

Problème	Possible cause	Solution
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la Airfryer, se gotea al sartén una gran cantidad de aceite o grasa derretida. El aceite o grasa producen humo blanco y es posible que la sartén se caliente más de lo normal. Esto no afecta al aparato o el resultado final. A mitad del proceso de cocción puede escurir con cuidado el aceite sobrante o la grasa derretida de la sartén con guantes para horno, y continuar con la cocción.

La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Los jugos, líquidos o adobo de la carne salpican en la grasa derretida.	Seque los alimentos con cuidado antes de colocarlos en la cesta. Cada tanto escure la grasa derretida de la sartén durante el proceso de cocción.

El rebozado o recubrimiento no se adhieren correctamente a los alimentos.	El humo blanco lo provocan las pequeñas partículas de rebozado que vuelan. Apriete el adhirioren correctamente a los alimentos.
---------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Las patatas fritas hechas en casa se frien de forma desigual en la Airfryer.	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.
------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se frien.
---------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------

Las papas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.
---------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

		
		
		
		

Aparece en la pantalla el mensaje "Er".	Se ha producido un error.	Si se encuentra en Canadá o los Estados Unidos, comuníquese al 1-866-309-8817 para obtener asistencia.
-----------------------------------------	---------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

Las indicaciones del tiempo y la temperatura cambian de forma automática, aunque yo no toque ningún botón.	Hay humedad en el panel de control.	Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.
		
		
		

■ **Garantía limitada a un año** Philips garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un periodo de un año a partir de la fecha de compra.

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

Sólo en los Estados Unidos fabricado por: Philips Personal Health US División de Philips North America LLC PO. Casilla 10313, Stamford, CT 06904

Sólo en Canadá fabricado para: Philips Electronics Ltd 281 Hillmount Road Markham, ON L6C2S3

Fabricado por:

- Colombia: 01-800-700-7445
- Costa Rica: 0800-507-7445
- República Dominicana: 1-800-751-2673
- Ecuador: 1-800-10-1045
- El Salvador: 800-6024
- Guatemala: 1-800-299-0007
- Honduras: 8002-791-9273
- México: 01800504 6200
- Nicaragua: 1-800-507-0018
- Panamá: 800-8300

ETL CONFORMS ANSII/UL STD 1026 vs CERTIFIED TO CAN/CSA C22.2 NO.60335-1

Intertek

PHILIPS y el Sello Philips son Trademarks registradas por Koninklijke Philips NV.

© 2018 Philips North America LLC. Todos los Derechos Reservados.

FRANÇAIS (CANADA)

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Quand vous utilisez un produit électrique, suivez toujours les mesures de sécurité fondamentales, notamment ce qui suit :

- Lisez toutes les Instructions.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons (fig. 2).
- Pour prévenir les risques de chocs électriques, ne plongez pas le cordon, les prises, ni l'appareil dans l'eau, ni dans aucun autre liquide.
- Une surveillance attentive est nécessaire lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou des personnes handicapées, ou à proximité. Une personne responsable devrait surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Assurez-vous de toujours débrancher l'appareil lorsque vous ne l'utilisez pas et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'y mettre des objets ou d'en retirer.
- Cessez d'utiliser l'appareil si son cordon d'alimentation ou toute autre partie venait à être endommagé ou si vous veniez à constater un dysfonctionnement quel qu'il soit. Pour obtenir de l'aide, rendez-vous sur le site www.philips.com/support ou aux États-Unis et au Canada seulement, composez le 1-866-309-8817.
- N'utilisez aucun accessoire non recommandé par le fabricant de l'appareil sous peine de risquer des blessures.
- N'obstruez aucune prise de ventilation. Installez l'appareil en conformité avec les instructions du fabricant.
- N'utilisez pas cet appareil à l'extérieur.

- Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord de la table ou du comptoir sur lequel l'appareil est posé, ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
- Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique, ni sur un four chaud.
- Faites preuve d'extrême prudence lorsque vous déplacez un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Branchez le cordon d'alimentation sur une prise murale. Pour le débrancher, réglez tous les boutons sur la position d'arrêt, puis retirez la fiche de la prise.
- Utilisez l'appareil uniquement aux fins auxquelles elle est destinée.
- Faites extrêmement attention quand vous sortez la cuve et le panier et jetez la graisse chaude.
- Ne vous servez pas de tampons à recurer métalliques pour le nettoyage, car vous risqueriez de briser des pièces et de créer des risques de choc électrique si vous endommagez les composants.
- Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.
- Le cordon d'alimentation à utiliser doit être court (ou amovible) pour éviter qu'il ne s'em mêle ou qu'il ne puisse être accroché involontairement.
- Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous souhaitez utiliser une rallonge vérifiez les points suivants : Les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil. La rallonge doit être disposée de façon à ne pas reposer au bord d'une table ou d'un comptoir car un enfant pourrait alors facilement l'attraper ou quelqu'un pourrait se prendre les pieds dedans. Si l'appareil est un modèle avec une prise de terre, la rallonge doit être à trois conducteurs avec neutre.
- Cet appareil possède une fiche polarisée (une lame plus grosse que l'autre). Afin de réduire les risques d'électrocution, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise polarisée. Si la fiche ne s'adapte pas parfaitement à la prise, essayez dans l'autre sens. S'il est impossible d'insérer la fiche correctement, communiquez avec un électricien. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.
- Ne mettez pas d'aliments trop gros ni d'ustensiles en métal dans l'appareil, ils pourraient causer un incendie ou un choc électrique.
- Un incendie pourrait se déclarer si l'appareil est en contact avec des matériaux inflammables tels que des rideaux, des tentures ou un mur pendant qu'il fonctionne. Ne posez aucun objet sur l'appareil en cours d'utilisation.
- Ne mettez aucun objet en papier, en carton, en plastique ou matière similaire dans l'appareil.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous voyez de la fumée foncée s'en échapper. Attendez que la fumée se dissipe avant de sortir la cuve de l'appareil.
- Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source d'eau ou de chaleur.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant qu'il fonctionne.
- Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui pourraient causer des brûlures. Ne touchez pas à des surfaces ou à des pièces chaudes ni à l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne (Fig. 2). Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le manipuler ou de le nettoyer.
- Durant le processus de friture à air chaud, de la vapeur chaude s'échappera des sorties d'air chaud. Tenez les mains et le visage loin de la vapeur et des sorties d'air chaud.
- Évitez tout contact avec les pièces molles.
- Cet appareil fonctionne seulement à l'air chaud; la nourriture n'est pas frite dans l'huile ou la graisse! Ne versez jamais de graisse ni d'huile dans la cuve.
- Ce produit est réservé à un usage domestique seulement.
- N'utilisez jamais la friteuse sans la cuve ni le panier.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, assurez-vous que l'élement chauffant et son environnement sont propres et exempts de tout résidu de nourriture afin d'assurer un fonctionnement parfait.
- Ne jamais mettre d'ingrédients légers ou de papier parchemin dans l'appareil.
- Ne touchez jamais l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne.
- Ne placez jamais l'appareil sur ou à proximité de matériaux combustibles, comme une nappe ou des rideaux.
- Ne laissez jamais l'appareil fonctionner sans surveillance.
- Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez de la fumée foncée en sortit. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

La consommation de viande, de volaille, de poissons, de fruits de mer, de crustacés ou d'œufs crus ou pas assez cuits peut augmenter le risque de maladies d'origine alimentaire.

Assurez-vous que les ingrédients préparés dans l'appareil soient jaunes dorés au lieu de brun foncé. Déposer restes brûlés. Pour de meilleurs résultats, ne pas faire frire les pommes de terre à une température au-dessus 360 °F/180 °C ou au-delà jaune doré.

■ **Introduction** Félicitations pour votre achat et bienvenue dans l'univers Philips! Pour profiter pleinement du soutien de Philips, enregistrez votre produit sur le site : www.philips.com/welcome

Votre nouvelle friteuse Airfryer vous permet de préparer vos plats et encas préférés de façon plus saine.

La friteuse Airfryer utilise de l'air chaud qui circule rapidement grâce à la technologie Rapid Air et est équipée d'une grille supérieure pour préparer une foule de plats savoureux d'une manière saine, rapide et facile. Les aliments sont cuits uniformément en une seule fois et il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'huile pour cuire la plupart d'entre eux.

Pour obtenir de l'inspiration, d'autres recettes et de l'information sur la friteuse à air chaud, visitez le site www.philips.com/kitchen.

■ **Description générale (Fig. 1)**

- Panier
- Ligne de remplissage (MAX)
- Poignée du panier
- Cuve
- Panneau de commande
 - A – Interrupteur d'alimentation
 - B – Bouton START/PAUSE
 - C – Bouton de préréglage
 - D – Boutons de réglage de la température
 - E – Affichage du temps et de la température
 - F – Boutons de réglage de la minuterie

- Tiroir
- Sorties d'air chaud
- Entrée d'air

■ **Arrêt automatique** Cet appareil est équipé d'une fonction d'arrêt automatique. Si vous n'appuyez sur aucun bouton pendant 30 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement. Pour éteindre l'appareil manuellement, appuyez sur l'interrupteur d'alimentation.

■ **Avant l'utilisation**

- Retirez l'appareil de l'emballage.
 - Pour ouvrir le tiroir, tirez sur la poignée (fig. 3).
 - Pour sortir le panier, levez la poignée (1). Pour sortir la cuve, faites-la basculer vers l'arrière, puis soulevez-la pour la dégager des rails (2) (fig. 4).
 - Nettoyez à fond le panier et la cuve avec de l'eau chaude et une éponge non abrasive.
- Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.*
- Essayez l'extérieur et l'intérieur de l'appareil à l'aide d'un chiffon humide.
 - Placez la cuve dans le tiroir (1) et mettez le panier dans la cuve (2) (fig. 5).
 - En tenant la poignée, faites glisser le tiroir à l'intérieur de la friteuse à air chaud.

Remarque : Il est possible que l'appareil dégage de la fumée la première fois que vous l'utiliserez. C'est normal.

■ **Avant l'utilisation**

1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable. Assurez-vous de pouvoir ouvrir le tiroir au complet.

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

2 Tirez sur le cordon pour le sortir de son compartiment à l'arrière de l'appareil.

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

Ne posez aucun objet sur le dessus de l'appareil afin de ne pas bloquer les prises et les sorties d'air. Cela dérange la circulation d'air et affecte les résultats de friture à air chaud.

■ **Utilisation de l'appareil**

Consultez le livret de recettes pour découvrir différentes recettes, les températures et les temps de cuisson et des conseils.

	Ne touchez pas aux surfaces chaudes. Utilisez les poignées ou les boutons (fig. 2).
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------

		
		
		

- Préchauffage
- Branchez la fiche sur une prise murale mise à la terre.
- Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil (Fig. 6).
 - L'écran affiche la dernière température sélectionnée.
- Réglez la température de préchauffage en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (Fig. 7).

Conseil : Maintenez le bouton de réglage de la température enfoncé plus longtemps pour augmenter ou diminuer la température plus rapidement.

- Appuyez sur le bouton START/PAUSE (fig. 8).
 - L'appareil commence à se réchauffer à la température voulue.

Remarque : lorsque vous ne désirez pas préchauffer l'appareil et commencer à frire immédiatement, sautez les étapes 3, 4 et 5 et suivez les instructions «Friture à air chaud» de ce chapitre.

- L'appareil émettra un bip et la température réglée sera affichée en continu. L'appareil arrêtera d'émettre des bips quand vous réglerez la minuterie (voir l'étape 6 de la section « Friture à air chaud »).

Remarque : Vous pouvez également préchauffer manuellement l'appareil en réglant la température, puis en appuyant sur le bouton de soustraction de temps de la minuterie jusqu'à ce que « - - » s'affiche (fig. 9).

Friture à l'air chaud

- Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.
- Pour ouvrir le tiroir, tirez sur la poignée (fig. 3).
- Mettez les aliments dans le panier (Fig. 10).

Remarque : ne jamais remplir au-delà de l'indication MAX. Cela peut avoir des effets négatifs sur les résultats.

- En tenant la poignée, faites glisser le tiroir à l'intérieur de la friteuse à air chaud (fig. 11).
- N'utilisez jamais la cuve sans le panier. Si, par mégard, vous préchauffez l'appareil sans le panier, utilisez des gants résistants à la chaleur pour ouvrir le tiroir. Les bords et l'intérieur du tiroir seront très chauds.

Avertissement : Ne touchez pas à la cuve ni au panier durant ou directement après l'utilisation, car ils seront très chauds! N'utilisez que la poignée du panier pour tenir la cuve.

- Appuyez sur les boutons de réglage de la température pour déterminer la température de cuisson voulue.
 - Réglez le temps de cuisson requis en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (Fig. 12).
- Remarque : vous pouvez changer le temps ou la température n'importe quand durant le processus.*

Remarque : si vous n'avez pas réchauffé l'appareil, ajoutez 3 minutes au temps de cuisson.

Remarque : Si vous ne réglez pas la minuterie en moins de 5 minutes, l'appareil s'éteindra automatiquement par mesure de sécurité.

- Appuyez sur le bouton de démarrage/pause pour commencer le processus de cuisson (Fig. 13).
 - La minuterie s'affiche à l'écran et démarre.
 - L'huile en trop ou la graisse des ingrédients sont recueillies au fond de la cuve.
- Certains aliments doivent être secoués au milieu de la cuisson. Pour secouer les aliments, ouvrez le tiroir en tirant sur la poignée (fig. 3). Sortez le panier en levant la poignée (1), puis secouez-le. Remettez le panier dans la cuve, puis faites glisser le tiroir dans la friteuse à air chaud.

Remarque : Selon le type d'aliments en cuisson, il pourrait être nécessaire de vider soigneusement toute huile ou graisse écoulée en trop dans la cuve avant d'y replacer le panier. Placez le panier sur une surface résistante à la chaleur. Au moment de sortir la cuve, utilisez des gants résistants à la chaleur pour tenir la cuve ou toucher le tiroir, puisqu'ils seront très chauds. Faites basculer la cuve vers l'arrière, puis soulevez-la pour la dégager des rails (2) (fig. 4).

9 Quand l'appareil émet un bip, le temps de cuisson est écoulé.

Remarque : Vous pouvez également mettre fin à la cuisson manuellement. Pour ce faire, appuyez sur le bouton START/PAUSE (fig. 8).

10 Tirez sur la poignée pour ouvrir le tiroir et vérifiez si les aliments sont prêts (fig. 14).
Si les aliments ne sont pas encore prêts, retournez simplement le tiroir dans la friteuse à air chaud en poussant sur la poignée et ajoutez quelques minutes de cuisson.

11 Pour sortir de petits aliments (p. ex. des frites), sortez le panier de la cuve en levant la poignée (fig. 15).

Après la cuisson, la cuve, le panier, et les aliments sont chauds. Selon le type d'aliments dans la friteuse à air, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

Toujours retirer le panier avec les aliments de la cuve pour le servir, car de l'huile chaude ou de la graisse de cuisson des aliments peut se ramasser dans le fond. Faites attention, de la vapeur peut s'échapper de la cuve.

12 Videz le panier dans un bol ou sur une assiette (Fig. 16). *Conseil : pour retirer des aliments de bonne taille ou fragiles, utilisez des pinces pour les sortir du panier (Fig. 17).*

13 Quand une quantité d'aliments est prête, la friteuse à air chaud est prête instantanément pour préparer une autre quantité.

Remarque : Pour préparer une autre quantité d'aliments, répétez les étapes 1 à 9.

Remarque : Si vous préparez une autre quantité d'aliments à l'intérieur de 30 minutes, il n'est pas nécessaire de préchauffer l'appareil à nouveau.

14 Appuyez sur le bouton d'alimentation pour éteindre l'appareil (Fig. 2).

Bouton de préréglage

Vous pouvez programmer l'appareil pour qu'il prépare vos aliments préférés à une température précise pour une durée déterminée.

Remarque : L'appareil ne peut garder en mémoire qu'une seule température et un seul temps de cuisson.

Pour configurer votre réglage préféré :

1 Appuyez sur l'interrupteur d'alimentation de l'appareil (fig. 6).

2 Appuyez sur le bouton de préréglage (étoile) (fig. 18). L'écran affichera les réglages mis en mémoire.

3 Appuyez sur les boutons de réglage de la température pour déterminer la température voulue (fig. 7).

4 Appuyez sur les boutons de réglage de la minuterie pour régler la durée de cuisson voulue (fig. 12).

5 Appuyez sur le bouton de préréglage (étoile) (fig. 18).

Vous entendrez un bip et l'étoile sera allumée en continu pour indiquer que les réglages ont été mis en mémoire. À partir de maintenant, l'appareil gardera vos réglages préférés en mémoire.

Appuyez simplement sur le bouton de préréglage pour utiliser les réglages mis en mémoire. Appuyez sur le bouton START/PAUSE pour commencer la cuisson.

Remarque : Si vous voulez changer les réglages mis en mémoire, refaites simplement les étapes 1 à 5.

■ **Nettoyage**

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

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

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

Soyez prudent(e) lorsque vous nettoyez la zone supérieure de la chambre de cuisson, l'élément chauffant ou le bord des pièces métalliques.

1 Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.

Remarque : ouvrez le tiroir pour laisser l'appareil se refroidir plus rapidement.

2 Essayez l'extérieur de la machine avec un chiffon humide.

Remarque : assurez-vous de ne laisser aucune humidité derrière le panneau de commande. Séchez le panneau de commande avec un autre chiffon sec après l'avoir nettoyé.

3 Nettoyez soigneusement le panier, le support et la cuve avec de l'eau savonneuse et une éponge non abrasive ou dans le lave-vaisselle.

Conseil : si des résidus restent collés au panier ou dans le fond de la cuve, remplissez cette dernière d'eau chaude savonneuse. Placez le panier dans la cuve et laissez-le tremper pendant au moins 10 minutes.

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

5 Au besoin, nettoyez le dispositif de chauffage avec une brosse pour retirer les résidus de nourriture.

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

■ **Entreposage**

- Débranchez l'appareil et laissez-le refroidir.
- Assurez-vous que toutes les parties sont propres et sèches.
- Rangez le cordon d'alimentation dans son compartiment et insérez-le dans la fente.

■ **Mise au rebut**

- Votre produit a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants de grande qualité qui peuvent être recyclés et réutilisés. Pour en savoir plus sur le recyclage, veuillez communiquer avec les centres de gestion des déchets locaux ou visiter le site www.recycle.philips.com.

■ **Garantie et service**

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

■ **Dépannage**

Ce chapitre présente les problèmes les plus courants pouvant survenir avec votre appareil. Si vous ne parvenez pas à résoudre le problème à l'aide des renseignements ci-dessous, visitez notre site Web www.philips.com/support ou aux États-Unis et au Canada seulement composez le 1-866-309-8817 pour obtenir de l'aide.

Problème	Cause possible	Solution
La friteuse Airfryer ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.	Appuyez sur le bouton marche/arrêt pour mettre l'appareil en marche.
Les aliments frits avec la friteuse Airfryer ne sont pas assez cuits.	La quantité d'aliments dans le panier est trop grande.	Mettez moins d'aliments dans le panier afin qu'ils cuisent de manière plus uniforme. Ne dépassez pas la ligne de remplissage (MAX).
	La température sélectionnée est trop basse.	Réglez la température à la température requise.
	Le temps de cuisson est insuffisant.	Réglez le temps de cuisson requis sur la minuterie.
Les aliments ne sont pas frits de manière uniforme.	Il peut être nécessaire de mélanger la préparation à mi-cuisson pour certains types d'aliments.	Pour une cuisson optimale de certains aliments comme les frites, vous devez les mélanger à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croustillants après avoir été cuits dans la friteuse Airfryer.	Vous avez utilisé un type d'ingrédient devant être cuit dans une friteuse traditionnelle.	Utilisez des aliments permettant une cuisson au four ou badigeonnez-les d'un peu d'huile pour un résultat plus croustillant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.	Ne remplissez pas le panier au-delà de l'indication MAX.
	Le panier n'est pas placé correctement dans la cuve.	Enfoncez le panier dans la cuve jusqu'à ce que vous entendiez un clic.

De la fumée blanche s'échappe de l'appareil.	Vous faites frire des aliments gras.	Lorsque des aliments gras sont cuits dans la friteuse Airfryer, une grande quantité d'huile (graisse fondue) coule dans la cuve. L'huile produit de la fumée blanche et la cuve peut être plus chaude que d'habitude. Ceci n'a aucune conséquence sur le fonctionnement de l'appareil ou sur le résultat final. Vers le milieu de la cuisson, vous pouvez vider soigneusement toute huile ou graisse écoulée en trop de la cuve en portant des gants résistants à la chaleur, puis poursuivre la cuisson.
	La cuisson de aliments gras produit de la fumée blanche. Assurez-vous de nettoyer correctement la cuve après chaque utilisation.	
	La marinade, le liquide ou les jus dégouttent dans l'huile et la graisse accumulées au fond.	Séchez les aliments avant de les placer dans le panier. Vous pouvez vider la graisse et l'huile accumulées à l'occasion pendant la cuisson.
	La chapelure ou un enduit ne colle pas correctement aux aliments.	De la fumée blanche peut s'échapper à cause de petits morceaux de chapelure dans l'air. Appuyez sur la chaleur ou tenduez pour qu'ils collent bien sur les aliments.

Problème	Cause possible	Solution
Les frites maison ne sont pas cuites uniformément dans la friteuse Airfryer.	Vous n'avez pas correctement fait tremper les pommes de terre coupées avant de les faire frire.	Faites tremper les bâtonnets de pommes de terre dans un bol rempli d'eau pendant au moins 30 minutes, puis séchez-les avec de l'essuie-tout.

	Vous n'avez pas utilisé la bonne variété de pommes de terre.
--	--------------------------------------------------------------

ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- Read all instructions.
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs (Fig. 2).
- To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
- Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. For assistance in the U.S. and Canada only, call 1-866-309-8817.
- The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer’s instructions.
- Do not use outdoors.
- Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to “off”, then remove plug from wall outlet.
- Do not use appliance for other than intended use.
- Use extreme caution when removing the pan, basket and disposing hot grease.
- Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- Use only on properly grounded outlet.
- A short power-supply (or detachable power-supply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used: The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance. The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally. If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a risk of fire or electric shock.
- Fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic and the like.
- Immediately unplug appliance if you see dark smoke coming out of appliance. Wait for smoke emission to stop before pulling pan out of appliance.
- Use on a flat, stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.
- Do not leave appliance unattended while operating.
- This appliance operates at high temperatures which may cause burns. Do not touch hot surfaces, parts or inside of appliance while operating (Fig. 2). Allow appliance to cool down completely before handling or cleaning.
- During hot air frying, hot steam is released through the hot air intake openings. Keep hands and face away from steam and air outlet openings.
- Avoid contacting moving parts.
- This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat! Never fill fat or oil into the pan.
- This product is for household use only.
- Never use the airfryer without the pan and basket in place.
- Use care before each use of the device that the heater and heater surrounding are clean and clear from any food remainders in order to ensure a flawless function.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not let the appliance operate unattended.
- Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of the appliance. Wait for the smoke emission to stop before you pull the pan out of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

Make sure ingredients prepared in this appliance come out golden-yellow instead of dark brown. Remove burnt remnants. For best results, do not fry fresh potatoes at a temperature above 360°F/180°C or beyond golden-yellow.

Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips! To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at **www.philips.com/welcome**.

Your new airfryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthy way.

The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way. Your ingredients are heated from all sides and there is no need to add oil to most of the ingredients. For more inspiration, recipes and information about the airfryer, visit **www.philips.com/kitchen**

General description (Fig. 1)

- Basket
- MAX indication
- Basket handle
- Pan
- Control panel
 - A - Power on/off button
 - B - START/PAUSE button
 - C - Preset button
 - D - Temperature increase and decrease buttons
 - E - Time/temperature indication
 - F - Timer increase and decrease buttons
- Drawer
- Hot air outlet openings
- Air inlet

Automatic shut-off

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

Before first use

- Remove all packing material.
- Open the drawer by pulling the handle (Fig. 3).
- Remove the basket by lifting the handle (1). To remove the pan, tilt it backward and lift it off the tracks (2) (Fig. 4).
- Thoroughly clean the basket and pan with hot soapy water and a non-abrasive sponge.

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

- Wipe the inside and outside of the appliance with a moist cloth.
- Place the pan in the drawer (1) and put the basket in the pan (2) (Fig. 5).
- Slide the drawer back into the airfryer by the handle.

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

Preparing for use

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

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

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

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

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

Using the appliance

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



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

Preheating

- Put the plug in a grounded wall outlet.
- Press the power on/off button to switch on the appliance (Fig. 6).
 - The display shows the last selected temperature.
- Set the preheating temperature by pressing the increase or decrease buttons (Fig. 7).

Tip: Press and hold the increase or decrease button longer to move the temperature forward or backward faster.

- Press the START/PAUSE button (Fig. 8).
 - The appliance starts preheating to the set temperature.

Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip steps 3, 4 and 5 and follow the instructions in section 'Hot air frying' in this chapter.

- The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. The appliance stops beeping if you set the required cooking time (see step 6 in section 'Hot air frying').

Note: You can also start the preheating process manually by setting the temperature and then pressing the timer decrease button until '- ' appears (Fig. 9).

Hot air frying

- Put the power plug in a grounded wall outlet.
- Open the drawer by pulling the handle (Fig. 3).
- Put the ingredients in the basket (Fig. 10).

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

- Slide the drawer back into the airfryer by the handle (Fig. 11). **Never use pan without basket in place. If by accident you heat up the appliance without basket, use oven-safe gloves to open the drawer. The edges and inside of the drawer become very hot.**

Caution: Do not touch pan or basket during and directly after use as they get very hot! Only hold pan by basket handle.

- Press the temperature increase or decrease button to set the required cooking temperature.
- Set the required cooking time by pressing the increase or decrease buttons (Fig. 12).

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

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

Note: If you do not set the required cooking time within 5 minutes, the appliance automatically shuts off for safety reasons.

- Press the START/PAUSE button to start the cooking proces (Fig. 13).
 - The display starts counting down the set cooking time.
 - Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

- Some ingredients require shaking midway through the cooking process. To shake ingredients, open the drawer by pulling the handle (Fig. 3). Remove the basket by lifting the handle (1) (Fig. 4), then shake it. Replace the basket into the pan and slide drawer back into airfryer.

Note: Depending on type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from pan before replacing basket into pan. Place basket on a heat-resistant surface. To remove the pan, use oven-safe gloves to hold the pan or touch the drawer as they are very hot. Tilt pan backward and lift it off the tracks (2) (Fig. 4).

- When the appliance starts beeping, the set cooking time has elapsed.

Note: You can also stop the cooking process manually. To do this, press the START/PAUSE button (Fig. 8).

- Open the drawer by pulling the handle and check if the ingredients are ready (Fig. 14).

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

11 To remove small ingredients (e.g. fries), lift the basket out of the pan by the handle (Fig. 15).

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

Always remove basket with ingredients from pan to serve, as hot oil or rendered fat may be in bottom of pan. Be careful, steam may escape from pan.

- Empty the basket into a bowl or onto a plate (Fig. 16).

Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig. 17).

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

Note: Repeat steps 1 to 9 if you want to prepare another batch.

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

- Press the power on/off button to switch off the airfryer.

Preset button

You can program the appliance to prepare your favorite ingredients at a specific temperature for a specific length of time.

Note: The appliance can only retain one temperature and one cooking time.

To set your favorite settings:

- Press the power on/off button to switch on the appliance (Fig. 6).
- Press the preset button (star symbol) (Fig.18). The display shows the current saved settings.
- Press the temperature increase or decrease button to set the desired temperature (Fig. 7).
- Press the timer increase or decrease button to set the desired time (Fig. 12).
- Press the preset button (star symbol) (Fig. 18).

You hear a beep and the star symbol lights up continuously to indicate that the settings have been saved.

From now on, the appliance retains your favorite settings. Just press the preset button to recall the saved settings. Press the START/PAUSE button to start the program.

Note: If you want to change the saved settings, simply perform steps 1 to 5 again.

Cleaning

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

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

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

Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of Metal parts.

- Unplug the appliance and let it cool down.

Note: Open the drawer to let the appliance cool down more quickly.

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

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

- Thoroughly clean basket and pan with hot, soapy water and non-abrasive sponge or in dishwasher.

Tip: If residue sticks to basket or bottom of pan, fill pan with hot soapy water. Put basket in pan and let soak for at least 10

minutes.

- Clean inside of appliance with hot water and non-abrasive sponge.
- If necessary, clean heater with a cleaning brush to remove any food residue.

This appliance has no other user-serviceable parts. For assistance in the U.S. or Canada only call 1-866-309-8817.

Storage

- Unplug appliance and let it cool down.
- Be sure all parts are clean and dry.

- Push power cord into cord storage compartment.

Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit **www.recycle.philips.com**.

Warranty and service

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

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit **www.philips.com/support** or in the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.

Problem	Possible cause	Solution
The appliance does not work.	The appliance is not plugged in.	Put the plug in a grounded wall outlet.
	You have not pressed the on/off button.	Press the on/off button to switch on the appliance.
The ingredients fried with the airfryer are not done.	The amount of ingredients in the basket is too big.	Put smaller batches of ingredients in the basket. Smaller batches are fried more evenly. Do not exceed MAX indication.
	The set temperature is too low.	Set the temperature to the required temperature setting.
	The cooking time is too short.	Set the timer to the required cooking time.

The ingredients are fried unevenly in the airfryer.	Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.	Ingredients that lie on top of or across each other (e.g. fries) need to be shaken halfway through the cooking time.
-----------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Fried foods are not crispy when they come out of the airfryer.	You used a type of food to be prepared in a traditional deep fryer.	Use food intended to be cooked in an oven or lightly brush some oil onto the food for a crispier result.
----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------

I cannot slide the pan into the appliance properly.	There are too many ingredients in the basket.	Do not fill the basket beyond the MAX indication.
-----------------------------------------------------	-----------------------------------------------	---------------------------------------------------

	The basket is not placed in the pan correctly.	Make sure the pan and basket are placed correctly.
--	------------------------------------------------	----------------------------------------------------

White smoke comes out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	When you fry greasy ingredients, a large amount of oil or rendered fat leaks into the pan. The oil or fat causes white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. Midway through the cooking process you can carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan wearing oven-safe gloves then continue cooking.
-----------------------------------------	--------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	The pan still contains greasy residue from previous use.	White smoke is caused by greasy residue heating up in the pan. Make sure you clean the pan properly after each use.
--	----------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Pat food dry before placing it in the basket. Occasionally pour off rendered fat or grease from the pan during cooking.	
--------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Breading or coating did not adhere properly to the food.	White smoke can be caused by tiny pieces of airborne breading. Press breading or coating to food to ensure it sticks.	
----------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

Home-made fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, take them out and dry them with paper towel.
-----------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------

	You did not use the right potato type.	Use fresh potatoes and be sure they stay firm during frying.
--	----------------------------------------	--------------------------------------------------------------

Home-made fries are not crispy when they come out of the airfryer.	The crispness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure you dry the potato sticks properly before you add the oil. Cut the potato sticks smaller for a crispier result. Add slightly more oil for a crispier result.
--------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

The message 'E' appears on the display.	An error has occurred.	In the U.S. or Canada only, call 1-866-309-8817 for assistance.
-----------------------------------------	------------------------	-----------------------------------------------------------------

The time and temperature indications change automatically, even though I do not press any buttons.	There is moisture on the control panel.	Make sure you dry the control panel with a cloth after you have cleaned it.
----------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

One Year Limited Warranty

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

Manufactured for: Philips Personal Health
A division of Philips North America LLC
P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904, United States of America
Canada only
Manufactured for: Philips Electronics Ltd.
281 Hillmount Road, Markham, ON L6C 2S3



CONFORMS ANSI/UL STD 1026

CERTIFIED TO CAN/CSA C22.2 NO.60335-1

Intertek

PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninkljkje Philips NV.

©2018 Philips North America LLC. All Rights Reserved.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

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

- Lea todas las instrucciones.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los pomos (Fig. 2).
- No suerje el cable de alimentación, los conectores ni el aparato en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
- Se requiere una estricta supervisión cuando algún niño o persona discapacitada utilize los aparatos, o cuando se utilicen cerca de ellos. Una persona responsable debe supervisar a niños para evitar que jueguen con este aparato.
- Desconecte el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de añadir o retirar piezas.
- Nunca use ningún aparato si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño.
- Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato para prevenir lesiones.
- No obstruya ningún orificio de ventilación. Para instalar, siga las instrucciones de fábrica.
- No utilice el dispositivo al aire libre.
- No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado ni permita que toque superficies calientes.
- No coloque este tipo de aparatos sobre quemadores eléctricos o que funcionen cerca de gas caliente. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
- Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Enchufe el conector al tomacorriente de pared. Para desconectarlo, lleve los controles a la posición de apagado y desconecte el tomacorriente.
- Utilice el aparato solo para el uso previsto.
- Tenga mucho cuidado al retirar la sartén, la cesta y al eliminar la grasa caliente.
- No limpie con esponjas metálicas. Pueden saltar pedazos de la esponja y tocar partes eléctricas, lo que genera un riesgo de electrocución.
- Solo utilice este artefacto en un tomacorriente con una apropiada conexión a tierra.
- Se debe usar un cable de alimentación corto (o un cable de alimentación desmontable) para reducir el riesgo de enredarse o tropezarse con un cable largo.
- Se pueden utilizar cables de extensión si se toman las precauciones debidas. Si se utiliza un cable de extensión: La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto. El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
- Sugerencia: Mantenga presionado el botón de aumento y reducción de la temperatura durante más tiempo para subir o bajar la temperatura más rápidamente.*
- Presionar el botón INICIO/PAUSA (Fig. 8).
- El artefacto comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura seleccionada.
- Note: Si desea comenzar a freír directamente sin precalentar el aparato, omita los pasos 3, 4 y 5 y siga las instrucciones descritas en la sección "Cómo freír con aire caliente" de este capítulo.*
- Luego, el aparato emitirá un pitido y la temperatura establecida se mostrará continuamente. El aparato deja de emitir pitidos cuando configura el tiempo de cocción requerido (consultar el paso 6 de la sección "Freír con aire caliente").
- Note: También puede comenzar el proceso de precalentado manualmente al configurar la temperatura y luego presionar el botón de reducción del temporizador hasta que se muestre "- " (Fig. 9).*
- Cómo freír con aire caliente**
- Conecte el artefacto a un enchufe de pared con conexión a tierra.
- Para abrir la gaveta tire del asa (Fig. 3).
- Ponga los ingredientes en la cesta (Fig. 10).
- Note: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX. Esto tiene un impacto negativo en la calidad del resultado final.*
- Vuelva a colocar la gaveta en la airfryer tomándola por el asa (Fig. 11).
- Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior. Si por accidente, calienta el aparato sin la cesta, utilice guantes para homo para abrir la gaveta. Los bordes y el interior de la gaveta alcanzan altas temperaturas.
- Precaución: No toque la sartén ni la cesta durante su uso ni inmediatamente después de haberlas utilizado porque se calientan mucho. Sujete la cesta únicamente por el asa.
- Presione el botón de aumento o reducción de la temperatura para elegir la temperatura de cocción requerida.
- Selección e tiempo de cocción deseado con los botones de flecha arriba/abajo (Fig. 12).
- Note: Puede cambiar el tiempo o la temperatura en cualquier momento durante el proceso.*
- Note: Si no ha precalentado el aparato, agréguele 3 minutos al tiempo de cocción.*
- Note: Si no establece el tiempo de cocción en el transcurso de 5 minutos, el aparato se apaga automáticamente por seguridad.*
- Presione el botón de INICIO/PAUSA para comenzar con el proceso de cocción (Fig. 13).
 - En la pantalla comenzará la cuenta regresiva a partir del tiempo de cocción establecido.
 - El exceso de aceite o la grasa derretida procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.
 - Algunos ingredientes se tienen que sacudir a mitad del proceso de cocción. Para sacudir los ingredientes, abra la gaveta tirando del asa (Fig. 3). Retire la cesta levantándola del asa (1) y luego sacúdala. Reemplace la cesta de la sartén y deslice la gaveta hacia el interior de la airfryer.
- Note: Según el tipo de ingredientes que cocine, le recomendamos que escurrea con cuidado el aceite sobrante o la grasa derretida de la sartén antes de reemplazar la cesta de la sartén. Coloque la cesta en una superficie resistente al calor. Para retirar la sartén, use guantes para homo para tomar la sartén o tocar la gaveta, ya que estarán muy calientes. Incline la sartén hacia atrás y levántela de los carriles (2) (Fig. 4).*
- Cuando el aparato comience a emitir un pitido, significa que ya ha transcurrido el tiempo de cocción.
- Note: También puede detener el proceso de cocción de forma manual. Para ello, pulse el botón INICIO/PAUSA (Fig. 8).*
- Abra la gaveta tirando del asa y controle que los ingredientes estén listos (Fig. 14).

- Si los ingredientes aún no están listos, solo tiene que volver a colocar la gaveta en la airfryer tomándola por el asa y agregar unos minutos más al tiempo seleccionado.
 - Para retirar ingredientes pequeños (p. ej. papas fritas), retire la cesta de la sartén tomándola por el asa (Fig. 15).
- Después del proceso de cocción, la sartén, la cesta y los ingredientes están calientes. Según el tipo de ingredientes que haya en la airfryer, puede salir vapor de la sartén.

Siempre retire la cesta con los ingredientes de la sartén a la hora de servirlos, ya que puede quedar aceite caliente o grasa derretida en la sartén. Tenga cuidado de que no salga vapor de la sartén.

El consumo de carnes, aves, pescados y mariscos o huevos crudos o sin cocinar puede incrementar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.

Asegúrese de que los ingredientes preparados con este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de color marrón oscuro. Retire los restos cuando los ingredientes estén listos y secos, no freír las patatas frescas a temperatura por encima de 360°F/ 180°C o más allá de color amarillo dorado.

INTRODUCCIÓN

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

La nueva airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana. La airfryer utiliza aire caliente combinado con circulación de aire a alta velocidad (Rapid Air) y una Parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera rápida, sana y fácil. Los ingredientes se calientan por todos los lados de una sola vez y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de los ingredientes. Para inspirarse más, consulte recetas e información sobre la airfryer, visite **www.philips.com/kitchen**.

Información general (Fig. 1)

- Cesta
- Indicación de MÁX.
- Asa de la cesta
- Sartén
- Panel de control
 - A - Botón de encendido/apagado
 - B - Botón INICIO/PAUSA
 - C - Botón de preselección
 - D - Botones de aumento y reducción de temperatura
 - E - Indicación de tiempo/temperatura
 - F - Botones de aumento y reducción del temporizador
- Gaveta
- Aberturas de salida de aire caliente
- Entrada de aire

Apagado automático

Este aparato cuenta con un sistema de apagado automático. Si no presiona unbotón en el transcurso de 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, presione el botón de encendido/apagado.

Antes del primer uso