

Problema	Possible causa	Solución
Los alimentos fritos no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	Utilizó un tipo de alimento para preparar en una freidora tradicional.	Use alimentos que se cocinen en un horno o aplíquese un poco de aceite con un pincel para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
Sale humo blanco del aparato.	La cesta no está colocada en la sartén correctamente.	Asegúrese de que el pan y la cesta se colocan correctamente. Presione la cesta en la sartén hasta que oiga un clic.
La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando frie 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 la mitad del proceso de cocinar, puede escuchar cuidadosamente cualquier exceso de aceite o grasa derretida del sartén y, luego, seguir cocinando.
Los jugos, líquidos o adobo de la carne salpican en la grasa derretida.	Los jugos, líquidos o adobo de la carne salpican en la grasa derretida.	Seque los alimentos con cuidado antes de colcarlos en la cesta. Cada tanto escurrira la grasa derretida de la sartén durante el proceso de cocción.
El rebozado o recubrimiento no se adhirieron correctamente a los alimentos.	El rebozado o recubrimiento no se adhirieron correctamente a los alimentos.	El humo blanco lo provocan las pequeñas partículas de rebozado que vuelan. Apriete el rebozado o recubrimiento para asegurarse de que se adhiere a los alimentos.
Las patatas fritas hechas en casa se frien de forma desigual en la Airfryer.	No ha dejado en remojo las patatas de forma correcta antes de freirlas.	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.	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 papas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las papas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes de añadir el aceite.
Aparece en la pantalla el mensaje "Er".	Se ha producido un error.	Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
Las indicaciones del tiempo y la temperatura cambian de forma automática, aunque yo no toque ningún botón.	Hay humedad en el panel de control.	Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.

10. No dejes que el cordon d'alimentation dépasser del bordo de la mesa o del mostrador sobre el cual el aparato se encuentra, ni entrar en contacto con superficies calientes.	11. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico, ni sobre un horno caliente.	12. Fíjese en extremo la prudencia al mover un aparato que contiene aceite o otros líquidos calientes.
13. Branchez le cordon dans une prise électrique. Pour débrancher, tournez le bouton marche/arrêt à « Arrêt », puis retirez la fiche de la prise.	14. N'utilisez l'appareil pour aucun autre usage que celui prévu.	15. Faites preuve d'extrême prudencia lorsque vous retirez la cuve et le panier pour éliminer l'huile chaude.
16. Ne vous servez pas de tampons à récurer métalliques pour le nettoyage. Vous risqueriez de briser des pièces, qui, en touchant des composants électriques, pourraient vous soumettre à un choc électrique.	17. Branchez cet appareil uniquement sur une prise correctement mise à la terre.	18. Le cordon d'alimentation doit être court (ou amovible) pour éviter qu'il ne s'emmelle ou qu'il ne soit accroché involontairement.
19. Vous pouvez toutefois utiliser des rallonges en redoublant de vigilance. Si vous utilisez une rallonge électrique :	• 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 la fiche de l'appareil est munie d'un fil de terre, la rallonge utilisée doit être munie d'un ralenti d'installation trifilaire avec mise à la terre.	• Cet appareil est doté d'une fiche polarisée (une broche est plus large que l'autre). 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. Si la fiche n'est toujours pas compatible, communiquez avec un électricien qualifié. Ne tentez en aucun cas de la modifier par vous-même.	• Les caractéristiques électriques du cordon d'alimentation doivent être aussi élevées que celles de l'appareil.
21. N'insérez ni aliment ni ustensile en métal trop gros dans l'appareil, car vous risqueriez de provoquer un incendie ou d'être victime d'une décharge électrique.	22. 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.	23. Ne mettez aucun objet en papier, en carton, en plastique qui ne résiste pas à la chaleur ou matière similaire dans l'appareil.
24. Si vous utilisez du papier parchemin ou de l'essieu-tout pour éviter que de la nourriture ne colle sur le panier à mailles, ne laissez jamais le papier sans la nourriture à cuire au-dessus de lui. Sinon, le papier parchemin léger peut s'élever du fait de la ventilation d'air et toucher l'élément chauffant.	25. Débranchez immédiatement l'appareil si vous apercevez de la fumée noire en sortir. Attendez que l'émission de fumée cesse avant de retirer la cuve de l'appareil.	26. Utilisez l'appareil sur une surface plane, stable et résistante à la chaleur, loin de toute source d'eau ou de chaleur.
27. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance en cours d'utilisation.	28. Cet appareil fonctionne à des températures élevées qui peuvent causer des brûlures. Ne touchez pas les surfaces chaudes ni les pièces à l'intérieur de l'appareil pendant qu'il fonctionne. Laissez refroidir complètement l'appareil avant de le manipuler ou de le nettoyer.	29. Pendant la friture à l'air chaud, de la vapeur brûlante s'échappe des sorties d'air. Gardez les mains et le visage suffisamment éloignés des sorties d'air.
30. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.	31. Cet appareil fonctionne à l'air chaud seulement; la nourriture n'est pas frite dans l'huile ou dans la graisse! Ne remplissez jamais la cuve de l'huile ou de la matière grasse.	32. Cet appareil est destiné à un usage domestique seulement.
34. N'utilisez pas de module d'extension dans une prise murale ou à proximité de celle-ci si elle contient un désodorisant électrique, afin d'éviter des dommages à la fiche.	35. N'utilisez jamais la friteuse Airfryer sans la cuve ou le panier en place à l'intérieur.	36. Utilisez le bouton de dégagement du panier pour dégager le panier.

CONSERVEZ CES CONSIGNES

La consumo de carne, de volaille, de pescado, de frutas de mar, de crustáceos o de huevos crus o no bien cocinados aumenta el riesgo de enfermedades de origen alimentario.

Introduction

Felicidades por su compra y bienvenido en el universo Philips! Para probar plenamente el sabor de Philips, regístre su producto en el sitio web: www.philips.com/welcome.

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

La friteuse Airfryer utilise 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.

Description générale (fig. 1)

- 1 Panier
- 2 Indication MAX
- 3 Bouton de déverrouillage du panier
- 4 Poignée du panier
- 5 Cuve
- 6 Support à double couche
- 7 Panneau de commande
 - A – Bouton marche/arrêt
 - B – Bouton démarrage/pause
 - C – Bouton de minuterie et sélection de température
 - D – Affichage de la minuterie/température
 - E – Flèches vers le haut et vers le bas
- 8 Entrée d'air
- 9 Sortie d'air chaud
- 10 Compartiment de rangement du cordon
- 11 Câble d'alimentation

Avant la première utilisation

- 1 Retirez l'appareil de l'emballage.
- 2 Retirez tous les autocollants et toutes les étiquettes de l'appareil.
- 3 Nettoyez soigneusement le panier et la cuve avec de l'eau chaude, du vinaigre et une éponge non abrasive.

Remarque : Vous pouvez également nettoyer ces pièces au lave-vaisselle.

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

Avant l'utilisation

- 1 Posez l'appareil sur une surface horizontale, plane et stable.

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 Airfryer fonctionne à 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.

Le support à double couche double votre espace de cuisson.

Remarque : placez toujours les viandes sur le niveau inférieur et les légumes sur le niveau supérieur pour éviter la contamination croisée ou transférer des jus de viande pouvant être dangereux ou d'aliments partiellement cuits.

Préchauffage

- 1 Branchez la fiche sur une prise murale mise à la terre.

- 2 Appuyez sur l'interrupteur marche/arrêt de l'appareil (fig. 2).

- 3 Réglez la température de préchauffage en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (fig. 3).

- 4 Appuyez sur le bouton de démarrage/pause (fig. 4).

L'appareil commence à se réchauffer à la température voulue.

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

5 La température réglée clignote jusqu'à ce qu'elle soit atteinte. Ensuite, l'appareil émet un bip et la température réglée est affichée de

manière continue (voir l'étape 4 dans la section «Friture à air chaud» (fig. 5)).	Friture à l'air chaud
1 Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.	Branchez la fiche d'alimentation sur une prise murale mise à la terre.
2 Retirez soigneusement la cuve de la friteuse Airfryer (fig. 6).	Retirez soigneusement la cuve de la friteuse Airfryer (fig. 6).
3 Mettez les aliments dans le panier (fig. 7).	Mettez les aliments dans le panier (fig. 7).
Remarque : ne jamais remplir au-delà de l'indication MAX. Cela peut avoir des effets négatifs sur les résultats.	Remarque : ne jamais remplir au-delà de l'indication MAX. Cela peut avoir des effets négatifs sur les résultats.
Le support à double couche vous permet de cuire plus d'aliments en même temps. Placez les ingrédients dans le bas du panier et placez le support à double couche directement sur les ingrédients déjà dans le panier. Placez la deuxième couche d'ingrédients en les espacant correctement sur le support.	Le support à double couche vous permet de cuire plus d'aliments en même temps. Placez les ingrédients dans le bas du panier et placez le support à double couche directement sur les ingrédients déjà dans le panier. Placez la deuxième couche d'ingrédients en les espacant correctement sur le support.
4 Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer (fig. 8).	Remettez la cuve dans la friteuse Airfryer (fig. 8).
N'utilisez jamais la cuve sans l'intérieur.	N'utilisez jamais la cuve sans l'intérieur.
5 Appuyez les aliments dans le panier (fig. 7).	Appuyez les aliments dans le panier (fig. 7).
Remarque : ne jamais remplir au-delà de l'indication MAX. Cela peut avoir des effets négatifs sur les résultats.	Remarque : ne jamais remplir au-delà de l'indication MAX. Cela peut avoir des effets négatifs sur les résultats.
Le support à double couche vous permet de cuire plus d'aliments en même temps. Placez les ingrédients dans le bas du panier et placez le support à double couche directement sur les ingrédients déjà dans le panier. Placez la deuxième couche d'ingrédients en les espacant correctement sur le support.	Le support à double couche vous permet de cuire plus d'aliments en même temps. Placez les ingrédients dans le bas du panier et placez le support à double couche directement sur les ingrédients déjà dans le panier. Placez la deuxième couche d'ingrédients en les espacant correctement sur le support.
6 Régalez le temps de cuisson requis en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (fig. 10).	Régalez le temps de cuisson requis en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (fig. 10).
Remarque : vous pouvez changer le temps ou la température n'importe quand durant le processus.	Remarque : vous pouvez changer le temps ou la température n'importe quand durant le processus.
7 Appuyez sur le bouton de température/minuterie pour régler le temps de cuisson. L'indication «MIN» s'affiche à l'écran (fig. 9).	Appuyez sur le bouton de température/minuterie pour régler le temps de cuisson. L'indication «MIN» s'affiche à l'écran (fig. 9).
8 Réglez le temps de cuisson requis en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (fig. 10).	Réglez le temps de cuisson requis en appuyant sur les flèches du haut ou du bas (fig. 10).
Remarque : vous pouvez changer le temps ou la température n'importe quand durant le processus.	Remarque : vous pouvez changer le temps ou la température n'importe quand durant le processus.
9 Appuyez sur le bouton de dégagement du panier pour dégager le panier (fig. 11).	Appuyez sur le bouton de dégagement du panier pour dégager le panier (fig. 11).
10 L'heure s'affiche à l'écran et démarre.	L'heure s'affiche à l'écran et démarre.
11 L'huile en trop ou la graisse des ingrédients sont recueillies au fond de la cuve.	L'huile en trop ou la graisse des ingrédients sont recueillies au fond de la cuve.
12 Lorsque la cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente, vous pouvez dégager la cuve et la nettoyer correctement.	Lorsque la cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente, vous pouvez dégager la cuve et la nettoyer correctement.
13 La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.
14 La cuve est propre et prête à cuire.	La cuve est propre et prête à cuire.
15 La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.	La cuve contient des résidus de graisse de l'utilisation précédente.
16 La cuve est propre et prête à cuire.	La cuve est propre et prête à cuire.

Problema	Cause posible	Solución
La temperatura seleccionada es trop basse.	La temperatura seleccionada es trop basse.	Réglez la temperatura a la temperatura requerida.
Le temps de cuision n'est pas assez long.	Le temps de cuision n'est pas assez long.	Réglez le minutier sur le temps de cuision requerido.
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 cuison optimale de certains aliments comme les frites, vous devez les mélanger à mi-cuisson.
Les aliments frits ne sont pas croquants 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 permittant une cuison au four ou badigeonnez-les d'un peu d'huile pour un résultat plus croquant.
Je n'arrive pas à glisser la cuve dans l'appareil correctement.	Vous avez mis trop d'aliments dans le panier.</	

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.
 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. Allow to cool before putting on or taking off parts.
 6. 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.
 7. The use of accessory attachments 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 the power On/Off button 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 or 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. Use only on properly grounded outlet.
 18. 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.
 19. 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.
 20. 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.
 21. Oversize foods or oversize metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
 22. A 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.
 23. Do not place any of the following materials in the appliance: paper, cardboard, non-heat resistant plastic, and the like.
 24. If you are baking or parchment paper to avoid food from sticking to the mesh basket, never put in the paper 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.
 25. Immediately unplug the appliance if you see dark smoke coming out of it. Wait for smoke emission to stop before pulling the pan out of the appliance.
 26. Use on a flat stable, heat-resistant surface away from water or any heat source.
 27. Do not leave appliance unattended while it is operating.
 28. This appliance operates at high temperatures which may cause burns. 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.
 29. During hot airfrying, hot steam is released through the hot air outlet openings. Keep your hands and face away from the steam and air outlet openings.
 30. Avoid contact with moving parts.
 31. This appliance works with hot air only; food is not fried in oil or fat! Never fill the pan with fat or oil.
 32. This product is for household use only.
 33. Never use the airfryer without the pan or basket in place.
 34. Do not use the plug in or near a power outlet that contains an electric air freshener to prevent damage to the plug.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

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

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 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.

General description (Fig. 1)

- 1 Basket
- 2 MAX indication
- 3 Basket release button
- 4 Basket handle
- 5 Pan
- 6 Double layer rack
- 7 Control panel
 - A - Power on/off button
 - B - Start/pause button
 - C - Temperature/timer selection button
 - D - Temperature/timer display
 - E - Up/down arrow buttons
- 8 Air inlet
- 9 Hot air outlet
- 10 Cord storage compartment
- 11 Power cord

Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the basket, rack and pan with hot soapy water and a non-abrasive sponge.

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

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

Preparing for use

- 1 Place the appliance on a stable, horizontal and level 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 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. The double layer rack can double your cooking space.

Note: Always position meats on lower level and vegetables above to avoid cross contamination of food or unsafe transfer of meat juices or partially cooked foods.

Preheating

- 1 Put the plug in a grounded wall outlet.
- 2 Press the power on/off button to switch on the appliance (Fig. 2).
- 3 Set the preheating temperature by pressing the up/down arrow buttons (Fig. 3).
- 4 Press the start/pause button (Fig. 4).

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.

- 5 The set temperature flashes until the set temperature has been reached. Then the appliance beeps and the set temperature is displayed continuously (see step 4 in section 'Hot air frying') (Fig. 5).

Hot air frying

- 1 Put the power plug in a grounded wall outlet.
 - 2 Carefully pull the pan out of the airfryer (Fig. 6).
 - 3 Put the ingredients in the basket (Fig. 7).
- Note: Never fill the basket beyond the MAX indication. This has a negative effect on the end result.
- The double layer rack lets you cook more food at the same time. Place ingredients on the bottom of the basket and place the double layer rack directly over the ingredients already in the basket. Position the second layer of ingredients evenly spaced on the rack.
- 4 Slide the pan back into the airfryer (Fig. 8).

Never use pan without basket in place.

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

- 5 Press the temperature/timer selection button to start setting the cooking time. The 'MIN' indication lights up on the display (Fig. 9).

- 6 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: 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.

- 7 Press the start/pause button to start the cooking process (Fig. 11).
- 8 The display starts counting down the set cooking time.
- 9 Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.

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

Note: You can also pause the cooking process manually. To do this, press the start/pause button (Fig. 4).

- 9 Some ingredients require shaking midway through the cooking process. Do not shake ingredients when using double layer rack. To shake ingredients, pull the pan out of the airfryer and shake it. Then slide the pan back into the airfryer (Fig. 12).

Caution: Do not press the basket release button during shaking (Fig. 13).

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 (Fig. 14).

- 10 Pull the pan out of the airfryer to check if the ingredients are ready (Fig. 15).

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.

- 11 To remove small ingredients (e.g. fries), press the basket release button (1) and lift the basket out of the pan (2) (Fig. 14).

After the cooking process the pan, basket, rack 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.

- 12 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).

- 13 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.

- 14 Press the power on/off button to switch off the airfryer (Fig. 2).

Cleaning

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

Let basket, pan, rack 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.

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.

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

- 2 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.

- 3 Thoroughly clean basket, rack 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.

- 4 Clean inside of appliance with hot water and non-abrasive sponge.

- 5 If necessary, clean heater with a cleaning brush to remove any food residue.

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.

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.

Preparing for use

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

Do not place the 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 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.

The double layer rack can double your cooking space.

Note: Always position meats on lower level and vegetables above to avoid cross contamination of food or unsafe transfer of meat juices or partially cooked foods.

Preheating

1 Put the plug in a grounded wall outlet.

- 2 Press the power on/off button to switch on the appliance (Fig. 2).

- 3 Set the preheating temperature by pressing the up/down arrow buttons (Fig. 3).

- 4 Press the start/pause button (Fig. 4).

The appliance starts preheating to the set temperature.

Note: If you do not want to preheat, but want to start frying immediately, skip

Problem	Possible cause	Solution
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.	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.
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 and then continue cooking.
The pan still contains greasy residue from previous use.	Breading or coating did not adhere properly to the food.	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.	Breading or coating did not adhere properly to the food.	Pat food dry before placing it in the basket. Occasionally pour off rendered fat or grease from the pan during cooking.
Home-made fries are fried unevenly in the airfryer.	You did not soak the potato sticks properly before you fried them.	Breading or coating was not applied evenly to the potato sticks. Soak the potato sticks in a bowl for at least 30 minutes, then take them out and dry them with paper towel.
You did not use the right potato type.	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.
The message 'E		