

**PHILIPS**

HD926X

# Manual de usuario



## CONTENIDO

<b>Importante</b>	<b>4</b>
<b>Introducción</b>	<b>8</b>
<b>Descripción general</b>	<b>8</b>
<b>Antes de utilizarlo por primera vez</b>	<b>10</b>
<b>Preparación para su uso</b>	<b>10</b>
<b>Uso del aparato</b>	<b>10</b>
Tabla de alimentos	10
Freír con aire	13
Recalentamiento saludable	17
Cambio del tiempo y la temperatura durante la cocción	19
Preparación de patatas fritas caseras	21
<b>Limpieza</b>	<b>21</b>
Tabla de limpieza	23
<b>Almacenamiento</b>	<b>23</b>
<b>Reciclaje</b>	<b>24</b>
<b>Garantía y asistencia</b>	<b>24</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>24</b>

## Importante

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

### Peligro

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

### Advertencia

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



- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenaje de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de

estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.

- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y el accesorio reductor de grasa se calientan durante y después del uso del aparato, manéjelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

### **Precaución**

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.

- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude el recipiente.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

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

### **Desconexión automática**

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

## Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips. Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

La Philips Airfryer es la única Airfryer con la exclusiva tecnología Rapid Air para freír sus alimentos favoritos con poco o nada de aceite y con hasta un 90 % menos de grasa. Disfrute de resultados más crujientes con Rapid Air de Philips para conseguir un flujo de aire 7 veces más rápido. Gracias a su diseño con forma de estrella de mar, podrá cocinar los alimentos a la perfección y preparar platos deliciosos.

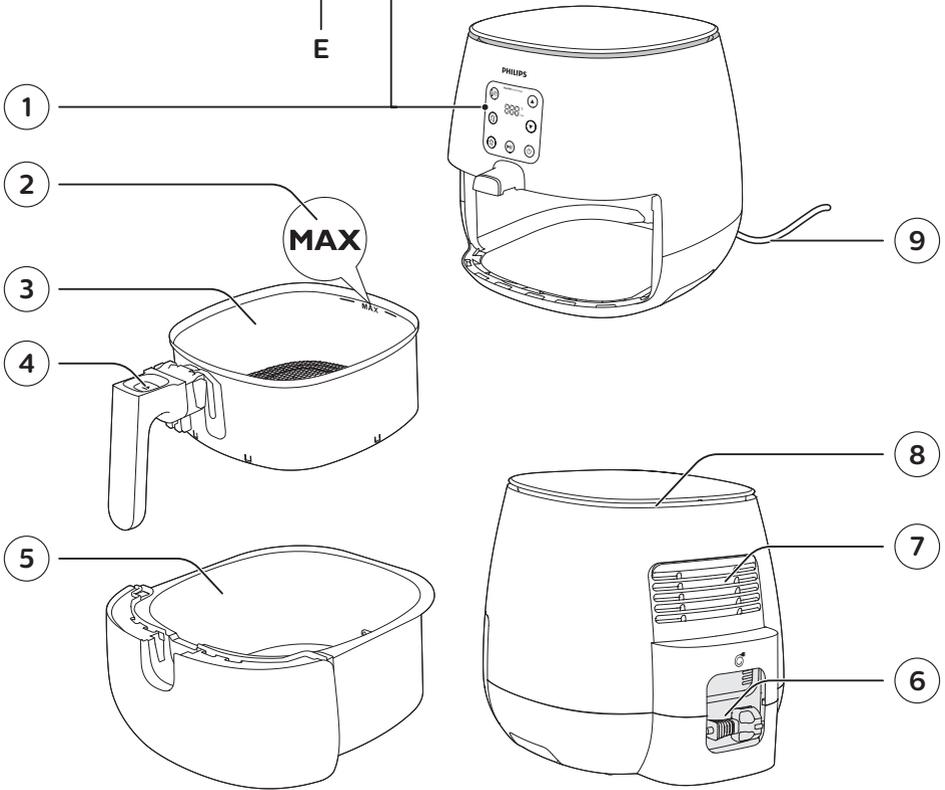
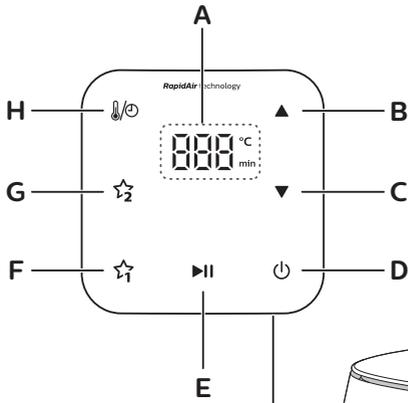
Ahora puede disfrutar de alimentos fritos perfectamente cocinados: crujientes por fuera, tiernos por dentro. Fría, ase, hornee y tueste para preparar una gran variedad de sabrosos platos de forma sana, rápida y sencilla.

Para obtener más ideas, recetas e información sobre la Airfryer, consulte **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** o descargue la aplicación\* NutriU gratuita para iOS® o Android™.

\*Es posible que la aplicación NutriU no esté disponible en su país. En este caso, descargue la aplicación Airfryer.

## Descripción general

- 1 Panel de control
  - A Indicación de tiempo o temperatura
  - B Botón de aumento de temperatura o tiempo
  - C Botón de disminución de temperatura o tiempo
  - D Botón de encendido/apagado
  - E Botón de inicio/pausa
  - F Botón de favoritos 1
  - G Botón de favoritos 2
  - H Botón de selección de tiempo o temperatura
- 2 Indicación MAX
- 3 Cesta
- 4 Botón de liberación de la cesta
- 5 Recipiente
- 6 Compartimento para el cable
- 7 Salidas de aire
- 8 Entrada de aire
- 9 Cable de alimentación



## Antes de utilizarlo por primera vez

- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

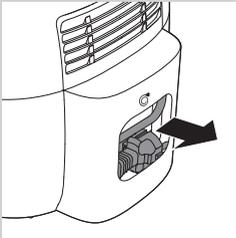
## Preparación para su uso

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



### Nota:

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



- 2 Saque el cable de alimentación de su compartimento, situado en la parte posterior del aparato.

## Uso del aparato

### Tabla de alimentos

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



### Nota:

- Tenga en cuenta que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.
- Al preparar grandes cantidades de alimentos (como patatas fritas, gambas, muslos de pollo o aperitivos congelados), sacuda, gire o remueva los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado uniforme.

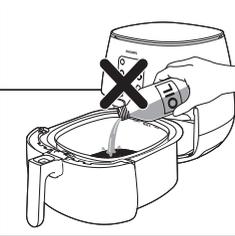
Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Patatas fritas finas congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	200-1200 g 7-42 oz	13-32	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Patatas fritas gruesas congeladas (10 x 10 mm/0,4 x 0,4")	200-1200 g 7-42 oz	13-33	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Patatas fritas caseras (12 x 12 mm/0,5 x 0,5")	200-1200 g 7-42 oz	18-30	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumérgalas 30 minutos en agua fría o 3 minutos en agua tibia (40 °C/100°F), séquelas y, a continuación, añade 1 cucharada de aceite por cada 500 g/18 oz.</li> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Gajos de patatas caseros	200-1200 g 7-42 oz	20-40	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sumérgalas 30 minutos en agua, séquelas y añade entre 1/4 y 1 cucharada de aceite.</li> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Aperitivos congelados (nuggets de pollo)	80-1000 g/ 3-35 oz (6-40 unidades)	7-18	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera.</li> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Aperitivos congelados (rollitos de primavera pequeños de aproximadamente 20 g/0,7 oz)	100-500 g/ 3,5-18 oz (5-30 unidades)	14-16	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera.</li> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Pollo entero	1000-1200 g/ 35-42 oz	50-60	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Evite que los muslos toquen la resistencia.</li> </ul>
Pechuga de pollo Aproximadamente 160 g/6 oz	1-4 unidades	18-22	180 °C/ 350 °F	
Muslos	200-1200 g/ 7-42 oz/	23-30	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Fingers de pollo empanado	3-10 unidades (1 capa)	10-15	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Añada el aceite y el pan rallado. Estarán listos cuando estén dorados.</li> </ul>

## 12 ESPAÑOL

Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Alitas de pollo Aproximadamente 100 g/3,5 oz	2-7 unidades (1 capa)	14-18	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Chuletas de carne sin hueso Aproximadamente 150 g/6 oz	1-4 chuletas	10-13	200 °C/ 400 °F	
Hamburguesa Aproximadamente 150 g/6 oz (10 cm/4" de diámetro)	1-4 hamburguesas	10-15	200 °C/ 400 °F	
Salchichas gruesas Aproximadamente 100 g/3,5 oz (4 cm/1,6" de diámetro)	1-5 unidades (1 capa)	12-15	200 °C/ 400 °F	
Salchichas finas Aproximadamente 70 g/2,5 oz (2 cm/0,8" de diámetro)	1-6 unidades	9-12	200 °C/ 400 °F	
Cerdo asado	500-1000 g/ 18-35 oz	50-75	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déjelo reposar 5 minutos antes de cortarlo.</li> </ul>
Pescado entero Aproximadamente 300-400g/11-14 oz	1 - 2	17-20	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Corte la cola si no cabe en la cesta o la plancha.</li> </ul>
Filetes de pescado Aproximadamente 120 g/4,2 oz	1-3 (1 capa)	9-12	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Para evitar que se pegue, coloque el lado de la piel hacia abajo y añada un poco de aceite.</li> </ul>
Moluscos Aproximadamente 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g/ 7-53 oz	15-20	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Bizcocho/tarta	750 g/26 oz	35-40	160 °C/ 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice un molde para tarta.</li> </ul>
Magdalenas Aproximadamente 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/ 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice moldes de silicona resistentes al calor.</li> </ul>
Quiche (17 cm/6,7" de diámetro)	500 g/18 oz	20-25	160 °C/ 325 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilice una bandeja o un molde para horno.</li> </ul>
Tostadas/bollitos de pan precocinados	1-6	6-7	180 °C/ 350 °F	
Pan casero	550 g/20 oz	25-35	150 °C/ 300 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos.</li> </ul>

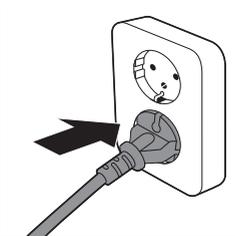
Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Rollitos caseros Aproximadamente 80 g/2,8 oz	1-5 unidades	18-20	160 °C/ 325 °F	
Castañas	200-1500 g/ 7-53 oz	15-30	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200 °C/ 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste el tiempo de cocción a su gusto.</li> <li>• Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación</li> </ul>

### Freír con aire

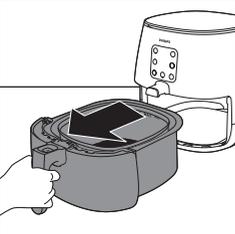


#### **!** Precaución

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



1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



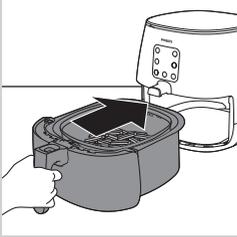
2 Retire el recipiente con la cesta del aparato tirando del asa.



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

**Nota:**

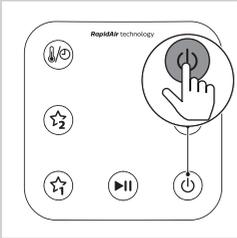
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX",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



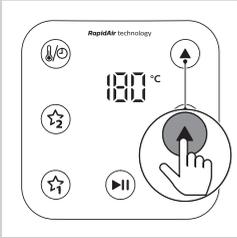
**4 Coloque de nuevo el recipiente con la cesta en la Airfryer.**

**! Precaución**

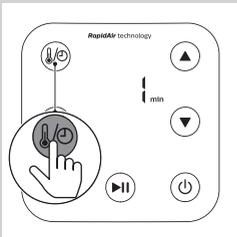
- Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.
- No toque el recipiente o la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.



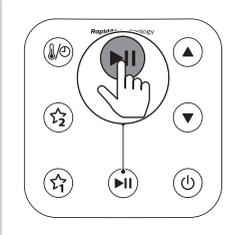
**5 Pulse el botón de encendido (⏻) para encender el aparato.**



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



**7 Pulse el botón de selección de tiempo o temperatura.**



**8** Pulse el botón de aumento o disminución para seleccionar el tiempo deseado.

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



**Nota:**

- Durante la cocción, la temperatura y el tiempo se muestran de forma alternada.
- La cuenta atrás del último minuto de cocción se realiza en segundos.
- Consulte la tabla de alimentos con los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.



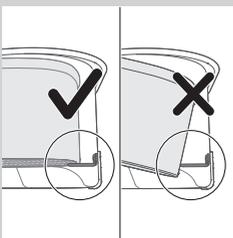
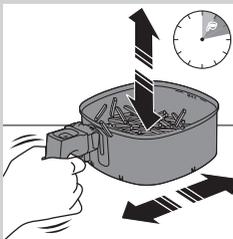
**Consejo**

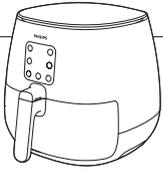
- Para pausar el proceso de cocción, pulse el botón de inicio o pausa. Para reanudar el proceso de cocinado, vuelva a pulsar el botón de inicio/pausa.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el recipiente y la cesta. El proceso de cocción continúa cuando se vuelven a colocar el recipiente y la cesta en el aparato.



**Nota:**

- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 30 minutos, el aparato se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Si selecciona “-” como indicación de tiempo, el aparato pasa al modo de precalentamiento. Cuando se alcance la temperatura programada, el aparato emitirá un sonido de aviso.
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección “Tabla de alimentos”). Para agitar los ingredientes, retire el recipiente con la cesta, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, pulse el botón de liberación de la cesta para sacarla del recipiente y agítela en el fregadero. A continuación, coloque la cesta en el recipiente y vuelva a introducirlo en el aparato.
- Coloque la cesta en la sartén en horizontal, de forma que caiga sobre el gancho de soporte de la sartén. No la incline.
- Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oírás el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador con el tiempo de cocción restante.



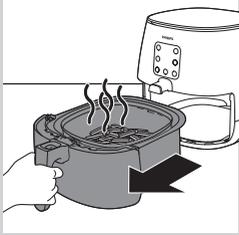


**10** Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de cocción establecido.



**Nota:**

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



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



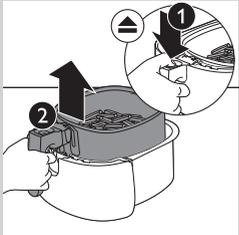
**Precaución**

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



**Nota:**

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

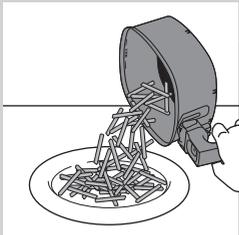


**12** Para extraer ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), extraiga la cesta del recipiente pulsando el botón de liberación.



**Precaución**

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



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



**Nota:**

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

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

**Nota:**

- Repita los pasos del 4 al 15 si desea cocinar otro lote.

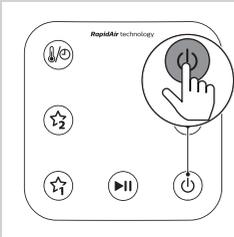
## Recalentamiento saludable

Disfrute de un recalentamiento saludable gracias a la Airfryer. Dele una nueva vida a las sobras y la comida para llevar. La Airfryer de Philips hace que la comida esté crujiente y jugosa de nuevo.

Además, elimina la grasa adicional y elabora comidas más saludables.

### Guardar sus ajustes favoritos:

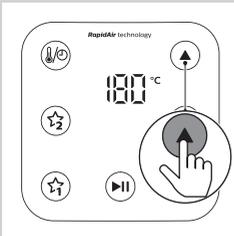
- 1 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.

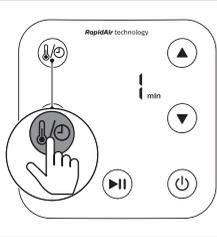


- 2 Pulse uno de los botones de favoritos.

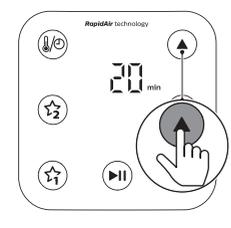


- 3 Pulse el botón de aumento o disminución para seleccionar la temperatura deseada.





4 Pulse el botón de selección de tiempo o temperatura.

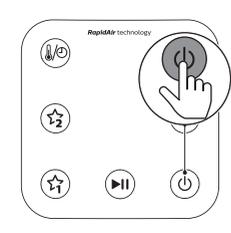


5 Pulse el botón de aumento o disminución para seleccionar el tiempo deseado.



6 Memorice los ajustes seleccionados y pulse otra vez el mismo botón de favoritos.  
↳ El aparato emitirá un pitido para confirmar que se ha guardado la configuración.

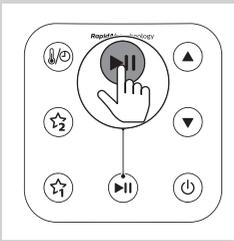
**Poner en marcha sus ajustes favoritos:**



1 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



2 Pulse uno de los botones de favoritos.  
↳ La pantalla mostrará los ajustes que ha guardado (la temperatura y el tiempo se muestran de forma alterna).



- 3 Pulse el botón de inicio o pausa para poner en marcha el aparato.

### Tabla de recalentamiento sano de alimentos

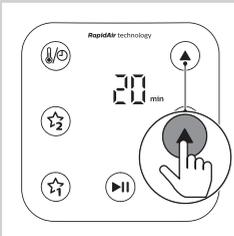
Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Consejo
Patatas fritas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	100-500 g	6-9	180 °C/350 °F	Temperatura del frigorífico.
Albóndigas	15-20	6-9	200 °C/400 °F	Temperatura del frigorífico.
Muslos de pollo	1-5	13-16	180 °C/350 °F	Temperatura del frigorífico.
Pizza	1	3-5	200 °C/400 °F	Temperatura del frigorífico. Corte la pizza en trozos.
Bollitos de pan	1-6	3-5	180 °C/350 °F	
Verduras variadas	100-500 g	3-6	200 °C/400 °F	Temperatura del frigorífico.

### Cambio del tiempo y la temperatura durante la cocción

#### Cambiar el tiempo de cocción durante la cocción

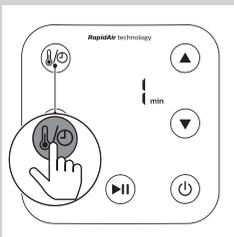
Cuando el aparato muestre el tiempo en la pantalla:

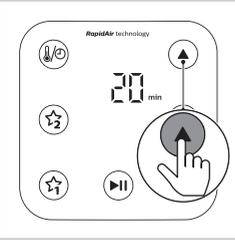
- 1 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer un nuevo tiempo de cocción.
  - ↳ Ahora, el aparato se pondrá en marcha con el nuevo tiempo de cocción.



Cuando el aparato muestre la temperatura en la pantalla:

- 1 Pulse el botón de selección de tiempo o temperatura.
  - ↳ La pantalla muestra el tiempo de cocción.





2 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer un nuevo tiempo de cocción.

↳ Ahora, el aparato se pondrá en marcha con el nuevo tiempo de cocción.

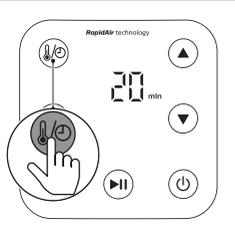


### Cambiar la temperatura de cocción durante la cocción

Cuando el aparato muestre la temperatura en la pantalla:

1 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer la nueva temperatura de cocción.

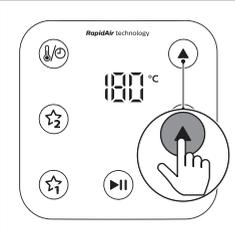
↳ Ahora, el aparato se pondrá en marcha con la nueva temperatura de cocción.



Cuando el aparato muestre el tiempo en la pantalla:

1 Pulse el botón de selección de tiempo o temperatura.

↳ La pantalla muestra la temperatura de cocción.



2 Pulse el botón de aumento o disminución para establecer la nueva temperatura de cocción.

↳ Ahora, el aparato se pondrá en marcha con la nueva temperatura de cocción.

## Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 800 g/28 oz para obtener unos resultados uniformes. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.
- Sacuda la cesta dos o tres veces mientras se fríen con aire caliente.

- 1 **Pele las patatas y córtelas en tiras (8 x 8 mm/0,3 x 0,3" de grosor).**
- 2 **Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.**
- 3 **Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.**
- 4 **Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.**
- 5 **Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.**



### Nota:

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

- 6 **Coloque las tiras en la cesta.**
- 7 **Fría las patatas en tiras y sacuda la cesta a mitad del proceso mientras se fríen con aire caliente. Sacúdalas dos o tres veces si prepara más de 500 g/18 oz de patatas fritas.**

## Limpieza



### Advertencia

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

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

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

**\* Consejo**

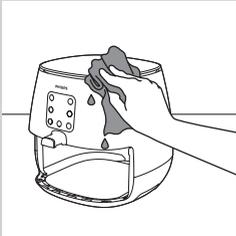
- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.

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

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

**\* Consejo**

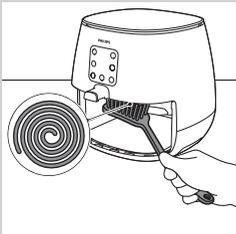
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el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



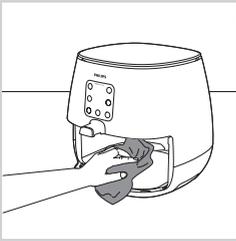
- 4 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.**

**≡ Nota:**

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



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



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

### Tabla de limpieza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

### Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardarlo.



#### Nota:

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

## Reciclaje



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

## Garantía y asistencia

Si necesita ayuda o información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o lea el folleto de garantía mundial independiente.

## Solución de problemas

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

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del aparato se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente:  Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.

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

Problema	Posible causa	Solución
<p>La pantalla muestra 6 guiones durante la cocción.</p> 	<p>La función de seguridad se ha activado por sobrecalentamiento del aparato.</p>	<p>Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 1 minuto antes de enchufarlo de nuevo.</p>
<p>La pantalla muestra 6 guiones después de haber desenchufado el aparato durante un minuto.</p> 	<p>Se ha activado la función de seguridad.</p>	<p>Póngase en contacto con el servicio técnico o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.</p>

