

**PHILIPS**

HD9880

# Manual de usuario

# Contenido

<b>Importante</b>	<b>3</b>
Campos electromagnéticos (CEM)	5
Desconexión automática	5
<b>Reciclaje</b>	<b>5</b>
<b>Garantía y asistencia</b>	<b>6</b>
<b>Declaración de conformidad</b>	<b>6</b>
<b>Actualizaciones de software y firmware</b>	<b>6</b>
<b>Compatibilidad con otros dispositivos</b>	<b>6</b>
<b>Reajuste de fábrica</b>	<b>6</b>
<b>Introducción</b>	<b>7</b>
<b>Visión general</b>	<b>7</b>
<b>Descripción de las funciones</b>	<b>8</b>
<b>Antes de utilizarlo por primera vez</b>	<b>11</b>
<b>Preparativos antes del primer uso</b>	<b>12</b>
Colocación de la parte inferior de malla extraíble	12
Conexión de la Airfryer a la aplicación NutriU	13
<b>Utilización de la Airfryer</b>	<b>15</b>
<b>Utilización del termómetro para alimentos</b>	<b>18</b>
Colocación del termómetro para alimentos	18
Medición del grosor de los alimentos	20
<b>Modos de cocción</b>	<b>21</b>
Programas de cocinado automático	21
Preparación de patatas fritas caseras	22
Preparación de yogur casero	22
Cocción manual	22
Termómetro para alimentos	23
<b>Conservación del calor</b>	<b>24</b>
<b>My programs (Mis programas)</b>	<b>25</b>
<b>Cooking history (Historial de cocción)</b>	<b>25</b>
<b>Limpieza</b>	<b>26</b>
Tabla de limpieza	27
<b>Almacenamiento</b>	<b>27</b>
<b>Solución de problemas</b>	<b>27</b>

## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este documento que contiene información importante y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

### Peligro

- 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.



- 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 solo a un enchufe de pared 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.
- 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 los accesorios 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).
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: el protector de salpicaduras, la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Asegúrese siempre de que tiene el control sobre la Airfryer, también cuando utilice la función remota o el inicio diferido.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo. Preste especial atención cuando utilice la función de control remoto o el inicio diferido.
- Asegúrese de que no utiliza la función de control remoto más de una persona a la vez.
- Tenga cuidado al cocinar alimentos muy perecederos con la función de inicio diferido (las bacterias pueden reproducirse).

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este aparato cumple los estándares y normativas aplicables sobre exposición a campos electromagnéticos.

## Desconexión automática

La Airfryer dispone de una función de desconexión automática. Cuando el aparato está encendido pero no se encuentra en el modo de cocción o conservación del calor, se activa el modo de espera después de 10 minutos sin interacción por parte del usuario. Para apagar el aparato manualmente, mantenga pulsado el botón giratorio.

## Reciclaje

- Este símbolo significa que los productos eléctricos no deben desecharse con la basura normal del hogar (imagen 1).
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos.



## Garantía y asistencia

Philips ofrece una garantía de 2 años para este producto tras la compra. Esta garantía no es válida si un defecto se debe a un uso incorrecto o a un mantenimiento deficiente. Obtenga más información a través de Internet en nuestro sitio web: [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Declaración de conformidad

Por la presente, DAP B.V. declara que el aparato Airfryer HD9880 cumple la Directiva 2014/53/UE.

El texto completo de la declaración de conformidad de la UE está disponible en la siguiente dirección de Internet: <https://www.philips.com>.

La Airfryer HD9880 está equipada con un módulo Wi-Fi 802.11 b/g/n de 2,4 GHz con una potencia de salida máxima de 92,9 mW EIRP.

## Actualizaciones de software y firmware

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

Actualice siempre la aplicación a la versión más reciente.

La Airfryer actualiza el firmware del aparato automáticamente.

### Nota:

- Para que la Airfryer se actualice a la última versión de firmware, asegúrese de que está conectada a la red Wi-Fi doméstica.
- Utilice siempre la aplicación y el firmware más recientes.
- Hay actualizaciones disponibles cuando se realizan mejoras de software.
- La actualización del firmware se inicia automáticamente cuando la Airfryer está en modo de espera. Esta actualización tarda unos minutos. Durante este tiempo no se puede utilizar la Airfryer.

## Compatibilidad con otros dispositivos

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

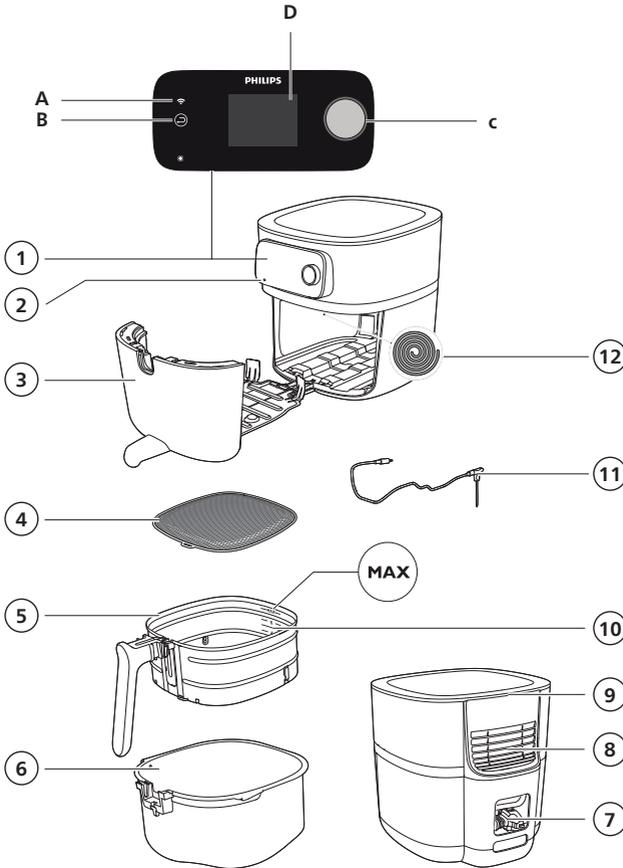
## Reajuste de fábrica

Para restablecer la configuración de fábrica de la Airfryer, seleccione la función de restablecimiento de fábrica en el menú Tools → Settings (Herramientas → Ajustes). La Airfryer deja de estar conectada a la red Wi-Fi doméstica y de estar vinculada a su dispositivo inteligente.

# Introducción

Le damos la enhorabuena por su adquisición y la bienvenida 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).

## Visión general



1. Panel de control
  - A. Indicador Wi-Fi
  - B. Botón de retorno
  - C. Botón giratorio
  - D. Pantalla
2. Toma del termómetro para alimentos
3. Cajón
4. Parte inferior de malla extraíble
5. Cesta con parte inferior de malla extraíble
6. Recipiente
7. Compartimento para el cable
8. Salidas de aire
9. Entrada de aire
10. Indicación del nivel de llenado
11. Termómetro para alimentos
12. Protector de salpicaduras

## Descripción de las funciones

### Botón giratorio y de retroceso

El botón giratorio es el control central. Puede girarlo y pulsarlo para desplazarse por las diferentes opciones del menú y confirmar una acción.

**Pulsar brevemente el botón giratorio:** encender el aparato.

**Mantener pulsado el botón giratorio:** apagar el aparato.

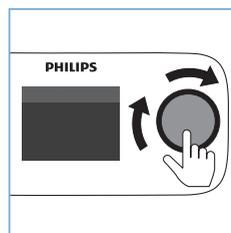
Después del encendido del aparato:

**Pulsar el botón giratorio:** confirmar una acción.

**Girar el botón giratorio:** desplazarse por las diferentes opciones del menú o cambiar los ajustes de cocción.

**Pulsar brevemente el botón de retroceso:** volver al paso anterior.

**Mantener pulsado el botón de retroceso:** volver al menú principal.



### Programas de cocinado automático

Los programas de cocinado automático son una de las funciones clave de la Airfryer. Puede elegir entre una gran variedad de alimentos.

Ajuste el nivel de llenado de ingredientes o indique a la Airfryer la cantidad de piezas de ingredientes (por ejemplo, muslos de pollo) que ha puesto en la cesta; la Airfryer cocinará automáticamente los alimentos.

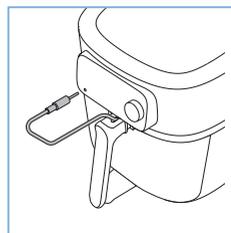
Si es necesario interactuar durante la cocción (por ejemplo, agitar las patatas fritas), la Airfryer se lo notificará.

## Termómetro para alimentos

La Airfryer incluye un termómetro para alimentos que se puede utilizar para cocinar los alimentos hasta el nivel de cocción deseado.

Coloque un extremo del termómetro para alimentos en el alimento y el otro extremo en la toma del termómetro para alimentos (consulte el capítulo "Termómetro para alimentos").

Puede utilizar el termómetro para alimentos en los modos de cocción "**Food thermometer**" (Termómetro para alimentos) y en "**Auto-Cook programs**" (Programas de cocinado automático).



## Tiempo de cocción

En el modo de cocción "**Manual cooking**" (Cocción manual), puede ajustar el tiempo de cocción entre 1 minuto y 180 minutos.

En el modo de cocción "**Auto-Cook programs**" (Programas de cocinado automático), no es necesario establecer un tiempo de cocción, ya que el programa de cocción automática cocina los alimentos en función del tamaño de las porciones o del nivel de cocción deseado.

En el modo de cocción "**Food thermometer**" (Termómetro para alimentos), no es necesario establecer un tiempo de cocción, ya que la cocción finaliza automáticamente en cuanto se alcanza la temperatura establecida en el termómetro para alimentos.

## Temperatura de cocción

En los modos de cocción "**Manual cooking**" (Cocción manual) y "**Food thermometer**" (Termómetro para alimentos), puede ajustar la temperatura de cocción entre 40 °C y 200 °C.

En el modo de cocción "**Auto-Cook programs**" (Programas de cocinado automático), no es necesario ajustar una temperatura de cocción, ya que la temperatura de cocción se ajusta automáticamente.

## Temperatura interna

En el modo de cocción "**Food thermometer**" (Termómetro para alimentos), puede ajustar la temperatura interna de los alimentos. La temperatura en el centro de los alimentos alcanzará la temperatura interna establecida al final del proceso de cocción.

### Nota:

- La temperatura interna no es igual a la temperatura de cocción.

## Velocidades de aire altas y bajas

La Airfryer incluye dos posiciones de velocidad del aire diferentes: Una velocidad del aire baja (Ⓐ) y una velocidad del aire alta (Ⓐ).

En el modo de cocción **"Auto-Cook programs"** (Programas de cocinado automático), la velocidad del aire se ajusta automáticamente.

En los modos de cocción **"Manual cooking"** (Cocción manual) o **"Food Thermometer"** (Termómetro de alimentos), es necesario ajustar la velocidad del aire manualmente.

Para platos típicos de horno como lasaña, asados, pasteles, etc., y durante un tiempo de cocción prolongado, utilice la velocidad del aire baja. Para aplicaciones típicas de Airfryer, como patatas fritas, nuggets de pollo, palitos de pescado, etc., y para un tiempo de cocción más corto, utilice la velocidad del aire alta.

## Función de conservación del calor

La Airfryer dispone de un modo de conservación del calor. Puede activar el modo de conservación del calor directamente después de la cocción o cambiar al modo de conservación del calor desde el menú principal.

## My programs (Mis programas)

Puede guardar sus programas favoritos de cocinado automático, ajustes de recetas o ajustes de cocción manual en **"My programs"** (Mis programas). La lista puede almacenar hasta 20 entradas. Seleccione un elemento y comience a cocinar de inmediato.

## Cooking history (Historial de cocción)

Puede encontrar los alimentos cocinados recientemente en **"Cooking history"** (Historial de cocción). Puede ver las 20 entradas más recientes del historial de cocción. Seleccione un elemento y comience a cocinar de inmediato.

## Funcionalidad de calificación

Puede calificar los programas de cocinado automático y todas las recetas de NutriU después de cocinar. La calificación se guarda automáticamente y puede encontrarla en "My Programs" (Mis programas) y en "Cooking history" (Historial de cocción). Su calificación ayudará a mejorar los programas y recetas de cocinado automático.

## Recordatorio de limpieza

Periódicamente se le recordará que limpie el interior de la Airfryer. En "Settings" (Ajustes) puede desactivar el recordatorio de limpieza.

## Recordatorio de agitación

Cuando cocine con un ajuste manual, recibirá un recordatorio de agitación una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocinado establecido. En "Settings" (Ajustes) puede desactivar el recordatorio de agitación.

## Notificaciones sonoras

A veces se oye un sonido, por ejemplo, cuando el aparato ha terminado de cocinar o cuando es necesario realizar alguna acción durante el cocinado, por ejemplo, agitar o dar la vuelta a los alimentos.

## Asistente de texto

Todas las pantallas del menú incluyen un asistente de texto, que le ayuda a desplazarse por el menú.

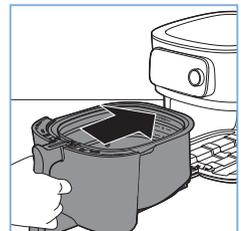
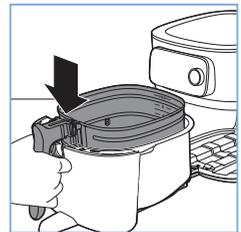
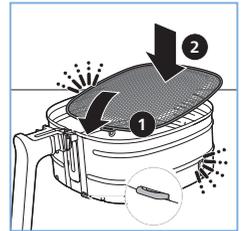
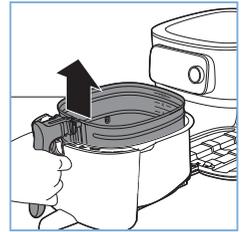
## Antes de utilizarlo por primera vez

1. Retire todos los materiales de embalaje.
2. Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
3. Retire la lámina protectora de la pantalla.
4. Limpie a fondo el aparato antes de usarlo por primera vez (consulte el capítulo "Limpieza").

## Preparativos antes del primer uso

### Colocación de la parte inferior de malla extraíble

1. Abra el cajón tirando del asa.
2. Retire la cesta levantando el asa.
3. Inserte la parte inferior de malla extraíble en la ranura del lado inferior derecho de la cesta. Presione la parte inferior de malla hacia abajo hasta que encaje en su lugar ("clik" en ambos lados).
4. Coloque la cesta en el recipiente.
5. Introduzca de nuevo el cajón en la Airfryer mediante el asa.



#### Nota:

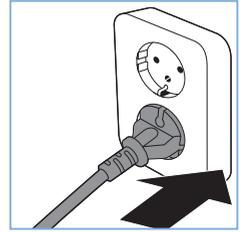
- Nunca utilice el recipiente sin la cesta.

## Conexión de la Airfryer a la aplicación NutriU

### Importante

- Asegúrese de que su dispositivo inteligente está conectado a su red Wi-Fi doméstica antes de iniciar el proceso de configuración de la red Wi-Fi.

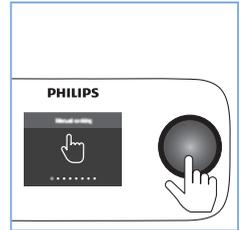
1. Enchufe el aparato



2. Pulse el botón giratorio para encender el aparato.

### Nota:

- Cuando encienda el aparato por primera vez, se le pedirá que seleccione el idioma.
- Puede cambiar el idioma en cualquier momento en el menú **"Settings"** (Ajustes).



3. Desplácese por la lista hasta resaltar el idioma que prefiera.

4. Pulse el botón giratorio para confirmar y continuar.

5. Seleccione la unidad de peso y temperatura de la lista.

### Nota:

- En la pantalla siguiente, puede decidir si conectar el aparato a su dispositivo inteligente directamente o hacerlo más tarde.

6. Si decide conectar el aparato a su dispositivo inteligente inmediatamente, vaya a la opción **"Yes, please"** (Sí, por favor).

### Nota:

- Le recomendamos que descargue la aplicación NutriU y añada su Airfryer a la aplicación en cuanto configure el aparato por primera vez. Esto le permite sacar el máximo rendimiento de la Airfryer, por ejemplo, para disfrutar del cocinado a distancia (iniciar recetas o programas de cocinado automático desde la aplicación, recibir notificaciones cuando la comida esté lista, etc.) y obtener las últimas actualizaciones de firmware.

7. Aparece un código QR. Escanéelo para descargar la aplicación NutriU.



#### Consejo

- También puede descargar la aplicación NutriU desde la App Store o desde el sitio web [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU).

8. Abra la aplicación NutriU y siga el proceso de registro.
9. Siga los pasos de la aplicación para conectar la Airfryer a su red Wi-Fi y emparejarla con su dispositivo inteligente.

#### Importante

- **Mando a distancia:** puede controlar a distancia la Airfryer a través de la aplicación (por ejemplo, enviar una receta, poner en pausa la cocción, etc.) solo si ha marcado la opción "Remote consent" (Consentimiento de uso a distancia) en la aplicación NutriU, disponible en su perfil de NutriU.
- **Asegúrate de conectar la Airfryer a una red Wi-Fi doméstica de 2,4 GHz (802.11 b/g/n).**
- **Emparejamiento de un solo usuario:** solo un usuario a la vez puede controlar a distancia la Airfryer. Si otro usuario quiere controlar la Airfryer y utiliza la aplicación NutriU, tendrá que seguir el proceso de emparejamiento. Una vez realizado el emparejamiento, se anulará automáticamente el emparejamiento del primer usuario.
- **El proceso de configuración de la red Wi-Fi se puede cancelar a través de la aplicación o desenchufando la Airfryer.**

#### Indicador Wi-Fi

El indicador de Wi-Fi está apagado.	La conexión Wi-Fi está desactivada.
El indicador Wi-Fi está encendido.	La conexión Wi-Fi está activada y conectada al router.
El indicador Wi-Fi parpadea lentamente.	La conexión Wi-Fi está activa.
El indicador Wi-Fi parpadea rápidamente.	Error de conexión Wi-Fi.

#### Nota:

- Puede activar o desactivar la conexión Wi-Fi en Ajustes – Ajustes Wi-Fi – Activar/desactivar la conexión Wi-Fi.
- Puede iniciar la configuración de la conexión Wi-Fi en Ajustes – Ajustes Wi-Fi – Modo de configuración Wi-Fi.

## Utilización de la Airfryer

### Precaución

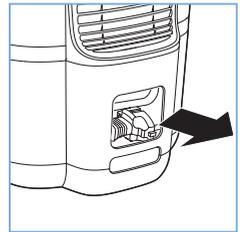
- Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite, grasa para freír ni con cualquier otro líquido.
- No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este aparato es solo para uso doméstico.
- 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. Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor. Asegúrese de que el cajón se puede abrir por completo.

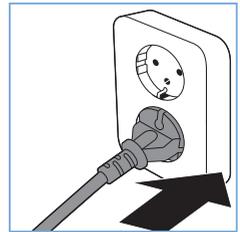
### Nota:

- 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.

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



3. Enchufe el aparato a la toma de corriente.



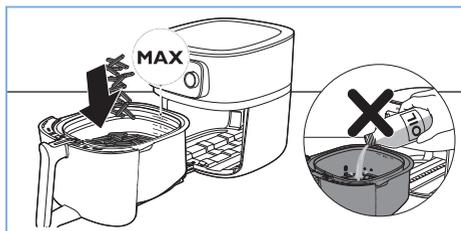
4. Abra el cajón tirando del asa.



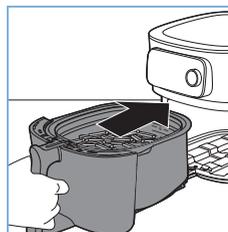
5. Ponga los ingredientes en la cesta.

**Nota:**

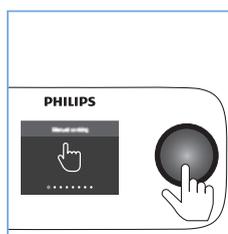
- No llene la cesta por encima de la indicación "MAX", ya que esto puede afectar a la calidad del resultado final.



6. Vuelva a poner el cajón en la Airfryer.



7. Pulse el botón giratorio para encender el aparato.



8. Seleccione el modo de cocción que desee utilizar (consulte el capítulo "Modos de cocción").

9. Siga los pasos que aparecen en la pantalla. Los pasos varían en función del modo de cocción elegido.

**Precaución**

- **Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior. Si calienta el aparato sin la cesta, utilice guantes para horno para abrir el cajón. Los bordes y el interior del cajón se calientan mucho.**
- **No toque el recipiente ni la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**

10. Pulse el botón giratorio para iniciar la cocción o gírelo si desea modificar un ajuste de cocción. El ajuste que se puede modificar se ilumina en la pantalla. Pulse el botón giratorio y gírelo para modificar el ajuste.

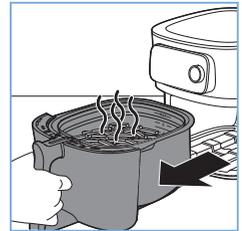
11. Cuando oiga el timbre del temporizador, habrá llegado el momento de agitar los alimentos o habrá finalizado el tiempo de cocción.

**Nota:**

- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados antes de servirlos.
- Algunos programas de cocción automático le notifican cuando es necesario agitar o dar la vuelta a los alimentos. La Airfryer emitirá una señal sonora cuando sea el momento de agitarlos o girarlos.
- La mejor forma de agitarlos es abrir el cajón, extraer la cesta del recipiente y agitarla. A continuación, vuelva a colocar el recipiente con la cesta en el aparato. El aparato reanudará automáticamente la cocción.
- Para cancelar cualquier proceso en curso, vuelva al menú principal pulsando el botón de retorno (↩).



- 12.** Abra el cajón tirando del asa y compruebe si los ingredientes están listos.



**Nota:**

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el cajón en la Airfryer por el asa y añadir unos pocos minutos más al tiempo con la opción **"Add more time"** (Añadir más tiempo).

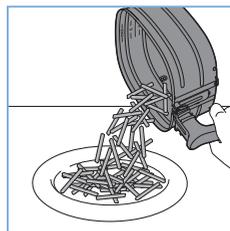
- 13.** Para extraer ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas fritas), extraiga la cesta del recipiente mediante el asa.



**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.

14. 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. Póngase guantes para horno, levante el recipiente y colóquelo sobre una superficie resistente al calor. Extraiga el exceso de aceite o grasa. Vuelva a colocar el recipiente en el cajón y la cesta en el recipiente.
- Cuando un lote de ingredientes está listo, la Airfryer está instantáneamente preparada para cocinar otro lote.

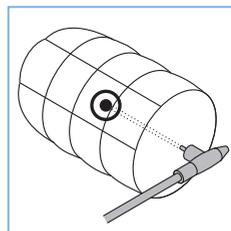
## Utilización del termómetro para alimentos

### Colocación del termómetro para alimentos

El termómetro para alimentos se puede utilizar para filetes, chuletas de carne, pechuga de pollo, filetes de pescado, etc.

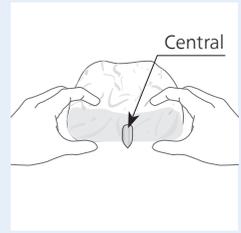
Limpie el termómetro para alimentos antes y después de usarlo; utilice agua tibia y jabón.

1. Inserte el termómetro en el centro de la parte más gruesa de los alimentos.



### Nota:

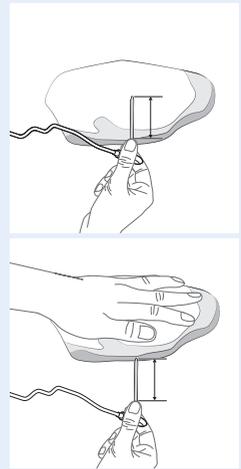
- Asegúrese de que la punta del termómetro se introduce recta en el centro de la parte más gruesa de los alimentos, sin inclinarse hacia la parte inferior o superior.



- Asegúrese de que el termómetro esté cerca del hueso, pero sin tocarlo, y alejado de la grasa o el cartílago.
- Es posible que la parte más gruesa del filete no sea el centro. Es importante que el extremo del termómetro toque la parte más gruesa para obtener los resultados deseados.
- Al freír con aire un pollo entero, asegúrese de que la sonda no atraviese completamente la pechuga hasta la cavidad.
- No utilice el termómetro para alimentos si tienen un grosor inferior a 2 cm.

### Consejo

- Siga los pasos que se indican a continuación para guiar la sonda hasta el centro del alimento.
  1. Sujete el vástago metálico del termómetro y coloque la punta en el centro del alimento.
  2. Mantenga los dedos en la misma posición de agarre e inserte la sonda hasta el centro de la parte más gruesa del alimento.

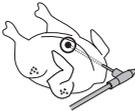
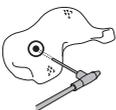
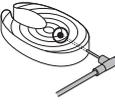


### Nota:

- En función del alimento, no siempre es necesario insertar completamente el vástago metálico del termómetro para alimentos.

### Precaución

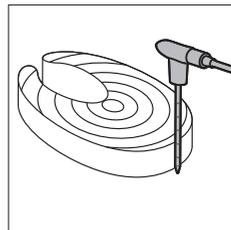
- La punta del termómetro para alimentos es puntiaguda.

Cosas que hacer	Prohibiciones
 	 
 	 
 	 

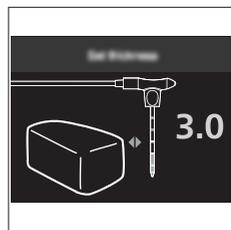
## Medición del grosor de los alimentos

Puede utilizar el termómetro para alimentos para medir el grosor de los alimentos.

1. Coloque el termómetro para alimentos junto al alimento y compruebe qué marca llega a la parte superior del alimento.



2. Ajuste el valor entre 1 y 6 en la Airfryer cuando se le pregunte sobre el grosor si cocina con un programa de cocinado automático.



## Modos de cocción

Modo		Cómo
Programas de cocinado automático		Seleccione el programa de cocinado automático de la lista. Siga los pasos que se indican en el aparato. Los programas de cocinado automático calculan automáticamente todos los parámetros de cocción en función de los datos introducidos, como el nivel de llenado o el número de piezas, etc. A continuación, comienza la cocción.
Cocción manual		Ajuste manualmente el tiempo de cocción, la temperatura y la velocidad del aire y comience a cocinar.
Termómetro para alimentos		Ajuste manualmente la temperatura interna, la temperatura de cocción y la velocidad del aire y comience a cocinar.

### Programas de cocinado automático

1. Gire el botón giratorio hasta seleccionar "Auto-Cook Programs" (Programas de cocinado automático). Pulse el botón giratorio para acceder a este modo.
2. Pulse el botón giratorio para confirmar.
3. Gire el botón giratorio para elegir el programa de cocinado automático que necesite. Pulse el botón giratorio para confirmar.
4. Seleccione la cantidad de alimentos que ha introducido en la cesta.

#### Nota:

- En función de los alimentos, es posible que se le pida que ajuste el nivel de llenado, las piezas, el peso, el grosor o el nivel de preparación.
- Utilice las marcas indicativas de la cesta como referencia para ajustar el nivel de llenado correcto.
- Antes de elegir el nivel de llenado, asegúrese de distribuir siempre los alimentos uniformemente en la cesta.
- Si el aparato lo indica, dele la vuelta a los alimentos o agítelos. Mantenga el cajón abierto lo menos posible.
- Cuando seleccione un nivel preparación de un programa de cocinado automático, deberá utilizar el termómetro para alimentos.
- Para algunos programas de cocinado automático, es necesario introducir el peso del alimento. Utilice una báscula para determinar el peso o puede encontrar también el peso en el paquete de los alimentos.

## 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 hasta el nivel 4 de llenado para obtener unos resultados uniformes.
1. Pele las patatas y córtelas en tiras. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.
  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. Inicie el programa de cocinado automático de patatas fritas caseras y agítelas cuando se le indique.

## Preparación de yogur casero

1. Mezcle 1 3/4 de litro de leche y 3 cucharadas de yogur en un recipiente. Asegúrese de que el contenido de grasa de la leche y del yogur es el mismo.
2. Vierta entre 150 y 200 ml en cada vaso pequeño y ciérrelo con una tapa.
3. Ponga los vasos en la cesta de la Airfryer y cierre el cajón.
4. Inicie el "Auto-Cook Program» (Programa de cocinado automático) - "Yogurt" (Yogur) (The unexpected->Dairy->Yogurt (Lo inesperado->Lácteos->Yogur).
5. La fermentación tardará aproximadamente 8 horas. No abra la Airfryer durante este tiempo.
6. Coloque los vasos en el frigorífico y disfrute de su yogur casero cuando se enfríe.

## Cocción manual

1. Gire el botón giratorio hasta seleccionar "Manual cooking" (Cocinado manual). Pulse el botón giratorio para acceder a este modo.

2. Ajuste el tiempo girando el botón giratorio. Puede elegir un tiempo entre 1 y 180 minutos. Confirme pulsando el botón giratorio.
3. Ajuste la temperatura girando el botón giratorio. Puede elegir una temperatura entre 40 °C y 200 °C. Confirme pulsando el botón giratorio.
4. Ajuste la velocidad del aire girando el botón giratorio. Puede elegir entre una velocidad de aire alta y una velocidad de aire baja. Confirme pulsando el botón giratorio.
  - A continuación, verá una descripción general de los parámetros de cocción seleccionados. Si desea cambiar un ajuste de cocción, gire el botón giratorio hasta el parámetro que desee cambiar. Pulse y gire para cambiar el parámetro. Una vez confirmados todos los parámetros de cocción, pulse el botón giratorio para iniciar la cocción. Verá que el temporizador cuenta hacia atrás.

**Nota:**

- Si desea recibir un recordatorio de agitación una vez transcurrida la mitad del tiempo de cocción, asegúrese de que el recordatorio de agitación esté activado.
- Puede poner en pausa la Airfryer pulsando el botón giratorio durante la cocción. Para ajustar los parámetros, siga los pasos descritos anteriormente. Para continuar la cocción, vuelva a pulsar el botón giratorio.

## Termómetro para alimentos

1. Gire el botón giratorio hasta seleccionar "Food thermometer" (Termómetro para alimentos). Pulse el botón giratorio para acceder a este modo.
2. Gire el botón giratorio para ajustar la temperatura interna deseada (medida en la punta del termómetro para alimentos). Puede elegir una temperatura entre 30 y 99 °C. Confirme pulsando el botón giratorio.
  - Verá animaciones sobre el mejor lugar para colocar la punta de la sonda de temperatura en los alimentos y cómo se debe guiar el cable desde la cámara de cocción al exterior para poder cerrar el cajón.
3. Enchufe el cable en la toma del termómetro de alimentos.

**Nota:**

- Pulse el botón giratorio para confirmar que desea omitir las animaciones.

4. Gire el botón giratorio para ajustar la temperatura de cocción. Puede elegir una temperatura entre 40 °C y 200 °C. Confirme pulsando el botón giratorio.
5. Ajuste la velocidad del aire girando el botón giratorio. Puede elegir entre una velocidad de aire alta (Ⓒ) y una velocidad de aire baja (Ⓓ). Confirme pulsando el botón giratorio.
6. A continuación, verá una descripción general de los parámetros de cocción seleccionados. Si desea cambiar un ajuste de cocción, gire el botón giratorio hasta el parámetro que desee cambiar. Pulse y gire para cambiar el parámetro. Pulse el botón giratorio para iniciar la cocción.

**Nota:**

- Verá la temperatura interna real de los alimentos y la temperatura objetivo, una junto a la otra, alternando con el temporizador.

La siguiente tabla le ofrece una guía sobre la temperatura interna que debe ajustar.

Alimento	Nivel de preparación	Temperatura interna
Aves de corral en general	Hecho	80 - 85°C
Pechuga de ave de corral	Jugoso	70 - 74°C
Vaca, ternera, cordero, venado	Poco hecho	45 - 50°C
	Medio	55 - 60°C
	Bien hecho	65 - 70°C
Cerdo en general	Hecho	70 - 73°C
Lomo de cerdo	Medio	58 - 63°C
Pescado	Translúcido	50 - 55°C
	Hecho	60 - 65°C
Patata entera	Hecho	92 - 95°C
Pan	Hecho	90 - 95°C

**Nota:**

- La temperatura interna sugerida no se corresponde necesariamente con la temperatura interna mínima segura de los alimentos.
- La temperatura interna de los alimentos cocinados seguirá aumentando algunos grados después de sacarlos del aparato.

## Conservación del calor

1. Gire el botón giratorio hasta seleccionar "Keep warm" (Conservación del calor). Pulse el botón giratorio para acceder a este modo.

**Nota:**

- Para cambiar el tiempo de conservación del calor, gire el botón giratorio. Pulse y gire el botón giratorio para ajustar el tiempo de conservación del calor. Puede establecer un tiempo de conservación del calor de 1 a 30 minutos. Pulse el botón giratorio para confirmar el tiempo de conservación del calor establecido.

2. Pulse el botón giratorio para iniciar el modo de conservación del calor.

**Nota:**

- Puede pausar la función de conservación del calor pulsando el botón giratorio.

## My programs (Mis programas)

1. Gire el botón giratorio hasta seleccionar "My programs" (Mis programas). Pulse el botón giratorio para acceder a este modo.
2. Gire el botón giratorio hasta el programa deseado. Si permanece en un programa, se mostrarán los parámetros de cocción.
3. Pulse el botón giratorio para introducir el programa seleccionado. Pulse el botón giratorio de nuevo para comenzar la cocción.
  - Gire y pulse el botón giratorio para eliminar el programa o para cambiarle el nombre.

## Cooking history (Historial de cocción)

1. Gire el botón giratorio hasta seleccionar "Cooking history" (Historial de cocción). Pulse el botón giratorio para acceder a este modo.
2. Gire el botón giratorio hasta el elemento deseado. Si permanece en un elemento, se mostrarán los parámetros de cocción.
3. Pulse el botón giratorio para introducir el elemento seleccionado. Pulse el botón giratorio de nuevo para comenzar la cocción.
  - Gire y pulse el botón giratorio para añadirlo a "My programs" (Mis programas).

# Limpieza

## Advertencia

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

## Consejo

- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.
1. Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.
  2. 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 grasa pegados al protector de salpicaduras con una esponja o un cepillo de cerdas.
3. Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo. Asegúrese de que no quede humedad en el panel de control. Seque el panel de control con un paño después de limpiarlo.
  4. Limpie el protector de salpicaduras con una esponja o un cepillo de limpieza para eliminar los restos de grasa.
  5. 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 cajón de la parte delantera del aparato, ya que puede deslizarse fuera del aparato si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar el cajón.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer (por ejemplo, la parte inferior de malla extraíble) estén fijos antes de transportarla o almacenarla.

## 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.

Problema	Posible causa	Solución
		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.
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.	No llene en exceso la cesta.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Cuanto más llena esté la cesta, con más frecuencia se recomienda agitarla.
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.

Problema	Posible causa	Solución
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.
El LED de la red Wi-Fi de mi Airfryer ya no se ilumina.	La Airfryer ya no está conectada a la red Wi-Fi doméstica. Ha cambiado su red Wi-Fi doméstica.	Inicie el proceso de configuración de Wi-Fi y siga las instrucciones de la aplicación.
La aplicación indica que el proceso de emparejamiento no se ha realizado correctamente.	Otro usuario ha emparejado la Airfryer con un dispositivo inteligente diferente y está cocinando.	Espere hasta que el otro usuario haya terminado el proceso de cocción y vuelva a emparejar el dispositivo inteligente con la Airfryer.

