

PHILIPS

HD927X

Manual del usuario

TABLA DE CONTENIDO

Importante	3
Introducción	6
Descripción general	6
Antes del primer uso	8
Preparación inicial	8
Uso del aparato	8
Tabla de alimentos	8
Freír con aire	10
Selección del modo de conservación del calor	14
Cocción con un ajuste predeterminado	15
Selección de otro ajuste predeterminado	16
Preparación de papas fritas caseras	17
Limpieza	18
Tabla de limpieza	19
Almacenamiento	20
Reciclado	20
Garantía y asistencia	20
Solución de problemas	20

Importante

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

Peligro



- No coloque el artefacto sobre una estufa de gas caliente, o cerca de una, ni de cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, ni en un horno caliente.
- 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.
- Nunca sumerja el aparato en agua u otros líquidos ni lo enjuague bajo la canilla.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el artefacto para evitar descargas eléctricas.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la cesta.
- Nunca toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y que no tenga alimentos atascados.
- Suspnda el uso si el enchufe, el cable de alimentación o el producto están dañados.

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 solamente a un enchufe de pared con conexión a tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared.
- 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.
- Asegúrese de que los niños no jueguen con este artefacto.
- Este artefacto no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños) o sin los conocimientos y la experiencia necesarios, a menos que sean supervisados o instruidos acerca del uso del artefacto por una persona responsable de su seguridad.
- Niños sin supervisión no pueden realizar las tareas de limpieza y mantenimiento de responsabilidad del usuario.
- No coloque el artefacto 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 artefacto.

- 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 artefacto.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el artefacto.
- Almacenaje de las papas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de papa 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 artefacto se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- Mantenga el cable de electricidad alejado de superficies calientes.
- No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej., manteles o cortinas).
- No utilice este artefacto para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y el accesorio reductor de grasa se calientan durante y después del uso del artefacto, manéjelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

Precaución

- Este artefacto se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normales. No está diseñado para su 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.
- Siempre lleve el electrodoméstico a un centro de servicio autorizado por Philips si requiere una revisión o reparación. No intente reparar el electrodoméstico por su cuenta; de lo contrario, la garantía dejará de ser válida.
- Si el aparato se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones del manual del usuario, la garantía quedará anulada y Philips no se hará responsable por los daños ocasionados.

- Ponga y utilice siempre el electrodoméstico sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- Desenchufe siempre el producto después de usarlo.
- Deje que el electrodoméstico se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este electrodoméstico tengan un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No fría papas frescas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- Tenga cuidado cuando limpie el área superior de la cámara de cocción: puede que el elemento térmico y los bordes de las partes metálicas estén a alta temperatura.
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocinados en la Airfryer.
- Asegúrese siempre de que tiene el control de su Airfryer.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

Desconexión automática

Este artefacto dispone de una función de desconexión automática. Si no presiona ningún botón en el lapso de 20 minutos, el artefacto se apaga automáticamente. Para apagar el artefacto manualmente, presione el botón de encendido/apagado.

Introducción

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips!

Para usar los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en **www.philips.com/welcome**.

La Philips Airfryer es la única Airfryer con la exclusiva tecnología Rapid Air para freír sus alimentos favoritos con poco o nada de aceite y con hasta un 90% menos de grasa.

Gracias a la tecnología Rapid Air de Philips y a su diseño con forma de estrella de mar, podrá cocinar los alimentos a la perfección y preparar platos deliciosos.

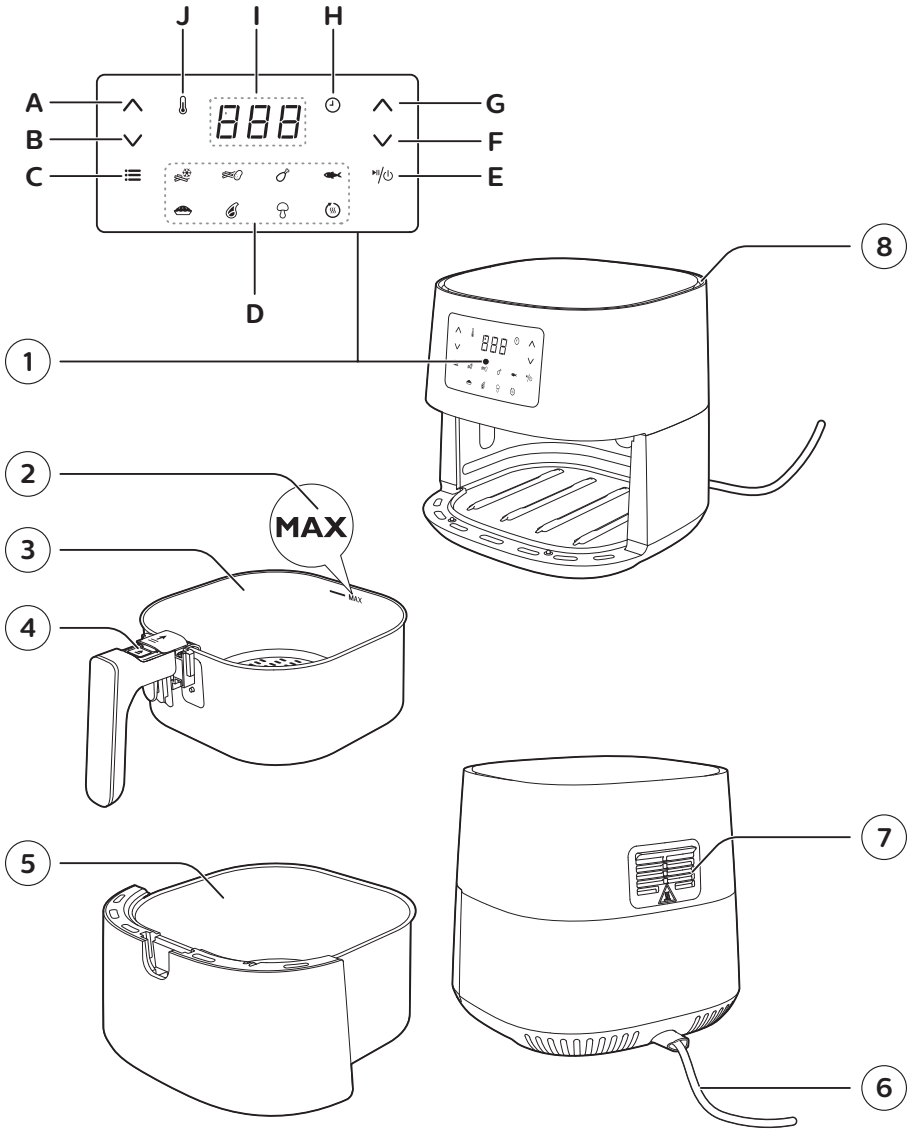
Ahora puede disfrutar de alimentos fritos perfectamente cocinados: crujientes por fuera y tiernos por dentro. Fría, ase, hornee y tueste muchos platos sabrosos de manera sana, rápida y sencilla.

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 ese caso, si necesita inspiración, visite el sitio web de Philips de su país.

Descripción general

- 1 Panel de control
 - A Botón de aumento de temperatura
 - B Botón de disminución de temperatura
 - C Botón menú
 - D Menú de ajustes predeterminados
 - E Botón de encendido/apagado
 - F Botón de disminución de tiempo
 - G Botón de aumento de tiempo
 - H Indicación de tiempo
 - I Pantalla
 - J Indicador de temperatura
- 2 Indicación MAX
- 3 Cesta
- 4 Botón de liberación de la cesta
- 5 Recipiente
- 6 Cable de alimentación
- 7 Salidas de aire
- 8 Entrada de aire

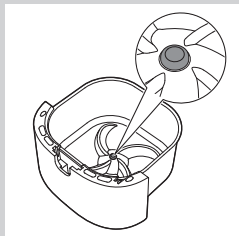


Antes del primer uso

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

Preparación inicial

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



Nota

- No ponga nada encima ni en los laterales del artefacto. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar el resultado de los alimentos fritos.
- No coloque el artefacto en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarlos el vapor, como paredes o armarios.
- Deje el tapón de goma en el recipiente. No lo quite antes de cocinar.

Uso del aparato

Tabla de alimentos

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

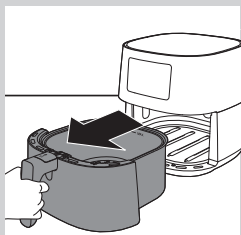
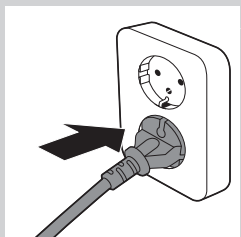
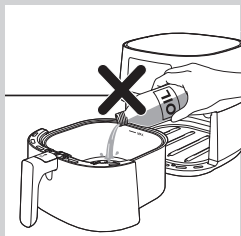
Nota

- 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 papas 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.	Hora (min)	Temperatura	Nota
Papas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	200-800 g/7-28 oz	14-31	180 °C/350 °F	• Agite, gire o remueva dos o tres veces durante la preparación
Papas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	200-800 g/7-28 oz	20-40	180 °C/350 °F	• Agite, gire o remueva dos o tres veces durante la preparación

Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Hora (min)	Temperatura	Nota
Nuggets de pollo congelados	200-600 g/7-21 oz	9-20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o revuelva a la mitad
Rodillos de primavera congelados	200-600 g/7-21 oz	9-20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o revuelva a la mitad
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	De 1 a 5 hamburguesas	16-21	200 °C/400 °F	
Pastel de carne	1200 g/42 oz	55-60	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/5 oz)	De 1 a 4 chuletas	15-20	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o revuelva a la mitad
Salchichas finas (de unos 50 g/1,8 oz)	De 2 a 10 unidades	11-15	200 °C/400 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o revuelva a la mitad
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	De 2 a 8 unidades	17-27	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Agite, gire o revuelva a la mitad
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	De 1 a 5 unidades	15-25	180 °C/350 °F	
Pollo entero	1200 g/42 oz	60-70	180 °C/350 °F	
Pescado entero (de unos 300 a 400 g/de 11 a 14 oz)	De 1 a 2 pescados	20-25	200 °C/400 °F	
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	De 1 a 5 (1 capa)	25-32	160 °C/325 °F	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	De 200 a 800 g/De 7 a 28 oz	9-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto • Agite, gire o revuelva a la mitad
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz)	1 a 9	13-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice moldes para magdalenas
Bizcochuelo	500 g/18 oz	40-45	160 °C/325 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Use un molde para pasteles
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	De 1 a 6 unidades	6-8	200 °C/400 °F	
Pan casero	800 g/28 oz	55-65	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el accesorio de horneado • La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico al crecer.

Freír con aire



! Precaución

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

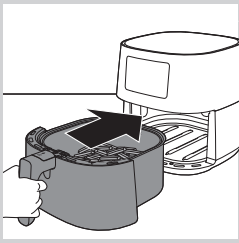
1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

2 Retire el recipiente con la cesta del artefacto tirando del mango.

3 Ponga los ingredientes en la cesta.

☰ Nota

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

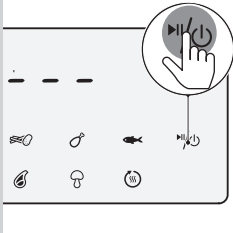


4 Coloque de nuevo el recipiente con la cesta en la Airfryer.

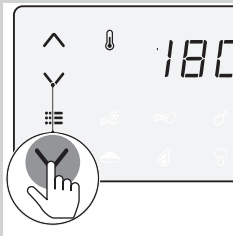


Precaución

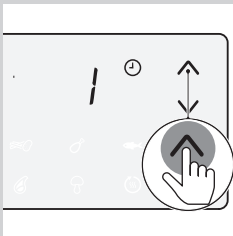
- Nunca utilice el recipiente si no está la cesta en su interior.
- No toque el recipiente ni la cesta mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.



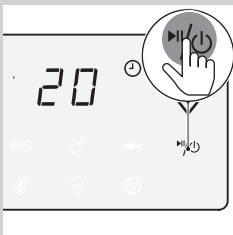
5 Presione el botón de encendido/apagado para encender el electrodoméstico.



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



7 Pulse el botón de aumento de tiempo para seleccionar el tiempo necesario.



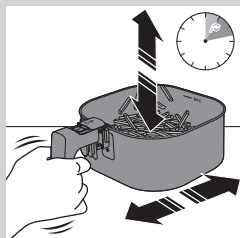
8 Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.

Nota

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

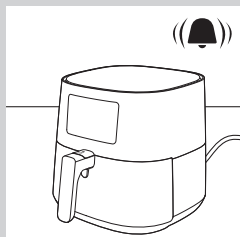
Sugerencia

- Durante la cocción, si desea cambiar el tiempo o la temperatura de cocción, presione en cualquier momento los botones de flecha hacia arriba o hacia abajo.
- Para pausar el proceso de cocción, presione el botón de encendido/apagado. Para reanudar el proceso de cocción, vuelva a presionar el botón de encendido/apagado.
- El dispositivo cambia al modo de pausa automáticamente cuando se extrae el recipiente y la cesta. El proceso de cocción continúa cuando se vuelven a colocar el recipiente y la cesta en el artefacto.
- **Para cambiar la unidad de temperatura de la Airfryer entre centígrados y Fahrenheit, mantenga presionados los botones de aumento y disminución de temperatura al mismo tiempo durante unos 10 segundos.**



Nota

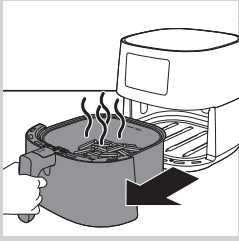
- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 30 minutos, el artefacto se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, retire el recipiente con la cesta, colóquelo sobre una superficie resistente al calor, deslice la tapa, pulse el botón de liberación de la cesta para sacarla del recipiente y agítela en el fregadero. A continuación, coloque la cesta en el recipiente y vuelva a ponerlos en el artefacto.
- Si ajusta el temporizador a la mitad del tiempo de cocción, oír el timbre del temporizador cuando sea necesario sacudir los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador con el tiempo de cocción restante.



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

Nota

- Puede detener el proceso de cocción manualmente. Para ello, presione el botón de encendido/apagado.



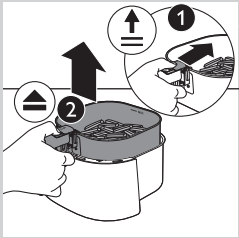
10 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

! Precaución

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

☰ Nota

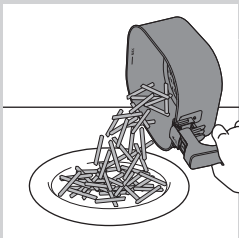
- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer tomándolo del mango y añadir unos pocos minutos más al tiempo configurado.



11 Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, papas fritas), deslice primero la tapa y, a continuación, pulse el botón de liberación de la cesta para retirarla del recipiente.

! Precaución

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



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

☰ Nota

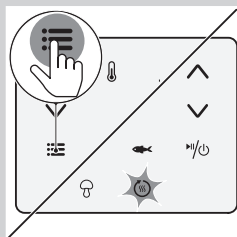
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Según el tipo de ingredientes que cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente después de preparar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

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

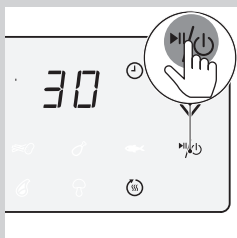
☰ Nota

- Repita los pasos del 3 al 12 si desea cocinar otro lote.

Selección del modo de conservación del calor



- 1 Presione el botón de menú hasta que el ícono de conservación del calor parpadee.



- 2 Pulse el botón de encendido/apagado para iniciar el modo de conservación del calor.

Nota

- El temporizador de conservación del calor se ajusta en 30 minutos. Para cambiar el tiempo de conservación del calor (entre 1 y 30 minutos), presione el botón de disminución de tiempo. El tiempo se confirmará automáticamente.
- La temperatura no se puede cambiar en el modo de conservación del calor.

- 3 Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el botón de encendido/apagado. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el botón de encendido/apagado.
- 4 Para salir del modo de conservación del calor, mantenga presionado el botón de encendido/apagado.

Sugerencia

- Si los alimentos como las papas fritas pierden su punto crujiente durante el modo de conservación del calor, reduzca el tiempo de conservación del calor apagando el artefacto antes o dórelos durante dos o tres minutos a 180 °C/350 °F.

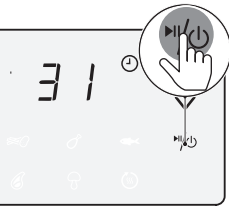
Nota

- Durante el modo de conservación del calor, el ventilador y la resistencia del interior del artefacto se activan de vez en cuando.
- El modo de conservación del calor se diseñó para mantener los alimentos calientes justo después de cocinarlos en la Airfryer. No está pensado para recalentar.

Cocción con un ajuste predeterminado



- 1 Siga los pasos del 1 al 5 de la sección “Freír con aire”.
- 2 Pulse el botón de menú. El ícono de aperitivos congelados parpadeará. Presione el botón de menú hasta que parpadee el ajuste predeterminado que necesite.











- 3 Para iniciar el proceso de cocción, pulse el botón de encendido/apagado.



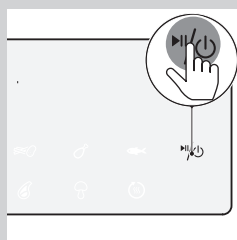
Nota

- Podrá encontrar más información sobre los ajustes predeterminados en la siguiente tabla.

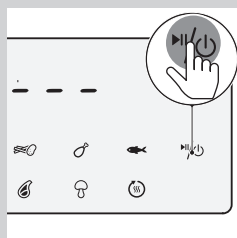
Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Peso (máx.)	Información
 Aperitivos de papa congelados	31	180 °C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Aperitivos de papa congelados, como papas fritas, gajos de papa, papas rejilla, etc. • Agite, gire o remueva dos o tres veces durante la preparación
 Papas frescas	38	180 °C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice papas harinosas • 10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor • Sumérlas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite • Agite, gire o remueva dos o tres veces durante la preparación
 Muslos de pollo	27	180 °C/ 350 °F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Hasta 8 muslos de pollo • Agite, gire o remueva durante la preparación
 Pescado fresco entero (de unos 300 g/11 oz)	20	200 °C/ 400 °F	600 g/21 oz	

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (mín.)	Temperatura predeterminada	Peso (máx.)	Información
 Bizcochuelo	45	160 °C/ 325 °F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> Utilice el accesorio de horneado XL (199 x 189 x 80 mm)
 Chuletas de carne	20	200 °C/ 400 °F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Hasta 4 chuletas de carne sin hueso
 Verduras variadas	18	180 °C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Cortadas en trozos grandes Utilice el accesorio de horneado XL
 Conservar del calor	30	80 °C/ 175 °F	No disponible	<ul style="list-style-type: none"> La temperatura no se puede ajustar

Selección de otro ajuste predeterminado



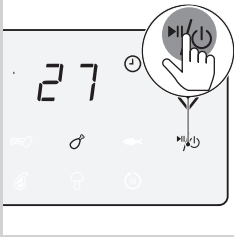
- 1 Durante el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón de encendido/apagado para detener el proceso de cocción. El dispositivo cambiará al modo de espera.



- 2 Vuelva a presionar el botón de encendido/apagado para encender el dispositivo.



- 3 Presione el botón de menú hasta que parpadee el ajuste predeterminado que necesite.



- 4 Presione el botón de encendido/apagado para iniciar el proceso de cocción.

Preparación de papas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas papas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de papa adecuada para freír, por ejemplo, papas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las papas por lotes de hasta 800 g/28 oz para obtener un resultado uniforme. Las papas fritas de mayor tamaño tienden a quedar menos crujientes que las más pequeñas.

- 1 Pele las papas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).
- 2 Remoje las tiras de papa en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
- 3 Vacíe el recipiente y seque las papas en tiras con un paño o papel de cocina.
- 4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un recipiente, coloque las tiras en el recipiente y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
- 5 Saque las tiras del recipiente con los dedos o con una espumadera para que el exceso de aceite quede en el recipiente.



Nota

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

- 6 Coloque las tiras en la cesta.
- 7 Fría las tiras de papas y agite la cesta dos o tres veces durante la cocción.

Limpieza

Advertencia

- Deje que la cesta, el recipiente y el interior del artefacto se enfríen completamente antes de limpiarlos.
- El recipiente, la cesta y el interior del artefacto 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 artefacto después de usarlo. Retire el aceite y la grasa del fondo del recipiente después de cada uso.

- 1 Presione el botón de encendido (*/b) para apagar el electrodoméstico, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que el electrodoméstico se enfríe.**

Sugerencia

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

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

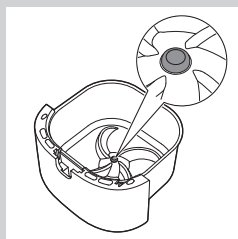
- 3 Lave el recipiente y la cesta en el lavavajillas. Además, los puede limpiar con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva (consulte “Tabla de limpieza”).**

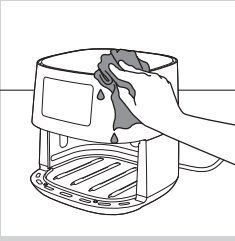
Nota

- Coloque el recipiente con el tapón de goma en el lavavajillas. No quite el tapón de goma antes de limpiarlo.

Sugerencia

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con líquido lavavajillas de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar un líquido lavavajillas 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 líquido lavavajillas, utilice un desengrasante líquido.
- Si es necesario, se pueden retirar los restos de alimentos pegados al elemento térmico 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 del elemento térmico.



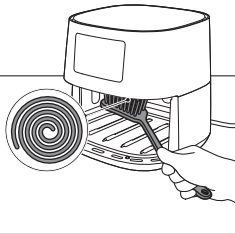


4 Limpie la parte exterior del artefacto con un paño húmedo.

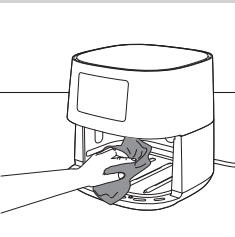


Nota

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




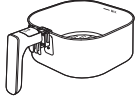



5 Limpie el elemento térmico con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.



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

Tabla de limpieza

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

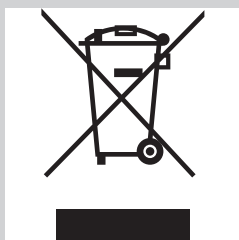
Almacenamiento

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas antes de guardarlo.

Nota

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

Reciclado



- 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. Una correcta eliminación permite evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

Garantía y asistencia

Si necesita asistencia o información, visite www.philips.com/support o lea el folleto de garantía mundial que viene por separado.

Solución de problemas

Este capítulo resume los problemas más comunes que podría tener el artefacto. Si no puede solucionar el problema con la siguiente información, visite www.philips.com/support para consultar una lista de preguntas frecuentes o comuníquese con el servicio de atención al cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
El exterior del artefacto se calienta durante el uso.	El calor del interior sale por las paredes exteriores.	Esto es normal. Todos los mangos y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, la cesta y el interior del artefacto siempre se calentarán cuando el artefacto esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		<p>Si deja el artefacto encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el artefacto con el siguiente ícono:</p>  <p>Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del artefacto es completamente seguro.</p>
Mis papas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo de papa correcto.	Para obtener los mejores resultados, utilice papas frescas y harinosas. Si necesita guardar las papas, no lo haga en un entorno frío, como la heladera. Elija papas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en la página 19 del manual de usuario para preparar papas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en la página 19 del manual de usuario para preparar papas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se haya enchufado correctamente a la red.
	Hay varios artefactos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Hay algunas zonas despegadas 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 estos daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y hacer que se despeguen 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 artefacto.	Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasa.	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.
La pantalla de la Airfryer muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Comuníquese con el equipo de servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.
	Es posible que la Airfryer se encuentre almacenada en un lugar demasiado frío.	Si el dispositivo se guardó a una temperatura ambiente baja, deje que se caliente a temperatura ambiente durante al menos 15 minutos antes de volver a conectarlo. Si en la pantalla sigue apareciendo "E1", comuníquese con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

