

PHILIPS

HD986X, HD987X

Manual del usuario

CONTENIDO

Importante	3
Introducción	8
Descripción general	8
Antes de utilizarlo por primera vez	9
Preparación para su uso	9
Colocación de la parte inferior de malla extraíble y el accesorio reductor de grasa	9
Tabla de alimentos para ajustar manualmente el tiempo y la temperatura	10
Uso del aparato	13
Freír con aire	13
Tabla de alimentos para programas de chef inteligente	17
Cocinar con los programas de chef inteligente	19
Preparación de patatas fritas caseras	20
Selección del modo de conservación del calor	21
Guarda tus ajustes favoritos	22
Limpieza	24
Tabla de limpieza	25
Almacenamiento	26
Reciclaje	26
Garantía y asistencia	26
Solución de problemas	26

Importante

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

Peligro

- 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 sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos, ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la cesta.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- 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 los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de ocho años y lo hagan bajo supervisión.

- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- 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.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje por lo menos 10 cm de espacio libre en la parte posterior, en ambos lados y sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- 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.



- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- El recipiente, la cesta y los accesorios dentro de la Airfryer se calientan durante el uso. Tenga cuidado al manipularlos.
- 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 utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere a que termine de salir humo antes de extraer el recipiente del aparato.
- 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 enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

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.

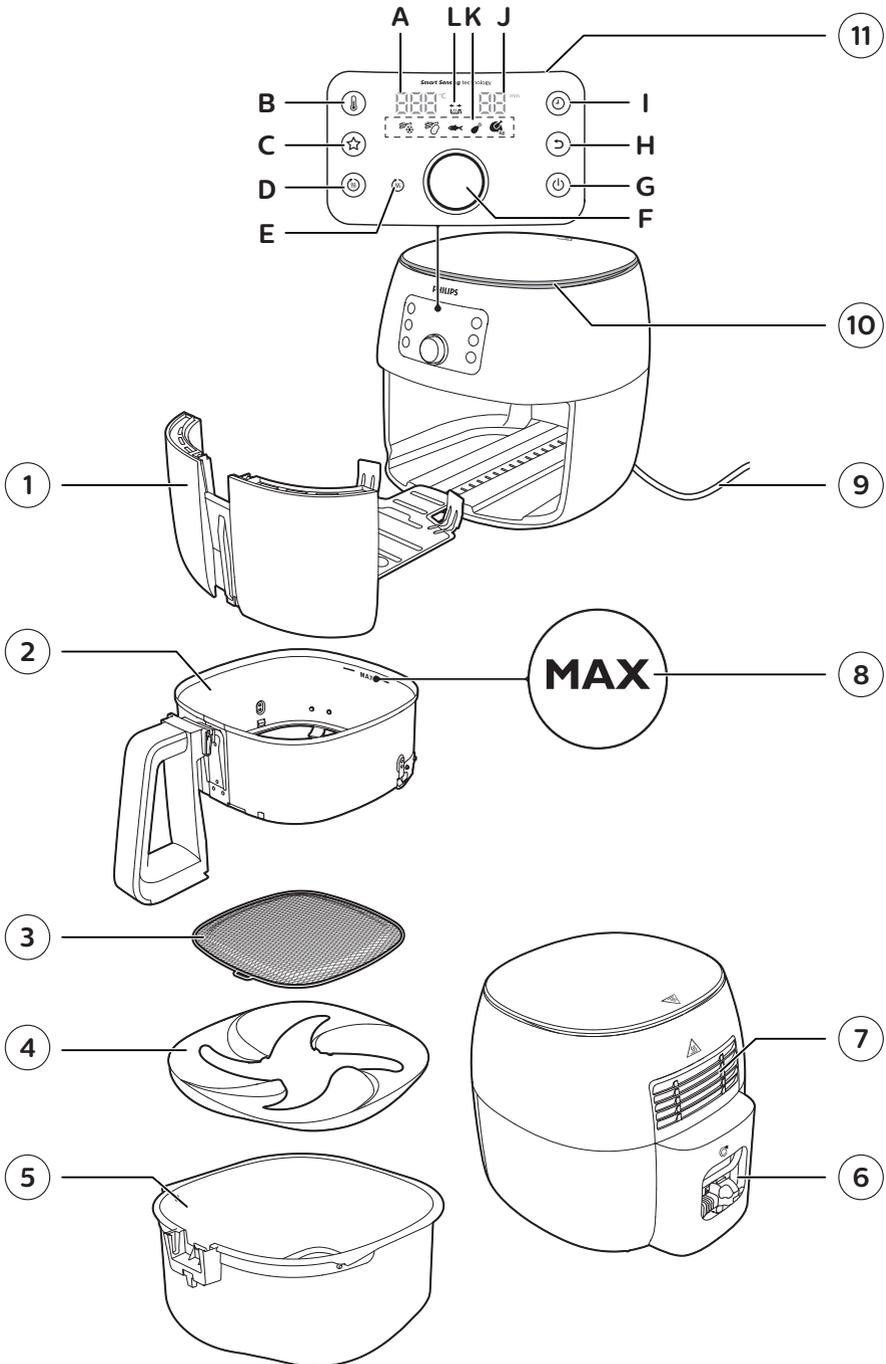
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- 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: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.

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. Una vez transcurrido el tiempo del temporizador, el aparato se apaga automáticamente. Si no pulsa ningún botón antes de 30 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido o apagado.



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**.

Con la Airfryer de Philips, 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** 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

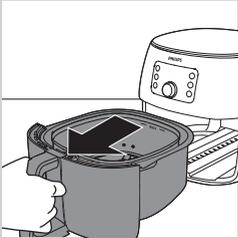
- 1 Cajón
- 2 Cesta con parte inferior de malla extraíble
- 3 Parte inferior de malla extraíble
- 4 Accesorio reductor de grasa
- 5 Recipiente
- 6 Compartimento para el cable
- 7 Salidas de aire
- 8 Indicación MAX
- 9 Cable de alimentación
- 10 Entrada de aire
- 11 Panel de control
 - A Indicación de temperatura
 - B Botón de temperatura
 - C Botón de favoritos
 - D Botón de conservación del calor
 - E Indicación de conservación del calor
 - F Dial QuickControl
 - G Botón de encendido/apagado
 - H Botón de retorno
 - I Botón del temporizador
 - J Indicación de tiempo
 - K Programas de chef inteligente: patatas fritas congeladas/patatas fritas caseras/pescado entero/muslos de pollo/pollo entero
 - L Indicador de agitación

Antes de utilizarlo por primera vez

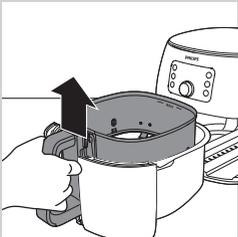
- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.
- 3 Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

Preparación para su uso

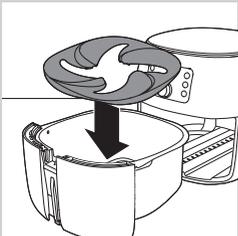
Colocación de la parte inferior de malla extraíble y el accesorio reductor de grasa



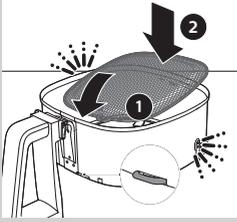
- 1 Abra el cajón tirando del asa.



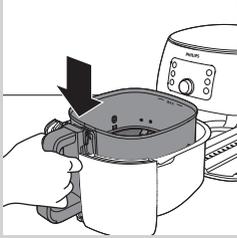
- 2 Retire la cesta levantando el asa.



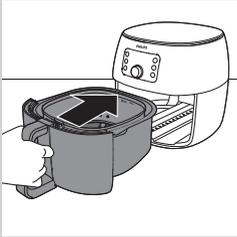
- 3 Introduzca el accesorio reductor de grasa en el recipiente.



4 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 (“clic” en ambos lados).



5 Coloque la cesta en el recipiente.



6 Introduzca de nuevo el cajón en la Airfryer mediante el asa.

Nota

- Nunca utilice el recipiente si no está el accesorio reductor de grasa en su interior.

Tabla de alimentos para ajustar manualmente el tiempo y la temperatura

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.

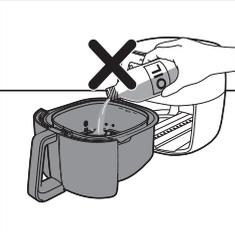
Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota
Patatas fritas caseras (12 x 12 mm/0,5 x 0,5")	200-1400 g 7-49 oz	18-35	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Sumérlas 30 minutos en agua fría o 3 minutos en agua tibia (40 °C/104 °F), séquelas y, a continuación, añade 1 cucharada de aceite por cada 500 g/18 oz. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Gajos de patatas caseros	200-1400 g 7-49 oz	20-42	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Sumérlas 30 minutos en agua, séquelas y añade entre 1/4 y 1 cucharada de aceite. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Aperitivos congelados (nuggets de pollo)	80-1300 g/ 3-46 oz (6-50 unidades)	7-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Aperitivos congelados (rollitos de primavera pequeños de aproximadamente 20 g/0,7 oz)	100-600 g/ 4-21 oz (5-30 unidades)	14-16	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera. Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo Aproximadamente 160 g/6 oz	1-5 unidades	18-22	180 °C/350 °F	
Fingers de pollo empanado	3-12 unidades (1 capa)	10-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Añada el aceite y el pan rallado. Estarán listos cuando estén dorados.
Alitas de pollo Aproximadamente 100 g/3,5 oz	2-8 unidades (1 capa)	14-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Chuletas de carne sin hueso Aproximadamente 150 g/6 oz	1-5 chuletas	10-13	200 °C/400 °F	
Hamburguesa Aproximadamente 150 g (10 cm/4" de diámetro)	1-4 hamburguesas	10-15	200 °C/400 °F	

12 ESPAÑOL

Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota
Salchichas gruesas Aproximadamente 100 g/3,5 oz (4 cm/1,6" de diámetro)	1-6 unidades (1 capa)	12-15	200 °C/400 °F	
Salchichas finas Aproximadamente 70 g/2,5 oz (2 cm/0,8" de diámetro)	1-7 unidades	9-12	200 °C/400 °F	
Cerdo asado	500-1000 g/ 18-35 oz	40-60	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Déjelo reposar 5 minutos antes de cortarlo.
Filetes de pescado Aproximadamente 120 g/4,2 oz	1-3 (1 capa)	9-20	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Para evitar que se pegue, coloque el lado de la piel hacia abajo y añada un poco de aceite.
Moluscos Aproximadamente 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g/ 7-53 oz	10-25	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Bizcocho/tarta	500 g/18 oz	28	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice un molde para tarta.
Magdalenas Aproximadamente 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
Quiche (21 cm/8,3" de diámetro)	1	15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice una bandeja o un molde para horno.
Tostadas/bollitos de pan precocinados	1-6	6-7	180 °C/350 °F	
Pan recién hecho	700 g/25 oz	38	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos.
Bollitos frescos Aproximadamente 80 g/2,8 oz	1-6 unidades	18-20	160 °C/325 °F	
Castañas	200-2000 g/ 7-70 oz	15-30	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tiempo de cocción a su gusto. • Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

Uso del aparato

Freír con aire



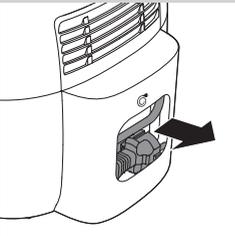
! Precaución

- 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 y el accesorio reductor de grasa con guantes para horno cuando estén calientes.
- 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.

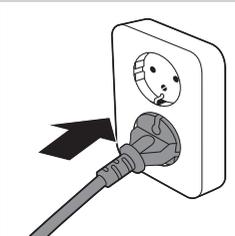
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor. Asegúrese de que el cajón se puede abrir por completo.

☰ Nota

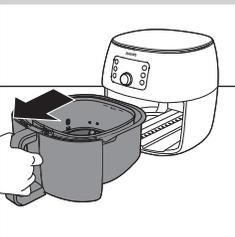
- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.



- 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

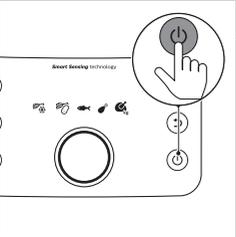
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX", 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.



6 Introduzca de nuevo el cajón en la Airfryer mediante el asa.

! Precaución

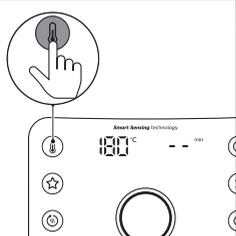
- **Nunca utilice el recipiente si no está el accesorio reductor de grasa en su interior. Si calienta el aparato sin la cesta, utilice guantes para horno para abrir el cajón. Los bordes y el interior del cajón se calientan mucho.**
- **No toque el recipiente, el accesorio reductor de grasa o la cesta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



7 Pulse el botón de encendido o apagado (⏻) para encender el aparato.

Nota

- Para empezar a usar los programas de chef inteligente, consulte el capítulo "Cocinar con los programas de chef inteligente".

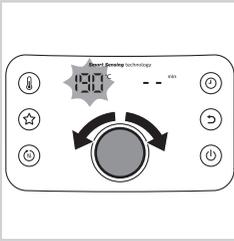


8 Pulse el botón de temperatura (🌡️).

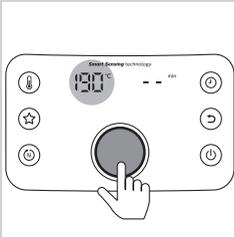
↳ La indicación de temperatura parpadea en la pantalla.

Nota

- Si pulsa primero el botón del temporizador (⌚), el aparato comenzará a cocinar justo después de confirmar el tiempo de cocción.



9 Gire el dial QuickControl para elegir la temperatura de cocción deseada.



10 Presione el dial QuickControl para confirmar la temperatura seleccionada.

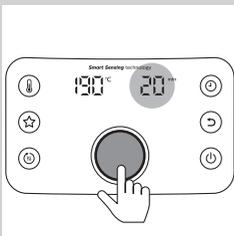
↳ Cuando confirme la temperatura, la indicación de tiempo comienza a parpadear en la pantalla.



11 Gire el dial QuickControl para elegir el tiempo de cocción deseado.

Nota

- Si pulsa el botón de favoritos (☆), se guardará la temperatura y el tiempo de cocción como sus ajustes de cocción favoritos. Cualquier configuración guardada previamente se sobrescribirá. Para obtener más información, consulte el capítulo “Guarde sus ajustes favoritos”.
- Consulte la tabla de alimentos para ajustar el tiempo o la temperatura manualmente según el tipo de alimento.



12 Presione el dial QuickControl para confirmar el tiempo seleccionado.

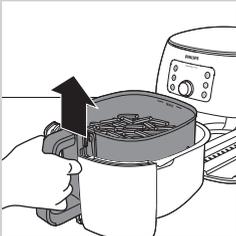
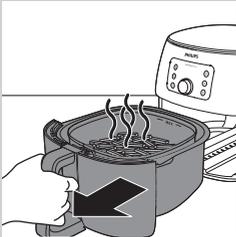
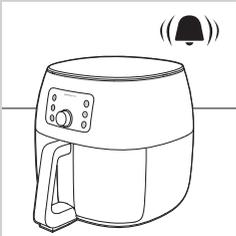
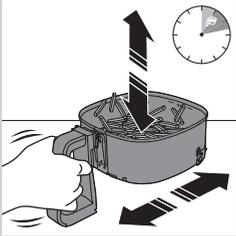
13 El aparato empieza a cocinar después de confirmar el tiempo de cocción.

 **Consejo**

- Para poner en pausa el proceso de cocción, presione el dial QuickControl. Para reanudar el proceso de cocción, presione de nuevo el dial QuickControl.
- Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción durante el funcionamiento, repita los pasos del 8 al 10.
- Para cancelar cualquier proceso en curso y volver al menú principal, pulse el botón de retorno .

 **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.
- 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, pulse el dial QuickControl para detener la cocción, abra el cajón, saque la cesta del recipiente y agítela sobre el fregadero. A continuación, vuelva a introducir el recipiente con la cesta en el aparato y pulse el dial QuickControl para reanudar la cocción.
- Si pone 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.



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

15 Abra el cajón tirando del asa y compruebe si los ingredientes están listos.

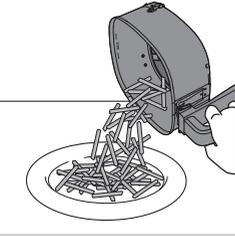
 **Nota**

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

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

 **Precaución**

- Después del proceso de cocción, el recipiente, el accesorio reductor de grasa, la cesta, la carcasa interior y los ingredientes están calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.



- 17** 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, debajo del accesorio reductor de grasa.
- 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. Retire con cuidado el accesorio reductor de grasa del recipiente con unas pinzas con punta de goma. Extraiga el exceso de aceite o grasa. Coloque de nuevo el accesorio reductor de grasa en el recipiente, 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.

Nota

- Repita los pasos del 4 al 17 si desea cocinar otro lote.

Tabla de alimentos para programas de chef inteligente

Nota

- Este aparato es sólo para uso en interiores. Inicie los programas de cocción automática con el aparato a temperatura ambiente. No lo precaliente.
- Distribuya siempre los alimentos de manera uniforme en la cesta.
- Si el aparato lo indica, dele la vuelta a los alimentos o agítelos. Mantenga el cajón abierto lo menos posible.
- No use ningún accesorio. Asegúrese de que el accesorio reductor de grasa se ha colocado correctamente en el aparato.
- Dado que los alimentos varían en su origen, tamaño y marca, asegúrese de que están lo suficientemente cocinados antes de servirlos.

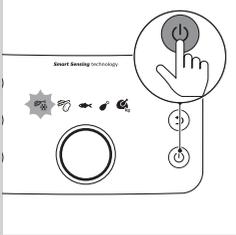
Programas de chef inteligente para			Direcciones
 Patatas fritas congeladas	Fino (7 x 7 mm) Medio (10 x 10 mm) Aperitivos de patata congelados	200-1400g	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice patatas fritas congeladas directamente del congelador. No las descongele antes de cocinarlas. • El programa está diseñado para patatas fritas congeladas finas (7 x 7 mm) y medianas (10 x 10 mm). • Si ha comprado patatas fritas hechas especialmente para la Airfryer, siga las instrucciones del embalaje.
 Patatas fritas caseras	Corte casero (10x10mm)	500-1400g	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice patatas crudas y harinosas. No precocine las patatas. • No utilice patatas almacenadas a menos de 6 °C. • Siga la receta de las patatas frescas fritas para obtener los mejores resultados.
 Pescado	Pescado entero Pescado grande plano Filete de pescado	1-4 uds. (300-1600 g) 1 ud. (hasta 800 g) 2-5 uds. (150-200 g/uds.), hasta 700 g	<ul style="list-style-type: none"> • No cocine pescado congelado. • El programa está diseñado para pescados enteros de 300-400 g. • Si sale humo, utilice el modo manual con temperaturas más bajas.
 Muslos	Muslos Pechuga de pollo	2-16 uds. (200-2000 g) 1-5 uds. (hasta 150 g/uds.)	<ul style="list-style-type: none"> • El programa está diseñado para cocinar muslos de pollo frescos (no congelados). Si desea cocinar muslos de pollo enteros, añada manualmente de 5 a 10 minutos de tiempo de cocción después de que el programa de chef inteligente se haya detenido.
 Un pollo entero	Un pollo entero Medio pollo	1000-1800g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> • Cocine el pollo siempre crudo en la Airfryer. • No cocine pollo congelado. • El programa está diseñado para un pollo entero.

Cocinar con los programas de chef inteligente

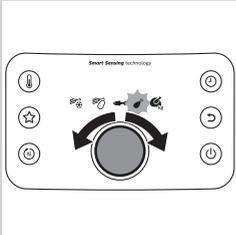
Sazone los ingredientes a su gusto. Coloque los alimentos dentro de la cesta y deslícela dentro del aparato.

Nota

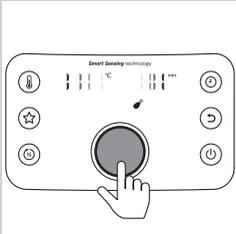
- No utilice miel, siropes ni ningún otro ingrediente azucarado para sazonar la comida, ya que el tostado se oscurecerá en exceso.



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



- 2 Para cambiar el programa de chef inteligente, gire el dial QuickControl hasta que el icono deseado parpadee.



- 3 Para confirmar el programa de chef inteligente, pulse el dial QuickControl.
 - ↳ El aparato calcula automáticamente la temperatura y el tiempo de cocción ideales. La pantalla muestra la primera estimación de la temperatura y el tiempo de cocción después de unos minutos. En este tiempo, el aparato ya ha comenzado a cocinar. Mientras la pantalla muestre las barras parpadeantes y la temperatura y el tiempo de forma alternada, el aparato sigue calculando el tiempo de cocción y ajustará automáticamente el tiempo durante la cocción.

Nota

- Para preparar un pollo entero, pese el pollo antes de colocarlo en la cesta. Seleccione el peso girando el dial QuickControl y púlselo para confirmar.
- No extraiga el cajón mientras el aparato esté calculando el tiempo de cocción, que se indica mediante barras parpadeantes en la pantalla. De lo contrario, el programa de chef inteligente se detendrá y el aparato volverá al menú principal. Inicie la cocción mediante el modo manual, ya que reiniciar el programa de chef inteligente con la comida parcialmente cocinada generará un cálculo incorrecto del tiempo de cocción.
- Tan pronto como finalice el cálculo, la temperatura y el tiempo se mostrarán continuamente en la pantalla (sin barras parpadeantes) y podrá abrir el cajón para comprobar el estado de los alimentos.



- 4 Cuando oiga el timbre y vea parpadear el indicador de agitación, abra el cajón y gire los ingredientes o agite la cesta. A continuación, vuelva a colocar la cesta en el aparato.
- 5 Cuando oiga el timbre y el temporizador haya llegado a 0, la comida estará lista.

Nota

- Si los alimentos no están bien cocinados o no tienen la intensidad de tostado que desea, cocínelos durante varios minutos más pulsando el botón del temporizador (consulte los pasos 11 y 12 del capítulo “Uso del aparato”).

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).
- 2 Ponga en remojo las patatas en tiras en un recipiente con agua tibia (-40 °C/100 °F) durante 3 minutos.
- 3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.
- 4 Vierta de 1 a 3 cucharadas 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

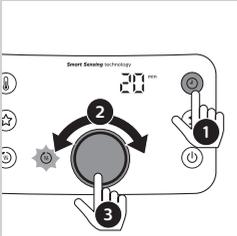
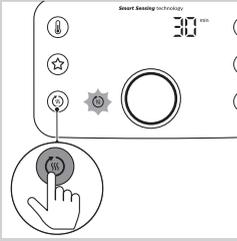
- No incline el recipiente para verter todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo, evitará que el aceite sobrante acabe en el recipiente.

- 6 Coloque las tiras en la cesta.
- 7 Inicie el programa de chef inteligente para patatas fritas caseras . Cuando sea necesario agitar las patatas, oirá el timbre del temporizador y verá el icono de agitación  parpadeando en la pantalla.

Nota

- Consulte el capítulo “Tabla de alimentos para programas de chef inteligente” para conocer las cantidades adecuadas.

Selección del modo de conservación del calor



1 Pulse el botón de conservación del calor (☀️) (puede activar el modo de conservación del calor en cualquier momento).

↳ Los pilotos indicadores de conservación del calor se iluminan con efecto de pulsación.

↳ El temporizador de conservación del calor se establece en 30 minutos. Para cambiar el tiempo de conservación del calor (de 1 a 30 minutos), pulse el botón del temporizador (⌚), gire el dial QuickControl y púselo para confirmar. No es posible ajustar la temperatura de conservación del calor.

2 Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el dial QuickControl. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el dial QuickControl.

3 Para salir del modo de conservación del calor, pulse el botón de retorno (↩️) o el botón de encendido o apagado (⏻).



Consejo

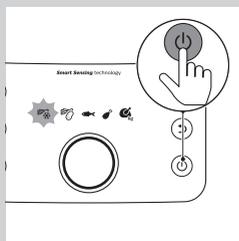
- Si los alimentos como las patatas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el aparato antes o dórelos durante dos o tres minutos a 180 °C.



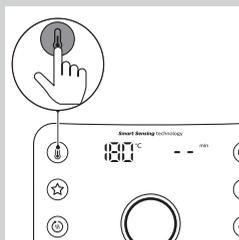
Nota

- Si activa el modo de conservación del calor durante la cocción (los pilotos indicadores de la conservación del calor se encienden), el aparato mantendrá los alimentos calientes durante 30 minutos después de que transcurra el tiempo de cocción.
- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y la resistencia del interior del aparato se activan de vez en cuando.
- El modo de conservación del calor se ha diseñado para mantener los platos calientes inmediatamente después de cocinarlos en la Airfryer. No está pensado para recalentar.

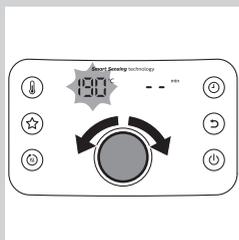
Guarda tus ajustes favoritos



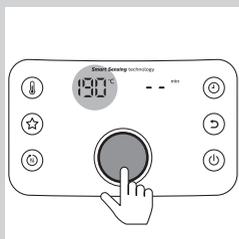
- 1 Pulse el botón de encendido o apagado (🔌) para encender el aparato.



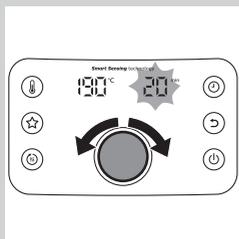
- 2 Pulse el botón de temperatura (🌡️).



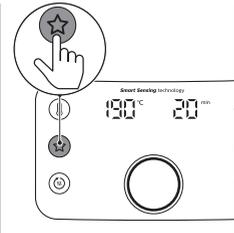
- 3 Gire el dial QuickControl para seleccionar la temperatura.



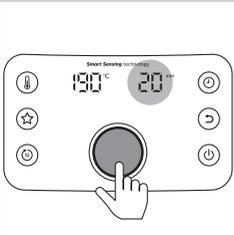
- 4 Pulse el dial QuickControl para confirmar la temperatura elegida.



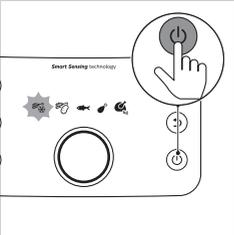
- 5 Gire el dial QuickControl para seleccionar el tiempo.



6 Pulse el botón de favoritos (☆) para guardar el ajuste. Oirá un pitido después de guardar el ajuste.

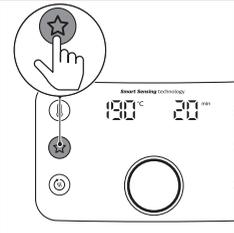


7 Pulse el dial QuickControl para iniciar el proceso de cocción.



Cocinar con un ajuste favorito

1 Pulse el botón de encendido o apagado (⏻) para encender el aparato.



2 Pulse el botón de favoritos (☆).



3 Pulse el dial QuickControl para iniciar el proceso de cocción.

Nota

- Puede sobrescribir su ajuste favorito aplicando el mismo procedimiento que se ha mencionado anteriormente.
- Si pulsa el botón de favoritos en el modo manual, se sobrescribirá su ajuste favorito. Para aplicar su ajuste favorito, pulse primero el botón de retorno para salir del modo manual.
- Para salir del modo favorito, pulse el botón de retorno (↶).
- Durante la cocción con el modo favorito, podrá cambiar la temperatura o el tiempo pulsando el botón de temperatura o el botón del temporizador. El cambio no sobrescribirá el ajuste favorito que ha guardado.

Limpieza



Advertencia

- Deje que la cesta, el recipiente, el accesorio reductor de grasa y el interior del aparato se enfríen completamente antes de comenzar la limpieza.
- Retire el accesorio reductor de grasa del recipiente con unas pinzas con punta de goma. No lo retire con los dedos, ya que debajo se acumula grasa o aceite caliente.
- El recipiente, la cesta, el accesorio reductor de grasa 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 o apagado  para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe.



Consejo

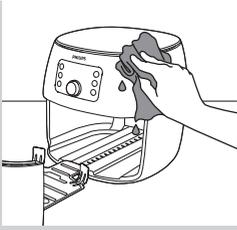
- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.

- 2 Retire el accesorio reductor de grasa del recipiente con unas pinzas con punta de goma. Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.
- 3 Lave el recipiente, la cesta y el accesorio reductor de grasa 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, al accesorio reductor de grasa 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, el accesorio reductor de grasa 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.

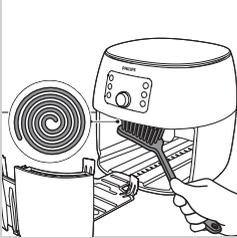


4 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

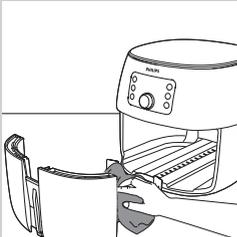


Nota

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

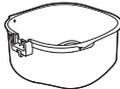


5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.



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

Tabla de limpieza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Almacenamiento

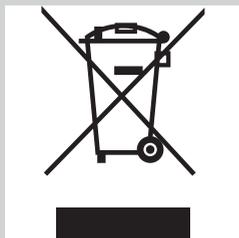
- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardarlo.



Nota

- Sostenga siempre la Airfryer en posición horizontal cuando la transporte. Asegúrese de sujetar también el 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.

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 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 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, el accesorio reductor de grasa y el interior del aparato se calientan siempre cuando este está encendido para garantizar que los alimentos se cocinan correctamente. 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.	Siga las instrucciones del manual de usuario para preparar patatas fritas caseras (consulte la sección “Tabla de alimentos para programas de chef inteligente” o descargue la aplicación Airfryer gratuita).
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones del manual de usuario para preparar patatas fritas caseras (consulte la sección “Tabla de alimentos para programas de chef inteligente” o descargue la aplicación Airfryer gratuita).
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
Después de iniciar un programa de chef inteligente, el aparato ha detenido la fase de cálculo.	La temperatura de la cámara de cocción es demasiado alta porque el aparato está precalentado o no se ha enfriado lo suficiente entre dos lotes.	En ese caso, mantenga el cajón abierto unos minutos hasta que se enfríe. Cíérrelo y vuelva a iniciar el programa de chef inteligente.
	El cajón se ha abierto durante la fase de cálculo.	Cierre el cajón y continúe cocinando con el modo manual.
	El cajón no está bien cerrado.	Asegúrese de que el cajón está bien cerrado.
El aparato ha dejado de cocinar con el programa de chef inteligente.	El cajón se ha abierto durante la fase de cálculo.	No extraiga el cajón mientras el aparato esté calculando el tiempo de cocción, que se indica mediante barras parpadeantes en la pantalla.
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 y el accesorio reductor de grasa no está colocado en el recipiente.	Retire con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente, coloque el accesorio reductor de grasa en el recipiente y continúe 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, la cesta y el accesorio reductor de grasa 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 5 guiones como se muestra en la imagen que aparece a continuación.</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>

