

PHILIPS

Serie HD9650

Manual de usuario

CONTENIDO

Importante	3
Introducción	6
Descripción general	6
Antes de utilizarlo por primera vez	8
Preparación para su uso	8
Colocación de la parte inferior de malla extraíble y el accesorio reductor de grasa	8
Tabla de alimentos	9
Uso del aparato	12
Freír con aire	12
Selección de otro preajuste durante la cocción	16
Uso del modo manual	17
Cambio de la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento	18
Selección del modo de conservación del calor	19
Preparación de patatas fritas caseras	20
Limpieza	21
Almacenamiento	22
Reciclaje	22
Garantía y asistencia	23
Solución de problemas	23

Importante

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

Peligro

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

Advertencia

- Si el cable de alimentación presenta algún daño, deberá sustituirlo Philips, personal del servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo la limpieza ni el mantenimiento a menos que tengan más de 8 años o sean supervisados.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje al menos 10 cm de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el aparato.



- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Almacenaje de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6 °C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.
- Nunca llene el recipiente con aceite.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- El recipiente, la cesta y el accesorio reductor de grasa se calientan durante y después del uso del aparato, manéjelos siempre con cuidado.
- Antes de usar el aparato por primera vez, limpie bien las piezas que vayan a entrar en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Desenchufe siempre el aparato de la fuente de alimentación si lo va a dejar desatendido y antes de montarlo, desmontarlo, guardarlo o limpiarlo.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará

anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.

- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Antes de limpiar o manipular el aparato, deje que se enfríe durante unos 30 minutos.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro o marrón. Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180 °C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).
- No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude el recipiente.
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: 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.
- Al cocinar alimentos grasos, es posible que la Airfryer emita humo.

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. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido.

Introducción

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

La Philips Airfryer XXL utiliza aire caliente para freír tu comida favorita con poco o sin nada de aceite. Se ha diseñado para conseguir resultados tan crujientes como una fritura, con una cantidad mínima de grasa. Mediante la combinación de un potente motor con resistencia y la nueva tecnología Twin TurboStar, el aire caliente de la Airfryer XXL circula rápidamente como un tornado en toda la cesta. Así se extrae la grasa de los alimentos, que queda capturada en el sistema de eliminación de grasa en la parte inferior de Airfryer.

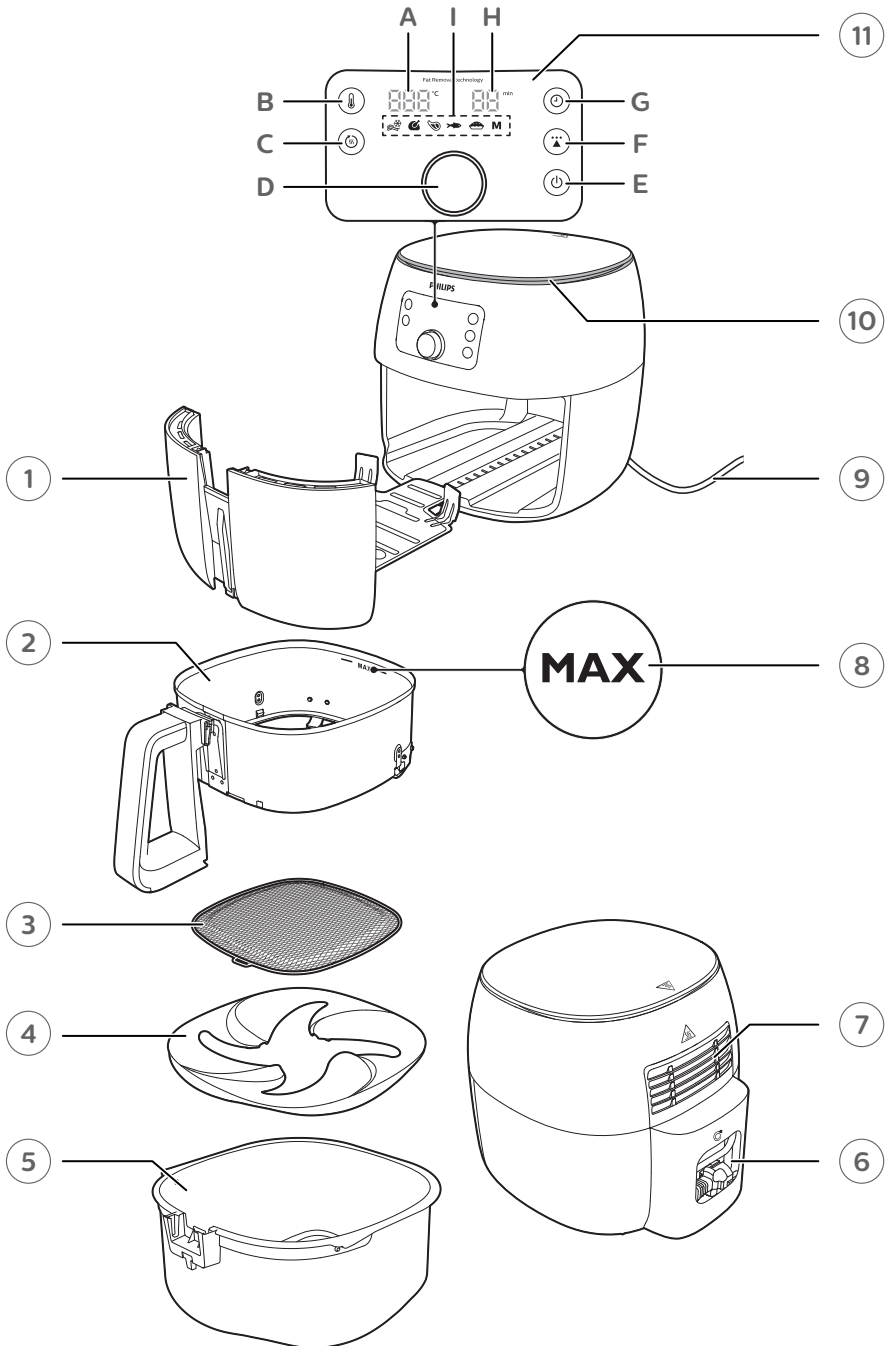
La grasa procedente de los alimentos queda acumulada en la parte inferior del recipiente, lo que facilita su eliminación y limpieza.

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 Airfryer gratuita para iOS[®] o Android[™].

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 conservación del calor
 - D. Dial QuickControl
 - E. Botón de encendido/apagado
 - F. Botón de preajuste
 - G. Botón del temporizador
 - H. Indicación de tiempo
 - I. Preajustes: patatas fritas/aperitivos congelados, pollo, carne, pescado, horneado y manual

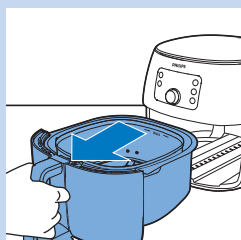


Antes de utilizarlo por primera vez

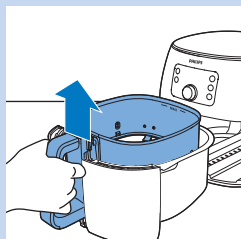
- 1** Retire todos los materiales de embalaje.
- 2** Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3** Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la tabla de limpieza.

Preparación para su uso

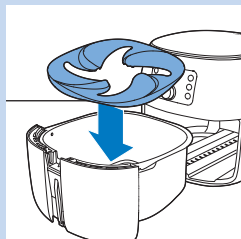
Colocación de la parte inferior de malla extraíble y el accesorio reductor de grasa



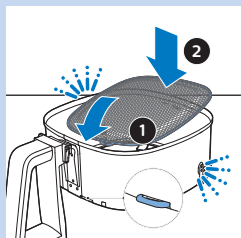
- 1** Abra el cajón tirando del asa.



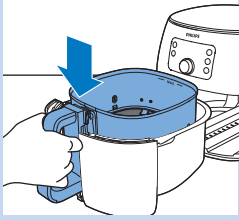
- 2** Retire la cesta levantando el asa.



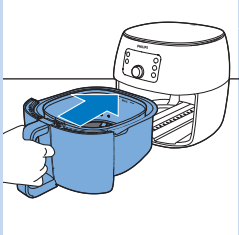
- 3** Introduzca el accesorio reductor de grasa en el recipiente.



- 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












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.

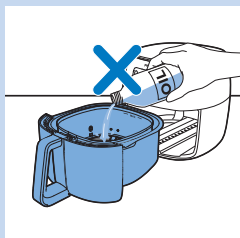
	Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación	Nota:
	Patatas fritas congeladas finas (7 x 7 mm)	200-1400 g	13-32	180 °C	Sí	
	Patatas fritas congeladas gruesas (10 x 10 mm)	200-1400 g	13-33	180 °C	Sí	
	Patatas fritas caseras (10 x 10 mm)	200-1400 g	18-35	180 °C	Sí	Sumérlas 30 minutos en agua, séquelas y añade entre 1/4 y 1 cucharada de aceite.

 Ingredientes	Cantidad min. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación	Nota:
 Gajos de patatas caseros	200-1400 g	20-42	180 °C	Sí	Sumérlas 30 minutos en agua, séquelas y añade entre 1/4 y 1 cucharada de aceite.
 Aperitivos congelados (nuggets de pollo)	80-1300 g (6-50 unidades)	7-18	180 °C	Sí	Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera.
 Aperitivos congelados (rollitos de primavera pequeños de aproximadamente 20 g)	100-600 g (5-30 unidades)	14-16	180 °C	Sí	Estarán listos cuando estén dorados y crujientes por fuera.
 Pollo entero	1200-1500 g	50-55	180 °C		Evite que los muslos toquen la resistencia.
 Pechuga de pollo de aproximadamente 160 g	1-5 unidades	18-22	180 °C		
 Muslos	200-1800 g	18-35	180 °C	Sí	
 Fingers de pollo empanado	3-12 unidades (1 capa)	10 - 15	180 °C		Añada el aceite y el pan rallado. Estarán listos cuando estén dorados.
 Alitas de pollo de aproximadamente 100 g	2-8 unidades (1 capa)	14-18	180 °C	Sí	
 Chuletas de carne sin hueso de aproximadamente 150 g	1-5 chuletas	10-13	200 °C		
 Hamburguesa de aproximadamente 150 g (10 cm de diámetro)	1-4 hamburguesas	10 - 15	200 °C		
 Salchichas gruesas de aproximadamente 100 g (4 cm de diámetro)	1-6 unidades (1 capa)	12 - 15	200 °C		
 Salchichas finas de aproximadamente 70 g (2 cm de diámetro)	1-7 unidades	9-12	200 °C		

	Ingredientes	Cantidad min. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación	Nota:
	Cerdo asado	500-1000 g	40-60	180 °C		Déjelo reposar 5 minutos antes de cortarlo.
	Pescado entero de aproximadamente 300-400 g	1 - 2	18-22	200 °C		Corte la cola si no cabe en la cesta.
	Filetes de pescado de aproximadamente 120 g	1-3 (1 capa)	9-12	200 °C		Para evitar que se pegue, coloque el lado de la piel hacia abajo y añada un poco de aceite.
	Moluscos de aproximadamente 25-30 g	200-1500 g	10-25	200 °C	Sí	
	Bizcocho/tarta	500 g 18 oz	28	180 °C		Utilice un molde para tarta.
	Magdalenas de aproximadamente 50 g	1-9	12-14	180 °C		Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
	Quiche (21 cm de diámetro)	1	15	180 °C		Utilice una bandeja o un molde para horno.
	Tostadas/bollitos de pan precocinados	1-6	6 - 7	180 °C		
	Pan recién hecho	700 g	38	160°C		La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos.
	Bollitos frescos de aproximadamente 80 g	1-6 unidades	18 - 20	160°C		
M	Castañas	200-2000 g	15-30	200 °C	Sí	
M	Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	300-800 g	10-20	200 °C	Sí	Ajuste el tiempo de cocción a su gusto.

Uso del aparato

Freír con aire



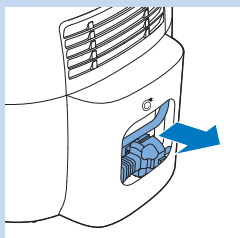
! Precaución

- 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.

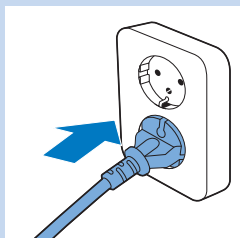
- 1 Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal, plana y resistente al calor. Asegúrese de que el cajón se puede abrir por completo.

☰ Nota:

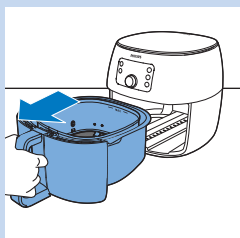
- No ponga nada encima ni en los laterales del aparato. Esto podría interrumpir el flujo de aire y afectar al resultado de los alimentos fritos.



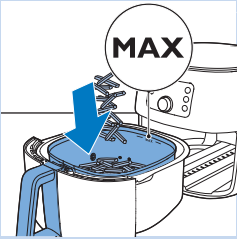
- 2 Saque el cable de alimentación de su compartimento, situado en la parte posterior del aparato.



- 3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



- 4 Abra el cajón tirando del asa.



5 Ponga los ingredientes en la cesta.

Nota:

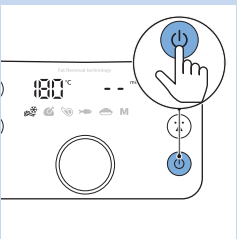
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX",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



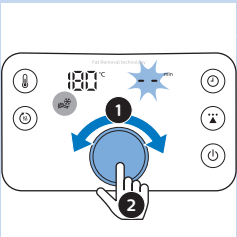
6 Introduzca de nuevo el cajón en la Airfryer mediante el asa.

! 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.

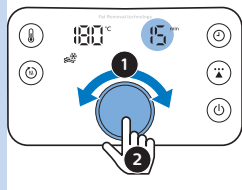


7 Pulse el botón de encendido (⏻) para encender el aparato.



8 Para cambiar el preajuste, gire el dial QuickControl a la posición deseada.

- ↳ Para confirmar el preajuste seleccionado, presione el dial QuickControl. La indicación de tiempo de cocción parpadea en la pantalla.



9 Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl a la posición deseada.

- ↳ Para confirmar el tiempo de cocción seleccionado, presione el dial QuickControl.

Nota:

- Consulte la tabla de alimentos con los ajustes de cocción básicos según el tipo de alimento.

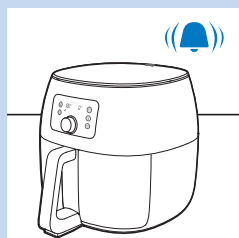
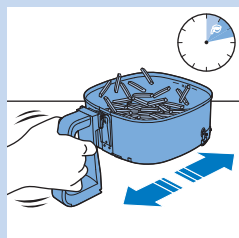
10 El aparato empieza a cocinar después de confirmar el tiempo de cocción.

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.

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, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Asegúrese de restablecer el temporizador con el tiempo de cocción restante.



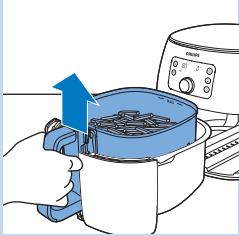
11 Cuando escuche el timbre del temporizador, habrá terminado el tiempo de preparación establecido.



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

Nota:

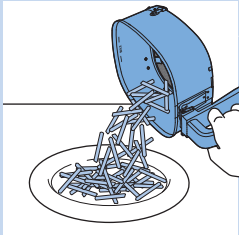
- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el cajón en la Airfryer mediante el asa y añadir unos pocos minutos más al tiempo ajustado.



- 13** 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.



- 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:

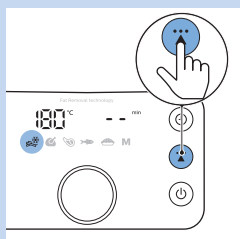
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente, debajo del accesorio reductor de grasa.
- Dependiendo del tipo de ingredientes que cocine, extraiga 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.

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

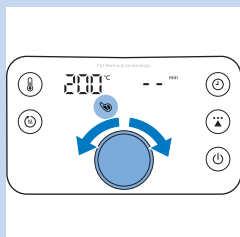
Nota:

- Repita los pasos del 1 al 14 si desea cocinar otro lote.

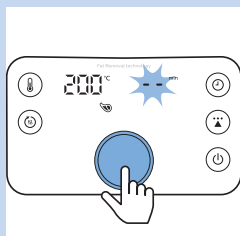
Selección de otro preajuste durante la cocción



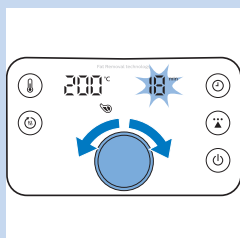
1 Pulse el botón de preajuste (☰).



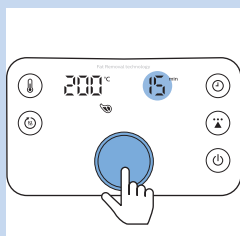
2 Gire el dial QuickControl para seleccionar otro preajuste.



3 Para confirmar el preajuste seleccionado, presione el dial QuickControl. La indicación de tiempo de cocción parpadea en la pantalla.

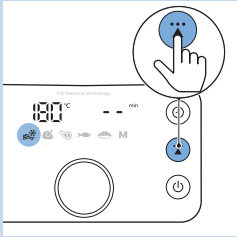


4 Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl.

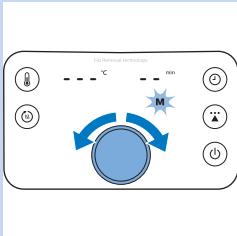


↳ Para confirmar el tiempo de cocción seleccionado, presione el dial QuickControl.

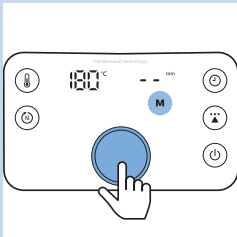
Uso del modo manual



1 Pulse el botón de preajuste (⊖).

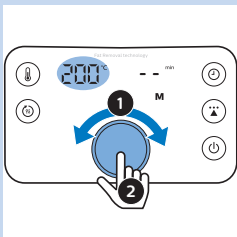


2 Gire el dial QuickControl para seleccionar el modo manual (M).



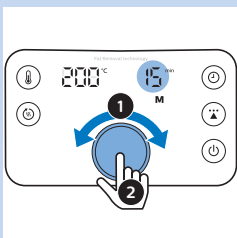
3 Presione el dial QuickControl para acceder al modo manual.

↳ La temperatura predeterminada es de 180 °C.



4 Para cambiar la temperatura, gire el dial QuickControl.

↳ Para confirmar la temperatura, presione el dial QuickControl.

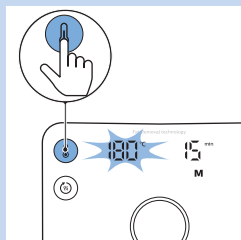


5 Cuando confirme la temperatura, la indicación de tiempo "--" comienza a parpadear.

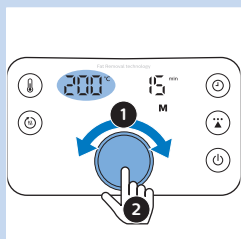
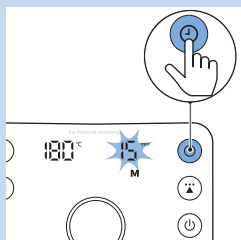
6 Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl.

↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl.

Cambio de la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento

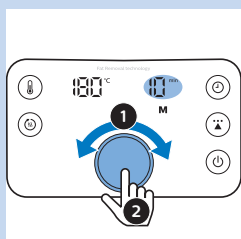


1 Pulse el botón de temperatura (Ⓚ) o de temporizador (Ⓛ).



2 Para cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl.

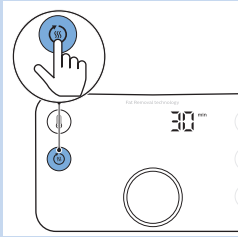
↳ Para confirmar la temperatura o el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl o pulse de nuevo el botón de temperatura o temporizador.



Nota:

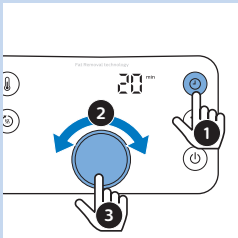
- Si no pulsa el dial QuickControl ni el botón de temperatura o temporizador para confirmar los cambios, se confirmarán automáticamente transcurridos 10 segundos.

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).

↳ El botón de conservación del calor se ilumina 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 de temporizador (⌚), gire el dial QuickControl y púlselo 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 uno de los siguientes botones: botón de preajuste, botón de temperatura o botón de encendido.



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 (el botón de conservación del calor se ilumina con efecto de pulsación), 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.

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 1000 gramos para obtener unos resultados uniformes. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.
- Sacuda la cesta dos o tres veces mientras se fríen con aire caliente.

- 1** Pele las patatas y córtelas en tiras (8 x 8 mm/0,3" de grosor).
- 2** Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.
- 3** Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.
- 4** Vierta media 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 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 patatas en tiras y sacuda la cesta a mitad del proceso mientras se fríen con aire caliente. Sacúdalas dos o tres veces si prepara más de 500 g de patatas.



Nota:

- Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción.

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.

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

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



Consejo

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

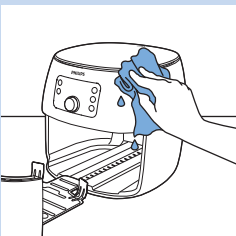
- 2 Retire el accesorio reductor de grasa del recipiente con unas pinzas con punta de goma. Elimine la grasa o el aceite sobrante que haya quedado en el fondo del recipiente.

- 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").

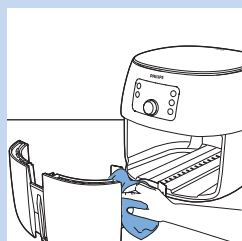
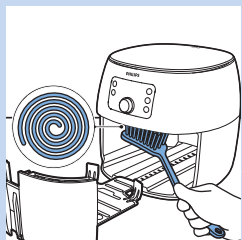


Consejo

- 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 resto de alimentos.

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

Almacenamiento

1 Desenchufe el aparato y deje que se enfríe.

2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas antes de guardarlo.

3 Introduzca el cable en el compartimento para el cable.

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 ligeramente 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" 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" o descargue la aplicación Airfryer gratuita).

Problema	Posible causa	Solución
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Cuando encienda el aparato, oirá el sonido del ventilador en funcionamiento. Si no oye este sonido, compruebe si el enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos 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.
La pantalla muestra 5 guiones como se muestra en la imagen que aparece a continuación.	La función de seguridad se ha activado por sobrecalentamiento del aparato.	Desenchufe el aparato y deje que se enfríe durante 1 minuto antes de enchufarlo de nuevo.



