

PHILIPS

HD926X

Manuale dell'utente

SOMMARIO

Importante	3
Introduzione	8
Descrizione generale	8
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	10
Preparazione per l'uso	10
Utilizzo dell'apparecchio	10
Tabella dei cibi	10
Frittura ad aria	13
Riscaldamento corretto dei cibi	17
Modifica del tempo e della temperatura durante la cottura	19
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	20
Pulizia	21
Tabella di pulizia	23
Conservazione	23
Riciclaggio	23
Garanzia e assistenza	23
Risoluzione dei problemi	24

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.

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.

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.

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. Se non si preme un tasto entro 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere l'apparecchio manualmente, premere il pulsante on/off.

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. Grazie al flusso di aria 7 volte più veloce di Philips Rapid, i cibi sono più croccanti.

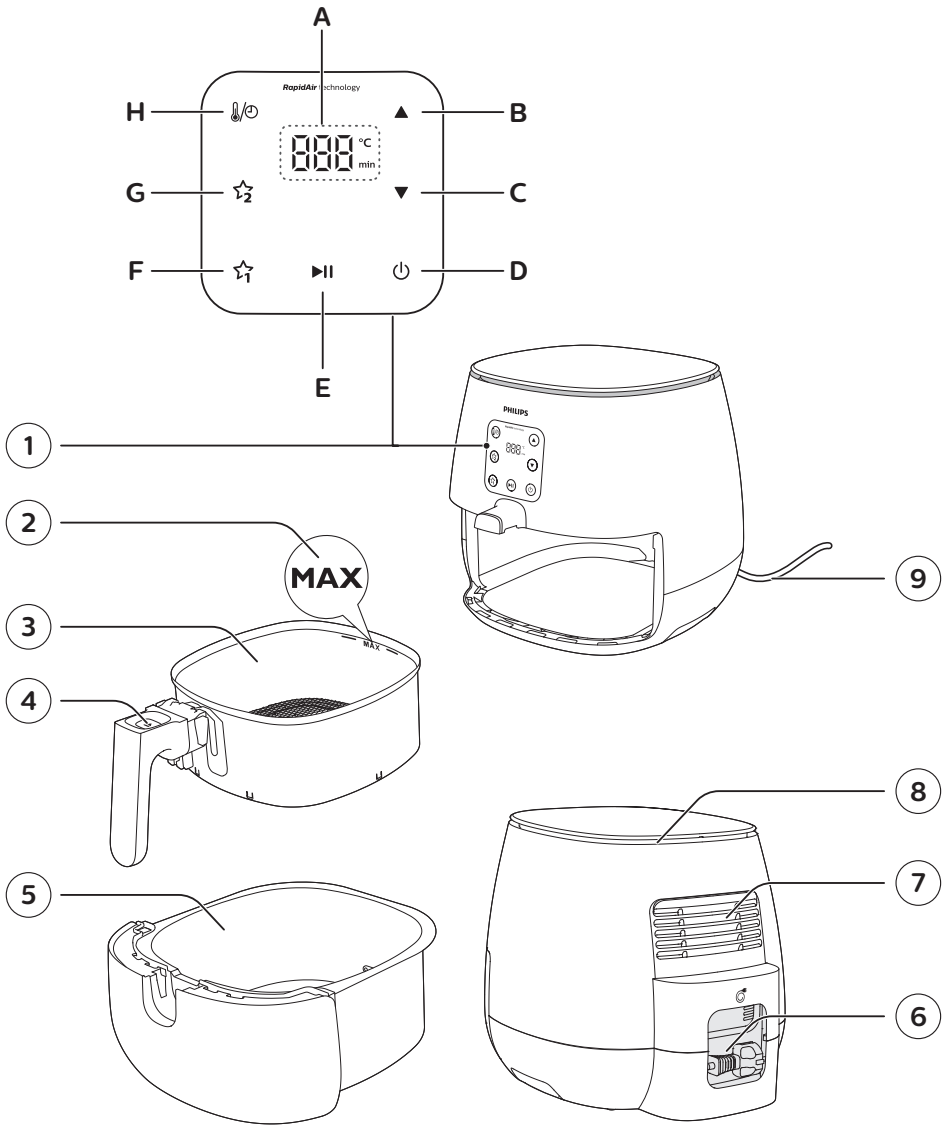
Il cibo si cuoce in modo uniforme e il nostro design a stella marina garantisce risultati perfetti dal primo boccone all'ultimo. Con Philips Airfryer, è ora possibile assaporare cibi fritti cotti alla perfezione, croccanti all'esterno e morbidi all'interno, oltre a friggere, grigliare, arrostitire e 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, scaricare l'app Airfryer.

Descrizione generale

- 1** Pannello di controllo
 - A Indicazione tempo/temperatura
 - B Pulsante di aumento di temperatura/tempo
 - C Pulsante di riduzione di temperatura/tempo
 - D Pulsante on/off
 - E Pulsante di avvio/pausa
 - F Pulsante impostazione preferita 1
 - G Pulsante impostazione preferita 2
 - H Pulsante di selezione tempo/temperatura
- 2** Segno MAX
- 3** Cestello
- 4** Pulsante di sgancio del cestello
- 5** Recipiente
- 6** Vano portacavo
- 7** Prese di aerazione
- 8** Ingresso dell'aria
- 9** Cavo di alimentazione



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

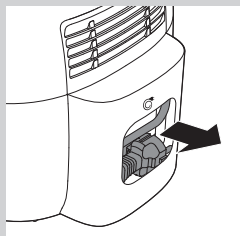
- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.



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.

- 2 Estrarre il cavo di alimentazione dall'apposito vano situato nella parte posteriore dell'apparecchio.



Utilizzo dell'apparecchio

Tabella dei cibi

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



Nota

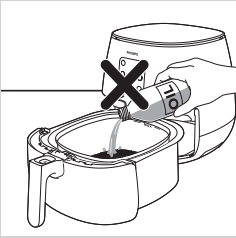
- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, 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 fritte sottili (7x7 mm)	200-1200 g	13-32	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Patatine fritte spesse (10x10 mm)	200-1200 g	13-33	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Patatine fritte fatte in casa (12 x 12 mm)	200-1200 g	18-30	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Immergere le patate 30 minuti in acqua fredda o 3 minuti in acqua tiepida (40 °C), asciugarle quindi aggiungere 1 cucchiaio di olio ogni 500 g. • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Patate a fette fatte in casa	200-1200 g	20-40	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da 1/4 a 1 cucchiaio di olio. • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Snack congelati (pepite di pollo)	80-1000 g (6-40 pezzi)	7-18	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Pronti quando di colore giallo-dorato e croccanti all'esterno. • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Snack congelati (piccoli involtini primavera di circa 20 g)	100-500 g (5-30 pezzi)	14-16	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Pronti quando di colore giallo-dorato e croccanti all'esterno. • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Pollo intero	1000-1200 g	50-60	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Evitare che le cosce tocchino la resistenza.
Petto di pollo Circa 160 g	1-4 pezzi	18-22	180 °C	
Fusi di pollo	200-1200 g/ 7-42 oz	23-30	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bastoncini di pollo impanati	3-10 pezzi (1 strato)	10-15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Aggiungere olio sul pangrattato. Pronti quando di colore giallo-dorato.
Ali di pollo Circa 100 g	2-7 pezzi (1 strato)	14-18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Bracirole senza osso Circa 150 g	1-4 bracirole	10-13	200 °C	

12 ITALIANO

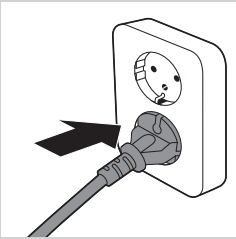
Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Hamburger Circa 150 g (diametro 10 cm)	1-4 polpette	10-15	200 °C	
Salsicce spesse Circa 100 g (diametro 4 cm)	1-5 pezzi (1 strato)	12-15	200 °C	
Salsicce sottili Circa 70 g (diametro 2 cm)	1-6 pezzi	9-12	200 °C	
Arrosto di maiale	500-1000 g	50-75	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliarlo.
Pesce intero Circa 300-400 g	1-2	17-20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Tagliare la coda se non entra nel cestello o nella griglia antiaderente.
Filetti di pesce Circa 120 g	1-3 (1 strato)	9-12	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Per evitare che si attacchino, posizionare il lato con la pelle sul fondo e aggiungere un po' d'olio.
Molluschi Circa 25-30 g	200-1.500 g/ 7-53 oz	15-20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Torte	750 g	35-40	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Usare una teglia.
Muffin Circa 50 g	1-9	12-14	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
Quiche (diametro 17 cm)	500 g	20-25	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Usare una teglia o un piatto da forno.
Toast / panini precotti	1-6	6-7	180 °C	
Pane fatto in casa	550 g	25-35	150 °C	<ul style="list-style-type: none"> • La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.
Involtoni fatti in casa Circa 80 g	1-5 pezzi	18-20	160 °C	
Castagne	200-1.500 g/ 7-53 oz	15-30	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti. • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura

Frittura ad aria

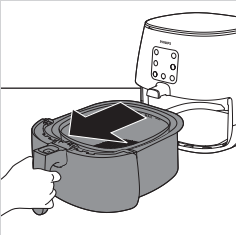


! Attenzione

- 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.



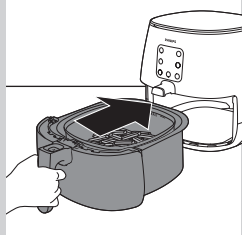
2 Rimuovere il recipiente e il cestello dall'apparecchio tirando l'impugnatura.



3 Mettere gli ingredienti nel cestello.

☰ Nota

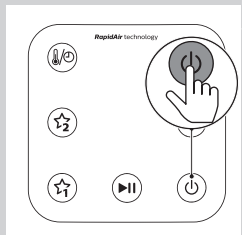
- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere 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.



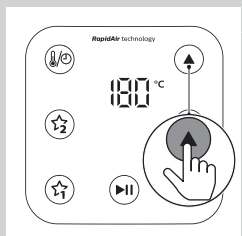
4 Riposizionare recipiente e il cestello nell' Airfryer.

! **Attenzione**

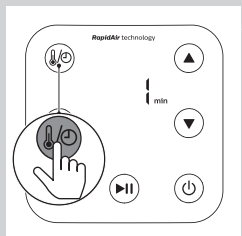
- Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.
- Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventano molto caldi.



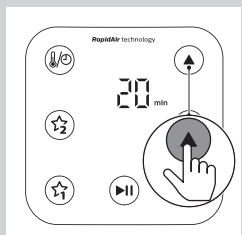
5 Premere il pulsante on/off (⏻) per accendere l'apparecchio.



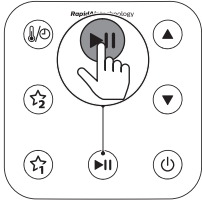
6 Premere la freccia su o giù per selezionare il livello di temperatura desiderato.



7 Premere il pulsante di selezione tempo/temperatura.



8 Premere la freccia su o giù per selezionare il tempo desiderato.



9 Premete il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

Nota

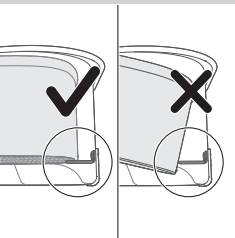
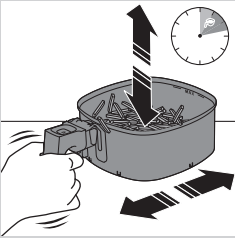
- Durante la cottura, il livello di temperatura e il tempo rimanente vengono visualizzati in modo alternato.
- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per i vari tipi di alimenti.

* Suggerimento

- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riprendere il processo di cottura, premete di nuovo il pulsante di avvio/pausa.
- Il dispositivo viene automaticamente messo in pausa quando si estrae il recipiente e il cestello. Il processo di cottura riprende quando il recipiente e il cestello vengono rimessi nell'apparecchio.

Nota

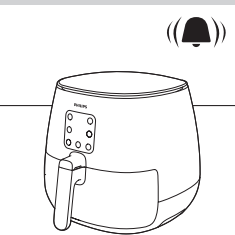
- Se non viene impostato il tempo di cottura richiesto entro 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.
- Se come indicazione dell'ora è selezionata l'indicazione "-", l'apparecchio passa alla modalità di preriscaldamento. Una volta raggiunta la temperatura impostata, l'apparecchio emette un segnale acustico.
- 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, premere il pulsante di rilascio del cestello per rimuoverlo e scuotere il cestello sul lavello. Quindi inserire il cestello nel recipiente e riposizionarlo all'interno dell'apparecchio.
- Inserire il cestello in orizzontale, in modo che poggi sul gancio di supporto del recipiente. Non inclinarlo.
- 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.

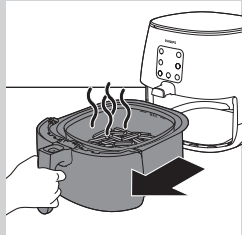


10 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, il tempo di cottura impostato è trascorso.

Nota

- È possibile interrompere il processo di cottura manualmente. A questo scopo, premere il pulsante di avvio/pausa.





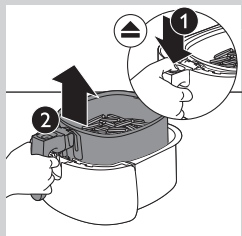
11 Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

! **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**

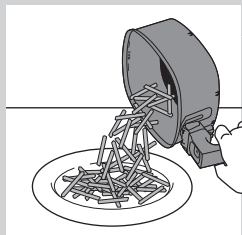
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il recipiente all'interno del sistema Airfryer tramite l'impugnatura e aggiungere alcuni minuti al tempo impostato.



12 Per rimuovere piccoli alimenti (ad esempio patatine fritte), estrarre il cestello dal recipiente tramite 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.



13 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**

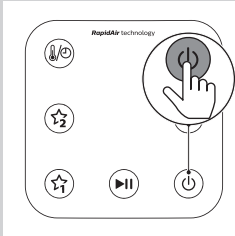
- Ripetere i passaggi da 4 a 15 se si desidera preparare altri ingredienti.

Riscaldamento corretto dei cibi

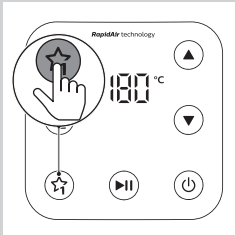
Con Airfryer è possibile riscaldare i cibi in modo sano. I cibi avanzati ritornano freschi. Philips Airfryer consente di rendere gli alimenti nuovamente croccanti e appetitosi. Rimuove anche i grassi extra per pasti più sani.

Salvataggio dell'impostazione preferita:

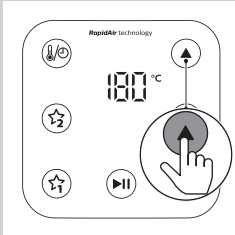
1 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



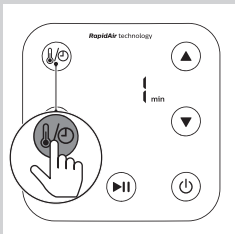
2 Premere uno dei pulsanti dell'impostazione preferita.

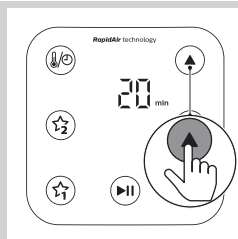


3 Premere la freccia su o giù per selezionare il livello di temperatura desiderato.

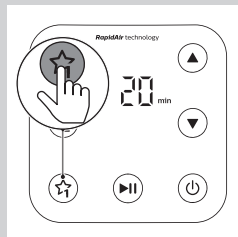


4 Premere il pulsante di selezione tempo/temperatura.





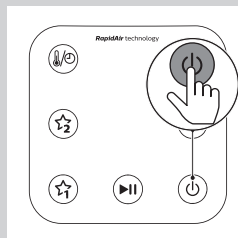
5 Premere la freccia su o giù per selezionare il tempo desiderato.



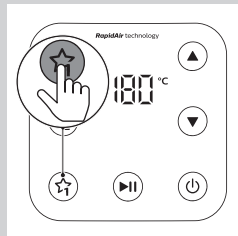
6 Memorizzare le impostazioni scelte premendo nuovamente lo stesso pulsante dell'impostazione preferita.

↳ L'apparecchio emette un segnale acustico per confermare che l'impostazione è stata salvata.

Avvio dell'impostazione preferita:

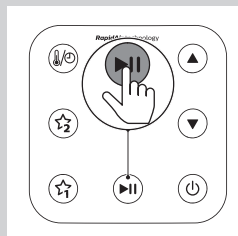


1 Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



2 Premere uno dei pulsanti dell'impostazione preferita.

↳ Sul display vengono visualizzate le impostazioni salvate (la temperatura e l'ora vengono visualizzate in modo alternato).



3 Accendere l'apparecchio premendo il pulsante di avvio/pausa

Tabella per riscaldare correttamente

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Suggerimento
Patatine fritte (7 x 7 mm)	100-500 g	6-9	180 °C	Temperatura del frigorifero.
Polpette	15-20	6-9	200 °C	Temperatura del frigorifero.
Cosce di pollo	1-5	13-16	180 °C	Temperatura del frigorifero.
Pizza	1	3-5	200 °C	Temperatura del frigorifero. Tagliare la pizza in pezzi.
Panini	1-6	3-5	180 °C	
Verdure miste	100-500 g	3-6	200 °C	Temperatura del frigorifero.

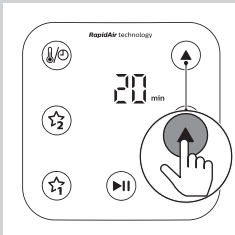
Modifica del tempo e della temperatura durante la cottura

Modifica del tempo di cottura durante la cottura

Quando l'apparecchio visualizza il tempo sul display:

- 1 Premere la freccia su o giù per impostare il nuovo tempo di cottura.

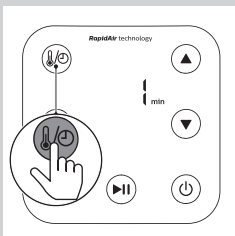
↳ L'apparecchio ora segue il nuovo tempo di cottura.



Quando l'apparecchio visualizza la temperatura sul display:

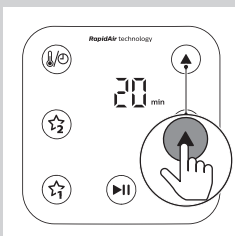
- 1 Premere il pulsante di selezione tempo/temperatura.

↳ Il tempo di cottura viene mostrato sul display.



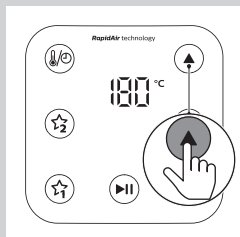
- 2 Premere la freccia su o giù per impostare il nuovo tempo di cottura.

↳ L'apparecchio ora segue il nuovo tempo di cottura.



Modifica della temperatura di cottura durante la cottura

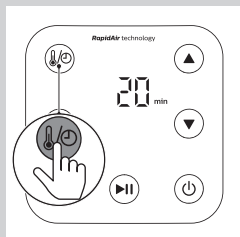
Quando l'apparecchio visualizza la temperatura sul display:



- 1 Premere la freccia su o giù per impostare la nuova temperatura di cottura.

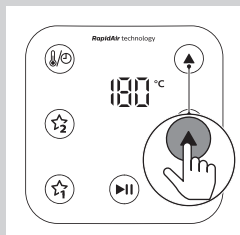
↳ L'apparecchio ora cuoce secondo la nuova temperatura di cottura.

Quando l'apparecchio visualizza il tempo sul display:



- 1 Premere il pulsante di selezione tempo/temperatura.

↳ La temperatura di cottura viene mostrata sul display.



- 2 Premere la freccia su o giù per impostare la nuova temperatura di cottura.

↳ L'apparecchio ora cuoce secondo la nuova temperatura di cottura.

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 800 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 (spessore 8 x 8 mm).

- 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 cucchiaino 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 a metà del processo di frittura ad aria. Scuotere 2 o 3 volte se si preparano più di 500 g di patatine fritte.

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 **Premere il pulsante on/off (⏻) per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.**



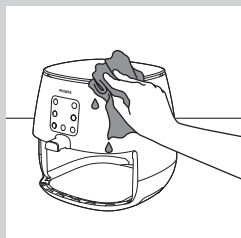
Suggerimento

- Rimuovere il recipiente e il cestello per 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").

Suggerimento

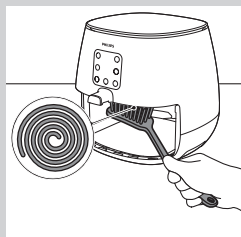
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio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



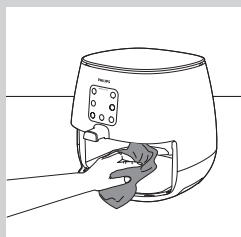
- 4** Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido.

Nota

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








- 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.
- 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 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).
- Seguire le regole del proprio paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici. Il corretto smaltimento aiuta a prevenire l'inquinamento ambientale e possibili danni alla 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.
		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.
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 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 riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	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.
Sul display vengono visualizzati 6 trattini durante la cottura. 	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.
Sul display vengono visualizzati 6 trattini quando l'apparecchio è stato scollegato per un minuto. 	I trattini indicano che la funzione di sicurezza è stata attivata.	Chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.



Le specifiche sono soggette a modifica senza preavviso.

© 2020 Koninklijke Philips N.V.

Tutti i diritti riservati