

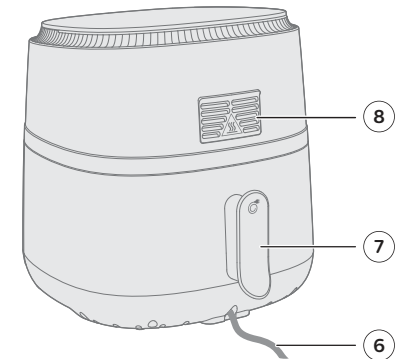
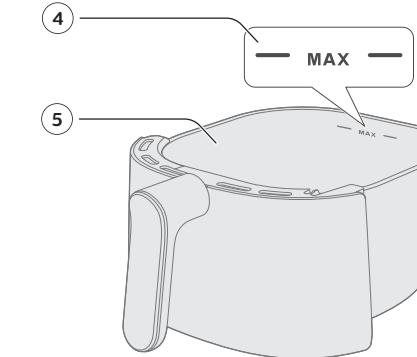
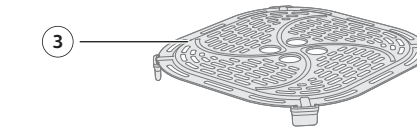
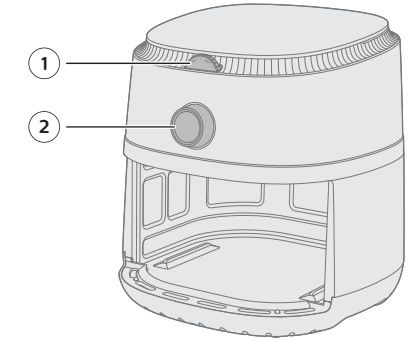
PHILIPS

NA110



|                  |                  |                  |
|------------------|------------------|------------------|
| 356°F<br>30 min. | 356°F<br>38 min. | 392°F<br>20 min. |
| 356°F<br>22 min. | 392°F<br>20 min. | 320°F<br>20 min. |

320°F = 160°C  
356°F = 180°C  
392°F = 200°C



PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license. This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

PHILIPS et le blason Philips sont des marques déposées de Koninklijke Philips N. V. et sont utilisées sous licence. Ce produit a été fabriqué par Versuni Holding B.V. et est vendu sous sa responsabilité, et Versuni Holding B.V. agit à titre de garant de ce produit.

© Versuni Holding B.V.

642001019073 21/08/2024

100% recycled paper  
100% papier recyclé

Welcome,  
**Get started!**  
Bienvenue,  
**Commencez!**



home.id/welcome



Registration  
and Benefits /  
Inscription  
et avantages



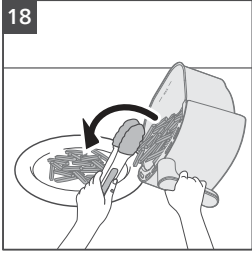
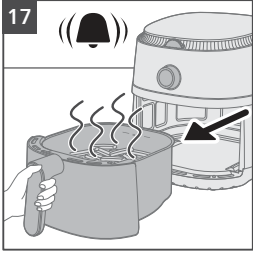
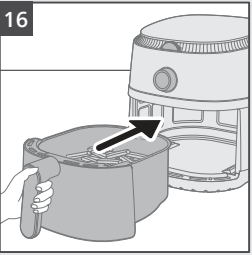
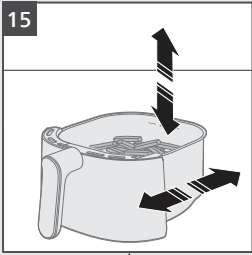
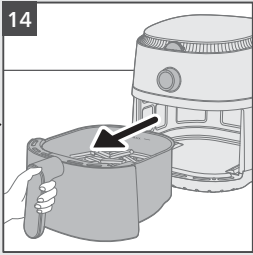
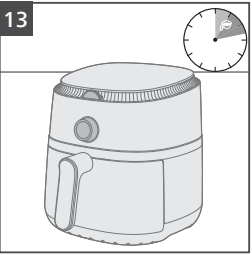
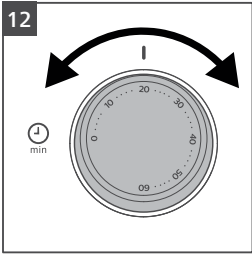
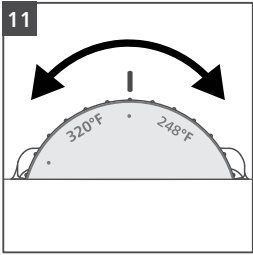
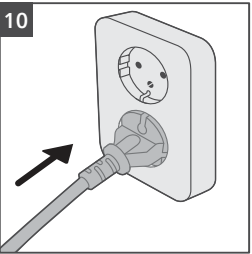
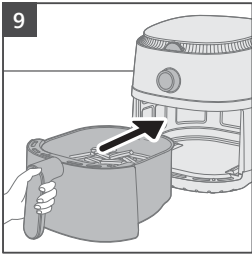
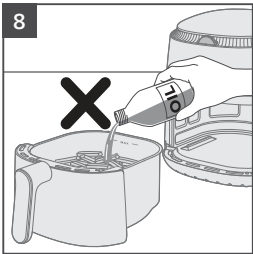
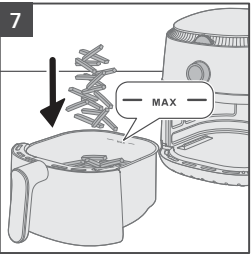
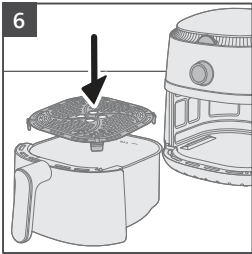
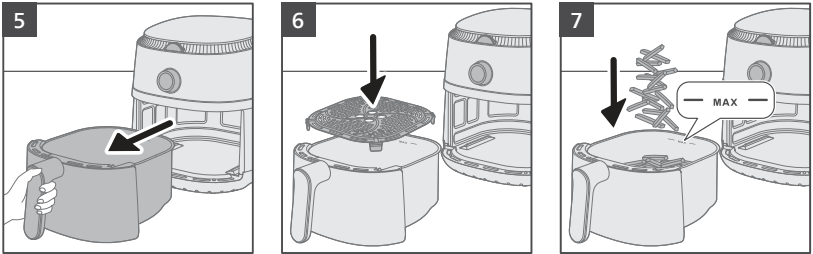
HomeID



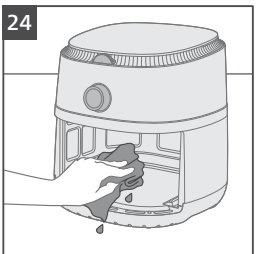
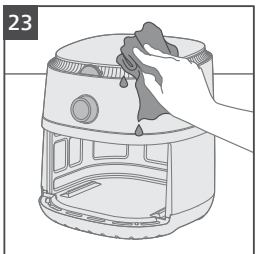
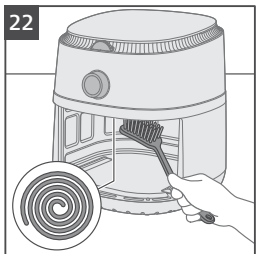
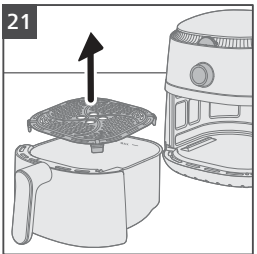
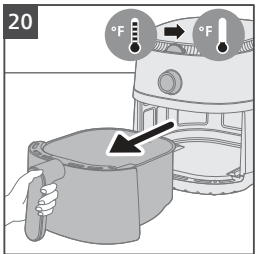
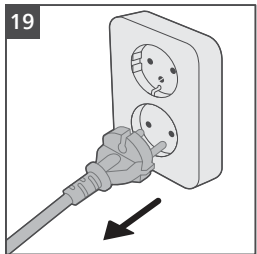
Quick start /  
Démarrage rapide



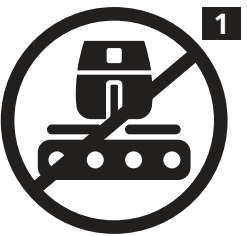
Digital manual /  
Manuel numérique



2-3x



|  | ✓ | ✓ | ✗ |
|--|---|---|---|
|  | ✓ | ✓ | ✗ |



1

|          |    |
|----------|----|
| English  | 2  |
| Español  | 11 |
| Français | 21 |

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed including the following:

- 1 Read all instructions.
- 2 Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.



- 3 To protect against electrical shock do not immerse cord, plugs or appliance in water or other liquid.
- 4 Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children or invalids. Children should be supervised by a responsible person to ensure they do not play with the appliance.
- 5 Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts.
- 6 Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
- 7 The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may cause injuries.
- 8 Do not use outdoors.
- 9 Do not let cord hang over the edge of table or counter, or touch hot surfaces.
- 10 Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
- 11 Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- 12 Plug the cord into the wall outlet. To disconnect, press the On/Off button to turn off the appliance, then remove the plug from the wall outlet.
- 13 Do not use this appliance for other than intended use.
- 14 Use extreme caution when removing tray or disposing of hot grease.
- 15 Do not clean with metal scouring pads. Pieces can break off the pad and touch electrical parts, creating a risk of electric shock.
- 16 Oversize foods or metal utensils must not be inserted in the appliance as they may create a fire or risk of electric shock.
- 17 A fire may occur if appliance is covered or touching flammable material, including curtains, draperies, walls, and the like, when in operation. Do not store any item on top of the appliance when in operation.
- 18 Do not place any of the following materials in the oven: backing paper, cardboard, plastic, wood, cotton and any kinds of flammable materials.

# SAVE THESE INSTRUCTIONS

## Danger

- Do not place the appliance on or near a hot gas stove or all kinds of electric stove and electric cooking plates, or in a heated oven (Fig. 1).
- Never immerse the appliance in water nor rinse it under the tap.
- Do not let any water or other liquid enter the appliance to prevent electric shock.
- Always put the ingredients to be fried in the pan, to prevent them from coming into contact with the heating elements.
- Do not cover the air inlet and the air outlet openings while the appliance is operating.
- Do not fill the pan with oil as this may cause a fire hazard.
- Do not use the appliance, if the plug, the mains cord or the appliance itself is damaged.
- Never touch the inside of the appliance while it is operating.
- Never put any amount of food that exceeds the maximum level indicated in the pan.
- Always make sure heater is free and no food stuck in heater.
- Be careful when cleaning the upper area of the cooking chamber: Hot heating element, edge of metal parts.

## Warning

- If the supply cord is damaged, it must be replaced by Philips, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only connect the appliance to an earthed wall socket, protected by an earth leakage circuit breaker.
- Always make sure that the plug is inserted into the wall socket properly.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remotecontrol system.
- The accessible surfaces may become hot during use.



- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not place the appliance against a wall or against other appliances. Leave at least 10 cm/3.94 in free space at the back, on both sides and above the appliance. Do not place anything on top of the appliance.
- During hot air frying, hot steam is released through the air outlet openings. Keep your hands and face at a safe distance from the steam and from the air outlet openings. Also, be careful of hot steam and air when you remove the pan from the appliance.
- Never use light ingredients or baking paper in the appliance.
- Accessible surfaces may become hot during use.
- Storage of potatoes: The temperature shall be appropriate to the potato variety stored and it shall be above 6 °C/42.8 °F to minimize the risk of acrylamide exposure in the prepared foodstuff.
- Never fill the pan with oil.
- This appliance is designed to be used at ambient temperatures between 5°C/41 °F and 40°C/104 °F.
- Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- Keep the mains cord away from hot surfaces.
- Do not place the appliance on or near combustible materials such as a tablecloth or curtain.
- Do not use the appliance for any other purpose than described in this manual and use only original Philips accessories.
- Do not let the appliance operate unattended.
- The pan and accessories placed inside the cooking chamber becomes hot during and after use of the appliance, always handle carefully.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions in the manual.

## Caution

- This appliance is intended for normal household use only. It is not intended for use in environments such as staff kitchens of shops, offices, farms or other work environments. Nor is it intended to be used by clients in hotels, motels, bed and breakfasts and other residential environments.
- Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before you assemble, disassemble, store or cleaning.
- Place the appliance on a horizontal, even and stable surface.
- If the appliance is used improperly or for professional or semi-professional purposes or if it is not used according to the instructions in the user manual, the guarantee becomes invalid and Philips refuses any liability for damage caused.
- Always return the appliance to a service center authorised by Philips for examination or repair. Do not attempt to repair the appliance yourself, otherwise the guarantee becomes invalid.
- Always unplug the appliance after use.
- Let the appliance cool down for approximately 30 minutes before you handle or clean it.
- Make sure the ingredients prepared in this appliance come out golden yellow instead of dark or brown.
- Remove burnt remnants. Do not fry fresh potatoes at a temperature above 180°C/356°F (to minimise the production of acrylamide).

## 4 ENGLISH

- Always make sure that the food is fully cooked in the Airfryer.
- Be careful when pouring out the cooked food and be careful not to let the accessories fall out.
- This appliance is provided with a short power supply cord to reduce the risk of entanglement or tripping which can occur with a longer power-supply cord.
- Extension cords may be used if care is exercised in the use. If an extension cord is used:
  - The marked electrical rating of the cord must be as great as the rating of the appliance.
  - The cord should be arranged so that it will not drape over the edge of the counter or table top where it could be pulled by children or tripped over unintentionally.
  - The extension cord should be a grounded type 3-wire cord.
- This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug is intended to fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

### Electromagnetic fields (EMF)

This appliance complies with the applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

### Disposal

Your product is designed and manufactured with high quality materials and components, which can be recycled and reused. For recycling information, please contact your local waste management facilities or visit [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com).

### Introduction

Congratulations on your purchase and welcome to Philips!

To fully benefit from the support that Philips offers, register your product at [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

### General description (Fig. 4)

- |                    |               |
|--------------------|---------------|
| 1 Temperature knob | 5 Pan         |
| 2 Timer knob       | 6 Power cord  |
| 3 Frying insert    | 7 Cord wrap   |
| 4 MAX indication   | 8 Air outlets |

### Before first use

- 1 Remove all packing material.
- 2 Remove any stickers or labels (if available) from the appliance.
- 3 Thoroughly clean the appliance before first use, as indicated in the cleaning chapter.

### Preparing for use

Place the appliance on a stable, horizontal, level and heat-resistant surface.

#### Note

- Do not put anything on top or on the sides of the appliance. This could disrupt the airflow and affect the frying result.
- Do not place the operating appliance near or underneath objects that could be damaged by steam, such as walls and cupboard.

### Using the appliance

#### Airfrying

#### Food table

The table below helps you select the basic settings for the types of food you want to prepare.

**Note**

- Keep in mind that these settings are suggestions. As ingredients differ in origin, size, shape as well as brand, we cannot guarantee the best setting for your ingredients.
- When preparing larger amount of food (e.g. fries, prawns, drumsticks, frozen snacks), shake, turn, or stir the ingredients in the basket 2 to 3 times in order to achieve a consistent result.

| Ingredients                                   | Min.– max. amount    | Time (min) | Temperature | Note                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------|----------------------|------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Thin frozen fries (7x7 mm/0.3x0.3 in)         | 200–400 g / 7–14 oz  | 17–30      | 180°C/356°F | Shake, turn or stir 2–3 times in between                                                                                              |
| Homemade fries (10x10 mm/0.4x0.4 in thick)    | 200–400 g / 7–14 oz  | 24–38      | 180°C/356°F | Shake, turn or stir 2–3 times in between                                                                                              |
| Frozen chicken nuggets                        | 200–400 g / 7–14 oz  | 10–20      | 200°C/392°F | Shake, turn or stir halfway                                                                                                           |
| Frozen spring rolls                           | 200–400 g / 7–14 oz  | 10–20      | 200°C/392°F | Shake, turn or stir halfway                                                                                                           |
| Hamburger (around 150 g / 5 oz)               | 1–2 pieces           | 15–25      | 150°C/302°F |                                                                                                                                       |
| Meat loaf                                     | 400–600 g / 14–21 oz | 45–55      | 150°C/302°F | Use the baking accessory                                                                                                              |
| Meat chops without bone (around 190 g / 7 oz) | 1–2 pieces           | 18–20      | 200°C/392°F | Shake, turn or stir halfway                                                                                                           |
| Chicken drumsticks (around 125 g / 4.5 oz)    | 2–5 pieces           | 19–22      | 180°C/356°F | Shake, turn or stir halfway                                                                                                           |
| Chicken breast (around 160 g / 6 oz)          | 1–3 pieces           | 18–20      | 180°C/356°F |                                                                                                                                       |
| Whole fish (around 300–400 g / 11–14 oz)      | 1 piece              | 20         | 200°C/392°F |                                                                                                                                       |
| Fish filet (around 200 g / 7 oz)              | 1–2 pieces           | 17–20      | 200°C/392°F |                                                                                                                                       |
| Mixed vegetables (roughly chopped)            | 200–400 g / 7–14 oz  | 14–20      | 180°C/356°F | Set the cooking time according to your own taste<br>Shake, turn or stir halfway                                                       |
| Muffins (around 50 g / 1.8 oz)                | 1–6 pieces           | 18–20      | 160°C/320°F |                                                                                                                                       |
| Cake                                          | 400–600 g / 14–21 oz | 40–50      | 160°C/320°F | Use the baking accessory                                                                                                              |
| Pre-baked bread/rolls (around 60 g / 2.1 oz)  | 1–4 pieces           | 6–10       | 200°C/392°F |                                                                                                                                       |
| Homemade bread                                | 400–600 g / 14–21 oz | 40–50      | 160°C/320°F | Use the baking accessory.<br>The shape should be as flat as possible to avoid that the bread touches the heating element when rising. |

### Airfrying

#### Caution

- This is an Airfryer that works on hot air. Do not fill the pan with oil, frying fat or any other liquid. (Fig. 8)
- Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs. Handle the hot pan with oven-safe gloves.
- This appliance is for household use only.
- This appliance may produce some smoke when you use it for the first time. This is normal.
- Preheating of the appliance is not necessary.

- 1 Remove the pan from the appliance by pulling the handle. (Fig. 5)
- 2 Put the frying insert in the pan. (Fig. 6)
- 3 Put the ingredients in the pan. (Fig. 7)

#### Note

- The Airfryer can prepare a large range of ingredients. Consult the 'Food table' for the right quantities and approximate cooking times.
- Do not overfill the pan beyond the 'MAX' indication as this could affect the quality of the end result.
- If you want to prepare different ingredients at the same time, make sure you check the suggested cooking time required for the different ingredients before you start to cook them simultaneously.

- 4 Put the pan back into the Airfryer. (Fig. 9)

#### Caution

- Never use the pan without the frying insert in it.
- Do not touch the pan during and for some time after use, as it could get very hot.

- 5 Put the plug in the wall outlet. (Fig. 10)
- 6 Turn the temperature knob to the required temperature. (Fig. 11)
- 7 Turn the timer knob to the required cooking time to switch on the appliance. (Fig. 12)

#### Note

- Refer to the food table with basic cooking settings for different types of food.
- Some ingredients require stirring turning halfway through the cooking time (see 'Food table'). To stir the ingredients, pull out the pan and place it on a heat resistant worktop. Shake the pan to evenly distribute the ingredients. Then slide the pan back into the appliance. (Fig. 13–16)
- If you set the timer to the half of the cooking time and you hear the timer bell it is time to shake or turn the ingredients. Be sure to reset the timer to the remaining cooking time.

#### Tip

- During cooking, if you need to change the cooking temperature or time, turn the control knobs to the required setting.

- 8 When you hear the timer bell, the cooking time has elapsed.

#### Note

- You can also switch off the appliance manually. To do this, turn the timer knob to 0 (counterclockwise); this requires some more force than turning clockwise.

- 9 Pull out the pan and check if the ingredients are ready. (Fig. 17)

#### Caution

- The Airfryer pan is hot after the cooking process. Always place it on a heat resistant work top (eg. trivet, etc.) when you remove the pan from the device.

#### Note

- If the ingredients are not ready yet, simply slide the pan back into the Airfryer by the handle and add a few extra minutes.

10 Empty the contents into a bowl or onto a plate. (Fig. 18)

#### Note

- To remove large or fragile ingredients, use a pair of tongs to lift out the ingredients.
- Excess oil or rendered fat from the ingredients is collected on the bottom of the pan.
- Depending on the type of ingredients cooking, you may want to carefully pour off any excess oil or rendered fat from the pan after each batch. Place the pan on a heat-resistant surface. Remove the frying insert from the pan. Wear oven-safe gloves to pour off excess oil or rendered fat. Return the frying insert into the pan.

When a batch of ingredients is ready, the Airfryer is instantly ready for preparing another batch.

#### Note

- Repeat steps 3 to 10 if you want to prepare another batch.

## Making home-made fries

To make great home-made fries in the Airfryer:

- Choose a potato variety suitable for making fries, e.g. fresh, (slightly) floury potatoes.
  - It is best to air fry the fries in portions of up to 400 g/ 14 oz for an even result. Larger fries tend to be less crispy than smaller fries.
- 1 Peel the potatoes and cut into sticks (1 x 1 cm/0.4 x 0.4 in thick).
  - 2 Soak the potato sticks in a bowl of water for at least 30 minutes.
  - 3 Empty the bowl and dry the potato sticks with a dish towel or paper towel.
  - 4 Pour one tablespoon of cooking oil into the bowl, put the sticks in the bowl and mix until the sticks are coated with oil.
  - 5 Remove the sticks from the bowl with your fingers or a slotted kitchen utensil so excess oil remains in the bowl.

#### Note

- Do not tilt the bowl to pour all the sticks in the pan at once to prevent excess oil from going into the pan.

- 6 Put the sticks into the pan.
- 7 Fry the potato sticks and stir them 2–3 times during cooking.

## Cleaning

#### Warning

- **Let the pan, the frying insert, and the inside of the appliance cool down completely before you start cleaning.**
- **The pan, the frying insert, and the inside of the appliance have a non-stick coating. Do not use metal kitchen utensils or abrasive cleaning materials as this may damage the non-stick coating.**

Clean the appliance after every use. Remove oil and fat from the bottom of the pan after every use.

- 1 Turn the timer knob to 0, remove the plug from the wall outlet and let the appliance cool down. (Fig. 19)

#### Tip

- Remove the pan to let the Airfryer cool down more quickly. (Fig. 20)

- 2 Remove the frying insert from the pan. (Fig. 21)
- 3 Dispose of rendered fat or oil from the bottom of the pan.
- 4 Clean the pan and the frying insert in a dishwasher. You can also clean them with hot water, dish-washing liquid and a non-abrasive sponge.

Tip

- If food residues stuck to the pan or the frying insert, you can soak them in hot water and dishwashing liquid for 10–15 minutes. Soaking loosens the food residues and makes it easier to remove. Make sure you use a dishwashing liquid that can dissolve oil and grease. If there are grease stains on the pan or the frying insert and you have not been able to remove them with hot water and dishwashing liquid, use a liquid degreaser.
- If necessary, food residues stuck to the heating element can be removed with a soft to medium bristle brush. Do not use a steel wire brush or a hard bristle brush, as this might damage the coating on the heating element.

- 5 Clean the heating element with a cleaning brush to remove any food residues. (Fig. 22)
- 6 Wipe the outside of the appliance with a moist cloth. (Fig. 23)
- 7 Clean the inside of the appliance with hot water and a non-abrasive sponge. (Fig. 24)

Storage

- 1 Unplug the appliance and let it cool down.
- 2 Make sure all parts are clean and dry before storing.

Note

- Always hold the Airfryer horizontally when you carry it. Make sure that you also hold the pan on the front part of the appliance as the pan can slide out of the appliance if accidentally tilted downwards. This can lead to damaging of these parts.
- Always make sure that the removable parts of the Airfryer are fixed before you carry and/or store it.

Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) for a list of frequently asked questions or contact the Consumer Care Center in your country.

| Problem                                              | Possible cause                                 | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| The outside of the appliance becomes hot during use. | The heat inside radiates to the outside walls. | This is normal. All handles and knobs that you need to touch during use stay cool enough to touch.<br>The pan, the frying insert, and the inside of the appliance always become hot when the appliance is switched on to ensure the food is properly cooked. These parts are always too hot to touch.                                                             |
|                                                      |                                                | If you leave the appliance switched on for a longer time, some areas get too hot to touch. These areas are marked on the appliance with the following icon:<br><br>As long as you are aware of the hot areas and avoid touching them, the appliance is completely safe to use. |

| Problem                                           | Possible cause                                                                                                                                                                                                    | Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|---------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| My home-made fries do not turn out as I expected. | You did not use the right potato type.                                                                                                                                                                            | To get the best results, use fresh floury potatoes. If you need to store the potatoes, do not store them in a cold environment like in a fridge. Choose potatoes whose package states that they are suitable for frying.                                                                                |
|                                                   | The amount of ingredients in the pan is too big.                                                                                                                                                                  | Follow the instructions in chapter "Making home-made fries" to prepare home-made fries.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                   | Certain types of ingredients need to be shaken halfway through the cooking time.                                                                                                                                  | Follow the instructions in chapter "Making home-made fries" to prepare home-made fries.                                                                                                                                                                                                                 |
| The Airfryer does not switch on.                  | The appliance is not plugged in.                                                                                                                                                                                  | Check if the plug is inserted in the wall outlet properly.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                   | Several appliances are connected to one outlet.                                                                                                                                                                   | The Airfryer has a high wattage. Try a different outlet and check the fuses.                                                                                                                                                                                                                            |
| I see some peeling off spots inside my Airfryer.  | Some small spots can appear inside the pan of the Airfryer due to the incidental touching or scratching of the coating (e.g. during cleaning with harsh cleaning tools and/or while inserting the frying insert). | You can prevent damage by lowering the frying insert into the pan properly. If you insert it at an angle, its side may knock against the wall of the pan, causing small pieces of coating to chip off. If this occurs, please be informed that this is not harmful as all materials used are food-safe. |
| White smoke comes out of the appliance.           | You are cooking fatty ingredients.                                                                                                                                                                                | Carefully pour off any excess oil or fat from the pan and then continue cooking.                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                   | The pan still contains greasy residues from previous use.                                                                                                                                                         | White smoke is caused by greasy residues heating up in the pan. Always clean the pan and the frying insert thoroughly after every use.                                                                                                                                                                  |
|                                                   | Breading or coating did not adhere properly to the food.                                                                                                                                                          | Tiny pieces of airborne breading can cause white smoke. Firmly press breading or coating to food to ensure it sticks.                                                                                                                                                                                   |
|                                                   | Marinade, liquid or meat juices are splattering in the rendered fat or grease.                                                                                                                                    | Pat food dry before placing it in the pan.                                                                                                                                                                                                                                                              |

## Warranty

If you need information, support, or if you have a problem, please visit [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or in the US or Canada only call 1-833-737-1212 for assistance.

### Two year limited warranty

Versuni warrants that this product shall be free from defects in material, workmanship and assembly, under normal use, in accordance with the specifications and warnings, for a period of two years from the date of purchase. This warranty extends only to the original purchaser of the product, and is not transferable. To exercise your rights under this warranty, you must provide proof of purchase in the form of an original sales receipt that shows the product name and the date of purchase. For customer support or to obtain warranty service, please visit our website [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). THERE ARE NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTIES. Versuni's liability is limited to repair or, at its sole option, replacement of the product. Incidental, special and consequential damages are disclaimed where permitted by law. This warranty gives you specific legal rights. You may also have other rights that vary from state to state, province to province or country to country.

### IN U.S. ONLY

Importer

Versuni USA Corporation  
1600 Summer Street,  
Stamford, CT 06905,  
United States of America

### Canada only

imported by/ importé par:  
Versuni Canada Inc.  
40 University Avenue, Suite 904,  
Toronto, Ontario M5J 1T1 Canada

For assistance visit our website: [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) or in the U.S. or Canada only call 1-833-737-1212.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

2024 © Versuni Holding B.V.



This symbol on the product's nameplate means it is listed by Intertek Testing Services.

IOS is a trademark or registered trademark of Cisco in the U.S. and other countries.

Android is a trademark of Google Inc.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un artefacto eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.



- 3 No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el artefacto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
- 4 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- 5 Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las piezas.
- 6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Devuelva el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- 7 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.
- 8 No utilice el dispositivo al aire libre.
- 9 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 10 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
- 11 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 12 Conecte el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto y, a continuación, desenchúfelo del tomacorriente.
- 13 No utilice este artefacto con otros fines distintos a los previstos.
- 14 Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
- 15 No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.
- 16 No debe introducir en el artefacto alimentos de gran tamaño o utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.
- 17 Si durante su funcionamiento el artefacto está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes o similares, se puede provocar un incendio. No almacene objetos sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.
- 18 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel para hornear, cartón, plástico, madera, algodón y cualquier tipo de material inflamable.
- 19 60 MINUTOS "ENCENDIDO" EN UN PERÍODO DE DOS HORAS.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Peligro

- No coloque el artefacto encima o cerca de una estufa de gas caliente ni de cualquier tipo de placa o estufas eléctricas, ni dentro de un horno caliente (figura 1)
- 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 el sartén para evitar que entren en contacto con los elementos térmicos.

- 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 utilice el artefacto si el conector, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.
- Nunca coloque ninguna cantidad de alimentos que exceda el nivel máximo indicado en el sartén.
- Asegúrese siempre de que el calentador esté libre y que no tenga alimentos atascados.
- Tenga cuidado cuando limpie el área superior de la cámara de cocción: puede que el elemento térmico y los bordes de las partes metálicas estén a una alta temperatura.

### Advertencia

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo Philips, el personal del servicio técnico o las personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el artefacto solo a un enchufe de pared con conexión a tierra, protegido por un disyuntor de fuga a tierra.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared.
- Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



- Evite que los niños jueguen con este artefacto.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños), ni por personas que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios, salvo que una persona responsable de su seguridad los supervise o les brinde instrucciones acerca del uso del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que realiza el usuario no puede ser realizada por niños sin supervisión.
- No coloque el artefacto contra una pared u otros artefactos. Deje al menos 10 cm/3.94 in de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el artefacto.
- Cuando se fríe con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de ventilación de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire el sartén del artefacto.
- Nunca utilice ingredientes ligeros ni papel para hornear en el artefacto.
- Las superficies de fácil acceso pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de papas: la temperatura debe ser adecuada para la variedad de papas almacenadas y debe estar por encima de los 6 °C/42.8°F para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el sartén con aceite.
- Este artefacto se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C/41 °F y 40 °C/104°F.
- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- Mantenga el cable de electricidad alejado de superficies calientes.
- No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej., manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- El sartén y los accesorios que se colocan dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el artefacto, siempre manipule con cuidado.
- Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

### Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para un uso doméstico normal. Este aparato no debe utilizarse en ambientes como cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Asimismo, los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos y entornos residenciales de otro tipo tampoco deben utilizarlo.

- Siempre desconecte el artefacto de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión y antes de montar, desmontar, almacenar o limpiar.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el artefacto se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones de este manual, la garantía quedará anulada y Philips no se hará responsable por los daños ocasionados.
- Lleve siempre el artefacto a un centro de servicio autorizado por Philips para su examinación o reparación. No intente reparar el artefacto por su cuenta; si lo hace, la garantía dejará 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 que se preparen en este artefacto tomen un color amarillo dorado en lugar de un color oscuro o café.
- Retire los restos quemados. No fría papas frescas a una temperatura superior a 180 °C/356°F (para reducir la producción de acrilamida).
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos en la Airfryer.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocidos y tenga cuidado de no dejar caer los accesorios.
- Este artefacto viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar que puede causar un cable de alimentación más largo.
- Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. Si usa un cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto.
  - El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
  - El cable de extensión debe corresponder a uno de tres conductores de conexión a tierra.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe.

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto cumple con los estándares y las regulaciones aplicables sobre la exposición a campos electromagnéticos.

## Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com).

## Introducción

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips!

Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción general (fig. 4)

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 Botón de temperatura   | 5 Sartén                |
| 2 Botón del temporizador | 6 Cable de alimentación |
| 3 Accesorio para freír   | 7 Rollo de cable        |
| 4 Indicación MAX         | 8 Salidas de aire       |

## Antes del primer uso

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

limpieza.

Preparación inicial

Coloque el artefacto en una superficie resistente al calor, nivelada, horizontal y estable.

- Nota**
- No coloque nada encima o en los costados del artefacto. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura.
  - No coloque el artefacto en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del artefacto

Fritura con aire caliente (Airfrying)

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los tipos de alimentos que desee preparar.

- Nota**
- Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. No podemos garantizarle cuál es la mejor configuración para los ingredientes, ya que estos tienen origen, tamaño, forma y marca diferentes.
  - Cuando prepare una mayor cantidad de comida (por ejemplo, patatas fritas, camarones, alitas de pollo, aperitivos congelados), agite, volteo o revuelva los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado consistente.

| Ingredientes                                                  | Mín. - máx. cantidad          | Hora (min.) | Temperatura | Nota                                                         |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------|
| Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0.3 x 0.3") | De 200 a 400 g/ De 7 a 14 oz  | De 17 a 30  | 180°C/356°F | Agite, gire o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación |
| Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)      | De 200 a 400 g/ De 7 a 14 oz  | De 24 a 38  | 180°C/356°F | Agite, gire o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación |
| Taquitos de pollo congelados                                  | De 200 a 400 g/ De 7 a 14 oz  | De 10 a 20  | 200°C/392°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Rodillos de primavera congelados                              | De 200 a 400 g/ De 7 a 14 oz  | De 10 a 20  | 200°C/392°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Hamburguesas (alrededor de 150 g/5 oz)                        | De 1 a 2 unidades             | De 15 a 25  | 150°C/302°F |                                                              |
| Pastel de carne                                               | De 400 a 600 g/ De 14 a 21 oz | De 45 a 55  | 150°C/302°F | Utilice el accesorio de horneado                             |
| Chuletas de carne sin hueso (alrededor de 190 g/7 oz)         | De 1 a 2 unidades             | De 18 a 20  | 200°C/392°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Muslos de pollo (alrededor de 125 g/4,5 oz)                   | De 2 a 5 unidades             | De 19 a 22  | 180°C/356°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Pechuga de pollo (alrededor de 160 g/6 oz)                    | De 1 a 3 unidades             | De 18 a 20  | 180°C/356°F |                                                              |
| Pescado entero (alrededor de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz)       | 1 pieza                       | 20          | 200°C/392°F |                                                              |

| Ingredientes                                         | Mín. - máx. cantidad             | Hora (mín.) | Temperatura | Nota                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Filete de pescado (alrededor de 200 g/7 oz)          | De 1 a 2 unidades                | De 17 a 20  | 200°C/392°F |                                                                                                                                                         |
| Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)       | De 200 a 400 g/<br>De 7 a 14 oz  | De 14 a 20  | 180°C/356°F | Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto<br>Agite, gire o revuelva a la mitad                                                                  |
| Muffins (alrededor de 50 g/1,8 oz)                   | De 1 a 6 unidades                | De 18 a 20  | 160°C/320°F |                                                                                                                                                         |
| Pastel                                               | De 400 a 600 g/<br>De 14 a 21 oz | De 40 a 50  | 160°C/320°F | Utilice el accesorio de horneado                                                                                                                        |
| Pan/bollitos precocinados (alrededor de 60 g/2,1 oz) | De 1 a 4 unidades                | De 6 a 10   | 200°C/392°F |                                                                                                                                                         |
| Pan casero                                           | De 400 a 600 g/<br>De 14 a 21 oz | De 40 a 50  | 160°C/320°F | Utilice el accesorio de horneado<br>La forma debiera ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando la masa se eleva. |

**Fritura con aire caliente (Airfrying)**

**Precaución**

- Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite, manteca ni cualquier otro líquido. (figura 8)
- No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este artefacto es solo para uso doméstico.
- Puede que este artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el artefacto.

- 1 Retire el sartén del artefacto tirando del asa. (figura 5)
- 2 Coloque el accesorio para freír en el sartén. (figura 6)
- 3 Ponga los ingredientes en el sartén. (figura 7)

**Nota**

- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la “Tabla de alimentos” para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No llene en exceso el sartén más allá de la indicación “MAX”, ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
- Si desea preparar ingredientes diferentes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción sugerido para los diferentes ingredientes antes de cocinarlos al mismo tiempo.

- 4 Vuelva a colocar el sartén en la Airfryer. (figura 9)

**Precaución**

- Nunca utilice el sartén si el accesorio para freír no está en su interior.
- No toque el sartén mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.

## 16 ESPAÑOL

- 5 Conecte el enchufe en el tomacorriente. (figura 10)
- 6 Gire el botón de temperatura hasta el nivel deseado. (figura 11)
- 7 Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción necesario para encender el artefacto. (figura 12)

### Nota

- Consulte la tabla de alimentos con ajustes de cocina básicos para diferentes tipos de alimentos.
- Algunos ingredientes se deben revolver o girar a mitad del tiempo de cocción (consulte la "Tabla de alimentos"). Para revolver los ingredientes, saque el sartén y colóquelo en una encimera resistente al calor. Sacuda el sartén para distribuir los ingredientes de manera uniforme. Luego introduzca nuevamente el recipiente en el artefacto. (figura 13-16)
- 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 e ingresar el tiempo de cocción restante.

### Sugerencia

- Durante la cocción, si necesita cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, gire los botones de control hasta el ajuste deseado.

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

### Nota

- También puede apagar el artefacto manualmente. Para ello, gire el botón del temporizador a 0 (izquierda). Tendrá que ejercer algo más de fuerza que al girarlo hacia la derecha.

- 9 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos. (figura 17)

### Precaución

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

### Nota

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a poner el recipiente en la Airfryer por el asa y agregar unos pocos minutos más.

- 10 Vacíe el contenido en un recipiente o en un plato. (figura 18)

### 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 cocina, es posible que desee verter cuidadosamente el exceso de aceite o grasa extraída del sartén después de cada tanda. Coloque el sartén sobre una superficie resistente al calor. Retire el accesorio para freír del sartén. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar el accesorio para freír en el sartén.

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

### Nota

- Repita los pasos del 3 al 10 si desea cocinar otro lote.

## Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
- Es mejor freír con aire las papas por lotes de hasta 400 g (14 oz) para obtener resultados uniformes. Generalmente, las patatas fritas más grandes son menos crujientes que las pequeñas.

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

- 2 Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
- 3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de patatas con un paño para platos o un paño de papel.
- 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 Retire las patatas del recipiente hondo con los dedos o una espumadera, así el exceso de aceite permanecerá en él.

#### Nota

- No incline el recipiente para colocar todas las tiras en el sartén de una sola vez; así evitará que el exceso de aceite se vierta en el sartén.

- 6 Coloque las tiras en el sartén.
- 7 Fría las tiras de papas y revuélvalas de 2 a 3 veces durante la cocción.

## Limpieza

#### Advertencia

- **Deje que el sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto se enfríen completamente antes de limpiarlos.**
- **El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.**

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

- 1 Gire la perilla del temporizador a la posición 0, desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que el artefacto se enfríe. (figura 19)

#### Sugerencia

- Saque el sartén para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido. (figura 20)

- 2 Retire el accesorio para freír del sartén. (figura 21)
- 3 Deseche el exceso de aceite o grasa del fondo del sartén.
- 4 Lave el sartén y el accesorio para freír en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva.

#### Sugerencia

- Si se pegan restos de alimentos al sartén o al accesorio para freír, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. El remojo despega los restos de comida, por lo que es más sencillo removerlos. Asegúrese de usar un detergente líquido para platos que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el sartén o el accesorio para freír 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 al elemento térmico con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No use un cepillo de alambre de acero o de cerdas duras, ya que puede dañar el revestimiento del elemento térmico.

- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento. (figura 22)
- 6 Limpie la parte exterior del artefacto con un paño húmedo. (figura 23)
- 7 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva. (figura 24)

## Almacenamiento

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Antes de guardarlas, asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

- Nota**
- Cuando mueva la Airfryer, sosténgala siempre de manera horizontal. Asegúrese de sujetar también el sartén de la parte delantera del artefacto, ya que podría deslizarse fuera de este 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.

Resolución de problemas

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

| Problema                                                    | Causa posible                                                                 | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La parte exterior del artefacto se calienta durante el uso. | El calor del interior se irradia hacia las paredes exteriores.                | Esto es normal. Todos los mangos y las perillas que debe tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.<br>El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto siempre se calientan cuando el artefacto esté encendido para cocinar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas siempre están demasiado calientes para tocarlas.          |
|                                                             |                                                                               | Si deja el artefacto encendido por más tiempo, algunas de las partes se calientan demasiado, por lo que no se podrán tocar. Estas partes del artefacto están marcadas con el ícono siguiente:<br><br>El artefacto es seguro de usar, siempre y cuando tenga conocimiento de las partes que se calientan y evite tocarlas. |
| Las papas fritas caseras no se cocinaron como esperaba.     | No ha utilizado el tipo correcto de patatas.                                  | Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. No almacene las patatas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija patatas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.                                                                                                                                                                                            |
|                                                             | La cantidad de ingredientes en el sartén es demasiada.                        | Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                             | Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción. | Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| La Airfryer no enciende.                                    | El artefacto no está enchufado.                                               | Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                             | Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.                        | La Airfryer usa un alto voltaje. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Problema                                              | Causa posible                                                                                                                                                                                                                                               | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hay algunas partes desgastadas dentro de la Airfryer. | Pueden aparecer algunas pequeñas manchas en el interior del sartén de la Airfryer debido al contacto accidental o al rayado del revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios de limpieza afilados o al insertar el accesorio para freír). | Puede prevenir daños si introduce adecuadamente el accesorio para freír en el sartén. Si lo inserta en un cierto ángulo, el lado de este puede golpear la pared del sartén, lo que provoca que se levanten pedazos pequeños de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos. |
| Sale humo blanco del artefacto.                       | Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasas.                                                                                                                                                                                                    | Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                       | El sartén todavía contiene restos de grasa de la última vez.                                                                                                                                                                                                | Aparece humo blanco cuando se calientan los restos grasos en el sartén. Limpie siempre a fondo el sartén y el accesorio para freír después de cada uso.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                       | El apanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.                                                                                                                                                                                     | Pequeños pedazos de pan rallado transportados por el aire pueden provocar el humo blanco. Presione firmemente el apanado o la capa de pan a la comida para que quede bien pegada.                                                                                                                                                                                       |
|                                                       | El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.                                                                                                                                                                                     | Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en el sartén.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene problemas, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o llame al 1-833-737-1212 para solicitar asistencia, solo disponible en Estados Unidos y Canadá.

### Garantía limitada de dos años

Versuni garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un período de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Versuni se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían según el estado, la provincia o el país.

### EN EE. UU. SOLAMENTE

Importador

Versuni USA Corporation  
1600 Summer Street,  
Stamford, CT 06905,  
Estados Unidos de América

### Solo en Canadá

importado por/importé par:  
Versuni Canada Inc.  
40 University Avenue, Suite 904,  
Toronto, Ontario M5J 1T1, Canadá

Para recibir ayuda, visite nuestro sitio web: [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). Si está en EE. UU. o Canadá solamente llame al 1-833-737-1212.

PHILIPS y el emblema del escudo de Philips son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V. y se utilizan bajo licencia.

2024 © Versuni Holding B.V.



Este símbolo en la placa de características del producto significa que está registrado por Intertek Testing Services.

iOS es una marca comercial o una marca comercial registrada de Cisco en los EE. UU. y otros países.

Android es una marca comercial de Google Inc.

# PRECAUCIONES IMPORTANTES

Si utiliza un artefacto eléctrico siempre debe tomar medidas de seguridad básicas, tales como:

- 1 Lea todas las instrucciones.
- 2 No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas.



- 3 No sumerja el cable de alimentación, los conectores ni el artefacto en agua u otros líquidos para evitar descargas eléctricas.
- 4 Es indispensable supervisar de manera estricta a los niños o a las personas con discapacidad cuando usan cualquier artefacto o cuando este se usa cerca de ellos. Es necesario que una persona responsable supervise a los niños para asegurarse de que no jueguen con el artefacto.
- 5 Desconéctelo del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje enfriar antes de poner o quitar las piezas.
- 6 Nunca use el artefacto si el cable de alimentación o el conector están dañados, si funciona mal o si sufrió algún tipo de daño. Devuelva el artefacto al servicio técnico autorizado más cercano para examinarlo, repararlo o ajustarlo.
- 7 Evite el uso de accesorios no recomendados por el fabricante del artefacto para prevenir lesiones.
- 8 No utilice el dispositivo al aire libre.
- 9 No deje que el cable cuelgue del borde de la superficie sobre la que se encuentra apoyado, ni permita que toque superficies calientes.
- 10 No lo coloque sobre quemadores eléctricos o que funcionen con gas caliente ni cerca de ese tipo de artefactos. Tampoco lo coloque dentro de hornos calientes.
- 11 Tome las medidas de precaución necesarias cuando mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- 12 Conecte el cable al tomacorriente. Para desconectarlo, presione el botón de encendido/apagado para apagar el artefacto y, a continuación, desenchúfelo del tomacorriente.
- 13 No utilice este artefacto con otros fines distintos a los previstos.
- 14 Tenga mucho cuidado al retirar la bandeja o desechar la grasa caliente.
- 15 No limpie con esponjas metálicas. Se puede producir una descarga eléctrica si las piezas rompen la esponja o si se tocan las partes eléctricas.
- 16 No debe introducir en el artefacto alimentos de gran tamaño o utensilios de metal, ya que pueden provocar un incendio o riesgo de electrocución.
- 17 Si durante su funcionamiento el artefacto está cubierto o en contacto con un material inflamable, como cortinas, tapicería, paredes o similares, se puede provocar un incendio. No almacene objetos sobre el artefacto cuando esté en funcionamiento.
- 18 No coloque ninguno de los siguientes materiales en el horno: papel para hornear, cartón, plástico, madera, algodón y cualquier tipo de material inflamable.
- 19 60 MINUTOS "ENCENDIDO" EN UN PERÍODO DE DOS HORAS.

# CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

## Peligro

- No coloque el artefacto encima o cerca de una estufa de gas caliente ni de cualquier tipo de placa o estufas eléctricas, ni dentro de un horno caliente (figura 1)
- 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 el sartén para evitar que entren en contacto con los elementos térmicos.

## 22 FRANÇAIS

- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el sartén con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No utilice el artefacto si el conector, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Nunca toque el interior del artefacto mientras está en funcionamiento.
- Nunca coloque ninguna cantidad de alimentos que exceda el nivel máximo indicado en el sartén.
- Asegúrese siempre de que el calentador esté libre y que no tenga alimentos atascados.
- Tenga cuidado cuando limpie el área superior de la cámara de cocción: puede que el elemento térmico y los bordes de las partes metálicas estén a una alta temperatura.

### Advertencia

- Si el cable de alimentación está dañado, deberá sustituirlo Philips, el personal del servicio técnico o las personas con una cualificación similar para evitar que se produzcan situaciones de peligro.
- Conecte el artefacto solo a un enchufe de pared con conexión a tierra, protegido por un disyuntor de fuga a tierra.
- Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en el enchufe de pared.
- Este artefacto no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso.



- Evite que los niños jueguen con este artefacto.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas con capacidad física, mental o sensorial reducida (adultos o niños), ni por personas que carezcan del conocimiento y la experiencia necesarios, salvo que una persona responsable de su seguridad los supervise o les brinde instrucciones acerca del uso del aparato.
- La limpieza y el mantenimiento que realiza el usuario no puede ser realizada por niños sin supervisión.
- No coloque el artefacto contra una pared u otros artefactos. Deje al menos 10 cm/3.94 in de espacio libre por detrás, a ambos lados y por encima del aparato. No coloque nada sobre el artefacto.
- Cuando se fría con aire caliente, se libera vapor caliente a través de las aberturas de ventilación de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Además, tenga cuidado con el vapor caliente y el aire cuando retire el sartén del artefacto.
- Nunca utilice ingredientes ligeros ni papel para hornear en el artefacto.
- Las superficies de fácil acceso pueden calentarse durante el uso.
- Almacenamiento de papas: la temperatura debe ser adecuada para la variedad de papas almacenadas y debe estar por encima de los 6 °C/42.8°F para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- Nunca llene el sartén con aceite.
- Este artefacto se ha diseñado para su uso a temperaturas ambientales entre 5 °C/41 °F y 40 °C/104 °F.
- Antes de enchufarlo, verifique que el voltaje indicado en el aparato coincida con el de la red eléctrica local.
- Mantenga el cable de electricidad alejado de superficies calientes.
- No coloque el artefacto sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej., manteles o cortinas).
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual y utilice únicamente accesorios originales de Philips.
- Nunca deje el artefacto en funcionamiento sin vigilancia.
- El sartén y los accesorios que se colocan dentro de la cámara de cocción se calientan durante y después de utilizar el artefacto, siempre manipule con cuidado.
- Antes de usar el artefacto por primera vez, limpie a fondo las piezas que entrarán en contacto con los alimentos. Consulte las instrucciones en el manual.

### Precaución

- Este aparato se ha diseñado solo para un uso doméstico normal. Este aparato no debe utilizarse en ambientes como cocina de tiendas, oficinas, granjas u otros entornos laborales. Asimismo, los clientes de hoteles, moteles, hostales en los que se ofrecen desayunos y entornos residenciales de otro tipo tampoco deben utilizarlo.

- Siempre desconecte el artefacto de la fuente de alimentación si se deja sin supervisión y antes de montar, desmontar, almacenar o limpiar.
- Coloque el aparato sobre una superficie horizontal, plana y estable.
- Si el artefacto se utiliza de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales o de un modo distinto del que se indica en las instrucciones de este manual, la garantía quedará anulada y Philips no se hará responsable por los daños ocasionados.
- Lleve siempre el artefacto a un centro de servicio autorizado por Philips para su examinación o reparación. No intente reparar el artefacto por su cuenta; si lo hace, la garantía dejará 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 que se preparen en este artefacto tomen un color amarillo dorado en lugar de un color oscuro o café.
- Retire los restos quemados. No fría papas frescas a una temperatura superior a 180 °C/356 °F (para reducir la producción de acrilamida).
- Asegúrese siempre de que los alimentos estén completamente cocidos en la Airfryer.
- Tenga cuidado al verter los alimentos cocidos y tenga cuidado de no dejar caer los accesorios.
- Este artefacto viene con un cable de alimentación corto para reducir el riesgo de enredarse o tropezar que puede causar un cable de alimentación más largo.
- Puede utilizar un cable de extensión si toma las precauciones debidas. Si usa un cable de extensión:
  - La clasificación eléctrica del cable debe ser igual a la clasificación del artefacto.
  - El cable debe instalarse de tal manera que no cuelgue del borde de la superficie de apoyo, para así evitar caídas y enredos.
  - El cable de extensión debe corresponder a uno de tres conductores de conexión a tierra.
- Este artefacto tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Este enchufe se fabricó para ajustarse a un tomacorriente polarizado de una sola manera para reducir el riesgo de una descarga eléctrica. Si el enchufe no entra completamente en el tomacorriente, invierta el enchufe. Si aun así no encaja, póngase en contacto con un electricista calificado. No intente modificar el enchufe.

## Campos electromagnéticos (CEM)

Este artefacto cumple con los estándares y las regulaciones aplicables sobre la exposición a campos electromagnéticos.

## Eliminación

Este producto ha sido diseñado y fabricado con materiales y componentes de alta calidad que pueden reciclarse y reutilizarse. Para obtener más información acerca del reciclaje, comuníquese con las instalaciones de gestión de desechos locales o visite [www.recycle.philips.com](http://www.recycle.philips.com).

## Introducción

¡Felicitaciones por su compra y bienvenido a Philips!

Para acceder a los servicios de asistencia técnica de Philips, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Descripción general (fig. 4)

- |                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 1 Botón de temperatura   | 5 Sartén                |
| 2 Botón del temporizador | 6 Cable de alimentación |
| 3 Accesorio para freír   | 7 Rollo de cable        |
| 4 Indicación MAX         | 8 Salidas de aire       |

## Antes del primer uso

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

Preparación inicial

Coloque el artefacto en una superficie resistente al calor, nivelada, horizontal y estable.

- Nota**
- No coloque nada encima o en los costados del artefacto. Esto podría alterar el flujo de aire y afectar el resultado de la fritura.
  - No coloque el artefacto en funcionamiento debajo o cerca de objetos a los que pudiera perjudicarles el vapor, como paredes o armarios.

Uso del artefacto

Fritura con aire caliente (Airfrying)

Tabla de alimentos

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar la configuración básica para los tipos de alimentos que desee preparar.

- Nota**
- Tenga en cuenta que estas configuraciones son sugerencias. No podemos garantizarle cuál es la mejor configuración para los ingredientes, ya que estos tienen origen, tamaño, forma y marca diferentes.
  - Cuando prepare una mayor cantidad de comida (por ejemplo, patatas fritas, camarones, alitas de pollo, aperitivos congelados), agite, volteo o revuelva los ingredientes en la cesta 2 o 3 veces para obtener un resultado consistente.

| Ingredientes                                                  | Mín. - máx. cantidad             | Hora (mín.) | Temperatura | Nota                                                         |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|-------------|--------------------------------------------------------------|
| Patatas fritas de corte fino congeladas (7 x 7 mm/0.3 x 0.3") | De 200 a 400 g/<br>De 7 a 14 oz  | De 17 a 30  | 180°C/356°F | Agite, gire o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación |
| Patatas fritas caseras (10 x 10 mm/0,4 x 0,4" de grosor)      | De 200 a 400 g/<br>De 7 a 14 oz  | De 24 a 38  | 180°C/356°F | Agite, gire o revuelva de 2 a 3 veces durante la preparación |
| Taquitos de pollo congelados                                  | De 200 a 400 g/<br>De 7 a 14 oz  | De 10 a 20  | 200°C/392°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Rodillos de primavera congelados                              | De 200 a 400 g/<br>De 7 a 14 oz  | De 10 a 20  | 200°C/392°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Hamburguesas (alrededor de 150 g/5 oz)                        | De 1 a 2 unidades                | De 15 a 25  | 150°C/302°F |                                                              |
| Pastel de carne                                               | De 400 a 600 g/<br>De 14 a 21 oz | De 45 a 55  | 150°C/302°F | Utilice el accesorio de horneado                             |
| Chuletas de carne sin hueso (alrededor de 190 g/7 oz)         | De 1 a 2 unidades                | De 18 a 20  | 200°C/392°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Muslos de pollo (alrededor de 125 g/4,5 oz)                   | De 2 a 5 unidades                | De 19 a 22  | 180°C/356°F | Agite, gire o revuelva a la mitad                            |
| Pechuga de pollo (alrededor de 160 g/6 oz)                    | De 1 a 3 unidades                | De 18 a 20  | 180°C/356°F |                                                              |
| Pescado entero (alrededor de 300 a 400 g/de 11 a 14 oz)       | 1 pieza                          | 20          | 200°C/392°F |                                                              |
| Filete de pescado (alrededor de 200 g/7 oz)                   | De 1 a 2 unidades                | De 17 a 20  | 200°C/392°F |                                                              |

| Ingredientes                                         | Mín. - máx. cantidad             | Hora (mín.) | Temperatura | Nota                                                                                                                                                    |
|------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Verduras variadas (cortadas en trozos grandes)       | De 200 a 400 g/<br>De 7 a 14 oz  | De 14 a 20  | 180°C/356°F | Ajuste el tiempo de cocción según su propio gusto<br>Agite, gire o revuelva a la mitad                                                                  |
| Muffins (alrededor de 50 g/1,8 oz)                   | De 1 a 6 unidades                | De 18 a 20  | 160°C/320°F |                                                                                                                                                         |
| Pastel                                               | De 400 a 600 g/<br>De 14 a 21 oz | De 40 a 50  | 160°C/320°F | Utilice el accesorio de horneado                                                                                                                        |
| Pan/bollitos precocinados (alrededor de 60 g/2,1 oz) | De 1 a 4 unidades                | De 6 a 10   | 200°C/392°F |                                                                                                                                                         |
| Pan casero                                           | De 400 a 600 g/<br>De 14 a 21 oz | De 40 a 50  | 160°C/320°F | Utilice el accesorio de horneado<br>La forma debiera ser lo más plana posible para evitar que el pan toque el elemento térmico cuando la masa se eleva. |

## ■ Fritura con aire caliente (Airfrying)

### Precaución

- Esta es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene el sartén con aceite, manteca ni cualquier otro líquido. (figura 8)
- No toque las superficies calientes. Use los mangos o las perillas. Manipule el recipiente con guantes para horno cuando esté caliente.
- Este artefacto es solo para uso doméstico.
- Puede que este artefacto emita algo de humo cuando lo utilice por primera vez. Esto es normal.
- No es necesario precalentar el artefacto.

- 1 Retire el sartén del artefacto tirando del asa. (figura 5)
- 2 Coloque el accesorio para freír en el sartén. (figura 6)
- 3 Ponga los ingredientes en el sartén. (figura 7)

### Nota

- La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Consulte la "Tabla de alimentos" para conocer las cantidades adecuadas y los tiempos de cocción aproximados.
- No llene en exceso el sartén más allá de la indicación "MAX", ya que esto podría afectar la calidad del resultado final.
- Si desea preparar ingredientes diferentes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de cocción sugerido para los diferentes ingredientes antes de cocinarlos al mismo tiempo.

- 4 Vuelva a colocar el sartén en la Airfryer. (figura 9)

### Precaución

- Nunca utilice el sartén si el accesorio para freír no está en su interior.
- No toque el sartén mientras el artefacto esté en funcionamiento y durante un tiempo después del uso, ya que se calientan mucho.

- 5 Conecte el enchufe en el tomacorriente. (figura 10)
- 6 Gire el botón de temperatura hasta el nivel deseado. (figura 11)

## 26 FRANÇAIS

- 7 Gire la perilla del temporizador al tiempo de cocción necesario para encender el artefacto. (figura 12)

### Nota

- Consulte la tabla de alimentos con ajustes de cocina básicos para diferentes tipos de alimentos.
- Algunos ingredientes se deben revolver o girar a mitad del tiempo de cocción (consulte la "Tabla de alimentos"). Para revolver los ingredientes, saque el sartén y colóquelo en una encimera resistente al calor. Sacuda el sartén para distribuir los ingredientes de manera uniforme. Luego introduzca nuevamente el recipiente en el artefacto. (figura 13-16)
- 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 e ingresar el tiempo de cocción restante.

### Sugerencia

- Durante la cocción, si necesita cambiar la temperatura o el tiempo de cocción, gire los botones de control hasta el ajuste deseado.

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

### Nota

- También puede apagar el artefacto manualmente. Para ello, gire el botón del temporizador a 0 (izquierda). Tendrá que ejercer algo más de fuerza que al girarlo hacia la derecha.

- 9 Retire el recipiente y compruebe si los ingredientes están listos. (figura 17)

### Precaución

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

### Nota

- Si los ingredientes no están listos aún, solo tiene que volver a poner el recipiente en la Airfryer por el asa y agregar unos pocos minutos más.

- 10 Vacíe el contenido en un recipiente o en un plato. (figura 18)

### 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 cocina, es posible que desee verter cuidadosamente el exceso de aceite o grasa extraída del sartén después de cada tanda. Coloque el sartén sobre una superficie resistente al calor. Retire el accesorio para freír del sartén. Para extraer el exceso de aceite o grasa, utilice guantes para horno. Vuelva a colocar el accesorio para freír en el sartén.

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

### Nota

- Repita los pasos del 3 al 10 si desea cocinar otro lote.

## Preparación de patatas fritas caseras

Para hacer patatas fritas caseras deliciosas en la Airfryer:

- Elija una variedad de patata adecuada para freír, por ejemplo, patatas frescas y (ligeramente) harinosas.
  - Es mejor freír con aire las papas por lotes de hasta 400 g (14 oz) para obtener resultados uniformes. Generalmente, las patatas fritas más grandes son menos crujientes que las pequeñas.
- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras (1 x 1 cm/0,4 x 0,4" de grosor).
  - 2 Remoje las tiras de patata en un recipiente hondo con agua durante al menos 30 minutos.
  - 3 Vacíe el recipiente hondo y seque las tiras de patatas con un paño para platos o un paño de papel.

- 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 Retire las patatas del recipiente hondo con los dedos o una espumadera, así el exceso de aceite permanecerá en él.

#### **Nota**

- No incline el recipiente para colocar todas las tiras en el sartén de una sola vez; así evitará que el exceso de aceite se vierta en el sartén.

- 6 Coloque las tiras en el sartén.
- 7 Fría las tiras de papas y revuélvalas de 2 a 3 veces durante la cocción.

## **Limpieza**

#### **Advertencia**

- Deje que el sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto se enfríen completamente antes de limpiarlos.
- El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto tienen una capa antiadherente. No use utensilios de cocina metálicos o materiales de limpieza abrasivos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

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

- 1 Gire la perilla del temporizador a la posición 0, desconecte el enchufe del tomacorriente y deje que el artefacto se enfríe. (figura 19)

#### **Sugerencia**

- Saque el sartén para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido. (figura 20)

- 2 Retire el accesorio para freír del sartén. (figura 21)
- 3 Deseche el exceso de aceite o grasa del fondo del sartén.
- 4 Lave el sartén y el accesorio para freír en el lavavajillas. También puede lavarlos con agua caliente, detergente líquido para platos y una esponja no abrasiva.

#### **Sugerencia**

- Si se pegan restos de alimentos al sartén o al accesorio para freír, puede ponerlos en remojo en agua caliente con lavavajillas líquido de 10 a 15 minutos. El remojo despegará los restos de comida, por lo que es más sencillo removerlos. Asegúrese de usar un detergente líquido para platos que pueda disolver el aceite y la grasa. Si hay manchas de grasa en el sartén o el accesorio para freír 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 al elemento térmico con un cepillo de cerdas blandas o de dureza media. No use un cepillo de alambre de acero o de cerdas duras, ya que puede dañar el revestimiento del elemento térmico.

- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento. (figura 22)
- 6 Limpie la parte exterior del artefacto con un paño húmedo. (figura 23)
- 7 Limpie el interior del artefacto con agua caliente y una esponja no abrasiva. (figura 24)

## **Almacenamiento**

- 1 Desenchufe el artefacto y déjelo enfriar.
- 2 Antes de guardarlas, asegúrese de que todas las partes estén limpias y secas.

#### **Nota**

- Cuando mueva la Airfryer, sosténgala siempre de manera horizontal. Asegúrese de sujetar también el sartén de la parte delantera del artefacto, ya que podría deslizarse fuera de este 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.

Resolución de problemas

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

| Problema                                                    | Causa posible                                                                 | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| La parte exterior del artefacto se calienta durante el uso. | El calor del interior se irradia hacia las paredes exteriores.                | Esto es normal. Todos los mangos y las perillas que debe tocar durante el funcionamiento del artefacto se mantienen a una temperatura suficientemente baja.<br>El sartén, el accesorio para freír y el interior del artefacto siempre se calientan cuando el artefacto esté encendido para cocinar de forma adecuada los alimentos. Estas piezas siempre están demasiado calientes para tocarlas.          |
|                                                             |                                                                               | Si deja el artefacto encendido por más tiempo, algunas de las partes se calientan demasiado, por lo que no se podrán tocar. Estas partes del artefacto están marcadas con el ícono siguiente:<br><br>El artefacto es seguro de usar, siempre y cuando tenga conocimiento de las partes que se calientan y evite tocarlas. |
| Las papas fritas caseras no se cocinaron como esperaba.     | No ha utilizado el tipo correcto de patatas.                                  | Para obtener los mejores resultados, utilice patatas frescas y harinosas. No almacene las patatas en un entorno frío, como un refrigerador. Elija patatas cuyo envase especifique que son adecuadas para freír.                                                                                                                                                                                            |
|                                                             | La cantidad de ingredientes en el sartén es demasiada.                        | Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                                             | Ciertos tipos de ingredientes se deben sacudir a mitad del tiempo de cocción. | Siga las instrucciones del capítulo “Preparación de papas fritas caseras” para prepararlas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| La Airfryer no enciende.                                    | El artefacto no está enchufado.                                               | Asegúrese de que la clavija se ha enchufado correctamente a la red.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|                                                             | Varios artefactos están conectados a un tomacorriente.                        | La Airfryer usa un alto voltaje. Pruebe con un tomacorriente diferente y revise los fusibles.                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

| Problema                                              | Causa posible                                                                                                                                                                                                                                               | Solución                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Hay algunas partes desgastadas dentro de la Airfryer. | Pueden aparecer algunas pequeñas manchas en el interior del sartén de la Airfryer debido al contacto accidental o al rayado del revestimiento (por ejemplo, durante la limpieza con utensilios de limpieza afilados o al insertar el accesorio para freír). | Puede prevenir daños si introduce adecuadamente el accesorio para freír en el sartén. Si lo inserta en un cierto ángulo, el lado de este puede golpear la pared del sartén, lo que provoca que se levanten pedazos pequeños de revestimiento. Si esto ocurre, tenga en cuenta que esto no es dañino, ya que todos los materiales usados son seguros para los alimentos. |
| Sale humo blanco del artefacto.                       | Está cocinando ingredientes con un alto nivel de grasas.                                                                                                                                                                                                    | Extraiga con cuidado el exceso de aceite o grasa del recipiente y, a continuación, siga cocinando.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                                                       | El sartén todavía contiene restos de grasa de la última vez.                                                                                                                                                                                                | Aparece humo blanco cuando se calientan los restos grasos en el sartén. Limpie siempre a fondo el sartén y el accesorio para freír después de cada uso.                                                                                                                                                                                                                 |
|                                                       | El apanado, rebozado o marinado no quedó bien adherido a los alimentos.                                                                                                                                                                                     | Pequeños pedazos de pan rallado transportados por el aire pueden provocar el humo blanco. Presione firmemente el apanado o la capa de pan a la comida para que quede bien pegada.                                                                                                                                                                                       |
|                                                       | El exceso de grasa salpica restos de adobo, líquido o jugo de la carne.                                                                                                                                                                                     | Golpee suavemente los alimentos para secarlos antes de colocarlos en el sartén.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Garantía

Si necesita más información, asistencia o si tiene problemas, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o llame al 1-833-737-1212 para solicitar asistencia, solo disponible en Estados Unidos y Canadá.

### Garantía limitada de dos años

Versuni garantiza que este producto está libre de defectos en el material, fabricación y ensamblado, en condiciones normales de uso, de acuerdo con las especificaciones y las advertencias, por un período de dos años a partir de la fecha de compra. Esta garantía se aplica únicamente al comprador original del producto y es intransferible. Para beneficiarse de los derechos que le otorga esta garantía, debe poseer el comprobante de compra en la forma de un recibo original donde se indique el nombre del producto y la fecha de compra. Para recibir servicio de atención al cliente u obtener un servicio de garantía, visite nuestro sitio web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). NO EXISTEN OTRAS GARANTÍAS EXPRESAS NI IMPLÍCITAS. La responsabilidad de Versuni se limita a reparar o, a su entero criterio, reemplazar el producto. Philips no se responsabiliza por daños accidentales, especiales ni resultantes dentro de los límites de la ley. Esta garantía le otorga derechos legales específicos. También tiene otros derechos que varían según el estado, la provincia o el país.

### EN EE. UU. SOLAMENTE

Importador

Versuni USA Corporation  
1600 Summer Street,  
Stamford, CT 06905,  
Estados Unidos de América

### Solo en Canadá

importado por/importé par:  
Versuni Canada Inc.  
40 University Avenue, Suite 904,  
Toronto, Ontario M5J 1T1, Canadá

Para recibir ayuda, visite nuestro sitio web: [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support). Si está en EE. UU. o Canadá solamente llame al 1-833-737-1212.

PHILIPS y el emblema del escudo de Philips son marcas comerciales registradas de Koninklijke Philips N.V. y se utilizan bajo licencia.

2024 © Versuni Holding B.V.



Este símbolo en la placa de características del producto significa que está registrado por Intertek Testing Services.

iOS es una marca comercial o una marca comercial registrada de Cisco en los EE. UU. y otros países.

Android es una marca comercial de Google Inc.

