PHILIPS

HD925X

Manual de usuario

CONTENIDO

Importante 3
Introducción 7
Descripción general 7
Antes de utilizarlo por primera vez 9
Preparación para su uso 9
Uso del aparato 9
- Tabla de alimentos 9
- Freír con aire 11
- Selección del modo de conservación del calor 14
- Cocción con un ajuste predeterminado 15
- Selección de otro ajuste predeterminado 17
- Preparación de patatas fritas caseras 18

Limpieza 18
- Tabla de limpieza 20

Almacenamiento 20
Reciclaje 20
Garantía y asistencia 20
Solución de problemas 21

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.
- Asegúrese siempre de que la resistencia esté libre y que no haya alimentos atascados.

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 del interior 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.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.

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.
- 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.
Si no pulsa ningún botón antes de 20 minutos, el aparato se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, pulse el botón de encendido.

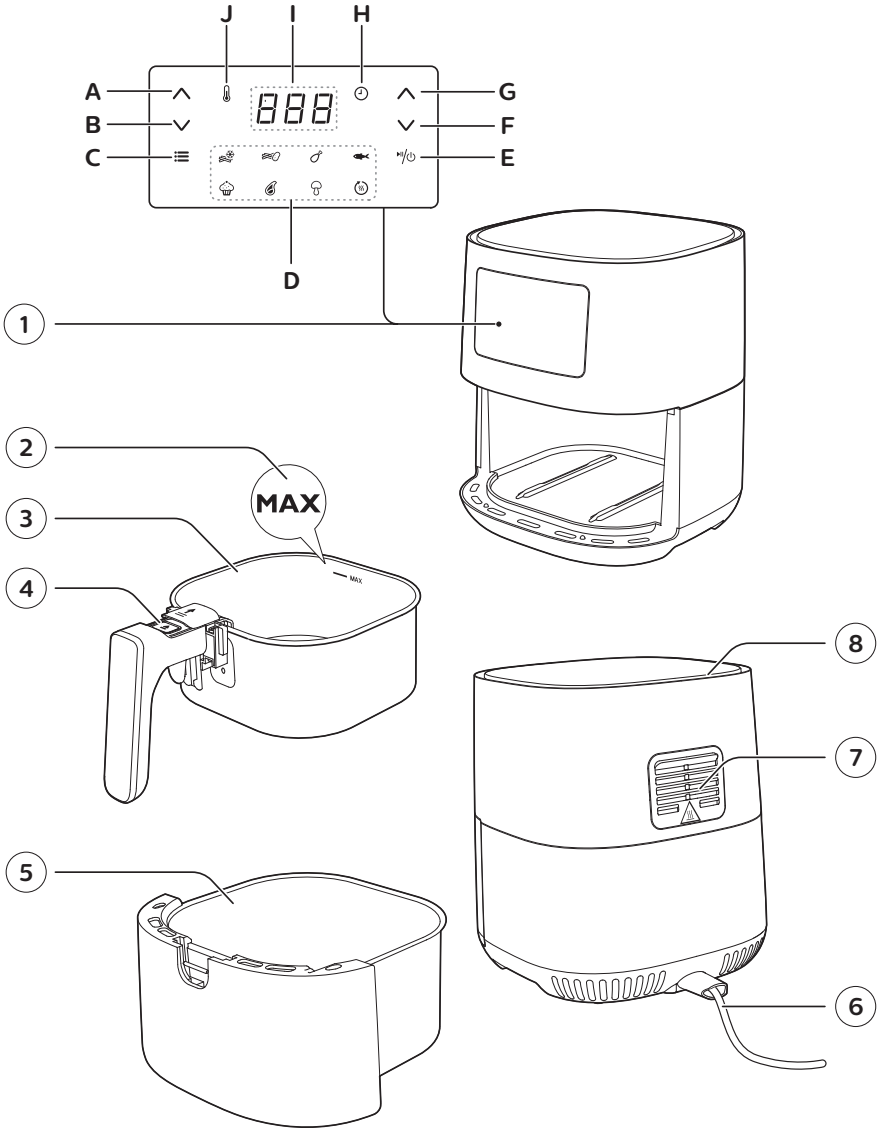
Introducción

Enhorabuena por su adquisición y bienvenido a Philips
Para poder beneficiarse por completo de la asistencia que ofrece Philips, registre el producto en **www.philips.com/welcome.**
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, 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 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 de menú
- D Menú de ajustes predeterminados
- E Botón de encendido
- F Botón de disminución de tiempo
- G Botón de aumento de tiempo
- H Indicación de tiempo
- I Pantalla
- J Indicación 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


J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
1
2
MAX
3
4
MAX
8
7
6
5

Antes de utilizarlo por primera vez

1 Retire todos los materiales de embalaje.

2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta (si las hubiera) del aparato.

3 Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la sección de limpieza.

Preparación para su uso

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

Nota:

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

Uso del aparato

Tabla de alimentos

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

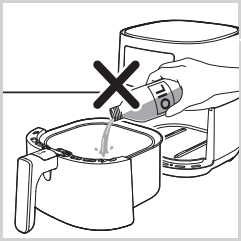
Nota:

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

Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0,3 x 0,3")	200-500g/7-18 oz	16-22	180 °C/350 °F	· Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)	200-500g/7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	· Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Taquitos de pollo congelados	200-600g/7-21 oz	10 - 15	200 °C/400 °F	· Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación

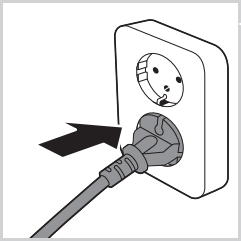
Ingredientes	Cantidad mín. y máx.	Tiempo (min)	Temperatura	Nota:
Rodillos de primavera congelados	200-600g/ 7-21 oz	10 - 15	200 °C/400 °F	· Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Hamburguesa (de unos 150 g/5 oz)	1-3 hamburguesas	15 - 20	200 °C/400 °F	
Budín de carne	800 g/28 oz	50-55	150 °C/300 °F	· Utilice el accesorio de horneado
Chuletas de carne sin hueso (de unos 150 g/ 5 oz)	1-2 chuletas	11-15	200 °C/400 °F	· Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Salchichas finas (de unos 50 g/1.8 oz)	1-6 unidades	9-13	200 °C/400 °F	· Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Muslos de pollo (de unos 125 g/4,5 oz)	2-6 unidades	18-24	180 °C/350 °F	· Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Pechuga de pollo (de unos 160 g/6 oz)	1-3 unidades	20-25	180 °C/350 °F	
Pescado entero (de unos 300-400 g/11-14 oz)	1 pescado	15 - 20	200 °C/400 °F	
Filete de pescado (de unos 200 g/7 oz)	1-3 (1 capa)	22-25	160 °C/325 °F	
Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	· Ajuste el tiempo de cocción a su gusto · Agite, gire o remueva a mitad del tiempo de preparación
Magdalenas (de unos 50 g/1,8 oz)	1-7	12-14	180 °C/350 °F	· Utilice moldes para magdalenas
Bizcocho/tarta	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	· Utilice un molde para tarta
Pan/bollitos precocinados (de unos 60 g/2 oz)	1-4 unidades	6 - 8	200 °C/400 °F	
Pan casero	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	· Utilice el accesorio de horneado · La forma debe ser lo más plana posible para evitar que el pan toque la resistencia al subirlos.

Freír con aire

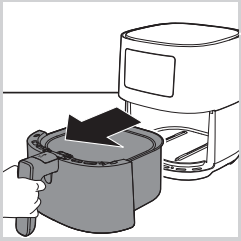


Precaución

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



1 Enchufe el aparato a la toma de corriente.

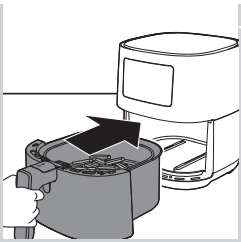


2 Retire el recipiente con la cesta del aparato tirando del asa.

3 Ponga los ingredientes en la cesta.

Nota:

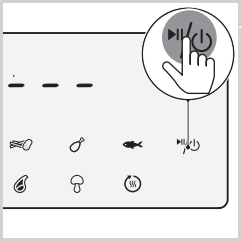
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX",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



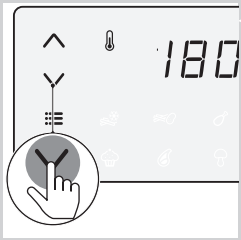
4 Coloque de nuevo el recipiente con la cesta en la Airfryer.

Precaución

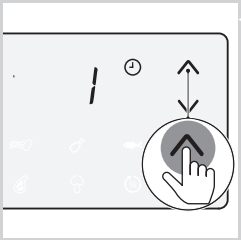
- **Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.**
- **No toque el recipiente o la cesta mientras el aparato esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.**



5 Pulse el botón de encendido para encender el aparato.



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



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

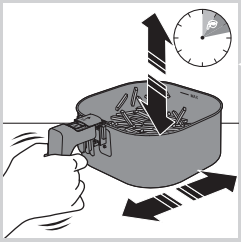
8 Pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción.

Nota:

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

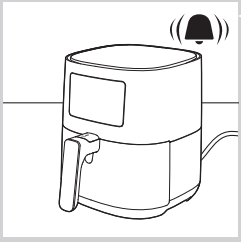
Consejo

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



Nota:

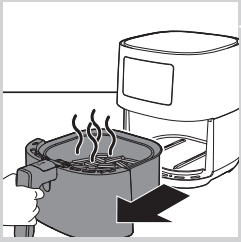
- Si no ajusta el tiempo de cocción necesario antes de 30 minutos, el aparato se apagará automáticamente por motivos de seguridad.
- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para agitar los ingredientes, retire 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 introducirlo en el aparato.
- Si ajusta 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.



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

Nota:

- Puede detener el proceso de cocción manualmente. Para ello, pulse el botón de encendido.



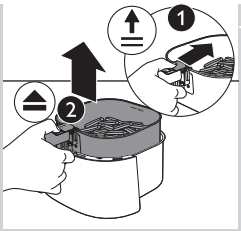
10 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos.

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 aparato.**

Nota:

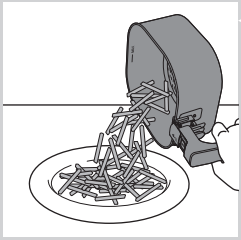
- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a introducir el recipiente en la Airfryer con el asa y añadir unos pocos minutos más al tiempo ajustado.



11 Para retirar los ingredientes pequeños (por ejemplo, patatas 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 carcasa interior y los ingredientes estarán calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la Airfryer, puede que escape vapor del recipiente.**



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

Nota:

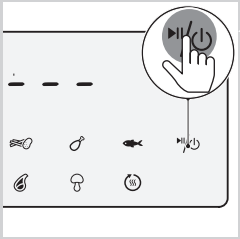
- Para retirar ingredientes delicados o de gran tamaño, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes.
- El exceso de aceite o grasa procedente de los ingredientes se recoge en el fondo del recipiente.
- Dependiendo del tipo de ingredientes que cocine, extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa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

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

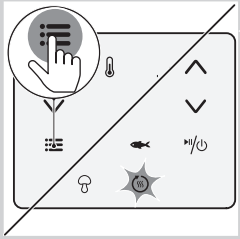
Nota:

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

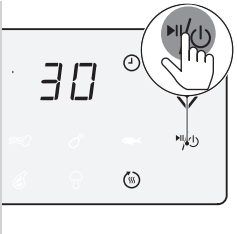
Selección del modo de conservación del calor



1 Pulse el botón de encendido para encender el Airfryer.



2 Pulse el botón de menú tantas veces como sea necesario mientras el icono de conservación del calor parpadee.



3 Pulse el botón de encendido para iniciar el modo de conservación del calor.

Nota:

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

4 Para poner en pausa el modo de conservación del calor, presione el botón de encendido. Para reanudar el modo de conservación del calor, presione de nuevo el botón de encendido.

5 Para salir del modo de conservación del calor, mantenga pulsado el 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/350 °F.

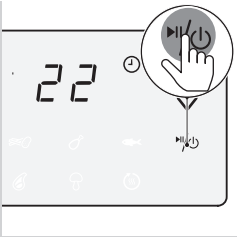
Nota:

- 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 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 icono de aperitivos congelados parpadeará. Pulse el botón de menú hasta que parpadee el ajuste predeterminado que necesite.



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

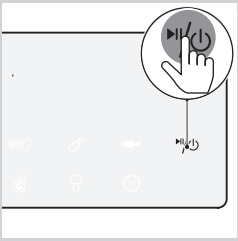
Nota:

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

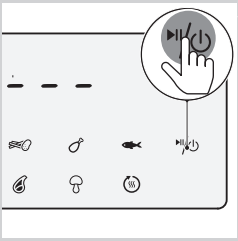
Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada	Peso (máx.)	Información
Aperitivos de patata congelados	22	180 °C/ 350 °F	500 g/18 oz	· Aperitivos de patata congelados, como patatas fritas, gajos de patata, patatas rejilla, etc. · Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Patatas fritas	26	180 °C/ 350 °F	500 g/18 oz	· Utilice patatas harinosas · 10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor · Sumérjalas 30 minutos en agua, séquelas y añada entre ¼ y 1 cucharada de aceite · Agite, gire o remueva 2 o 3 veces durante la preparación
Muslos de pollo	24	180 °C/ 350 °F	750 g/26 oz	· Hasta 6 muslos de pollo · Agite, gire o remueva durante la preparación
Filete de pescado de unos 200 g/7 oz	23	160 °C/325 °F	600 g/21 oz	
Magdalena	13	180 °C/ 350 °F	50 g/1,8 oz por magdalena	· 7 magdalenas a la vez
Chuletas de carne	13	200 °C/ 400 °F	300 g/11 oz	· Hasta 2 chuletas de carne sin hueso
Verduras variadas	20	180 °C/ 350 °F	600 g/21 oz	· Cortada en trozos grandes · Utilice el accesorio de horneado XL

Ajuste predeterminado	Tiempo predeterminado (min)	Temperatura predeterminada	Peso (máx.)	Información
Conservación del calor	30	80 °C/ 175 °F	N.D.	· La temperatura no se puede ajustar

Selección de otro ajuste predeterminado

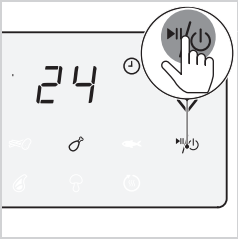


1 Durante el proceso de cocción, mantenga pulsado el botón de encendido para detener el proceso de cocción. El dispositivo cambiará al modo de espera.



2 Vuelva a pulsar el botón de encendido para encender el aparato.

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



4 Pulse el botón de encendido para iniciar el proceso de cocción.

Preparación de patatas fritas caseras

Para preparar unas fantásticas patatas fritas caseras en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las patatas por lotes de hasta 500 g/18 oz para obtener unos resultados uniformes. Las patatas fritas de mayor tamaño tienden a quedarse menos crujientes que las más pequeñas.

1 Pele las patatas y córtelas en tiras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor).

2 Ponga las patatas en tiras en remojo en un recipiente con agua durante al menos 30 minutos.

3 Vacíe el recipiente y seque las patatas en tiras con un paño de cocina o papel de cocina.

4 Vierta una cucharada de aceite para cocinar en un bol, coloque las tiras en el bol y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.

5 Saque las tiras del bol con los dedos o una espumadera para que el exceso de aceite quede en el bol.

Nota:

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

6 Coloque las tiras en la cesta.

7 Fría las tiras de patata y agite la cesta 2 o 3 veces durante la cocción.

Limpieza

Advertencia

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

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

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

Consejo

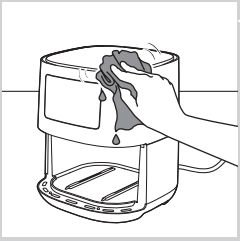
- Retire el recipiente y la cesta para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.

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

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

Consejo

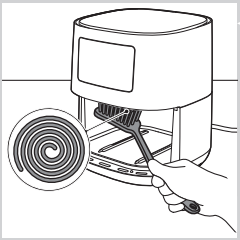
- Si se pegan restos de alimentos al recipiente o a la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. Al ponerlos en remojo, los restos de alimentos se sueltan y resulta más fácil eliminarlos. Asegúrese de usar lavavajillas líquido que pueda disolver el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



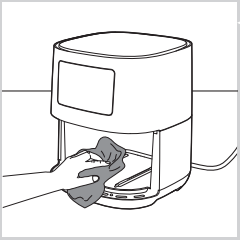
4 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.

Nota:

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

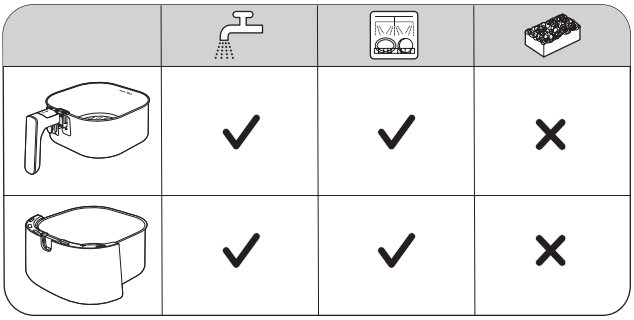


5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.



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

Tabla de limpieza



Almacenamiento

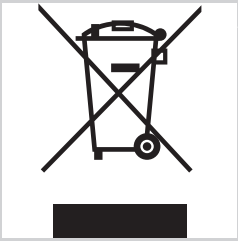
1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.

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

Nota:

- Sostenga siempre la Airfryer en posición horizontal cuando la transporte. Asegúrese de sujetar también el recipiente de la parte delantera del aparato, ya que podría deslizarse fuera de este junto a la cesta si se inclina accidentalmente hacia abajo. Esto podría dañar ambas piezas.
- Asegúrese siempre de que las piezas desmontables de la Airfryer estén fijas 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 y el interior del aparato siempre se pondrán calientes cuando el aparato esté encendido para preparar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas están siempre calientes al tacto.
		Si deja el aparato encendido durante mucho tiempo, algunas zonas se calientan demasiado para tocarlas. Estas zonas están marcadas en el aparato con el icono siguiente: Siempre que conozca las zonas calientes y evite tocarlas, el uso del aparato es completamente seguro.
Mis patatas fritas caseras no quedan como esperaba.	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. Si necesita guardar las patatas, no lo haga en un entorno frío, como el frigorífico. Elija patatas en cuyo embalaje se indique que son adecuadas para freír.
	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Siga las instrucciones indicadas en la página 18 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de cocción.	Siga las instrucciones indicadas en la página 18 de este manual de usuario para preparar patatas fritas caseras.
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	La Airfryer tiene una potencia elevada. Pruebe otra toma y compruebe los fusibles.

Problema	Posible causa	Solución
Hay algunas zonas desconchadas dentro de la Airfryer.	Pueden aparecer pequeñas manchas en el interior del recipiente de la Airfryer debido al contacto o a arañazos accidentales en el revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios duros o al introducir la cesta).	Puede evitar los daños introduciendo la cesta en el recipiente correctamente. Si introduce la cesta formando un ángulo, su lateral puede golpear la pared del recipiente y provocar que se desconchen pequeños trozos del revestimiento. Si esto ocurre, debe saber que no es algo nocivo, ya que todos los materiales utilizados son seguros para la alimentación.
Sale humo blanco del aparato.	Está cocinando ingredientes grasientos.	Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.
	El recipiente todavía contiene restos de grasa de la última vez.	El humo blanco se debe a los restos de grasa que se calientan en el recipiente. Limpie siempre a fondo el recipiente y la cesta después de cada uso.
	El empanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.	Las pequeñas partículas de empanado pueden provocar el humo blanco. Presione bien el empanado o rebozado de los alimentos para garantizar que quede adherido.
	El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Seque bien los alimentos antes de colocarlos en la cesta.
La pantalla muestra "E1".	El dispositivo está roto o defectuoso.	Póngase en contacto con el servicio técnico de Philips o con el servicio de atención al cliente de Philips de su país.

Las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.
© 2020 Koninklijke Philips N.V.
Todos los derechos reservados.