 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 irtibata geçin.

| Sorun | Olası nedeni | Çözüm |
|---|---|---|
| Cihazın dış kısmı 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 yiyeceklerin düzgün bir şekilde pişirilmesi için tava, sepet ve cihazın iç kısmı daima sıcaktır. Bu parçalar her zaman elle dokunulamayacak kadar sıcaktır. |
| | | Airfryer'ı uzun süre açık bırakırsanız bazı alanlar dokunulamayacak kadar ısınacaktır. Bu alanlar cihaz üzerinde aşağıdaki simgeyle işaretlenmiştir:<br><br>Sıcak alanları bildiğiniz ve bu alanlara dokunmaktan kaçındığınız sürece, Airfryer tamamen güven şekilde kullanılabilir. |

| Sorun | Olası nedeni | Çözüm |
|---|---|---|
| Ev yapımı pateslerim beklediğim gibi kızarmıyor. | Doğru patates çeşidini kullanmamış olabilirsiniz. | En iyi sonuçları elde etmek için taze ve sert patates kullanın. Patatesleri saklamanız gerekiyorsa buzdolabı gibi soğuk bir ortamda saklamayın. Ambalajında kızartmaya uygun olduğu belirtilen patatesleri tercih edin. |
| | Sepetin içindeki yiyeceklerin miktarı çok fazladır. | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 180. sayfada yer alan talimatları uygulayın. |
| | Belirli yiyecek çeşitleri pişirme süresinin yarısında karıştırılmalıdır. | Ev yapımı patates kızartması hazırlamak için bu kullanım kılavuzunda 180. sayfada yer alan talimatları uygulayın. |
| Airfryer açılmıyor. | Cihazın fişi prize takılmamıştır. | Fişin prize düzgün bir şekilde takılıp takılmadığını kontrol edin. |
| | Tek bir prize birçok cihaz bağlanmıştır. | Airfryer yüksek watt gücüne sahiptir. Başka bir priz deneyin ve sigortaları kontrol edin. |
| Airfryer cihazımın iç kısmında bazı noktaların kaplaması soyulmuş. | Airfryer tavasının iç kısmında bazı noktalar kaplamanın yanlışlıkla çizilmesi sonucunda (örn. Sert temizlik aletleriyle temizlerken ve/veya sepeti yerleştirirken). | Tavayı sepete doğru alçaltırken dikkatli davranarak hasar görmesini önleyebilirsiniz. Sepeti açılı şekilde kullanıyorsanız sepetin kenarı tavaya çarpabilir ve kaplamada küçük soyulmalar meydana gelebilir. Cihazda kullanılan malzemeleri gıda güvenlidir ve bu durum bir tehlike oluşturmaz. |
| Cihazdan beyaz duman çıkıyor. | Yağlı malzemeler pişiriyorsunuz. | Süzülen fazla yağı tavadan dikkatlice boşaltıp pişirme işlemine devam edin. |
| | Tavada bir önceki kullanımdan yağ artıkları kalmıştır. | Beyaz duman yağlı kalıntıların tavada ısınmasından kaynaklanır. Tava ve sepeti her kullanımdan sonra mutlaka iyice temizleyin. |
| | Gıda pane unu veya harcıyla doğru şekilde kaplanmamıştır. | Hava yoluyla pane harcına giren küçük parçalar beyaz dumana neden olabilir. Pane harcının malzemeye iyice yapışması için iyice bastırın. |
| | Marinat, sıvı veya et suları süzülen yağların sıçramasına neden olur. | Yiyecekleri sepete yerleştirmeden önce kağıt havluyla kurulayın. |
| Airfryer'ımın üzerindeki WiFi LED ışığı artık yanmıyor. | • Airfryer'ın ev WiFi ağınızla bağlantısı kesilmiştir.<br>• Ev WiFi ağınız değiştirilmiştir. | Eşleştirme işlemini uygulamada açıklanan sırayla tekrarlayın. İşe yaramıyorsa kurulum işlemini tekrar başlatın.<br>Cihazdaki WiFi işlevi devre dışı bırakılmış da olabilir. WiFi işlevini etkinleştirmek için süre artırma düğmesine kısa basın ve aynı anda başlat/duraklat düğmelerine basın. |

| Sorun | Olası nedeni | Çözüm |
|---|---|---|
| Uygulama, eşleştirme işleminin başarılı olmadığını gösteriyor. | Adımları uygulamada açıklanan sırayla yapıp yapmadığınızı kontrol edin: Önce cihazdaki düğmeye basın, ardından uygulamada eşleştirmeyi etkinleştirin. | Eşleştirme işlemini uygulamada açıklanan sırayla tekrarlayın. İşe yaramıyorsa kurulum işlemini tekrar başlatın. |
| Ekranım yanıp sönerek "-- -" ifadesini görüntülüyor. | Airfryer'ınız ürün yazılımını güncelliyordur. | Ürün yazılımını güncelleme işleminin tamamlanması için yaklaşık bir dakika bekleyin. Ürün yazılımı güncellemesi sırasında Airfryer'ı kullanamazsınız. |
| Airfryer'ın ekranında "E1" görüntüleniyor. | Cihaz bozuk/kusurlu. | Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin. |
| | Airfryer'ınız çok soğuk bir yerde saklanıyor olabilir. | Cihazınız düşük bir ortam sıcaklığında saklanmışsa tekrar fişe takmadan önce en az 15 dakika oda sıcaklığında ısınmasını bekleyin.<br>Ekranınızda hala "E1" uyarısı görüntüleniyorsa Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin. |
| Airfryer'ın ekranında "E2" görüntüleniyor. | Yanlış WiFi kimlik bilgilerini girdiniz. | Doğru WiFi kimlik bilgilerini girin. |
| Airfryer'ın ekranında "E3" görüntüleniyor. | Bağlantı özelliğinde arıza var. | Cihazı bağlantı özelliği olmadan kullanın, Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişim kurun. |
| Airfryer'ın ekranında "E4" görüntüleniyor. | Cihazda arıza var. | Philips servis yardım hattını arayın veya ülkenizdeki Müşteri Destek Merkezi ile iletişime geçin. |




© 2023 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
All rights reserved.