

PHILIPS

HD976X



Manuale di istruzioni

INDICE

Importante	3
Introduzione	6
Descrizione generale	6
Primo utilizzo	8
Predisposizione dell'apparecchio	8
Posizionamento del fondo in rete e del riduttore di grassi	8
Tabella dei cibi	9
Modalità d'uso dell'apparecchio	12
Frittura ad aria	12
Passaggio a una funzione preimpostata diversa durante la cottura	16
Utilizzo della modalità manuale	17
Modifica della temperatura o del tempo di cottura in qualsiasi momento	18
Scelta della modalità di mantenimento della temperatura	19
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	20
Pulizia	21
Conservazione	23
Riciclaggio	23
Garanzia e assistenza	23
Risoluzione dei problemi	23

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.

Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- Non utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, presso un centro di assistenza Philips o da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e siano consapevoli dei 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 di messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Posizionare e utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- 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 (fig. 1).
- Il recipiente, il cestello e gli accessori all'interno di Airfryer si surriscaldano durante l'uso. Fare attenzione quando li si maneggia.
- Al fine di garantire un funzionamento ottimale, accertarsi prima di ogni utilizzo del dispositivo che la resistenza e l'ambiente circostante siano puliti e privi di residui di cibo.
- 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 toccate mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non appoggiate l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.

- Non lasciate 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.

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.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5°C e 40°C.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Non riempire troppo il cestello. Riempire il cestello solo fino all'indicazione MAX.
- 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.

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Spegnimento automatico

L'apparecchio dispone della funzione di spegnimento automatico. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, ruotare il timer in posizione "0".

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips!
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito

www.philips.com/welcome.

Philips Airfryer XXL utilizza aria calda per friggere i cibi con poco o senza olio aggiunto. È pensato per rendere i cibi croccanti come se fossero fritti in olio abbondante, ma con una quantità minima di grassi. Unendo una resistenza e un motore potenti alla nuova tecnologia Twin TurboStar, l'aria calda in Airfryer XXL gira rapidamente, come un tornado, in tutto il cestello di cottura. In questo modo i grassi vengono estratti dal cibo e raccolti interamente nel riduttore di grassi sul fondo di Airfryer.

I grassi rilasciati dal cibo vengono raccolti in un unico punto sul fondo del recipiente, per una maggiore facilità di smaltimento e pulizia.

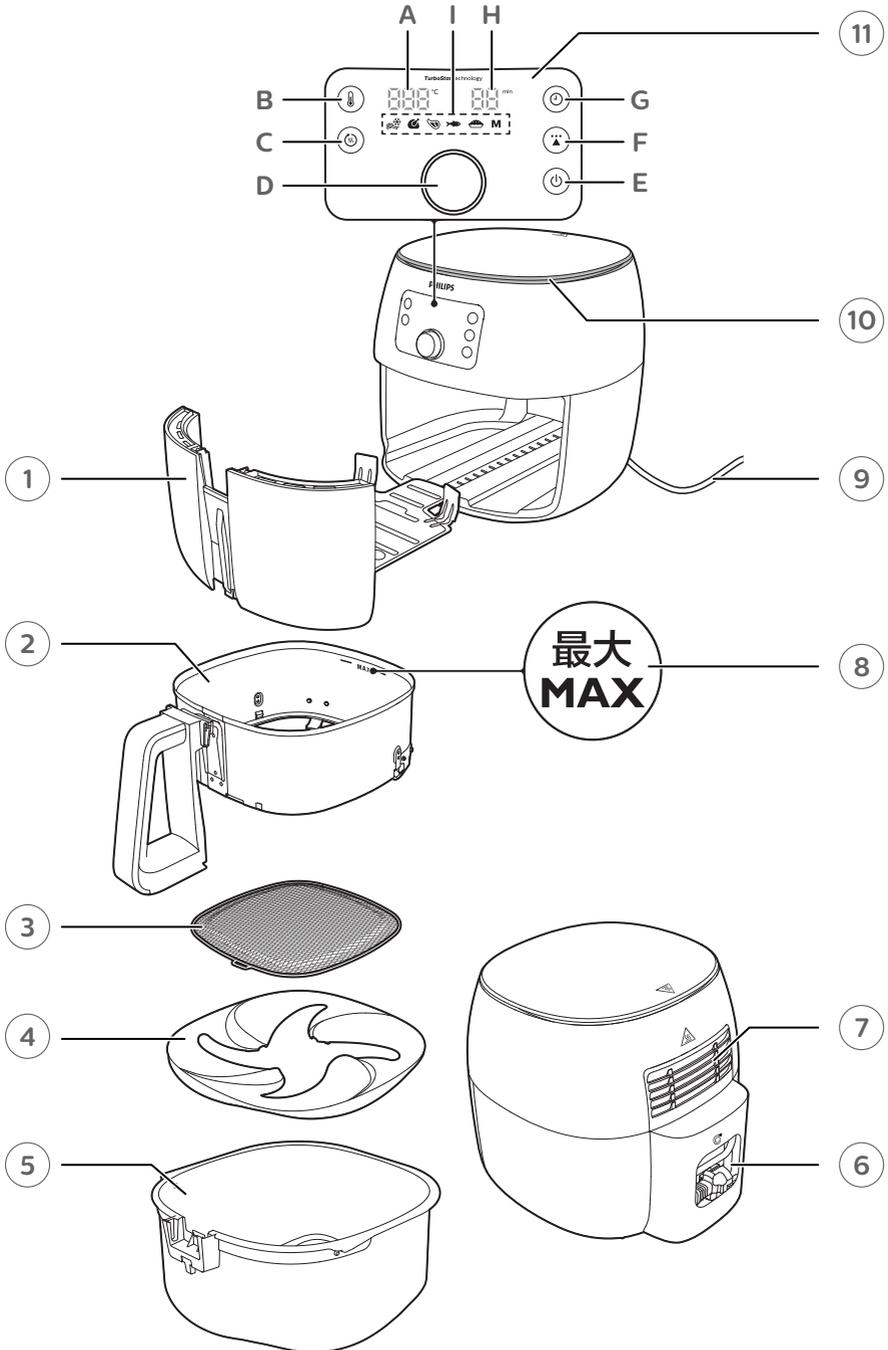
È ora possibile assaporare cibi fritti cotti alla perfezione, croccanti all'esterno e morbidi all'interno, oltre a friggere, grigliare, arrostitire e cuocere in forno, per preparare una vasta gamma di piatti gustosi in maniera sana, facile e veloce.

Per ottenere maggiore ispirazione, ulteriori ricette e informazioni su Airfryer, visitare il sito

www.philips.com/kitchen o scaricare l'app Airfryer gratuita per IOS® o Android™.

Descrizione generale

- 1 Cassetto
- 2 Cestello con fondo in rete rimovibile
- 3 Fondo in rete rimovibile
- 4 Riduttore di grassi
- 5 Recipiente
- 6 Vano portacavo
- 7 Prese di aerazione
- 8 Segno MAX
- 9 Cavo alimentazione
- 10 Ingresso dell'aria
- 11 Pannello di controllo
 - A. Indicazioni della temperatura
 - B. Pulsante della temperatura
 - C. Pulsante di mantenimento della temperatura
 - D. Selettore QuickControl
 - E. Pulsante on/off
 - F. Pulsante funzioni preimpostate
 - G. Pulsante del timer
 - H. Indicazione dell'ora
 - I. Funzioni preimpostate: patatine fritte/snack surgelati, pollo, carne, pesce, cottura in forno e manuale

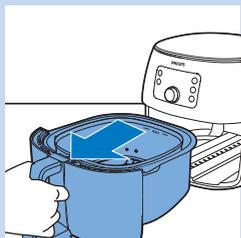


Primo utilizzo

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, come indicato nella tabella di pulizia.

Predisposizione dell'apparecchio

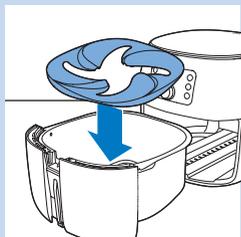
Posizionamento del fondo in rete e del riduttore di grassi



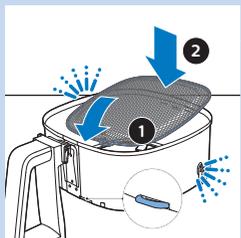
- 1 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



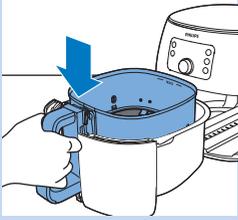
- 2 Rimuovere il cestello sollevando l'impugnatura.



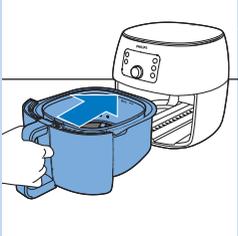
- 3 Posizionare il riduttore di grassi all'interno del recipiente.



- 4 Inserire il fondo in rete rimovibile nella fessura sul lato inferiore destro del cestello. Spingere il fondo in rete verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clic" su entrambi i lati).



5 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.



6 Reinscrivere il recipiente all'interno del sistema Airfryer usando l'impugnatura.

Nota

- Non utilizzare mai il recipiente senza il riduttore di grassi o il cestello al suo interno.

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.	Tempo (min)	Temperatura	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura	Nota
 Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Sì	
 Patatine surgelate spesse (10 x 10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Sì	
 Patatine fatte in casa (10 x 10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Sì	Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da 1/4 a 1 cucchiaino di olio.

	Ingredienti	Quantità min. - max.	Tempo (min)	Temperatura	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura	Nota
	Patate a fette fatte in casa	200-1400 g	20-42	180°C	Sì	Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da 1/4 a 1 cucchiaino di olio.
	Snack congelati (pepites di pollo)	80-1300 g (6-50 pezzi)	7-18	180°C	Sì	Pronte quando di colore giallo-dorato e croccanti all'esterno.
	Snack congelati (piccoli involtini primavera, di circa 20 g)	100-600 g (5-30 pezzi)	14-16	180°C	Sì	Pronti quando di colore giallo-dorato e croccanti all'esterno.
	Pollo intero	1200-1500 g	50-55	180°C		Evitare che le cosce tocchino la resistenza.
	Petto di pollo Circa 160 g	1-5 pezzi	18-22	180°C		
	Fusi di pollo	200-1800 g	18-35	180°C	Sì	
	Bastoncini di pollo impanati	3-12 pezzi (1 strato)	10-15	180°C		Aggiungere olio sul pangrattato. Pronti quando di colore giallo-dorato.
	Ali di pollo Circa 100 g	2-8 pezzi (1 strato)	14-18	180°C	Sì	
	Braciole senza osso Circa 150 g	1-5 braciole	10-13	200°C		
	Hamburger Circa 150 g (diametro 10 cm)	1-4 polpette	10-15	200°C		
	Salsicce spesse Circa 100 g (diametro 4 cm)	1-6 pezzi (1 strato)	12-15	200°C		
	Salsicce sottili Circa 70 g (diametro 2 cm)	1-7 pezzi	9-12	200°C		

	Ingredienti	Quantità min. - max.	Tempo (min)	Temperatura	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura	Nota
	Arrosti di maiale	500-1000 g	40-60	180°C		Lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliarlo.
	Pesce intero Circa 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Tagliare la coda se non entra nel cestello.
	Filetti di pesce Circa 120 g	1-3 (1 strato)	9-12	200°C		Per evitare che si attacchino, posizionare il lato con la pelle sul fondo e aggiungere un po' d'olio.
	Molluschi Circa 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Sì	
	Torte	500 g 500 g	28	180°C		Usare una teglia.
	Muffin Circa 50 g	1-9	12-14	180°C		Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
	Quiche (diametro 21 cm)	1	15	180°C		Usare una teglia o un piatto da forno.
	Toast / panini precotti	1-6	6-7	180°C		
	Pane fresco	700 g	38	160°C		La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.
	Panini freschi Circa 80 g	1-6 pezzi	18-20	160°C		
M	Castagne	200-2000 g	15-30	200°C	Sì	
M	Verdure miste (tagliate grossolanamente)	300-800 g	10-20	200°C	Sì	Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti.

Modalità d'uso dell'apparecchio

Frittura ad aria



Attenzione

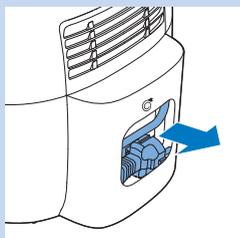
- La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.
- Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il riduttore di grassi e il recipiente caldi con guanti da forno.
- Questo apparecchio è esclusivamente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

- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente. Assicurarsi che il cassetto possa essere aperto completamente.

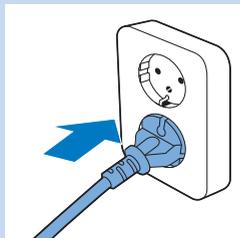


Nota

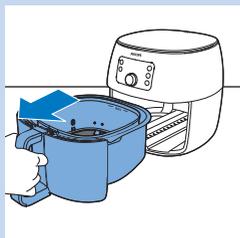
- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.



- 2 Togliere il cavo di alimentazione dal vano portacavo situato nella parte posteriore dell'apparecchio.



- 3 Inserire la spina nella presa a muro.



- 4 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



5 Mettere gli ingredienti nel cestello.

Nota

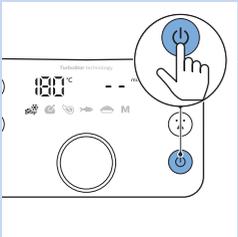
- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere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



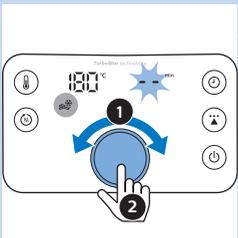
6 Reinserire il recipiente all'interno del sistema Airfryer usando l'impugnatura.

Attenzione

- **Non utilizzare mai il recipiente senza il riduttore di grassi o il cestello al suo interno. Se si riscalda l'apparecchio senza cestello, utilizzare dei guanti da forno per aprire il cassetto. I bordi e l'interno del cassetto diventano molto caldi.**
- **Non toccare il recipiente, il riduttore di grassi o il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventa molto caldo.**

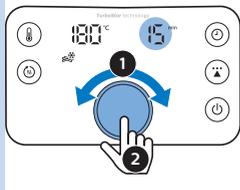


7 Premere il pulsante on/off (⏻) per accendere l'apparecchio.



8 Per modificare la funzione preimpostata, girare il selettore QuickControl sull'impostazione desiderata.

- ↳ Per confermare la funzione preimpostata scelta, premere il selettore QuickControl. L'indicazione del tempo di cottura lampeggia sullo schermo.



9 Per modificare il tempo di cottura, girare il selettore QuickControl sull'impostazione desiderata.

↳ Per confermare il tempo di cottura, premere il selettore QuickControl.

Nota

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

10 L'apparecchio comincia la cottura dopo la conferma del tempo di cottura.

Suggerimento

- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il selettore QuickControl. Per riprendere il processo di cottura, premere di nuovo il selettore QuickControl.

Nota

- Se non viene impostato il tempo di cottura richiesto entro 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Se come indicazione dell'ora è selezionata l'indicazione "-", l'apparecchio passa alla modalità di preriscaldamento.
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per scuotere gli alimenti, premere il selettore QuickControl per mettere in pausa la cottura, aprire il cassetto, estrarre il cestello dal recipiente e scuoterlo sopra il lavandino. Reinserire il recipiente con il cestello all'interno dell'apparecchio, quindi premere il selettore QuickControl per riprendere la cottura.
- Se si imposta il 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.



11 Quando si sente il segnale acustico del timer, significa che è trascorso il tempo di preparazione impostato.



12 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura e controllare che gli ingredienti siano pronti.

Nota

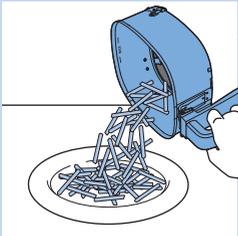
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il cassetto all'interno del sistema Airfryer tramite l'impugnatura e aggiungere alcuni minuti al tempo impostato.



13 Per rimuovere piccoli ingredienti (ad esempio patatine fritte), estrarre il cestello dal recipiente tramite l'impugnatura.

Attenzione

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



14 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

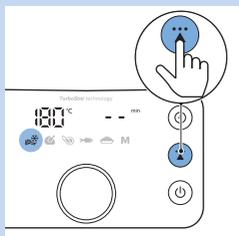
- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente sotto il riduttore di grassi.
- A seconda del tipo di ingredienti utilizzati, eliminare con cautela l'olio in eccesso 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, rimuovere il recipiente dalle guide e posizionarlo su una superficie termoresistente. Rimuovere con cautela il separatore di grassi dal recipiente utilizzando delle pinze con la punta di gomma. Eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il separatore di grassi nel recipiente, il recipiente nel cassetto e il cestello nel recipiente.

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

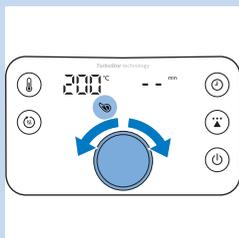
Nota

- Ripetere i passaggi da 1 a 14 se si desidera preparare altri ingredienti.

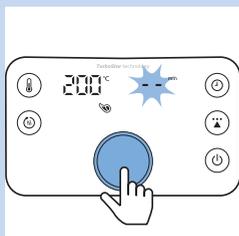
Passaggio a una funzione preimpostata diversa durante la cottura



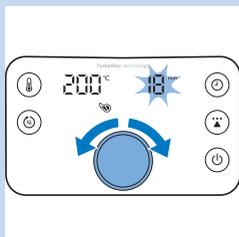
- 1 Premere il pulsante di preselezione (⦿).



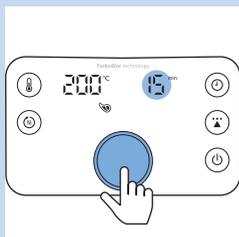
- 2 Ruotare il selettore QuickControl per scegliere un'altra funzione preimpostata.



- 3 Per confermare la funzione preimpostata scelta, premere il selettore QuickControl. L'indicazione del tempo di cottura lampeggia sullo schermo.

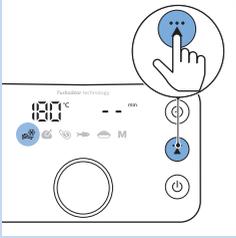


- 4 Per modificare il tempo di cottura, girare il selettore QuickControl.

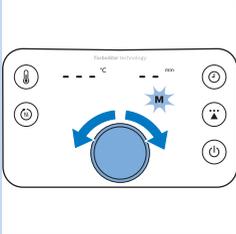


- ↳ Per confermare il tempo di cottura selezionato, premere il selettore QuickControl.

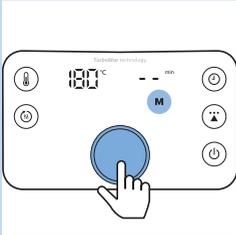
Utilizzo della modalità manuale



- 1 Premere il pulsante di preselezione (⋮).

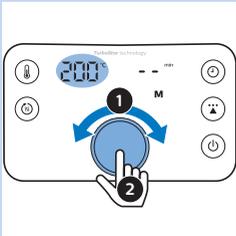


- 2 Ruotare il selettore QuickControl per selezionare la modalità manuale (M).



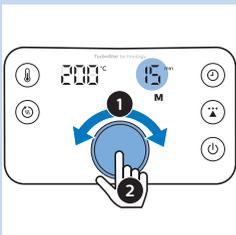
- 3 Premere il selettore QuickControl per inserire la modalità manuale.

↳ La temperatura predefinita è di 180 °C.



- 4 Per modificare la temperatura, girare il selettore QuickControl.

↳ Per confermare la temperatura, premere il selettore QuickControl.

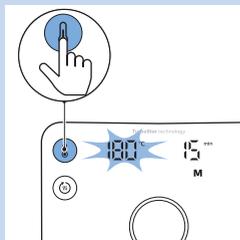


- 5 Dopo che è stata confermata la temperatura, l'indicazione del tempo "- -" inizia a lampeggiare.

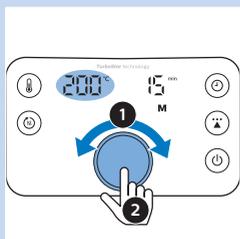
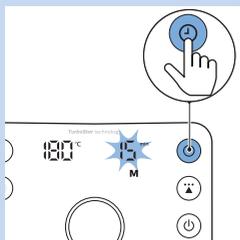
- 6 Per modificare il tempo di cottura, girare il selettore QuickControl.

↳ Per confermare il tempo di cottura, premere il selettore QuickControl.

Modifica della temperatura o del tempo di cottura in qualsiasi momento

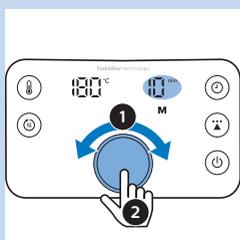


- 1 Premere il pulsante della temperatura (Ⓢ) o del timer (⌚).



- 2 Per modificare la temperatura di cottura, girare il selettore QuickControl.

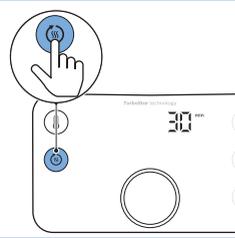
↳ Per confermare la temperatura o il tempo di cottura, premere nuovamente il selettore QuickControl o il pulsante della temperatura/del timer.



Nota

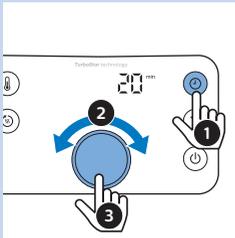
- Se non viene premuto il selettore QuickControl o il pulsante della temperatura/del timer per confermare le modifiche, queste verranno confermate automaticamente dopo 10 secondi.

Scelta della modalità di mantenimento della temperatura



- 1** Premere il pulsante di mantenimento della temperatura (🕒) (è possibile attivare tale modalità in ogni momento).

↳ La luce del pulsante di mantenimento della temperatura si accende con luce intermittente.



↳ Il timer del mantenimento della temperatura è impostato su 30 minuti. Per modificare il tempo di mantenimento della temperatura (1-30 min), premere il pulsante del timer (🕒), girare il selettore QuickControl, quindi premerlo per confermare. Non è possibile regolare la temperatura da mantenere.

- 2** Per mettere in pausa la modalità di mantenimento della temperatura, premere il selettore QuickControl. Per riattivare la modalità di mantenimento della temperatura, premere nuovamente il selettore QuickControl.

- 3** Per uscire dalla modalità di mantenimento della temperatura, premere uno dei seguenti pulsanti: pulsante di preselezione o pulsante on/off.



Suggerimento

- Se gli alimenti come le patatine fritte diventano meno croccanti durante la modalità di mantenimento della temperatura, spegnere l'apparecchio prima per ridurre tale tempo oppure impostare una temperatura di 180 °C per 2-3 minuti per rendere gli alimenti di nuovo croccanti.



Nota

- Se si attiva la modalità di mantenimento della temperatura durante la cottura (il pulsante di mantenimento della temperatura si accende con luce intermittente), l'apparecchio tiene il cibo in caldo per 30 minuti dopo la fine del tempo di cottura.
- Durante la modalità di mantenimento della temperatura, la ventola e la resistenza all'interno dell'apparecchio si attivano di tanto in tanto.
- La modalità di mantenimento della temperatura ha lo scopo di tenere in caldo gli alimenti subito dopo la cottura con Airfryer. Non deve essere utilizzata per riscaldare gli alimenti.

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 1.000 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.
- Scuotere il cestello 2-3 volte durante il processo di cottura ad aria.

- 1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (8 x 8 mm / 0,3 di spessore).
- 2** Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
- 3** Svuotare la ciotola e asciugare i bastoncini di patate con uno strofinaccio per piatti o della carta da cucina.
- 4** Versare mezzo cucchiaino di olio per cucinare nella ciotola, mettere gli ingredienti nella ciotola e mescolarli fino a quando i bastoncini non sono ricoperti di olio.
- 5** Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nella ciotola.



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 i bastoncini nel cestello.
- 7** Friggere i bastoncini di patate e scuotere il cestello a metà del processo di frittura ad aria. Scuotere 2 o 3 volte se si preparano più di 500 g di patatine fritte.



Nota

- Consultare la tabella dei cibi per le quantità e i tempi di cottura corretti.

Pulizia



Avviso

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente, il riduttore di grassi e l'interno dell'apparecchio.
- Rimuovere il riduttore di grassi dal recipiente utilizzando delle pinze con la punta di gomma. Non rimuoverlo utilizzando le dita, in quanto l'olio o il grasso caldo si raccoglie sotto il riduttore.
- Il recipiente, il cestello, il riduttore di grassi e l'interno dell'apparecchio includono un rivestimento 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** Premere il pulsante on/off (⏻) per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.



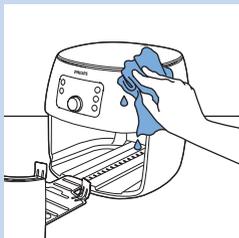
Suggerimento

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.

- 2** Rimuovere il separatore di grassi dal recipiente utilizzando pinze con la punta di gomma. Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
- 3** Lavare il recipiente, il cestello e il riduttore di grassi in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella di pulizia).

Suggerimento

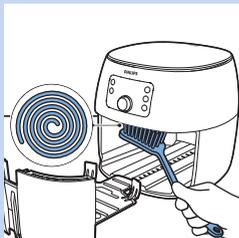
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati sul recipiente, sul riduttore di grassi o sul cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente, sul riduttore di grassi 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.



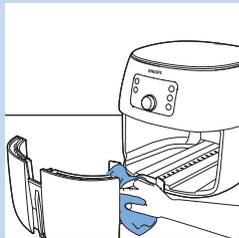
- 4** Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Nota

- Assicurarsi che non rimanga umidità sul pannello di controllo. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.



- 5** Pulire la resistenza con una spazzola per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.



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

Conservazione

- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- 3 Inserire il cavo all'interno del vano portacavo.

Nota

- Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul cassetto nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente dall'apparecchio se inclinato verso il basso e danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer, come il fondo in rete rimovibile, ecc., 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) (fig.2).
- 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.	Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello, il riduttore di grassi e l'interno dell'apparecchio diventano sempre caldi quando l'apparecchio viene acceso per garantire la cottura adeguata del cibo. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.
		<p>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:</p>  <p>Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.</p>
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e (leggermente) 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.	Seguire le istruzioni di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fatte in casa (vedere la tabella dei cibi o scaricare l'app Airfryer gratuita).
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Seguire le istruzioni di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fatte in casa (vedere la tabella dei cibi o scaricare l'app Airfryer gratuita).

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Quando si accende l'apparecchio, si dovrebbe avvertire il rumore della ventola in funzione. Se così non fosse, controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
	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.	Durante la cottura di ingredienti grassi, il riduttore di grassi non è posizionato nel recipiente.	Eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente, posizionare il riduttore di grassi nel recipiente, quindi proseguire 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, il cestello e il riduttore di grassi 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.
Il display mostra 5 trattini come illustrato nella figura seguente.	La funzione di sicurezza è stata attivata a causa del surriscaldamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 1 minuto prima di ricollegarlo.



