

PHILIPS

HD9640, HD9641
HD9642, HD9643
HD9645, HD9646
HD9647

Manual de usuario



Always here to help you

Register your product and get support at
www.philips.com/welcome

INDICE DE CONTENIDOS

Importante	3
Campos electromagnéticos (CEM)	6
Introducción	6
Descripción general	6
Airfryer y accesorios	8
Antes de utilizarlo por primera vez	8
Preparación para su uso	9
Colocación de la parte inferior de malla extraíble	9
Colocación del asa EasyClick	10
Tabla de alimentos	11
Tabla de cocción para ajustes preestablecidos	12
Uso del aparato	13
Freír con aire	13
Cambio de la temperatura de cocción durante la preparación	17
Cambio del tiempo de cocción durante la preparación	18
Selección de los modos preestablecidos	18
Selección del modo de conservación del calor	19
Preparación de patatas fritas caseras	20
Uso de la rejilla de doble capa	21
Uso de la plancha antiadherente	22
Uso de la tapa a prueba de salpicaduras	22
Uso del molde para hornear	23
Limpieza	23
Tabla de limpieza	25
Almacenamiento	25
Reciclaje	26
Garantía y asistencia	26
Solución de problemas	26

Importante

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

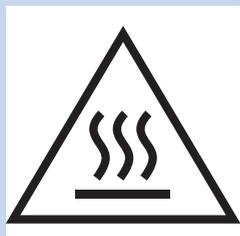
Peligro

- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene la sartén 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.

Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de 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, debe ser sustituido por Philips o por un centro de servicio autorizado por Philips, 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 solo a una toma de corriente con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- 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 las manos y la cara a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor y el aire calientes cuando extraiga el recipiente del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.
- Los accesorios se calientan al utilizarlos en la Airfryer. Tenga cuidado al manipularlos.



Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para un uso doméstico normal. Este aparato no debe utilizarse en zonas de cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Tampoco deben usarlo los

clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos ni clientes de 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.
- Deje que la cesta y la plancha antiadherente se enfríen antes de cambiar o retirar el asa EasyClick.
- Este aparato se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C y 40 °C.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- No llene en exceso la cesta. Solo llene la cesta hasta la indicación MAX.
- 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).
- Tras retirar el recipiente con la cesta del aparato, deje el recipiente con la cesta sobre una superficie adecuada durante un mínimo de 30 segundos antes de extraer la cesta del recipiente.
- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en el manual de usuario y utilice únicamente los accesorios originales.

Campos electromagnéticos (CEM)

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

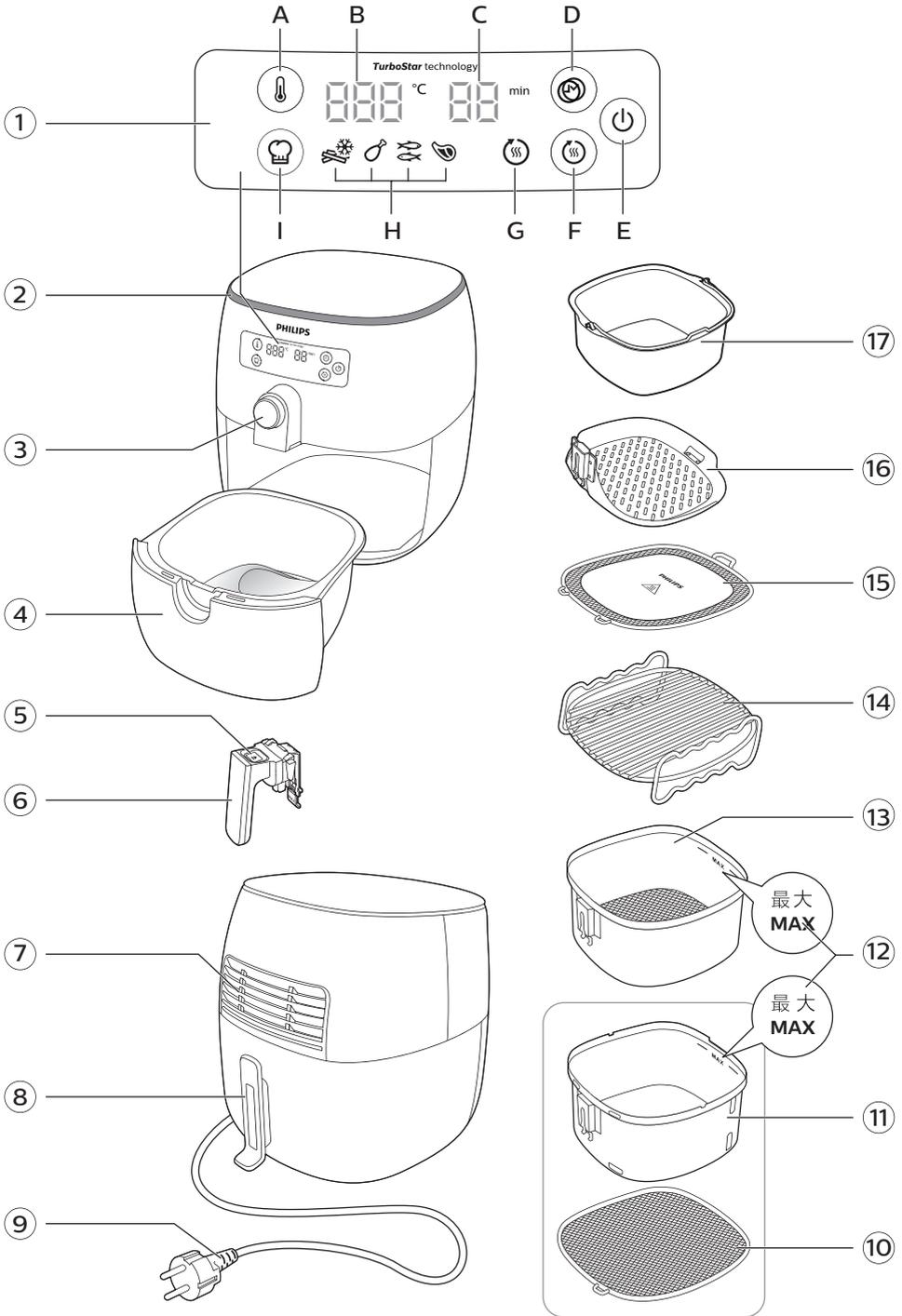
Introducción

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 nueva Airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana. La Airfryer utiliza aire caliente combinado con la circulación de aire a alta velocidad (tecnología de aire rápido TurboStar) y una plancha superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera rápida, sana y fácil. Los ingredientes se calientan por todos los lados a la vez y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de ellos. 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 Control Panel
 - A. Botón de temperatura
 - B. Indicación de temperatura
 - C. Indicación de tiempo
 - D. Botón del temporizador
 - E. Botón de encendido/apagado
 - F. Botón de conservación del calor
 - G. Indicación de conservación del calor
 - H. Ajustes preestablecidos: patatas fritas congeladas, muslos de pollo, pescado, chuletas
 - I. Botón de preajuste
- 2 Entrada de aire
- 3 Dial QuickControl
- 4 Recipiente
- 5 Botón de liberación de la cesta
- 6 Asa EasyClick
- 7 Salidas de aire
- 8 Recogecable para almacenamiento
- 9 Cable de alimentación
- 10 Parte inferior de malla extraíble
- 11 Cesta con parte inferior de malla extraíble
- 12 Indicación MAX
- 13 Cesta con parte inferior de malla fija
- 14 Rejilla doble
- 15 Tapa a prueba de salpicaduras
- 16 Plancha antiadherente
- 17 Bandeja horno



Airfryer y accesorios

Consulte la tabla siguiente y vea los accesorios incluidos para su Airfryer. El número de modelo de su Airfryer empieza por "HD96XX". Puede encontrar el número de modelo en el embalaje o en la parte inferior del dispositivo.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Tenga en cuenta que es posible que algunos modelos de Airfryer no estén disponibles en su país. También es posible que algunos accesorios no estén disponibles en su país. Para adquirirlos, consulte la aplicación Philips Airfryer o visite www.philips.com. Consulte la tabla siguiente y vea el número de modelo de los accesorios adecuados para su Airfryer.

			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

Antes de utilizarlo por primera vez

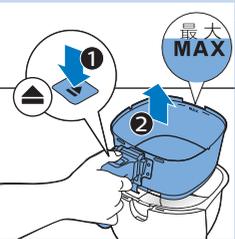
- 1 Retire todos los materiales de embalaje.
- 2 Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3 Limpie a fondo el aparato antes de utilizarlo por primera vez, como se indica en la tabla de limpieza.

Preparación para su uso

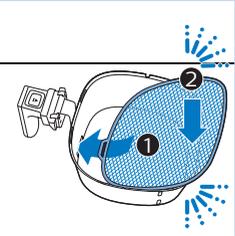
Colocación de la parte inferior de malla extraíble



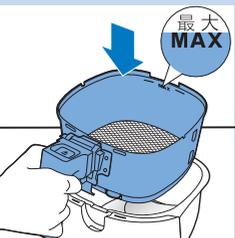
1 Retire el recipiente del aparato.



2 Coloque el recipiente con la cesta sobre una superficie adecuada, pulse el botón de liberación de la cesta y levántela para extraerla del recipiente.



3 Inserte el gancho de la parte inferior de malla en la ranura del lado inferior derecho de la cesta. Presione la parte inferior de malla hacia abajo hasta que encaje en su lugar ("clik" en ambos lados).



4 Coloque la cesta de nuevo en el recipiente.

Nota

- Nunca utilice la sartén si no está la cesta en su interior.



5 Vuelva a colocar el recipiente en el aparato.

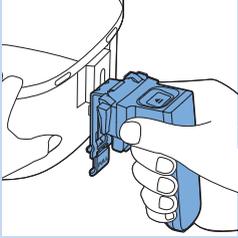
Colocación del asa EasyClick

**Advertencia**

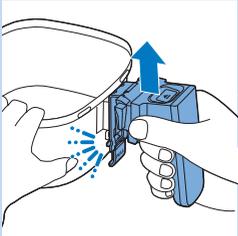
- Asegúrese siempre de que la cesta y el asa están frías antes de colocar o retirar el asa EasyClick.

**Nota**

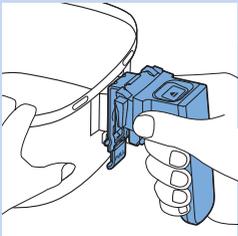
- El asa EasyClick también encaja en la plancha antiadherente. Le ayuda a limpiar y guardar el aparato de forma sencilla.

**Para colocar el asa EasyClick:**

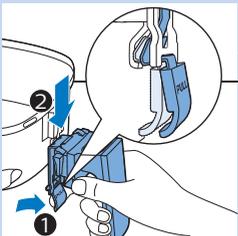
- 1** Sostenga la cesta con una mano y el asa con la otra.



- 2** Deslice el asa hacia dentro de la abertura de la cesta desde abajo hasta que encaje en su lugar ("clic").

**Para retirar el asa EasyClick:**

- 1** Sostenga la cesta con una mano y el asa con la otra.



- 2** Tire suavemente con el dedo de la pestaña de liberación roja mientras tira del asa hacia abajo.

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.

Ingredientes	Cantidad mín. - máx. (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacudir/dar la vuelta	Información adicional
Patatas fritas congeladas	200-800	11-25	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	
Patatas fritas caseras (0,5 cm de grosor)	200-800	12-25	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	Póngalas en remojo durante 30 min en agua, séquelas y añade media cucharada de aceite.
Rodajas de patata	200-800	15-27	180	Sacudir a mitad del tiempo de preparación	Póngalas en remojo durante 30 min en agua, séquelas y añade media cucharada de aceite.
Aperitivos congelados (por ejemplo, rollitos de primavera, nuggets de pollo)	100-400	6 - 10	200	Gira o agita a la mitad	Para los tiempos de cocción, consulte las instrucciones que aparecen en el embalaje de los aperitivos. El tiempo de preparación será la mitad del tiempo indicado para el horno.
Trozos de cerdo	100-500	8-14	200		
Hamburguesa	100-500	7-14	160		
Salchichas	100-500	3-15	160		
Muslos	100-500	15-22	180		
Pechuga de pollo	100-500	10 - 15	180		

Ingredientes	Cantidad mín. - máx. (gramos)	Tiempo (minutos)	Temperatura (°C)	Sacudir/dar la vuelta	Información adicional
Quiche	300	20-25	160		Utilice una bandeja o un molde para horno.
Magdalenas	80-300	8-13	180		Utilice moldes de silicona resistentes al calor.
Bizcocho	200-400	15-25	160		Utilice un molde para hornear.
Verduras variadas	100-500	8 - 12	180		
Tostadas/ bollitos de pan precocinados	50-200	3 - 6	200		
Pan/bollos de pan recién hechos	100-500	12-25	180		
Pescado	150-400	10-18	200		
Moluscos	100-400	7-15	180		
Pollo empanado	100-300	8-15	180		Añada el aceite y el pan rallado.

Tabla de cocción para ajustes preestablecidos

Los **gramos en negrita** representan la cantidad de alimentos para la que se ha diseñado el ajuste preestablecido. Si cocina otra cantidad, adapte el tiempo de cocción en consecuencia. También puede adaptar el tiempo de cocción en función de sus preferencias personales en cuanto a nivel de preparación y tostado.

Los **minutos en negrita** representan el tiempo de cocción preestablecido en el aparato.

Presintonías	Cantidad (gramos)	Tiempo (minutos)	Información adicional
Patatas fritas congeladas (finas)	200	11	Sacúdalas a la mitad del tiempo de cocción. Si usa patatas más gruesas o caseras, aumente ligeramente el tiempo de cocción.
	400	15	
	500	18	
	600	19	
	800	23	

Presintonías	Cantidad (gramos)	Tiempo (minutos)	Información adicional
Chuletas (aproximadamente 2,5 cm de grosor)	100 250 500	11 14 18	El tiempo de cocción también depende del grosor de las chuletas. Las chuletas más gruesas requieren un tiempo de cocción ligeramente mayor.
Muslos de pollo (parte inferior)	300 450 600 750	17 20 23 26	Si cocina más de una capa, deberá dar la vuelta a los muslos de pollo a mitad del tiempo de cocción. Un muslo de pollo entero requiere un tiempo de cocción mayor.
Pescado entero plano	200 400 600 800	13 16 19 22	Utilice la plancha antiadherente de la Airfryer. Si el pescado es más grueso, aumente ligeramente el tiempo de cocción.

Uso del aparato

Freír con aire



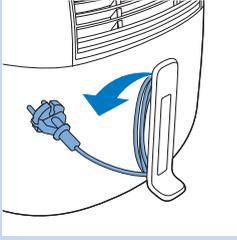
! Precaución

- **Esta Airfryer funciona con aire caliente. No llene el recipiente con aceite ni grasa para freír.**
- **No toque las superficies calientes. Utilice las asas y los botones. Sujete el recipiente únicamente por el asa de la cesta.**
- **Este producto está destinado únicamente al uso doméstico.**
- **Puede que el aparato emita algo 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.

☰ 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.



! Precaución

- No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.

2 Desenrolle el cable de alimentación del recogecable.

3 Enchufe el aparato a la toma de corriente.



4 Retire el recipiente del aparato.



5 Coloque los ingredientes en la cesta.

☰ Nota

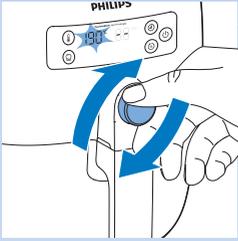
- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la sección "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No exceda la cantidad indicada en la sección "Tabla de alimentos" ni llene la cesta por encima de la indicación "MAX", 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. Las patatas fritas caseras y los muslos de pollo, por ejemplo, se pueden preparar al mismo tiempo porque requieren el mismo ajuste.



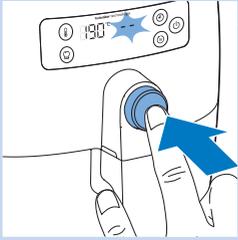
6 Si la cesta o la plancha antiadherente se colocan de nuevo en el recipiente, vuelva a introducir el recipiente en el aparato. Pulse el botón de "encendido/apagado" para encender el aparato.



7 La indicación de temperatura parpadea y se ajusta por defecto en 180 °C.



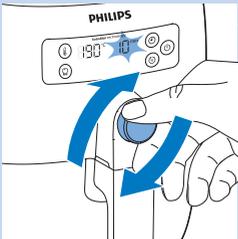
↳ Para cambiar la temperatura, gire el dial QuickControl.



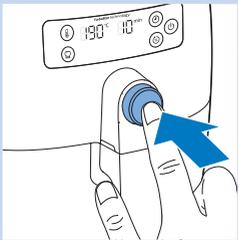
↳ Para confirmar la temperatura, presione el dial QuickControl.



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



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



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

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

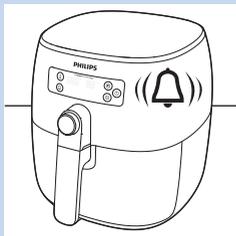
*** Consejo**

- 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

- Es necesario sacudir o dar la vuelta a algunos ingredientes a mitad del tiempo de cocción (consulte la sección "Tabla de alimentos"). Para sacudir los ingredientes, retire el recipiente del aparato y sacúdalo sobre el fregadero. A continuación, vuelva a colocar el recipiente en el aparato. Para reducir el peso, también puede retirar la cesta del recipiente.
- Tenga cuidado de no pulsar el botón de liberación de la cesta mientras sacude el recipiente.



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

Nota

- El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.
- Si prepara varios lotes de ingredientes con grasa (por ejemplo, muslos de pollo, salchichas o hamburguesas), 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.



11 Retire el recipiente del aparato y colóquelo sobre una superficie resistente al calor.

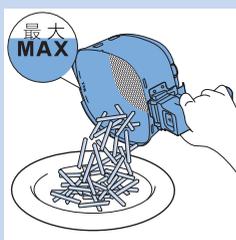
12 Compruebe si los ingredientes están listos.

Nota

- Si los ingredientes no están listos todavía, solo tiene que volver a colocar el recipiente en el aparato y programar el temporizador con unos minutos extra.
- Después de freír con aire caliente, el recipiente, la cesta, los accesorios, la carcasa y los ingredientes están calientes. En función del tipo de ingredientes que haya en la cesta, puede que escape vapor del recipiente.



13 Pulse el botón de liberación de la cesta y retírela del recipiente.



14 Vacíe el contenido de la cesta en un recipiente o en un plato. Retire siempre la cesta con los ingredientes del recipiente para servirlos, ya que puede quedar aceite o grasa caliente en la parte inferior del recipiente.

 **Consejo**

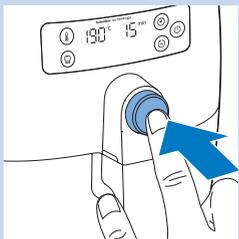
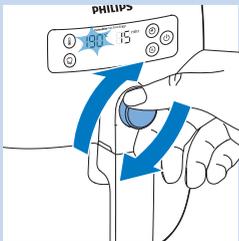
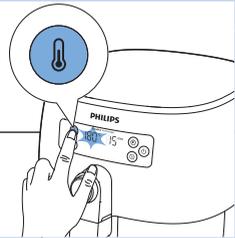
- En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta.

 **Nota**

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

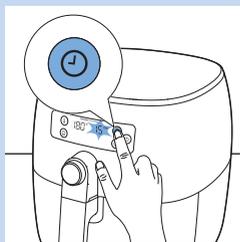
Cambio de la temperatura de cocción durante la preparación

- 1** Durante la cocción, pulse el botón de temperatura.

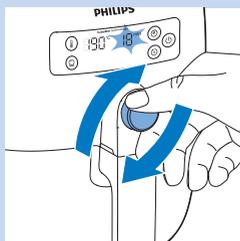


- ↳ Para cambiar la temperatura de cocción, gire el dial QuickControl.
- ↳ Para confirmar la temperatura o el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl.

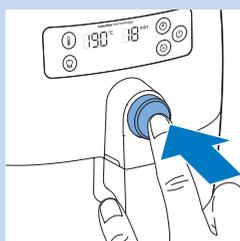
Cambio del tiempo de cocción durante la preparación



- 1 Durante la cocción, pulse el botón del temporizador.

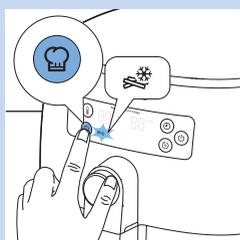


- ↳ Para cambiar el tiempo de cocción, gire el dial QuickControl.

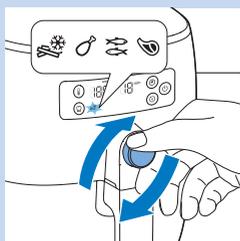


- ↳ Para confirmar el tiempo de cocción, presione el dial QuickControl.

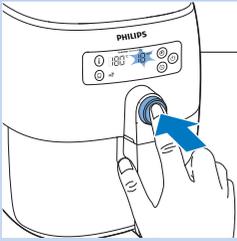
Selección de los modos preestablecidos



- 1 Después de encender el aparato, pulse el botón de ajuste preestablecido.
 - ↳ La indicación del ajuste preestablecido de patatas fritas congeladas empezará a parpadear.

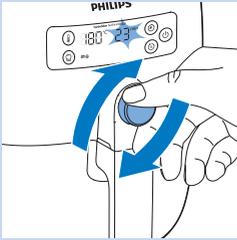


- 2 Gire el dial QuickControl para seleccionar el ajuste preestablecido que necesita.



3 Presione el dial QuickControl para confirmar el ajuste preestablecido.

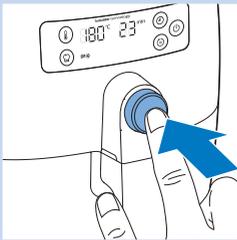
↳ La temperatura de cocción se muestra en la pantalla y el tiempo de cocción recomendado parpadea.



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

Nota

- No es posible cambiar la temperatura al utilizar un modo de ajuste preestablecido. Si pulsa el botón de temperatura al seleccionar un modo de ajuste preestablecido, el aparato saldrá de ese modo.

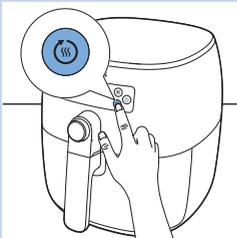


4 Presione el dial QuickControl de nuevo para confirmar el tiempo de cocción. El aparato empezará a cocinar.

Consejo

- Consulte la "Tabla de cocción para ajustes preestablecidos" para encontrar el tiempo de cocción adecuado y más información.

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).

- ↳ Se enciende la indicación de conservación del calor.
- ↳ El temporizador de conservación del calor se establece en 30 minutos. No es posible ajustar el tiempo de conservación del calor. Para detener el modo de conservación del calor, solo tiene que apagar el aparato.

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 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 500 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 (0,5 cm 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 400 g de patatas.

Nota

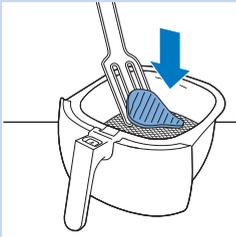
- Consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción.

Uso de la rejilla de doble capa

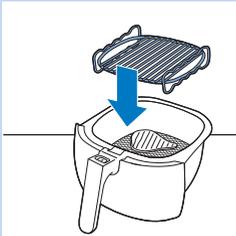
Utilice la rejilla de doble capa para maximizar el espacio de cocción.

Nota

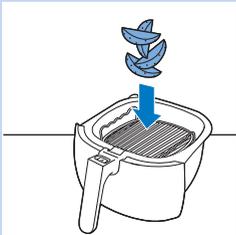
- Si se cocinan distintos ingredientes a la vez, asegúrese de que el tiempo y la temperatura de cocción son idénticos para cada tipo de ingrediente.
- Coloque siempre las carnes en el nivel inferior y las verduras encima para evitar que los alimentos se contaminen o se transfieran de forma no segura los jugos de la carne o los alimentos parcialmente cocinados.



- 1** Siga los pasos 1 a 4 de la sección "Freír con aire".
- 2** Coloque la mitad de los ingredientes en la cesta.



- 3** Coloque la rejilla de doble capa en la cesta.

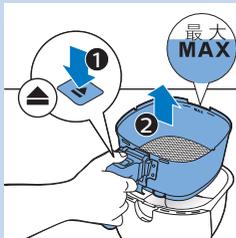


- 4** Coloque la segunda mitad de los ingredientes sobre la rejilla de doble capa.
- 5** Siga los pasos 6 a 14 de la sección "Freír con aire".

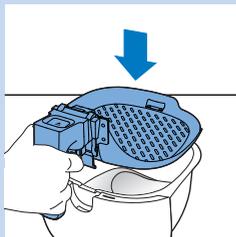
Advertencia

- La rejilla de doble capa se calienta mucho durante su uso. Póngase unos guantes cuando retire la rejilla de doble capa de la cesta.

Uso de la plancha antiadherente

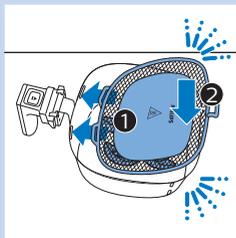


- 1 Siga los pasos 1 a 3 de la sección "Freír con aire".
- 2 Pulse el botón de liberación de la cesta y saque la cesta del recipiente.
- 3 Coloque el asa EasyClick en la plancha antiadherente (consulte la sección "Colocación del asa EasyClick").



- 4 Coloque la plancha antiadherente en el recipiente.
- 5 Coloque los ingredientes sobre la plancha antiadherente.
- 6 Siga los pasos 6 a 14 de la sección "Freír con aire".

Uso de la tapa a prueba de salpicaduras



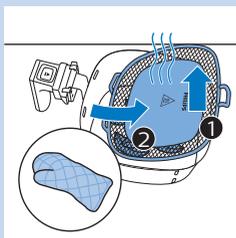
Utilice la tapa a prueba de salpicaduras si cocina ingredientes que pesan poco para mantenerlos en la cesta, si cocina ingredientes con grasa o para reducir la velocidad de tostado.

- 1 Siga los pasos 1 a 5 de la sección "Freír con aire".
- 2 Sujete la tapa con la parte superior hacia usted. Inserte los dos ganchos de la tapa en las dos ranuras de la parte delantera de la cesta. Presione la tapa hacia abajo hasta que encaje en su lugar ("clic" en ambos lados).
- 3 Continúe con los pasos 6 a 11 de la sección "Freír con aire".
- 4 Retire con cuidado la tapa a prueba de salpicaduras.



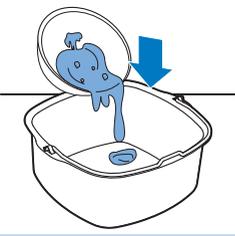
Advertencia

- La tapa a prueba de salpicaduras se calienta mucho. Póngase unos guantes cuando la retire.



- 5 Continúe con los pasos 12 a 14 de la sección "Freír con aire".

Uso del molde para hornear



- 1 Ponga los ingredientes en el molde para hornear.
- 2 Siga los pasos 1 a 3 de la sección "Freír con aire".



- 3 Retire el recipiente del aparato y colóquelo sobre una superficie adecuada. Introduzca el molde para hornear en el recipiente.
- 4 Siga los pasos 6 a 14 de la sección "Freír con aire".

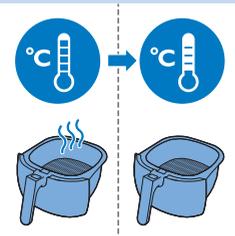
Advertencia

- El molde para hornear se calienta mucho durante su uso. Póngase unos guantes cuando retire el molde para hornear de la cesta.

Consejo

- Si los alimentos quedan muy tostados por encima, reduzca la temperatura.
- Cuando prepare bizcochos o pan en el molde para hornear, asegúrese de llenar el molde solo hasta la mitad, ya que la masa subirá durante el horneado.

Limpeza

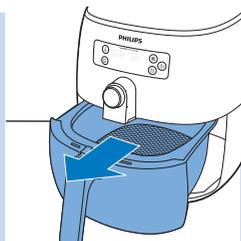


Advertencia

- Deje que la cesta, el recipiente, los accesorios y el interior del aparato se enfríen completamente antes de comenzar la limpieza.
- 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.

Limpe siempre el aparato después de usarlo. Retire el aceite y la grasa de la parte inferior del recipiente después de cada uso para evitar que se produzca humo.

- 1 Pulse el botón de encendido/apagado para apagar el aparato, retire el enchufe de la toma de corriente y deje que al aparato se enfríe durante 10 minutos.



Consejo

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



- 2** Lave el recipiente, la cesta y los accesorios en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, lavavajillas líquido y una esponja no abrasiva.

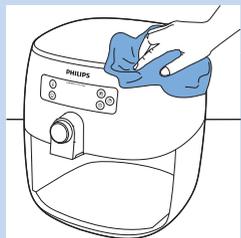
Consejo

- Si se pegan restos de alimentos al recipiente, la rejilla de doble capa o la cesta, puede ponerlos en remojo en agua caliente y lavavajillas líquido durante 10 o 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.

- 3** Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.

- 4** Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier resto de alimentos.

- 5** Frote el exterior del aparato y el panel de control solo con un paño húmedo.



- 6** Limpie el interior del aparato con un paño húmedo.

Tabla de limpieza

			
	✓	✓	✓
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓
	✓	✓	✗

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 Enrolle el cable de alimentación en el recogeable.

 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 (asa EasyClick, botón de la cesta extraíble, etc.) 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.	La parte exterior del aparato se calienta debido a la irradiación del calor interior hacia las paredes exteriores.	Esto es normal. Todas las asas, los controles y los botones que hay que tocar durante el uso se mantienen lo suficientemente fríos al tacto.
		El recipiente, el molde para hornear, la cesta, la rejilla de doble capa, la plancha antiadherente 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.

Problema	Posible causa	Solución
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).
La Airfryer no se enciende.	El aparato no está enchufado.	Cuando encienda el aparato, la indicación de temperatura comenzará a parpadear en la pantalla. Si no ve nada en la pantalla, compruebe si el enchufe está insertado correctamente en la toma de corriente.
	Hay varios aparatos conectados a una toma.	Pruebe otra toma y compruebe los fusibles. La Airfryer tiene una potencia de 1425 W.
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 preparando ingredientes grasientos.	El aceite y la grasa del recipiente pueden producir un humo blanco y el recipiente se puede calentar más de lo habitual. Puede extraer con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, seguir cocinando. También puede colocar la tapa a prueba de salpicaduras en la cesta.

Problema	Posible causa	Solución
	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 exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.	Coloque la tapa a prueba de salpicaduras sobre la cesta.
	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.
<p>La pantalla muestra 5 guiones como se muestra en la imagen que aparece a continuación.</p> 	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.



Specifications are subject to change without notice
© 2016 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved