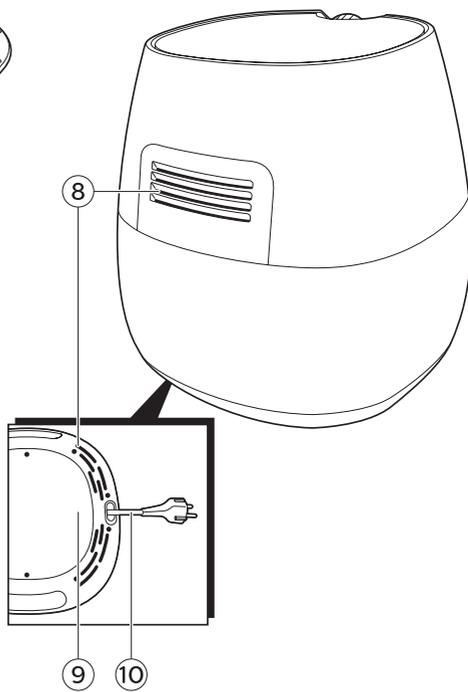
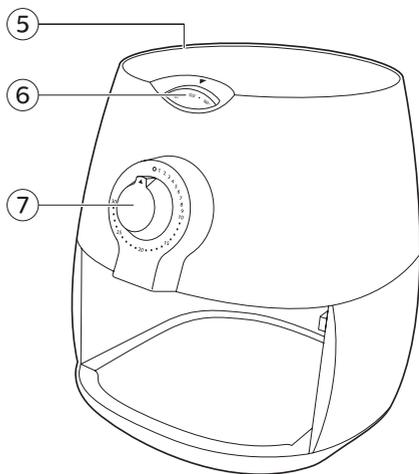
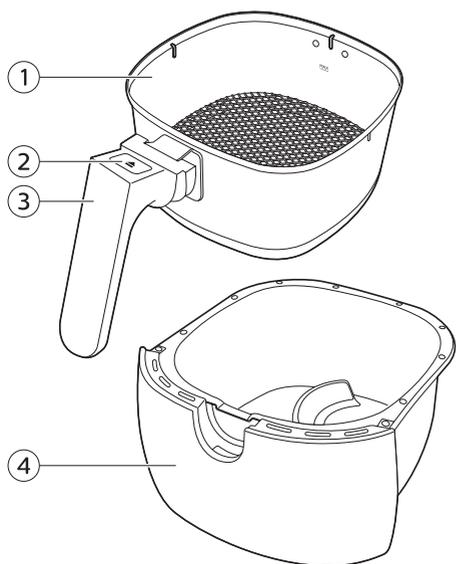


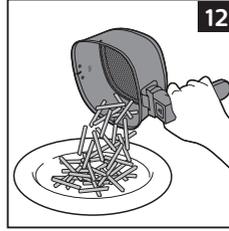
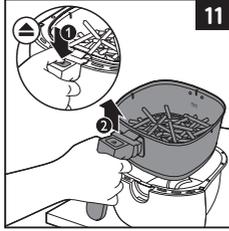
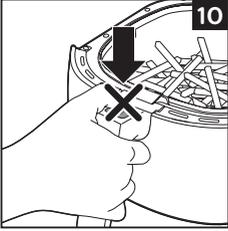
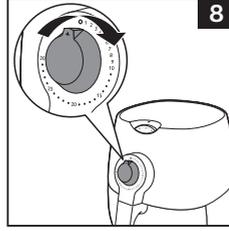
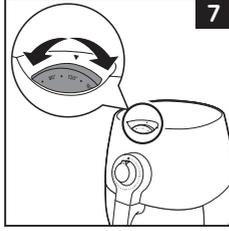
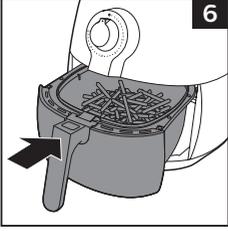
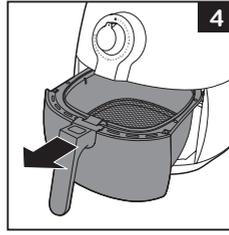
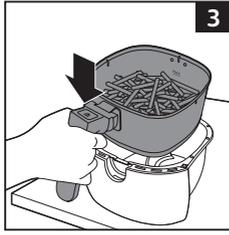
PHILIPS

HD9212–HD9219
HD9250–HD9251



Manuale per l'utente





Indice

Introduzione	5
Descrizione generale (fig. 1)	5
Importante	5
Primo utilizzo	8
Predisposizione dell'apparecchio	8
Modalità d'uso dell'apparecchio	9
Sistema di frittura ad aria calda	9
Impostazioni	10
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	12
Pulizia	12
Conservazione	12
Riciclaggio	13
Garanzia e assistenza	13
Risoluzione dei guasti	13

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips! Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza Philips, registrate il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Il vostro nuovo Airfryer vi consente di preparare i vostri ingredienti e snack preferiti in maniera più sana.

Airfryer utilizza aria calda che viene fatta circolare ad alta velocità grazie a un sistema specifico (Rapid Air) e una griglia superiore che consente di preparare numerosi piatti saporiti in maniera sana, veloce e semplice. I vostri ingredienti verranno subito riscaldati da tutti i lati senza bisogno di aggiungere olio per la maggior parte delle preparazioni. Per delle nuove ricette e informazioni sull'Airfryer, visitate il sito Web www.philips.com/kitchen.

Descrizione generale (fig. 1)

- 1 Cestello
- 2 Pulsante di sgancio del cestello
- 3 Impugnatura del cestello
- 4 Recipiente
- 5 Ingresso dell'aria
- 6 Manopola di controllo della temperatura (80-200° C)
- 7 Timer (0-30 min.)/manopola di accensione
- 8 Aperture di aerazione
- 9 Vano di avvolgimento cavi
- 10 Cavo di alimentazione

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non immergere l'apparecchio nell'acqua o in altri liquidi e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scariche elettriche.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul cestello.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato deve essere sostituito da Philips, da un centro di assistenza autorizzato Philips o da persone qualificate al fine di evitare possibili danni.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione non devono essere effettuate da bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10cm di spazio libero sul retro e i lati e 10cm di spazio sopra l'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di

circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.

- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso (Fig. 2).
- Il recipiente, il cestello e gli accessori all'interno di Airfryer si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione quando li si maneggia.
- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Scollegare subito l'apparecchio se da quest'ultimo fuoriesce del fumo scuro. Attendere che dall'apparecchio non fuoriesca più fumo prima di rimuovere il recipiente.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patata conservata e superiore ai 6°C in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli alimenti preparati.
- Non collegare l'apparecchio alla presa di corrente e non toccare il pannello di controllo con le mani bagnate.

Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.

- Posizionare e utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Assicurarci che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è dotato di un timer. Quando il timer esegue il conto alla rovescia arrivando a 0, l'apparecchio produce un segnale acustico e si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, girate la manopola del timer in senso antiorario su 0.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi ai campi elettromagnetici.

Primo utilizzo

- 1** Rimuovete tutto il materiale dell'imballaggio.
- 2** Rimuovete gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- 3** Pulite a fondo il cestello e il recipiente con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Nota: Potete pulire queste parti anche in lavastoviglie.

- 4** Asciugate l'interno e l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.

Questo apparecchio è un Airfryer che funziona tramite aria calda. Non riempite il recipiente di olio o grasso per friggere.

Predisposizione dell'apparecchio

- 1** Posizionate l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile. Posizionate l'apparecchio solo su superfici termoresistenti.
- 2** Posizionate il cestello nel recipiente in modo corretto (fig. 3).
- 3** Togliete il cavo di alimentazione dall'apposito scomparto situato nella parte inferiore dell'apparecchio.

Non riempite il recipiente di olio o di altri liquidi.

Non posizionate niente sull'apparecchio. Questo potrebbe ostacolare il flusso d'aria e influire sul sistema di frittura ad aria calda.

— Modalità d'uso dell'apparecchio —

Airfryer può preparare una grande varietà di ingredienti. Per ulteriori ricette, visitate il sito www.philips.com/kitchen.

Sistema di frittura ad aria calda

- 1 Inserite la spina in una presa di messa a terra.
- 2 Estraete con attenzione il recipiente dal sistema Airfryer (fig. 4).
- 3 Mettete gli ingredienti nel cestello (fig. 5).

Nota: Non riempite mai il cestello oltre il segno MAX né superate la quantità indicata nella tabella (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo), poiché questo potrebbe influire negativamente sulla qualità del risultato finale.

- 4 Reinserite nuovamente il recipiente all'interno del sistema Airfryer (fig. 6).

Non utilizzate mai il recipiente senza il cestello al suo interno.

Attenzione: Non toccate il recipiente durante e poco dopo l'uso, poiché diventa molto caldo. Prendetelo solo servendovi dell'impugnatura.

- 5 Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta. Per scoprire quale è la temperatura giusta, consultate la sezione "Impostazioni" in questo capitolo (fig. 7).

Nota: se desiderate preparare ingredienti diversi allo stesso tempo, assicuratevi di controllare i tempi di cottura e la temperatura richiesta per i vari alimenti prima di cucinarli simultaneamente. Le patatine fatte in casa e le cosce di pollo, ad esempio, possono essere preparate contemporaneamente perché richiedono le stesse impostazioni.

- 6 Determinate il tempo di preparazione richiesto per ciascun ingrediente (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo).
- 7 Per accendere l'apparecchio, ruotate la manopola del timer impostandola sul tempo di preparazione richiesto (fig. 8).

Se l'apparecchio è freddo, aggiungete 3 minuti al tempo di preparazione indicato.

Nota: Se volete, potete anche lasciare che l'apparecchio si riscaldi senza mettere alcun ingrediente al suo interno. In questo caso, girate la manopola del timer oltre i 3 minuti. Riempite quindi il cestello e ruotate la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto.

- ▶ Il timer inizia il conto alla rovescia a partire dal tempo impostato.
- ▶ Il grasso in eccesso proveniente dagli ingredienti viene raccolto nella parte inferiore del recipiente.

- 8 A volte è necessario scuotere gli ingredienti a metà cottura (vedere la sezione "Impostazioni" in questo capitolo). Per fare questo, estraete il recipiente dall'apparecchio prendendolo dalla maniglia e scuotetelo. Reinserite il recipiente all'interno del sistema Airfryer (fig. 9).

Attenzione: Quando scuotete gli ingredienti, non premete il pulsante di sgancio del cestello (fig. 10).

Consiglio: Per ridurre il peso, potete rimuovere il cestello dal recipiente e scuoterlo. Per farlo, estraete il recipiente dall'apparecchio, posizionate su una superficie termoresistente e premete il pulsante di sgancio del cestello.

Consiglio: Se impostate il timer a metà del tempo di preparazione, scatterà il segnale acustico quando sarà necessario scuotere gli ingredienti. In questo modo sarà

comunque necessario impostare nuovamente il timer sul tempo di preparazione residuo.

9 Quando viene emesso il segnale acustico, il tempo di preparazione impostato è trascorso. Estraiete il recipiente dall'apparecchio e posizionate su una superficie termoresistente.

Nota: potete anche spegnere l'apparecchio manualmente. Per fare questo, girate la manopola di controllo del timer su 0 (fig. 8).

10 Controllate che gli ingredienti siano pronti.

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, fate scorrere semplicemente il recipiente all'interno dell'apparecchio e impostate il timer su alcuni minuti aggiuntivi.

11 Per rimuovere ingredienti piccoli (ad esempio patatine), premete il pulsante di sgancio del cestello (1) e sollevatelo dal recipiente (2). (fig. 11)

Non capovolgete il cestello quando si trova ancora all'interno del recipiente poiché il grasso in eccesso che si trova sul fondo si potrebbe riversare sugli ingredienti.

Una volta concluso il processo di frittura, il recipiente e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti che si trovano all'interno del sistema Airfryer, potrebbe verificarsi la fuoriuscita di vapore dal recipiente.

12 Svuotate il cestello in una ciotola o in un piatto (fig. 12)

Consiglio: Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, usate un paio di pinze ed estraeteli dal cestello (fig. 13).

13 Quando è pronta una prima parte di ingredienti, il sistema Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

Impostazioni

La tabella riportata di seguito consente di selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che si desidera preparare.

Nota: Ricordate che queste impostazioni sono delle indicazioni. Poiché gli ingredienti differiscono a seconda dell'origine, delle dimensioni, della forma e della marca del prodotto utilizzato, non è possibile garantire sempre la migliore impostazione.

Poiché la tecnologia Rapid Air consente di riscaldare nuovamente e in maniera istantanea l'aria all'interno dell'apparecchio, l'estrazione del recipiente per un breve lasso di tempo durante la frittura non influisce in maniera negativa sul processo.

Consigli

- Gli ingredienti più piccoli richiedono di solito un tempo di preparazione leggermente inferiore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede solo un tempo di preparazione un po' più lungo e viceversa.
- Scuotendo gli ingredienti più piccoli a metà cottura è possibile ottenere un risultato finale ottimale ed evitare che gli alimenti friggano in maniera non uniforme.
- Per delle patatine croccanti, aggiungete un po' d'olio. Friggete gli ingredienti nel sistema Airfryer a breve distanza dall'aggiunta dell'olio.
- Le pietanze che possono essere preparate in un forno possono essere preparate anche servendosi del sistema Airfryer.
- Per ottenere delle patatine croccanti, la quantità ottimale è di 500 grammi.
- Per preparare facilmente e in poco tempo snack farciti, usate dell'impasto già fatto. Quest'ultimo richiede infatti un tempo di preparazione inferiore rispetto a un impasto fatto in casa.

- Potete utilizzare il sistema Airfryer anche per scaldare nuovamente degli ingredienti. Per riscaldare nuovamente degli ingredienti, impostate la temperatura su 150 °C per un massimo di 10 minuti.

	 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: Se utilizzate degli ingredienti che crescono di volume (ad esempio per torte, quiche o muffin), la teglia da forno deve essere riempita non oltre la metà.

Nota: Se l'apparecchio è freddo, aggiungete 3 minuti al tempo di preparazione

indicato.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per i migliori risultati, si consiglia di usare patatine precotte (ad esempio surgelate). Se desiderate cuocere delle patatine fatte in casa, seguite i passaggi sotto.

- 1** Pelate le patate e tagliatele a fiammifero.
- 2** Immergete le patate in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, toglietele e asciugatele con della carta da cucina.
- 3** Versate ½ cucchiaino di olio d'oliva in una ciotola, mettete le patate a fiammifero sulla parte superiore e mescolate il tutto fino a che le patate non sono ricoperte di olio.
- 4** Rimuovete le patate a fiammifero dalla ciotola con le dita o un utensile da cucina in modo che l'olio in eccesso rimanga sul fondo. Mettete le patate nel cestello del sistema AirFryer.

Nota: Non inclinate la ciotola in una volta sola per trasferire le patate a fiammifero nel cestello poiché in questo modo l'olio in eccesso potrebbe riversarsi nella parte inferiore del recipiente.

- 5** Friggete le patate a fiammifero seguendo le istruzioni riportate in questo capitolo.

Pulizia

Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate.

il recipiente, il cestello e la parte interna hanno un rivestimento antiaderente. Non usate utensili da cucina in metallo o materiali abrasivi per pulire queste parti al fine di evitare che il rivestimento si danneggi.

- 1** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.

Nota: Rimuovete il recipiente per lasciare raffreddare il sistema Airfryer più rapidamente.

- 2** Pulite la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 3** Pulite a fondo il recipiente, e il cestello con acqua calda, del detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

Per rimuovere i residui, potete usare un liquido sgrassante.

Nota: il recipiente, e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Consiglio: Se dei residui di cibo rimangono nel cestello, o sulla parte inferiore del recipiente, riempite quest'ultimo di acqua con l'aggiunta di un po' di liquido per piatti. Mettete il cestello nel recipiente e lasciate entrambi a mollo per circa 10 minuti.

- 4** Pulite la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- 5** Per rimuovere i residui di cibo, pulite la resistenza con una spazzola per la pulizia.

Conservazione

- 1** Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 2** Assicuratevi che tutte le parti siano pulite ed asciutte.
- 3** Riponete il cavo nel relativo vano. Fissate il cavo stesso inserendolo nell'apposita fessura.

Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE) (fig.14).
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
 - 1 Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
 - 2 Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 m².
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitate il sito Web all'indirizzo www.philips.com/support oppure leggete l'opuscolo della garanzia internazionale.

Risoluzione dei guasti

Questo capitolo riassume i problemi più comuni che potreste riscontrare con l'apparecchio. Se non riuscite a risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitate il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti o contattate il centro assistenza clienti del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il sistema Airfryer non funziona.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Inserite la spina in una presa di messa a terra.
	Il timer non è stato impostato correttamente.	Per accendere l'apparecchio, posizionate la manopola del timer sul tempo di preparazione desiderato.
Gli ingredienti fritti con il sistema Airfryer non sono cotti.	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Inserite una minore quantità di ingredienti all'interno del cestello per friggerli in maniera più uniforme.
	La temperatura selezionata è troppo bassa.	Ruotate la manopola di controllo della temperatura sull'impostazione richiesta (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").
	Il tempo di preparazione è troppo breve.	Ruotate la manopola del timer sul tempo di preparazione richiesto (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio").

Problema	Possibile causa	Soluzione
Gli ingredienti non vengono fritti in maniera uniforme nel sistema Airfryer.	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Gli ingredienti che stanno gli uni su gli altri o a contatto tra loro (ad esempio le patatine fritte) devono essere scossi a metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Modalità d'uso dell'apparecchio".
Gli snack fritti non sono croccanti dopo la cottura all'interno del sistema Airfryer.	Avete utilizzato un tipo di snack adatto solo al metodo di frittura tradizionale.	Usate snack per la cottura al forno o spennellateli leggermente con dell'olio per un risultato più croccante.
Il recipiente non scorre all'interno dell'apparecchio.	All'interno del cestello sono presenti troppi ingredienti.	Non superate le quantità massime consentite dal recipiente.
	Il cestello non è posizionato correttamente all'interno del recipiente.	Premere il cestello verso il basso all'interno del recipiente, fino a che non scatta in posizione.
	L'impugnatura della teglia da forno ostruisce il recipiente.	Spingete l'impugnatura in posizione orizzontale in modo che non fuoriesca dal cestello.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	State cuocendo degli ingredienti unti.	Quando friggete degli ingredienti unti all'interno del sistema Airfryer, si riversa una grande quantità di grasso all'interno del recipiente. Tali sostanze producono fumo bianco e il recipiente potrebbe scaldarsi più del solito. Questo non influisce sull'apparecchio o sul risultato finale.
	Il recipiente contiene i residui degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è causato dalle sostanze grasse che si riscaldano all'interno del recipiente. Assicuratevi di pulire accuratamente il recipiente dopo ogni uso.
Le patatine fresche non vengono fritte in maniera omogenea dal sistema Airfryer.	Le patate a fiammifero non sono state immerse correttamente prima di essere fritte.	Immergete le patate in acqua in un recipiente per almeno 30 minuti, toglietele e asciugatele con della carta da cucina.
	Non state friggendo il tipo di patate giusto.	Usate patate fresche e assicuratevi che non si rompano durante la cottura.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Le patatine fritte non sono croccanti dopo la cottura all'interno del sistema Airfryer.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità di olio e dall'acqua contenuta nelle patate stesse.	<p data-bbox="568 105 1053 169">Assicuratevi di asciugare bene le patate a fiammifero prima di aggiungere l'olio.</p> <p data-bbox="568 288 1053 376">Tagliate le patate a fiammifero riducendo la loro grandezza per un risultato più croccante.</p> <p data-bbox="568 384 1053 445">Aggiungete un po' più di olio per un risultato più croccante.</p>

