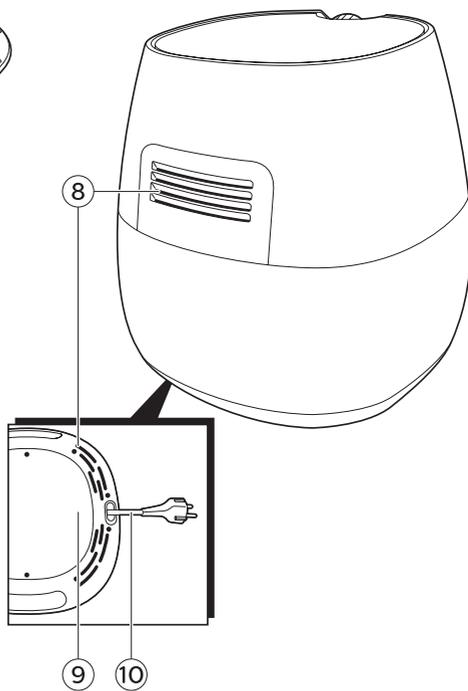
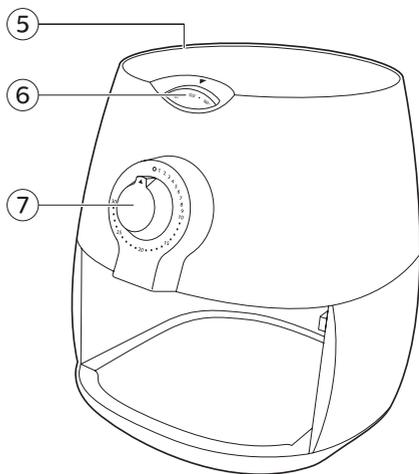
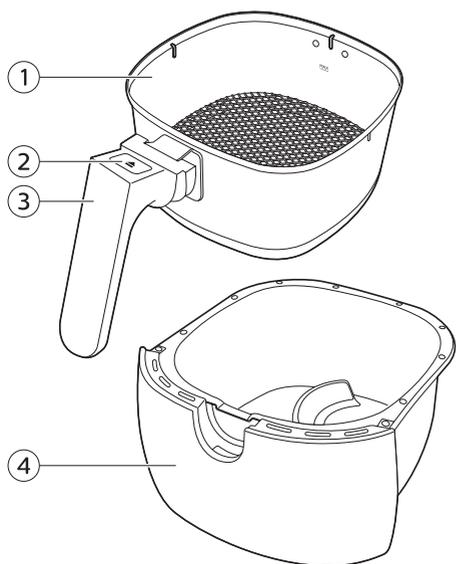


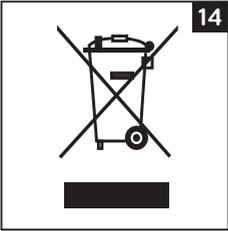
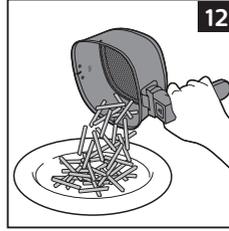
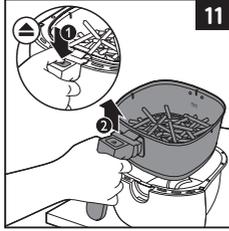
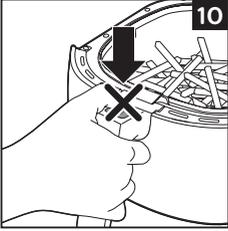
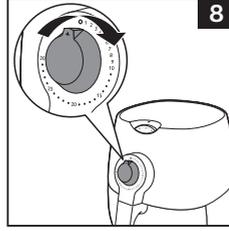
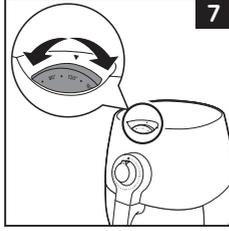
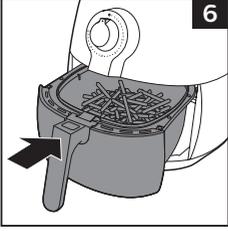
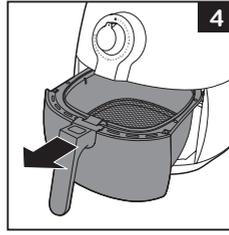
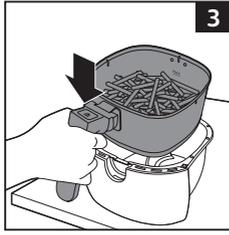
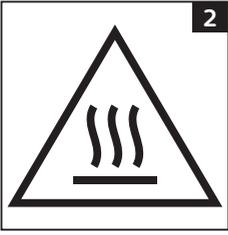
**PHILIPS**

HD9212–HD9219  
HD9250–HD9251



**Manual del usuario**





## Contenido

Introducción	5
Descripción general (fig. 1)	5
Importante	5
Antes de utilizarlo por primera vez	8
Preparación para su uso	8
Uso del aparato	8
Cómo freír con aire caliente	8
Posiciones	10
Preparación de patatas fritas caseras	12
Limpieza	12
Almacenamiento	12
Reciclaje	12
Garantía y servicio	13
Guía de resolución de problemas	13

## Introducción

Enhorabuena por la compra de este producto y bienvenido a Philips. Para sacar el mayor partido de la asistencia que Philips le ofrece, registre su producto en [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

La nueva Airfryer le permite preparar sus ingredientes y aperitivos favoritos de una manera más sana.

La Airfryer utiliza aire caliente combinado con circulación de aire a alta velocidad (Rapid Air) y una parrilla superior para preparar una variedad de platos sabrosos de una manera rápida, sana y fácil. Los ingredientes se calientan por todos los lados de una sola vez y no hay necesidad de añadir aceite a la mayoría de los ingredientes.

Para obtener más ideas e información sobre la Airfryer, consulte

[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

## Descripción general (fig. 1)

- 1 Cesta
- 2 Botón de liberación de la cesta
- 3 Asa de la cesta
- 4 Sartén
- 5 Entrada de aire
- 6 Control de temperatura (80-200 °C)
- 7 Temporizador (0-30 min.)/botón de encendido/apagado
- 8 Aberturas de salida de aire
- 9 Compartimento para guardar el cable
- 10 Cable de alimentación

## Importante

Antes de usar el aparato, lea atentamente este manual de usuario y consérvelo por si necesitara consultarlo en el futuro.

### Peligro

- Coloque siempre los ingredientes que va a freír en la cesta para evitar que entren en contacto con las resistencias.
- No cubra las aberturas de entrada y salida de aire mientras el aparato está en funcionamiento.
- No llene el recipiente con aceite, ya que esto puede causar un riesgo de incendio.
- No sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos, ni lo enjuague bajo el grifo.
- No deje que entre agua ni ningún otro líquido en el aparato para evitar descargas eléctricas.
- No exceda nunca el nivel máximo indicado en la cesta.
- Nunca toque el interior del aparato mientras esté en funcionamiento.

### Advertencia

- Antes de enchufar el aparato, compruebe si el voltaje indicado en el mismo se corresponde con el voltaje de la red local.

- No utilice el aparato si la clavija, el cable de alimentación o el propio aparato están dañados.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá ser sustituido por Philips, por un centro de servicio autorizado por Philips o por personal cualificado, con el fin de evitar situaciones de peligro.
- Este aparato puede ser usado por niños a partir de ocho años, por personas con capacidad física, psíquica o sensorial reducida y por quienes no tengan los conocimientos y la experiencia necesarios siempre que lo hagan bajo supervisión o hayan recibido instrucciones sobre cómo utilizar el aparato de forma segura y conozcan los riesgos que conlleva su uso. No permita que los niños jueguen con el aparato. Los niños no deben llevar a cabo los procesos de limpieza ni de mantenimiento a menos que tengan más de ocho años y lo hagan bajo supervisión.
- Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 8 años.
- Mantenga el cable de alimentación alejado de superficies calientes.
- Conecte el aparato sólo a un enchufe con toma de tierra. Asegúrese siempre de que el enchufe esté insertado correctamente en la toma de corriente.
- Este aparato no está diseñado para funcionar a través de un temporizador externo o con un sistema de control remoto adicional.
- No coloque el aparato contra una pared ni contra otros aparatos. Deje por lo menos 10cm de espacio libre en la parte posterior, en ambos lados y sobre el aparato. No coloque nada sobre el aparato.
- No utilice este aparato para otros fines distintos a los descritos en este manual.
- Mientras el aparato fríe con aire caliente, sale vapor caliente por las aberturas de salida de aire. Mantenga la cara y las manos a una distancia segura del vapor y de las aberturas de salida de aire. Tenga también cuidado con el vapor caliente y el aire al retirar el recipiente del aparato.
- Las superficies accesibles pueden calentarse durante el uso (Fig. 2).
- El recipiente, la cesta y los accesorios dentro de la Airfryer se calientan durante el uso. Tenga cuidado al manipularlos.

- No coloque el aparato sobre o cerca de una estufa de gas caliente ni cualquier tipo de estufa eléctrica, cocina eléctrica, o en un horno caliente.
- No utilice nunca ingredientes ligeros ni papel para hornear en el aparato.
- No coloque el aparato sobre materiales inflamables ni cerca de ellos (p. ej. manteles o cortinas).
- No deje nunca el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- Desenchufe inmediatamente el aparato si observa que sale humo oscuro. Espere a que termine de salir humo antes de extraer el recipiente del aparato.
- Almacenaje de las patatas: la temperatura debe ser acorde a la variedad de patata almacenada y superior a 6°C para minimizar el riesgo de exposición a la acrilamida en los alimentos preparados.
- No enchufe el aparato ni utilice el panel de control con las manos mojadas.

### **Precaución**

- Este aparato se ha diseñado solo para uso doméstico en interiores normal. No está diseñado para un uso en entornos como zonas de cocina en tiendas, oficinas, granjas y otros entornos laborales. Tampoco lo deben usar clientes de hoteles, hostales, moteles y entornos residenciales de otro tipo.
- Lleve siempre el aparato a un centro de servicio autorizado por Philips para su comprobación y reparación. No intente reparar el aparato por su cuenta; si lo hiciera, la garantía dejaría de ser válida.
- Si se utiliza el aparato de forma incorrecta, con fines profesionales o semiprofesionales, o de un modo que no esté de acuerdo con las instrucciones de uso, la garantía quedará anulada y Philips no aceptará responsabilidades por ningún daño.
- Ponga y utilice siempre el aparato sobre una superficie seca, estable, plana y horizontal.
- Desenchufe siempre el aparato después de usarlo.
- Deje que el aparato se enfríe durante aproximadamente 30 minutos antes de limpiarlo o manipularlo.
- Asegúrese de que los ingredientes preparados en este aparato tienen un color dorado o amarillo en lugar de un color oscuro

o marrón. Elimine los restos quemados. No fría patatas a una temperatura superior a 180°C (para reducir al máximo la producción de acrilamida).

- Tenga cuidado al limpiar la parte superior de la cámara: la resistencia caliente y el borde de las piezas metálicas.

### **Apagado automático**

Este aparato está equipado con un temporizador. Cuando el temporizador llega a 0, el aparato emite el sonido de un timbre y se apaga automáticamente. Para apagar el aparato manualmente, gire el temporizador en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 0.

### **Campos electromagnéticos (CEM)**

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

## **— Antes de utilizarlo por primera vez —**

- 1** Elimine todo el material de embalaje.
- 2** Elimine cualquier pegatina o etiqueta del aparato.
- 3** Limpie a fondo la cesta y la sartén con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

*Nota: También puede lavar estas piezas en el lavavajillas.*

- 4** Limpie el interior y exterior del aparato con un paño húmedo.

Este aparato es una Airfryer que funciona con aire caliente. No llene la sartén de aceite o grasa para freír.

## **— Preparación para su uso —**

- 1** Coloque el aparato sobre una superficie estable, horizontal y plana.  
No coloque el aparato sobre superficies no resistentes al calor.
- 2** Coloque la cesta en la sartén correctamente (fig. 3).
- 3** Saque el cable de alimentación del compartimento para guardar el cable situado en la parte inferior del aparato.

No llene la sartén con aceite ni cualquier otro líquido.

No coloque nada encima del aparato. Esto interrumpe el flujo de aire y afecta al resultado de los alimentos fritos con aire caliente.

## **— Uso del aparato —**

La Airfryer puede preparar una gran variedad de ingredientes. Puede encontrar más recetas en [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen).

### **Cómo freír con aire caliente**

- 1** Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
- 2** Saque con cuidado la sartén de la Airfryer (fig. 4).
- 3** Ponga los ingredientes en la cesta (fig. 5).

*Nota: Nunca llene la cesta por encima de la indicación MAX ni exceda la cantidad indicada en la tabla (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo), ya que esto podría afectar a la calidad del resultado.*

**4** Vuelva a poner la sartén en la Airfryer (fig. 6).

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

Precaución: No toque la sartén durante su uso ni hasta después de un tiempo, ya que se calienta mucho. Sujete la sartén únicamente por el asa.

**5** Gire el control de temperatura hasta la temperatura necesaria. Consulte la sección “Ajustes” en este capítulo para determinar la temperatura correcta (fig. 7).

*Nota: Si desea preparar diferentes ingredientes al mismo tiempo, asegúrese de comprobar el tiempo de preparación y la temperatura necesarios para los diferentes ingredientes antes de empezar a prepararlos al mismo tiempo. Las patatas fritas caseras y los muslos de pollo, por ejemplo, se pueden preparar al mismo tiempo porque requieren el mismo ajuste.*

**6** Determine el tiempo de preparación necesario para el ingrediente (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo).

**7** Para encender el aparato, gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (fig. 8).

**Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando el aparato esté frío.**

*Nota: Si lo desea, también puede dejar que el aparato se precaliente sin ningún ingrediente dentro. En ese caso, gire el botón del temporizador hasta más de 3 minutos. A continuación, llene la cesta y gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario.*

▶ El temporizador comienza la cuenta atrás desde el tiempo de preparación establecido.

▶ El exceso de aceite procedente de los ingredientes se recoge en el fondo de la sartén.

**8** Algunos ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación (consulte la sección “Ajustes” en este capítulo). Para sacudir los ingredientes, saque la sartén del aparato sujetándola por el asa y agítela. A continuación vuelva a poner la sartén en la Airfryer (fig. 9).

Precaución: No pulse el botón de liberación de la cesta mientras sacude la sartén (fig. 10).

*Consejo: Para reducir el peso, puede quitar la cesta de la sartén y sacudir sólo la cesta. Para hacerlo, saque la sartén del aparato, colóquela sobre una superficie resistente al calor y pulse el botón de liberación de la cesta.*

*Consejo: Si pone el temporizador a la mitad el tiempo de preparación, oirá el timbre del temporizador cuando tenga que sacudir los ingredientes. Sin embargo, esto significa que después de sacudir los alimentos tiene que ajustar otra vez el tiempo de preparación restante en el temporizador.*

**9** Cuando oiga el timbre del temporizador, significa que el tiempo de preparación establecido ha pasado. Saque la sartén del aparato y colóquela en una superficie resistente al calor.

*Nota: También puede apagar el aparato manualmente. Para ello, gire la rueda de control del temporizador hasta la posición 0 (fig. 8).*

**10** Compruebe si los ingredientes están listos.

Si los ingredientes no están listos todavía, sólo tiene que volver a poner la sartén en el aparato y ajustar unos minutos extra en el temporizador.

**11** Para sacar pequeños ingredientes (por ejemplo, patatas fritas), pulse el botón de liberación de la cesta (1) y saque la cesta de la sartén (2). (fig. 11)

No ponga la cesta al revés si la sartén todavía está sujeta a la misma, ya que el posible exceso de aceite que se recoge en el fondo de la sartén goteará en los ingredientes.

Después de freír con aire caliente, la sartén y los ingredientes están calientes.

Dependiendo del tipo de ingredientes que utilice en la Airfryer, puede salir vapor de la sartén.

**12** Vacíe la cesta en un recipiente o en un plato. (fig. 12)

*Consejo: En el caso de ingredientes grandes o delicados, utilice unas pinzas para sacar los ingredientes de la cesta (fig. 13).*

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

## Posiciones

---

La siguiente tabla le ayudará a seleccionar los ajustes básicos para los ingredientes que desee preparar.

***Nota: Tenga presente que estos ajustes son indicaciones. Debido a que los ingredientes varían según su origen, tamaño, forma o marca, no podemos garantizar el mejor ajuste para sus ingredientes.***

Como la tecnología Rapid Air recalienta instantáneamente el aire dentro del aparato, el hecho de sacar brevemente la sartén del aparato mientras éste fríe con aire caliente apenas afecta al proceso.

### Consejos

- Normalmente los ingredientes más pequeños requieren un tiempo de preparación ligeramente más corto que los ingredientes de mayor tamaño.
- Una cantidad más grande de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más largo, una cantidad más pequeña de ingredientes sólo requiere un tiempo de preparación ligeramente más corto.
- Sacudir los ingredientes más pequeños a mitad del tiempo de preparación optimiza el resultado final y puede ayudar a evitar que los ingredientes se fríen de forma desigual.
- Añada un poco de aceite a las patatas crudas para obtener un resultado crujiente. Fría los ingredientes en la Airfryer pocos minutos después de añadir el aceite.
- Los alimentos que se pueden preparar en un horno también se pueden preparar en la Airfryer.
- La cantidad óptima para preparar patatas fritas crujientes es 500 gramos.
- Utilice masa ya preparada para elaborar aperitivos rellenos rápida y fácilmente. La masa ya preparada también requiere un tiempo de preparación más corto que la masa hecha en casa.
- También puede utilizar la Airfryer para recalentar ingredientes. Para recalentar ingredientes, ajuste la temperatura a 150 °C durante un tiempo de hasta 10 minutos.

	 g	 min	 °C
	200-800	11-25	180
	200-800	12-25	180
	200-800	15-27	180
	100-400	6-10	200
	100-500	8-14	200
	100-500	7-14	160
	100-500	3-15	160
	100-500	15-22	180
	100-500	10-15	180
	300	20-25	160
	80-300	8-13	180
	200-400	15-25	160
	100-500	8-12	180
	50-500	3-6	200
	100-500	12-25	180
	150-400	10-18	200
	100-400	7-15	180
	100-300	8-15	180

*Nota: Cuando utilice ingredientes cuyo volumen aumente (como con los bizcochos, la quiche o las magdalenas), la bandeja para hornear no debe llenarse por encima de la mitad de su capacidad.*

*Nota: Añada 3 minutos al tiempo de preparación cuando empiece a freír mientras la Airfryer todavía esté frío.*

## Preparación de patatas fritas caseras

Para obtener los mejores resultados, es aconsejable utilizar patatas precocinadas (por ejemplo, congeladas). Si desea preparar patatas fritas caseras, siga los pasos que se indican a continuación.

- 1 Pele las patatas y córtelas en tiras.
- 2 Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
- 3 Vierta  $\frac{1}{2}$  cucharada de aceite de oliva en un recipiente, coloque las tiras encima y mézclelas hasta que estén cubiertas de aceite.
- 4 Saque las tiras del recipiente con las manos o con un utensilio de cocina para que el aceite sobrante se quede en el recipiente. Coloque las tiras en la cesta.

*Nota: No incline el recipiente para colocar todas las tiras en la cesta de una sola vez; de este modo evitará que el aceite sobrante acabe en el fondo de la sartén.*

- 5 Fría las tiras de patata según las instrucciones de este capítulo.

## Limpieza

Limpie siempre el aparato después de usarlo.

La sartén, la cesta y el interior del aparato tienen una capa antiadherente. No utilice utensilios de cocina metálicos ni productos de limpieza abrasivos para limpiarlos, ya que pueden dañar la capa antiadherente.

- 1 Desenchufe el aparato de la toma de corriente y deje que se enfríe.

*Nota: Saque la sartén para permitir que la Airfryer se enfríe más rápido.*

- 2 Limpie la parte exterior del aparato con un paño húmedo.
- 3 Limpie la sartén, y la cesta con agua caliente, un poco de detergente líquido y una esponja no abrasiva.

Puede utilizar un líquido desengrasante para eliminar la suciedad restante.

*Nota: La sartén, y la cesta son aptos para el lavavajillas.*

*Consejo: Si se queda suciedad atascada en la cesta, o en el fondo de la sartén, llene la sartén con agua caliente y un poco de detergente líquido. Coloque la cesta en la sartén y déjelas a remojo durante aproximadamente 10 minutos.*

- 4 Limpie el interior del aparato con agua caliente y una esponja no abrasiva.
- 5 Limpie la resistencia con un cepillo de limpieza para eliminar cualquier residuo de alimento.

## Almacenamiento

- 1 Desenchufe el aparato y déjelo enfriar.
- 2 Asegúrese de que todas las piezas están limpias y secas.
- 3 Introduzca el cable en el compartimento para guardar el cable. Fije el cable insertándolo en la ranura de fijación.

## Reciclaje

- Este símbolo significa que este producto no debe desecharse con la basura normal del hogar (2012/19/UE). (fig. 14)
- Siga la normativa de su país con respecto a la recogida de productos eléctricos y electrónicos. El correcto desecho de los productos ayuda a evitar consecuencias negativas para el medioambiente y la salud humana.

## Garantía y servicio

Si necesita asistencia o información, visite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) o lea el folleto de garantía mundial independiente.

## Guía de resolución de problemas

En este capítulo se resumen los problemas más frecuentes que pueden surgir con el aparato. 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 póngase en contacto con el Servicio de Atención al Cliente en su país.

Problema	Posible causa	Solución
La Airfryer no funciona.	El aparato no está enchufado.	Conecte el aparato a un enchufe con toma de tierra.
	No ha puesto el temporizador.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario para encender el aparato.
Los ingredientes fritos con la Airfryer no están hechos del todo.	La cantidad de ingredientes que hay en la cesta es demasiado grande.	Coloque lotes de ingredientes más pequeños en la cesta. Los lotes más pequeños se fríen de forma más uniforme.
	La temperatura seleccionada es demasiado baja.	Gire el control de temperatura hasta la posición de temperatura necesaria (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
	El tiempo de preparación es demasiado corto.	Gire el botón del temporizador hasta el tiempo de preparación necesario (consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato").
Los ingredientes se frien de forma desigual en la Airfryer.	Ciertos tipos de ingredientes se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación.	Los ingredientes que están mezclados o unos sobre otros (por ejemplo, las patatas fritas) se tienen que sacudir a mitad del tiempo de preparación. Consulte la sección "Ajustes" en el capítulo "Uso del aparato".
Los aperitivos fritos no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	Ha utilizado un tipo de aperitivos pensados para ser preparados en una freidora tradicional.	Utilice aperitivos de preparación en horno o aplíqueles un poco de aceite con un pincel de cocina para obtener un resultado más crujiente.
No puedo introducir la sartén en el aparato correctamente.	Hay demasiados ingredientes en la cesta.	No llene la cesta por encima de la indicación MAX.
	La cesta no está colocada en la sartén correctamente.	Presione la cesta en la sartén hasta que oiga un clic.

Problema	Posible causa	Solución
	El asa de la bandeja para hornear obstruye la sartén.	Empuje el asa hacia una posición horizontal para que no sobresalga por encima de la cesta.
Sale humo blanco del aparato.	Está preparando ingredientes grasientos.	Cuando fríe ingredientes grasientos en la Airfryer, una gran cantidad de aceite goteará en la sartén. El aceite produce humo blanco y la sartén puede calentarse más de lo normal. Esto no afecta al aparato ni al resultado.
	La sartén todavía contiene restos de grasa del uso anterior.	El humo blanco lo provoca la grasa que se calienta en la sartén. Asegúrese de limpiar la sartén correctamente después de cada uso.
Las patatas frescas fritas se fríen de forma desigual en la Airfryer.	No ha dejado en remojo las tiras de patata correctamente antes de freírlas.	Deje las tiras de patata en remojo en un recipiente durante al menos 30 minutos y después séquelas con papel de cocina.
	No ha utilizado el tipo correcto de patata.	Utilice patatas frescas y asegúrese de que no se rompen mientras se fríen.
Las patatas frescas fritas no están crujientes cuando salen de la Airfryer.	La textura crujiente de las patatas fritas depende de la cantidad de aceite y agua de las patatas.	Asegúrese de secar las tiras de patata correctamente antes que añadir el aceite.
		Haga las tiras de patata más pequeñas para obtener un resultado más crujiente.
		Añada un poco más aceite para obtener un resultado más crujiente.

