





ENGLISH

IMPORTANT SAFEGUARDS

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

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.(Fig.1).
- 3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning.
- 6 Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 7 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 call 1-866-309-8817.
- 8 The use of accessory attachment tools not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8 Do not block any ventilation openings. Install in accordance with the manufacturer's instructions.
- 9 Do not use outdoors.
- 10 Do not let cord hang over edge of table or counter; or touch hot surfaces.
- 11 Do not place on or near a hot gas or electric burner; or in a heated oven.
- 12 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 13 Plug the cord into the wall outlet. To disconnect, turn any control to "off," then remove plug from wall outlet.
- 14 Do not use appliance for other than intended use.
- 15 Use extreme caution when removing the pan, basket and disposing hot grease.
- 16 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 17 A short powersupply (or detachable powersupply cord) should be used to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.
- 18 Extension cords may be used if care is exercised in their use. If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
  - If the appliance is of grounded type, the extension cord should be a grounded-type 3-wire cord.
- 19 This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.
- 20 Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- 21 A fire may occur if the appliance is covered or touching flammable material, including curtains, drapenyes, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- 22 Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, plastic, and the like.
- 23 If you are using baking or parchment paper to avoid food from sticking to the mesh basket, never put in the paner without placing the food you are cooking on top of the paper. Otherwise the lightweight baking paper could be lifted by the air ventilation and touch the heater.
- 24 Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it.
- 25 Wait for smoke emission to stop before pulling the pan out of appliance.
- 25 Use on a flat stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.
- 26 Do not leave appliance unattended while it is operating.
- 27 This appliance operates at high temperatures which may cause burns.
- 28 Do not touch hot surfaces, parts or the inside of the appliance while it is operating. Let the appliance cool down completely before you handle or clean it. (Fig.1)
- 28 During hot air frying, hot steam is released through the hot air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and air outlet openings.
- 29 Avoid contact with moving pan or hot air; food is not fried in oil or fat!
- 30 This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat!
- 31 Never fill the pan with fat or oil.
- 31 This product is for household use only.
- 32 Never use the airfryer without the pan and basket in place.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs 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 the best results, do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C/360°F 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](http://www.philips.com/welcome).

Your new airfryer allows you to prepare your favorite ingredients and snacks in a healthier way. The airfryer uses hot air in combination with high-speed air circulation (Rapid Air) and a top grill to prepare a variety of tasty dishes in a healthy, fast and easy way.Your ingredients are heated from all sides at once and there is no need to add oil to most of the ingredients.

For more inspiration, recipes and information about the airfryer, visit [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

■General description (Fig. 2)

- 1 Variety cooking basket
- 2 Basket release button
- 3 Basket handle
- 4 Removable honeycomb mesh bottom
- 5 Pan
- 6 Spatter-proof lid
- 7 MAX indication
- 8 Air inlet
- 9 Cord storage compartment
- 10 Power cord
- 11 Hot air outlet
- 12 Control panel
- A Temperature/timer display
- B Up/down arrow buttons
- C Temperature/timer selection button
- D Start/pause button
- E Power on/off button

■Automatic shut-off

This appliance is equipped with an automatic shut-off function. 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

- 1 Remove all packing material.
- 2 Thoroughly clean all parts before you use the appliance for the first time as indicated in the cleaning table.

■Preparing for use

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

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

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

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

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

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

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

■Storage

- 1 Unplug appliance and let it cool down.
- 2 Be sure all parts are clean and dry.
- 3 Push power cord into cord storage compartment.

■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 (Fig.1).**

■Spatter-proof lid

- The variety cooking basket comes with a multifunctional spatter-proof lid which: (Fig.3)
- Is designed for fatty ingredients for easier cleaning (e.g. chicken drumsticks, chicken wings, bacon, hamburgers).
- Is designed for light ingredients so they stay in the basket (e.g. slice of toast or during dehydration of fruits and vegetables).
- Reduces the speed of browning on the top which makes it perfect for more versatile recipes (like cakes, potato gratin, etc.).
- Reduces smoke during cooking.

**Note: If you use the spatter-proof lid the cooking time may be longer than recorded in the recipe book. If you need more time to reach the same level of browning on the top and doneness inside than without the lid.**

■Hot air frying

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

- 1 Pull the pan out the airfryer. (Fig. 4)
- 2 Press the basket release button and remove the basket from the pan (Fig.5).
- 3 Insert the removable honeycomb mesh bottom into the basket. (Fig.6)
- 4 Put the basket into the pan (Fig.7).
- 5 Slide the pan back into the airfryer (Fig.8).

**Never use pan without basket in place.**

**Caution: The basket and pan become HOT during cooking. Do not touch the basket and pan during and for some time after use. Only hold the pan and basket by the basket handle. Only lift the spatter-proof lid wearing an oven mitt or with a pot holder.**

- 6 Put the plug in a wall outlet.
- 7 Press the power on/off button to switch on the appliance (Fig.9).
- 8 Set the preheating temperature by pressing the up/down arrow buttons (Fig.10).
- 9 Press the start/pause button. (Fig.11)
- 9 The appliance starts preheating to the set temperature.
- 10 The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously. (Fig.12)
- 11 Pull the pan out the airfryer. (Fig.4)
- 12 Place the ingredients in the basket and slide the pan into the airfryer (Fig.13).

**Note: If you prepare very fatty or light ingredients or if you want to reduce the speed of browning, mount the spatter-proof lid on the basket (Fig.14).**

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

**Caution: Do not fill the airfryer pan with oil or any other liquid. (Fig.15)**

- 13 Set the required cooking time by pressing the up/down arrow buttons. (Fig.10)

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

**Note: You can switch between temperature and time by pressing on the temperature/timer selection button. The respective measuring unit is shown in the display (Fig.16).**

**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 returns to standby mode and will automatically shut off after 30 minutes.**

- 14 Press the start/pause button to start the cooking process. (Fig.11)
- 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.
- 15 Some ingredients require shaking midway through the cooking process. To shake ingredients, pull the pan out of the appliance and shake it. Then slide the pan back into the airfryer.

**Caution: Do not press the basket release button during shaking**

**Note: Depending on type of ingredients cooking, carefully pour off any excess oil or rendered fat from pan before shaking or replacing basket in pan.**

**Tip: To reduce the weight, you can remove the basket from the pan and shake the basket only. To do so, pull the pan out of the appliance, place it on a heat-resistant surface and press the basket release button.**

- 16 When the appliance starts beeping, the set cooking time has elapsed. (Fig.17)

**Note: You can also pause the cooking process manually. To do this, press the start/pause button.**

- 17 Pull the pan out of the airfryer to check if the ingredients are ready. (Fig.18)

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

**Caution: Remove the lid wearing oven mitts or with a pot holders. (Fig.19)**

- 18 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2). (Fig.20)

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

- 19 Lift the basket from the pan and empty its contents into a bowl or onto a plate.

**Note: Always make sure that you remove the basket from the pan before you empty the basket, as there may be hot oil and rendered fat on the bottom of the pan.**

**Tip: To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift the ingredients out of the basket (Fig.21).**

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

**Note: If you want to prepare another batch, press the start/pause button. The appliance starts operating at the settings you set before (temperature and cooking time).**

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

- 21 Press the power on/off button to switch off the airfryer. (Fig.9)

■Cleaning (Fig.22)

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

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

**Pan, basket and inside of appliance 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.**

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

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

- 2 Follow the cleaning instructions in the cleaning table.
- 3 If necessary, clean heater with a cleaning brush to remove any food residue.

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

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

■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](http://www.recycle.philips.com).

■Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or (in the US 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 the wall outlet and check if the outlet is live.
	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.
	You used the spatter-proof lid on the basket.	Increase the cooking time by a few minutes if you fry with the spatter-proof lid attached.
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. Push the basket down into the pan until you hear it click.
	The spatter-proof lid is not mounted correctly on the basket.	The spatter-proof lid has to engage when mounted on the variety cooking basket.
White smoke comes out of the appliance.	You are preparing fatty ingredients.	When you fry fatty ingredients, a large amount of oil or rendered fat leaks into pan. The oil or fat may cause white smoke and the pan may heat up more than usual. This does not affect the appliance or the end result. Midway through the cooking process you can carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan and then continue cooking. You can also place the spatter-proof lid on the basket and 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.
	Marinated, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.	Place the spatter-proof lid on the basket.
	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 crispiness of the fries depends on the amount of oil and water in the fries.	Be sure you dry the potato sticks properly before you add the oil.
		Cut the potato sticks smaller for a crispier result.
		Add slightly more oil for a crispier result.

■One year limited warranty

Philips warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of one year from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website [www.philips.com/support](http://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 Consumer Lifestyle, A Division of Philips Electronics North America Corporation, P.O. Box 10313, Stamford, CT 06904

**Canada only**

Manufactured for: Philips Electronics Ltd., 281 Hillmound Road, Markham, ON L6C 2S3

For support, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)

PHILIPS and Philips Shield are Registered Trademarks of Koninklijke Philips N.V. ©2016 Philips Electronics North America Corporation. All Rights Reserved.

■Warranty and support

If you need information, support, or if you have a problem, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or (in the US or Canada only) call 1-866-309-8817 for assistance.

ESPAÑOL

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos, se deben tomar siempre medidas de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones (fig.1).
- 3 Para proteger contra descargas eléctricas, no sumerja el cable, los enchufes ni el aparato en agua u otros líquidos.
- 4 Es necesaria una estricta supervisión cuando el aparato es utilizado por niños o personas con discapacidad o cerca de ellos. Los niños deben ser supervisados por una persona responsable para asegurar que no jueguen con el aparato.
- 5 Desenchufe el aparato de la toma de corriente cuando no esté en uso y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de colocar o retirar las piezas.
- 6 No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados o que haya mostrado algún desperfecto o tenga cualquier clase de rotura. Para obtener ayuda, llame al 1-866 -309-8817.
- 7 El uso de accesorios no recomendados por el fabricante del aparato puede causar lesiones.
- 8 No bloquee ninguna abertura de ventilación. Realice la instalación según las instrucciones del fabricante.
- 9 No utilice el aparato al aire libre.
- 10 No deje que el cable cuelgue por el borde de una mesa o encimera, ni que entre en contacto con superficies calientes.
- 11 No coloque el aparato sobre una encimera de gas o eléctrica caliente ni cerca de ella o de un horno caliente.
- 12 Tenga cuidado al mover el aparato si contiene aceite u otros líquidos calientes.
- 13 Enchufe el cable a la toma de corriente de pared. Para desenchufarlo, gire los controles a la posición de apagado y, a continuación, retire el enchufe de la toma de corriente.
- 14 No utilice el aparato con otros fines distintos a los previstos.
- 15 Tenga mucho cuidado al extraer el recipiente, la cesta y desech ar el aceite caliente.
- 16 No limpie el aparato con estropajos metálicos. Estos estropajos pueden desprender restos de material que pueden entrar en contacto con las piezas eléctricas y crear un riesgo de descarga eléctrica.
- 17 Debe usarse una fuente de alimentación de corta longitud (o un cable de alimentación extraíble) para reducir el riesgo de enredarse o tropezar por usar un cable largo.
- 18 Pueden utilizarse cables alargadores con el debido cuidado. Si se utiliza un cable alargador:
  - La clasificación eléctrica indicada para el cable debe ser igual a la del aparato.
  - El cable debe colocarse de forma que no caiga por el borde de una mesa o encimera, ya que los niños podrían tirar de él o alguien podría tropezar.
  - Si el aparato está clasificado con conexión a tierra, el cable alargador deberá tener la misma clasificación con tres hilos: conectores.
- 19 Este aparato cuenta con un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe está diseñado para que encaje en una toma polarizada en una única posición. Si el enchufe no entra completamente en la toma, pruebe al contrario. Si aun así no entra, póngase en contacto con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe bajo ningún concepto.
- 20 No deben introducirse en el aparato trozos de alimentos de gran tamaño o utensilios metálicos, ya que pueden crear un riesgo de incendio o descarga eléctrica.
- 21 Puede producirse un incendio si el aparato, al estar en funcionamiento, está cubierto o en contacto con materiales inflamables, como cortinas, tapicerías, paredes cubiertas u otros objetos similares. No almacene ningún artículo en la parte superior del aparato cuando esté en funcionamiento.
- 22 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el aparato: papel, cartón, plástico y otros similares.
- 23 Si utiliza papel de horno o sulfurizado para evitar que se peguen los alimentos a la cesta, nunca ponga el papel sin los alimentos encima. De lo contrario, el ligero papel de horno podría ascender por el sistema de ventilación y entrar en contacto con el calentador.
- 24 Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere a que termine de salir humo antes de extraer el recipiente del aparato.
- 25 Use el aparato sobre una superficie firme y plana que sea resistente al calor, alejada del agua o cualquier fuente de calor.
- 26 No deje el aparato desatendido mientras está en funcionamiento.
- 27 Este aparato funciona a altas temperaturas que pueden provocar quemaduras. No toque las superficies calientes ni las piezas ni el interior del aparato mientras está en funcionamiento. Deje que el aparato se enfríe completamente antes de tocarlo o limpiarlo. (fig.1)
- 28 Durante el proceso de fritura con aire caliente, saldrá vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga las manos y la cara alejadas del vapor y las aberturas de salida de aire.
- 29 No toque las piezas en movimiento.
- 30 Este aparato solo funciona con aire caliente, por lo que los alimentos no se frien en aceite o grasa. No coloque nunca aceite o grasa en el recipiente.
- 31 Este producto está destinado únicamente al uso doméstico.
- 32 No utilice nunca su Airfryer si la cesta y el recipiente no están colocados en su lugar.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de padecer una intoxicación alimentaria. Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tengan un color amarillo-dorado en lugar de un color marrón oscuro. Elimine los restos quemados. Para obtener los mejores resultados, no fría patatas a una temperatura superior a los 180 °C/360 °F o al punto de cocción de color amarillo-dorado.

■Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://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 obtener más ideas y consultar recetas e información sobre la Airfryer, consulte [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

■Descripción general (Fig.2)

- 1 Cesta de cocción para distintos tipos de alimentos
- 2 Botón de liberación de la cesta
- 3 Asa de la cesta
- 4 Parte inferior de malla extraíble
- 5 Recipiente
- 6 Tapa a prueba de salpicaduras
- 7 Indicación MAX
- 8 Entrada de aire
- 9 Compartimento para el cable
- 10 Cable de alimentación
- 11 Salida de aire caliente
- 12 Panel de control
- A Pantalla de temperatura/temporizador
- B Botones de flecha arriba/abajo
- C Botón de selección de temperatura/temporizador
- D Botón de inicio/pausa
- E Botón de encendido/apagado

■Desconexión automática

Este aparato dispone de una función de desconexión automática. Si no pulsa ningún botón durante 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido/apagado.

■Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Limpie bien todas las piezas antes de utilizar el aparato por primera vez, tal como se indica en la tabla de limpieza.

■Preparación para su uso

- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.
- 2 No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

Este aparato es una Airfryer que funciona con aire caliente. No ponga aceite, grasa para freír u otros líquidos en el recipiente.

No coloque nada encima del aparato ni bloquee las rejillas de ventilación. Esto interrumpe el flujo de aire e impide obtener buenos resultados en la cocción de los alimentos fritos con aire caliente.

■Uso del aparato

Consulte el libro de recetas, los tiempos y las temperaturas de cocción y los consejos adicionales.

**No toque las superficies calientes. Utilice las asas o los botones. Este producto está destinado únicamente a un uso doméstico (fig.1).**

■Tapa a prueba de salpicaduras

- La cesta de cocción para distintos tipos de alimentos viene con una tapa a prueba de salpicaduras que: (fig.3)
- se ha diseñado para una limpieza fácil de ingredientes grasos (p. ej., muslos o alitas de pollo, beicon, hamburguesas, etc.)
- se ha diseñado para que los ingredientes más ligeros permanezcan en la cesta (p. ej., rebanada de pan o durante la deshidratación de frutas y verduras).
- reduce la velocidad de tostado en la parte superior lo que la hace perfecta para recetas más versátiles (como bizcochos, patatas gratinadas, etc.).
- reduce la cantidad de humo durante la cocción.

**Note: Si utiliza la tapa a prueba de salpicaduras, es posible que el tiempo de cocción aumente en comparación con lo que indica el libro de recetas, ya que necesitará más tiempo para alcanzar el mismo nivel de tostado en la parte superior y para que los alimentos estén bien hechos por dentro.**

■Cómo freír con aire caliente

**Note: Puede que el aparato emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.**

- 1 Saque el recipiente de la Airfryer. (fig. 4)
- 2 Pulse el botón de liberación de la cesta y saque la cesta (fig.5).
- 3 Inserte la parte inferior de malla extraíble en la cesta. (fig.6)
- 4 Coloque la cesta en el recipiente (fig.7).
- 5 Vuelva a poner el recipiente en la Airfryer (fig.8).

**Nunca utilice el recipiente si la cesta no está colocada en su lugar.**

**Precaución: La cesta y el recipiente estarán MUY CALIENTES durante la cocción. No toque la cesta ni el recipiente mientras están en uso y durante algún tiempo después de terminar. Sujete el recipiente y la cesta únicamente por el asa de la cesta. Levante la tapa a prueba de salpicaduras solo si usa manoplas o agarradores.**

- 6 Enchufe la clavija a una toma de corriente.
- 7 Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato (fig.9).
- 8 Ajuste la temperatura de precalentamiento pulsando los botones de flecha arriba/abajo (fig.10).

**Consejo: Mantenga pulsado el botón de flecha arriba/abajo para cambiar de temperatura más rápido.**

- 9 Pulse el botón de inicio/pausa. (fig.11)
- El aparato comienza a precalentarse a la temperatura seleccionada.
- 10 La temperatura ajustada parpadea hasta que se alcanza el valor introducido. En ese momento, el aparato emite un pitido y la temperatura ajustada se muestra de forma continua. (fig.12)
- 11 Saque el recipiente de la Airfryer. (fig.4)
- 12 Coloque los ingredientes en la cesta y deslice el recipiente en la Airfryer (fig.13).

**Note: Si prepara ingredientes ligeros o muy grasos o si desea reducir la velocidad de tostado, coloque la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta (fig.14).**

**Note: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX. De lo contrario, los resultados no serán los esperados.**

**Precaución: No ponga aceite u otros líquidos en el recipiente de la Airfryer. (fig.15)**

- 13 Ajuste el tiempo de cocción necesario pulsando los botones de flecha arriba/abajo. (fig.10)
- Note: Puede cambiar el tiempo a la temperatura en cualquier momento durante el proceso.**
- Note: Puede alternar la temperatura y el tiempo de cocción pulsando el botón de selección de temperatura/temporizador. La pantalla mostrará la unidad de medida correspondiente (fig.16).**

**Note: Si no ha precalentado el aparato, añada 3 minutos al tiempo de cocción.**

**Note: Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de un periodo de cinco minutos, el aparato vuelve al modo de espera y se apaga automáticamente después de 30 minutos.**

- 14 Pulse el botón de inicio/pausa para iniciar el proceso de cocinado. (fig.11)
- La pantalla comienza la cuenta atrás desde el tiempo de cocción establecido.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- 15 Algunos ingredientes se tienen que remover a mitad del proceso de cocción. Para ello, saque el recipiente y agítelo para remover así los ingredientes. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en la Airfryer.

**Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude el recipiente.**

■Proceso de cocción

**Note: En función del tipo de ingredientes utilizados, vacíe con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente antes de sacudir la cesta o volver a colocarlo en el recipiente.**

**Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta del recipiente y sacudir solo la cesta. Para hacerlo, saque el recipiente del aparato, colóquelo sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.**

- 16 El tiempo de cocción habrá transcurrido cuando el aparato comience a pitar. (fig.17)

**Note: También puede poner en pausa el proceso de cocción manualmente. Para ello, pulse el botón de inicio/pausa.**

- 17 Saque el recipiente de la Airfryer y compruebe si los ingredientes están listos. (fig.18)

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

**Precaución: Quite la tapa usando agarradores o manoplas de cocina. (fig.19)**

■Proceso de limpieza

- 18 Para sacar ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (1) y levántela para retirarla del recipiente (2). (fig.20)

**Cuando termina el proceso de cocción, el recipiente, la cesta y los ingredientes están calientes. Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en la Airfryer, puede salir vapor del recipiente.**

- 19 Levante la cesta para retirarla del recipiente y vacíe el contenido en una fuente o plato.

**Note: Asegúrese de retirar siempre la cesta del recipiente antes de vaciar el contenido, ya que puede haber aceite y grasa caliente en el fondo del recipiente.**

**Consejo: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta (fig.21).**

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

**Note: Si desea preparar otro lote, pulse el botón de inicio/pausa. El aparato empieza a funcionar con los ajustes que ha establecido antes (temperatura y tiempo de cocción).**

- 21 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar la Airfryer. (fig.9)

■Limpieza (fig.22)

Limpie el aparato después de cada uso. Deseche el aceite del fondo del recipiente después de cocinar para evitar que salga humo.

**Deje que la cesta, el recipiente y el interior del aparato se enfríen completamente antes de comenzar la limpieza.**

**El recipiente, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.**

Tenga cuidado cuando limpie el área superior de la cámara de cocción: puede que el elemento térmico y los bordes de las partes metálicas estén a una alta temperatura.

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

**Note: Saque el recipiente para permitir que el aparato se enfríe más rápido.**

- 2 Signa las instrucciones que se indican en la tabla de limpieza.
- 3 De ser necesario, limpie el calentador con un cepillo de limpieza para retirar los restos de comida.

**Note: Asegúrese de que no queda humedad detrás del panel de control. Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.**

**Note: Este aparato no tiene ninguna otra pieza que pueda reparar el usuario por su cuenta. Para obtener asistencia en Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817.**

■Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
- 3 Inserte el cable de alimentación en su compartimento.

■Eliminación

- Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información visite [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com)

■Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir al usar el aparato. Si no puede resolver el problema con la siguiente información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o llame al 1-866-309-8817 (disponible solo en Estados Unidos y Canadá) para obtener ayuda.

Problema	Posible causa	Solución
El aparato no funciona.	El aparato no está enchufado.	Enchufe la clavija en la toma de corriente de pared y compruebe si la toma funciona.
	No ha pulsado el botón de encendido/apagado.	Pulse el botón de encendido/apagado para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la Airfryer no se cocinan del todo.	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se preparan de forma más uniforme. No supere la indicación MAX.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Ajuste la temperatura al valor adecuado.
	El tiempo de cocción es demasiado corto.	Ajuste el temporizador en el tiempo de preparación necesario.
	Ha utilizado la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta.	Aumente el tiempo de cocción unos minutos si va a freír alimentos con la tapa a prueba de salpicaduras cerrada.
Los ingredientes se frien de forma desigual en la Airfryer.	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Los ingredientes que quedan en la parte superior o colocados unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	Ha utilizado un tipo de alimento que debe prepararse en una freidora tradicional.	Utilice alimentos que puedan cocinarse en el horno o aplique con un pincel de cocina una capa fina de aceite a los ingredientes utilizados para obtener una textura más crujiente.
No puedo introducir el recipiente en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada en el recipiente correctamente.	Asegúrese de que el recipiente y la cesta están bien colocados. Presione la cesta en el recipiente hasta que oiga un clic para que encaje en el recipiente.
	La tapa a prueba de salpicaduras no está montada correctamente sobre la cesta.	La tapa a prueba de salpicaduras debe quedar trabada al montarla sobre la cesta de cocción.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Quando fríe ingredientes grasientos, una gran cantidad de aceite o grasa gotea en el recipiente. El aceite o la grasa puede provocar humo blanco y es posible que el recipiente se caliente más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado. A mitad del proceso, puede retirar con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y seguir cocinando. También puede colocar la tapa a prueba de salpicaduras en la cesta y seguir cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en el recipiente. Asegúrese de limpiar el recipiente correctamente después de cada uso.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Coloque la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	El humo blanco puede producirse a causa de pequeñas partículas de empanado, rebozado o marinado presentes en el aire. Presione bien el empanado, rebozado o marinado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
Las patatas fritas caseras se frien de forma desigual en la Airfryer.	No ha dejado en remojo las patatas fritas correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se frien.
Las patatas fritas caseras no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes de añadir el aceite.
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.
El mensaje “Er” aparece en la pantalla.	Se ha producido un error.	En Estados Unidos o Canadá, llame al 1-866-309-8817 para obtener ayuda.
Las indicaciones de tiempo y temperatura cambian automáticamente, incluso cuando no pulso ningún botón.	Hay humedad en el panel de control.	Asegúrese de secar el panel de control con un paño después de limpiarlo.