

PHILIPS

HD920X

Manuale dell'utente

SOMMARIO

Importante	3
Introduzione	7
Descrizione generale	7
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	9
Preparazione per l'uso	9
Utilizzo dell'apparecchio	9
Tabella dei cibi	9
Frittura ad aria	11
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	13
Pulizia	14
Tabella di pulizia	16
Conservazione	16
Riciclaggio	16
Garanzia e assistenza	17
Risoluzione dei problemi	17

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente queste informazioni importanti e conservarle per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

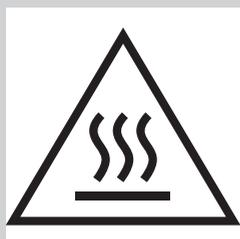
- Mettere sempre gli ingredienti da friggere nel cestello in modo da evitare che vengano a contatto con le resistenze.
- Non coprire le aperture di circolazione dell'aria mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non riempire il recipiente di olio per evitare il pericolo di incendi.
- Non immergere l'apparecchio 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.
- Assicursi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

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 10 cm di spazio libero sul retro e i lati e 10 cm 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.



- 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.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.

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.
- Assicurarsi 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.
- Assicurarsi sempre che il cibo sia completamente cotto nel sistema Airfryer.
- Assicurarsi sempre di avere il controllo del sistema Airfryer.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.

Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: **www.philips.com/welcome**.

Philips Airfryer è l'unico sistema Airfryer dotato dell'esclusiva tecnologia Rapid Air, che permette di friggere gli alimenti senza aggiungere olio e di ottenere fino al 90% di grassi in meno.

La tecnologia Philips Rapid Air consente di cuocere il cibo in modo uniforme; il nostro design a stella marina garantisce risultati perfetti dal primo boccone all'ultimo.

Con Philips Airfryer, è ora possibile assaporare cibi fritti cotti alla perfezione, croccanti all'esterno e morbidi all'interno, oltre a friggere, grigliare, arrostitire e cuocere in forno, per preparare una vasta gamma di piatti gustosi in maniera sana, facile e veloce.

Per trovare ispirazione, ulteriori ricette e informazioni su Airfryer, visitare il sito **www.philips.com/kitchen** o scaricare l'app gratuita NutriU* per iOS® o Android™.

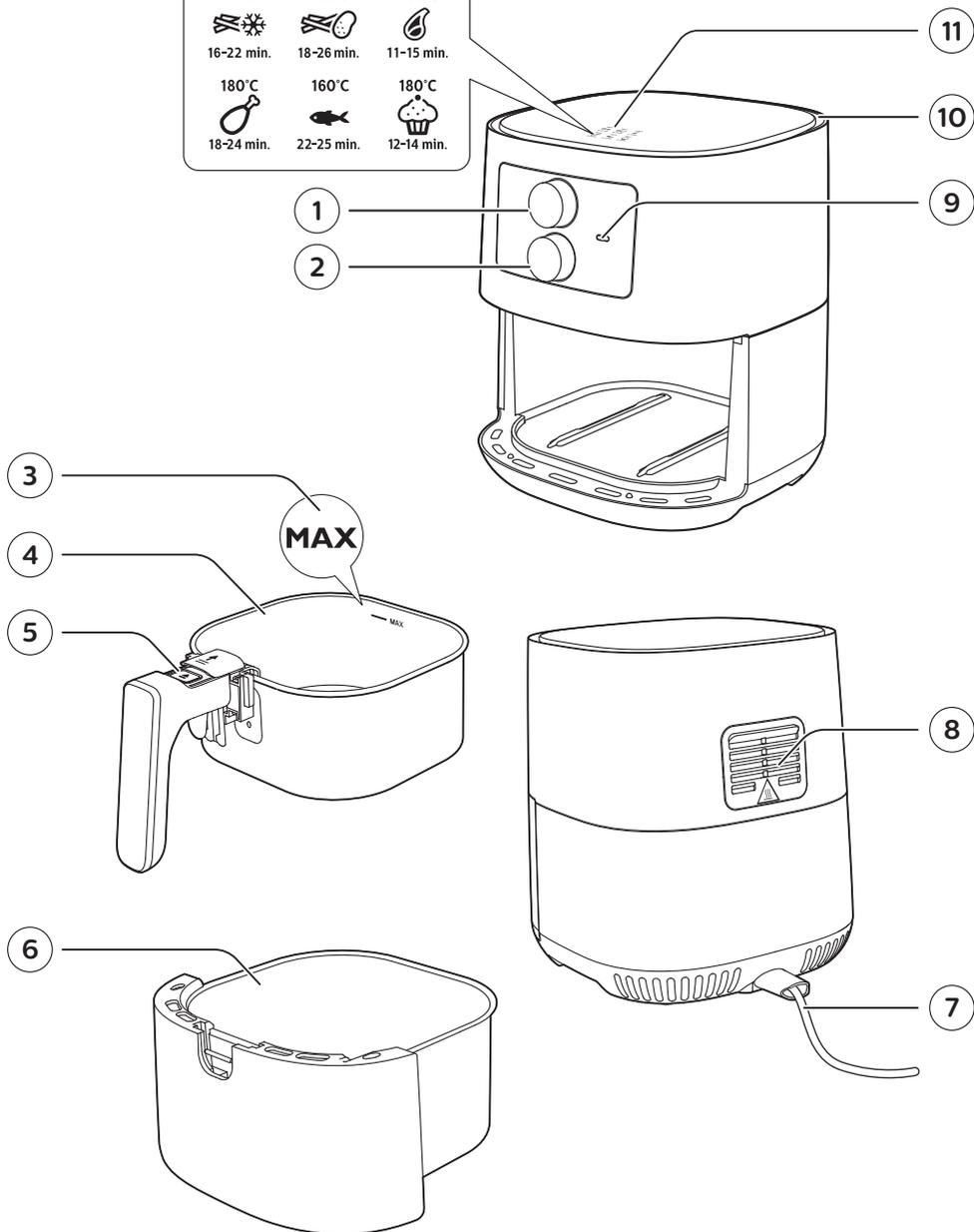
L'app NutriU potrebbe non essere disponibile in tutti i paesi.

In tal caso, visitare il sito Web di Philips del tuo Paese per trovare l'ispirazione giusta.

Descrizione generale

- 1 Manopola del timer
- 2 Manopola della temperatura
- 3 Segno MAX
- 4 Cestello
- 5 Pulsante di sgancio del cestello
- 6 Recipiente
- 7 Cavo di alimentazione
- 8 Prese di aerazione
- 9 Indicatore di alimentazione
- 10 Ingresso dell'aria
- 11 Tabella dei cibi

180°C 🍷 16-22 min.	180°C 🍖 18-26 min.	200°C 🍌 11-15 min.
180°C 🍷 18-24 min.	160°C 🐟 22-25 min.	180°C 🧁 12-14 min.



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere gli adesivi o le etichette (se presenti) dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, come indicato nel capitolo sulla pulizia.

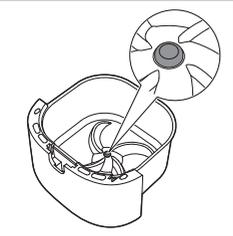
Preparazione per l'uso

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.



Nota

- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non posizionare l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.
- Lasciare il tappo di gomma nel recipiente. Non rimuoverlo prima di cucinare.



Utilizzo dell'apparecchio

Tabella dei cibi

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per le pietanze che si desidera preparare.



Nota

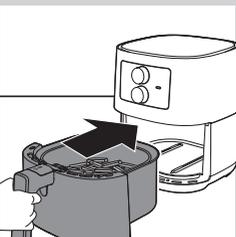
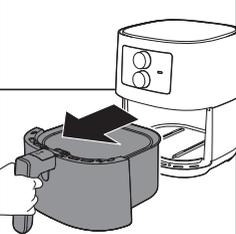
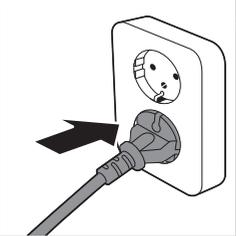
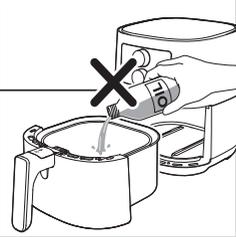
- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, fusi di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	200-500 g	16-22	180° C/350° F	• Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	200-500 g	18-26	180° C/350° F	• Agitare, ruotare o mescolare per 2-3 volte
Nuggets di pollo surgelati	200-600 g	10-15	200° C/400° F	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura

10 ITALIANO

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Involtini primavera surgelati	200-600 g	10-15	200° C/400° F	· Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Hamburger (circa 150 g)	1-3 polpette	15-20	200° C/400° F	
Polpettone	800 g	50-55	150° C/300° F	· Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno
Braciole senza osso (circa 150 g)	1-2 braciole	11-15	200° C/400° F	· Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Salsicce sottili (circa 50 g)	1-6 pezzi	9-13	200° C/400° F	· Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo (circa 125 g)	2-6 pezzi	18-24	180° C/350° F	· Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	1-3 pezzi	20-25	180° C/350° F	
Pesce intero (circa 300-400 g)	1 pesce	15-20	200° C/400° F	
Filetto di pesce (circa 200 g)	1-3 (1 strato)	22-25	160° C/325° F	
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	200-600 g	10-20	180° C/350° F	· Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti · Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Muffin (circa 50 g)	1-7	12-14	180° C/350° F	· Utilizzare gli stampi per muffin
Torte	500 g	50-60	160° C/325° F	· Usare una teglia
Pane/panini precotti (circa 60 g)	1-4 pezzi	6-8	200° C/400° F	
Pane fatto in casa	500 g	50-60	150° C/300° F	· Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno · La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.

Frittura ad aria



! Attenzione

- La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.
- Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.
- Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.
- La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio.
- Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

1 Inserire la spina nella presa a muro.

2 Rimuovere il recipiente e il cestello dall'apparecchio tirando l'impugnatura.

3 Mettere gli ingredienti nel cestello.

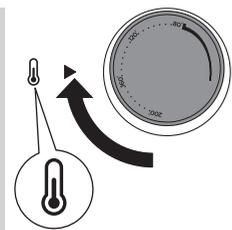
☰ Nota

- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Se si desidera preparare ingredienti diversi contemporaneamente, controllare i tempi di cottura suggeriti per i diversi ingredienti prima di iniziare a cuocerli insieme.

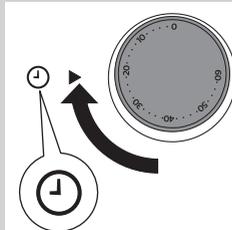
4 Riposizionare recipiente e il cestello nell' Airfryer.

! Attenzione

- Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.
- Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventano molto caldi.



5 Ruotare la manopola della temperatura fino al valore richiesto.



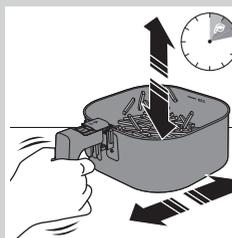
6 Per accendere l'apparecchio, posizionare la manopola del timer sul tempo di cottura desiderato.

Nota

- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per i vari tipi di alimenti.

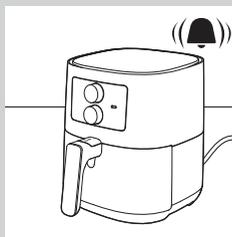
Suggerimento

- Durante la cottura, se è necessario modificare la temperatura o il tempo di cottura, ruotare le manopole di controllo sull'impostazione desiderata.



Nota

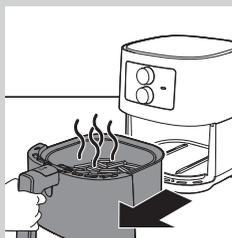
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente con il cestello, posizionarlo su una superficie di lavoro resistente al calore, inserire il coperchio e premere il pulsante di rilascio del cestello per rimuoverlo e scuotere il cestello sul livello. Quindi inserire il cestello nel recipiente e riposizionarlo all'interno dell'apparecchio.
- Se si imposta il timer su metà del tempo di cottura, quando si sente il segnale acustico del timer su metà del tempo di cottura, quando si sente il segnale acustico del timer è il momento di scuotere o girare gli ingredienti. Assicurarsi di reimpostare sul timer il tempo di cottura rimanente.



7 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.

Nota

- È anche possibile spegnere l'apparecchio manualmente. Per farlo, ruotare in senso antiorario la manopola del timer su 0: l'operazione richiede una forza leggermente maggiore di quando si ruota la manopola in senso orario.



8 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Posizionarlo sempre su un piano di lavoro resistente al calore (ad es. un sottopentola, ecc.) quando lo si estrae dal dispositivo.**

Nota

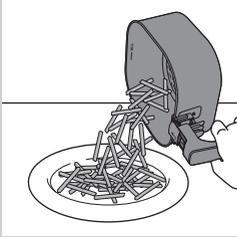
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno del sistema Airfryer tramite l'impugnatura e aggiungere qualche minuto di cottura.



- 9** Per rimuovere piccoli alimenti (ad esempio patatine fritte), estrarre il cestello dal recipiente reinserendo il coperchio, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello.

! Attenzione

- Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti inseriti nel sistema Airfryer, potrebbe fuoriuscire del vapore dal recipiente.



- 10** Svuotare il contenuto del cestello in un recipiente o in un piatto. Rimuovere sempre il cestello dal recipiente per svuotare il contenuto, in quanto l'olio caldo potrebbe trovarsi sul fondo del recipiente.

☰ Nota

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.
- A seconda del tipo di ingredienti utilizzati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il cestello all'interno del recipiente.

Quando una prima parte di ingredienti è cotta, Airfryer è subito pronto per cuocerne un'altra.

☰ Nota

- Ripetere i passaggi da 3 a 10 se si desidera preparare altri ingredienti.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.

- 1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (spessore 1 x 1 cm).
- 2** Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
- 3** Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.

- 4 Versare un cucchiaio di olio per cucinare nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
- 5 Rimuovere i bastoncini con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

☰ Nota

- Non inclinare la ciotola per versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

- 6 Mettere le patate nel cestello.
- 7 Friggere i bastoncini di patate e scuotere il cestello 2-3 volte durante la cottura.

Pulizia

⚠ Avviso

- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio sono rivestiti di materiale antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.**

Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal fondo del recipiente dopo ogni utilizzo.

- 1 Ruotare la manopola del timer sullo 0, rimuovere la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.

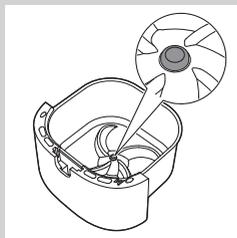
✱ Suggerimento

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciare raffreddare l'Airfryer più rapidamente.

- 2 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
- 3 Lavare il recipiente e il cestello in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella "Pulizia").

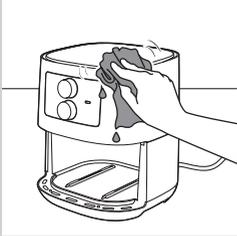
☰ Nota

- Mettere il recipiente con il tappo di gomma in lavastoviglie. Non rimuovere il tappo di gomma prima della pulizia.

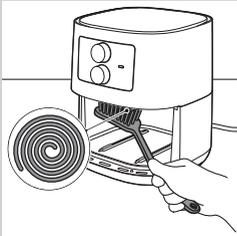


Suggerimento

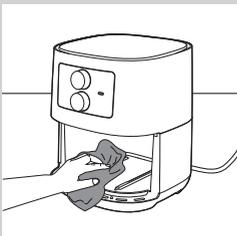
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare il rivestimento della resistenza.



4 Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.



5 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzolina.



6 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

Tabella di pulizia

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Conservazione

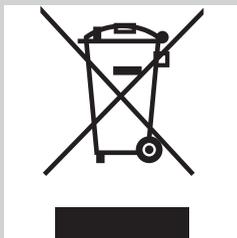
- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.



Nota

- Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul recipiente con il cestello nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente se l'apparecchio viene inclinato verso il basso e danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- 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, visitare il sito Web all'indirizzo www.philips.com/support oppure leggere l'opuscolo della garanzia internazionale.

Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare l'assistenza clienti del proprio Paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:  Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.
		Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire le istruzioni riportate a pagina 13 di questo manuale di istruzioni.
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Per preparare le patatine fritte fatte in casa, seguire le istruzioni riportate a pagina 13 di questo manuale di istruzioni.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.
All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.



Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.
© 2021 Koninklijke Philips N.V.
Tutti i diritti riservati.