

Sommario

Importante	133
Riciclaggio	135
Garanzia e assistenza	136
Introduzione	136
Descrizione generale	136
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	136
Prima del primo utilizzo	137
Utilizzo dell'apparecchio	137
Pulizia	143
Conservazione	144
Risoluzione dei problemi	145

Importante

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

Pericolo



- 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 immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel recipiente 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 utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul recipiente.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.

Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.



- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere usato da bambini da 8 anni in su 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 possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo 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.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6 °C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.

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.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- 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.
- 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.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- 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).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche e il paraschizzi sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio è conforme agli standard e alle norme applicabili relativi all'esposizione ai campi elettromagnetici.

Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- 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.
- Raccolta differenziata dei rifiuti. Controlla le linee guida del tuo Comune.
- 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

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dalla data di acquisto. La garanzia non sarà valida in caso di malfunzionamenti dovuti a un utilizzo errato o a una scarsa manutenzione. La garanzia non pregiudica i diritti del consumatore previsti dalla legge. Per maggiori informazioni o per invocare la garanzia, visitate il nostro sito web www.philips.com/support.

Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto. Ti diamo il benvenuto in Philips!

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

Descrizione generale

- 1 Pannello di controllo
 - a Pulsante della temperatura
 - b Pulsante on/off
 - c Pulsante di mantenimento della temperatura
 - d Pulsante luce
 - e Menu preimpostazioni
 - f Pulsante di diminuzione
 - g Pulsante di avvio/pausa
 - h Pulsante di aumento
 - i Pulsante timer
- 2 Inserto per friggere
- 3 Spia MAX
- 4 Recipiente
- 5 Finestra trasparente
- 6 Cavo di alimentazione
- 7 Avvolgicavo
- 8 Prese di aerazione

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.

- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

Prima del primo utilizzo

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.

Utilizzo dell'apparecchio

Tabella dei cibi

La tabella sottostante aiuta a selezionare le impostazioni di base per il cibo 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, cosce di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

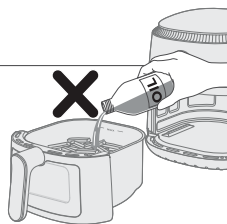
Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Nota
Patatine surgelate sottili (7 x 7 mm)	200-800 g	13 - 31	180 °C	
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore)	200-800 g	21 - 41	180 °C	
Nugget di pollo surgelati	200-800 g	10 - 22	200 °C	
Involtini primavera surgelati	200-800 g	10 - 22	200 °C	
Hamburger (circa 150 g)	1-4 pezzi	15 - 25	150 °C	
Polpettone	800-1000 g	45 - 55	150 °C	- Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno
Braciole senza osso (circa 190 g)	1-4 pezzi	16 - 20	200 °C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura

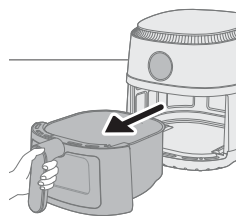
Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Nota
Cosce di pollo (circa 125 g)	2-8 pezzi	18 - 21	180 °C	- Scuotere, girare o mescolare a metà cottura
Petto di pollo (circa 160 g)	1-6 pezzi	18 - 21	180 °C	
Pollo intero (1,2 kg)	1 pezzo	60 - 70	180 °C	
Pesce intero (circa 300-400 g)	1-2 pezzi	16 - 20	200 °C	
Filetto di pesce (circa 200 g)	1-5 pezzi	15 - 20	200 °C	
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	200-800 g	13 - 20	180 °C	- Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti - Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Muffin (circa 50 g)	1-12 pezzi	14 - 22	160 °C	
Torte	800-1000 g	60 - 70	160 °C	- Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno
Pane/panini precotti (circa 60 g)	1-7 pezzi	6 - 10	200 °C	
Pane fatto in casa	800-1000 g	50 - 60	160 °C	- Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno - La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.
Colazione	4 uova, 2 toast	12	160 °C	- Cuocere le uova per 7 minuti, quindi aggiungere i toast.

Frittura ad aria

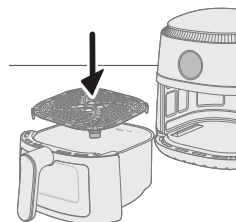
Attenzione

- 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. Si tratta di un fenomeno normale.
- Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

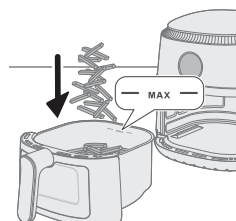




1 Estrarre il recipiente dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



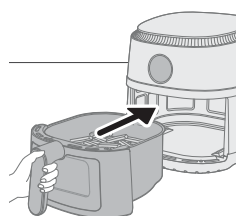
2 Posizionare l'inserto per friggere all'interno del recipiente.



3 Mettere gli ingredienti nel recipiente.

Nota

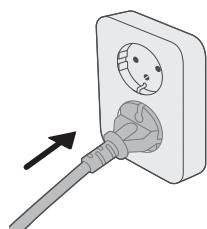
- Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il recipiente oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere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



4 Reinscrivere il recipiente all'interno di Airfryer.

Attenzione

- **Non utilizzare mai il recipiente senza l'inserto per friggere al suo interno.**
- **Non toccare il recipiente durante e subito dopo l'uso, poiché può diventare molto caldo.**



5 Inserire la spina nella presa a muro.



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



7 Premere il pulsante della temperatura.



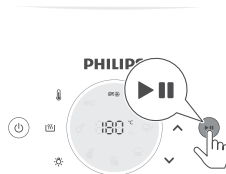
8 Premere il pulsante di aumento o di diminuzione della temperatura per selezionare il valore desiderato.



9 Premere il pulsante del timer.



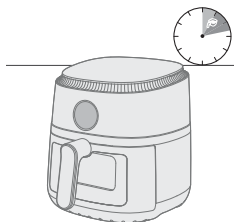
10 Premere il pulsante di aumento o di diminuzione del timer per selezionare il valore desiderato.



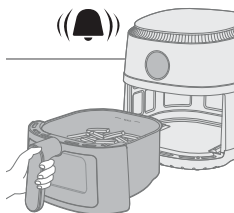
11 Premere il pulsante di avvio/pausa per avviare il processo di cottura.

Nota

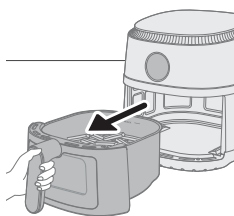
- Durante la cottura, il livello di temperatura e il tempo rimanente vengono visualizzati in modo alternato.
- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Se non viene impostato il tempo di cottura richiesto entro 30 minuti, l'apparecchio si spegne automaticamente per motivi di sicurezza.



- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente e scuoterlo sul livello. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.
- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il pulsante di avvio/pausa. Per riprendere il processo di cottura, premere lo stesso pulsante.
- Il dispositivo viene automaticamente messo in pausa quando si estrae il recipiente. Il processo di cottura riprende quando il recipiente viene reinserito nell'apparecchio.



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



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

Attenzione

- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

Nota

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

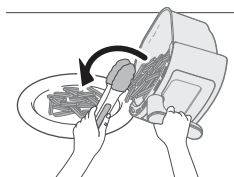
14 Svuotare il contenuto in una ciotola o in un piatto.

Attenzione

- **Dopo la cottura, il recipiente, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal 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 cucinati, 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. Posizionare il recipiente su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso il grasso sciolto. Reinscrivere il recipiente nell'apparecchio.
- Quando è pronta una prima parte di ingredienti, Airfryer è subito pronto per friggerne un'altra.

Cottura con una preimpostazione

- 1 Seguire i passaggi da 1 a 6 nella sezione "Frittura ad aria".
- 2 Premere il pulsante di preimpostazione desiderato.
- 3 Avviare il processo di cottura premendo il pulsante di avvio/pausa.

Nota

- Durante la cottura, se si desidera selezionare un'altra preimpostazione, premere a lungo il pulsante on/off per interrompere il processo di cottura. Il dispositivo è quindi in modalità stand-by. Premere nuovamente il pulsante on/off per accendere il dispositivo e scegliere la preimpostazione desiderata.

	Preimpostazioni	Quantità massima	Temperatura	Tempo di cottura
	Patatine surgelate	800 g	180 °C	31 min.
	Patatine fritte fatte in casa	800 g	180 °C	41 min.
	Braciola	4 pezzi	200 °C	20 min.
	Cosce di pollo	8 pezzi	180 °C	21 min.
	Pesce intero	2 pezzi	200 °C	20 min.
	Torte	1 pezzo	140 °C	60 - 70 min
	Colazione	4 uova, 2 toast	160 °C	12 min
	Verdure	800 g	180 °C	20 min.

Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
- Per risultati ottimali, è consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa. Le patatine fritte in quantità maggiori tendono a essere meno croccanti rispetto alle porzioni più piccole.

- 1 Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (8x8 mm di spessore).

- 2 Mettere a bagno le patate a bastoncini 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 nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
- 5 Rimuovere le patate 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 le patate a bastoncini nel recipiente in una volta sola in quanto potrebbe fuoriuscire dell'olio.
- 6 Mettere le patate nel recipiente.
 - 7 Friggere i bastoncini di patate e mescolarli 2-3 volte durante la cottura.

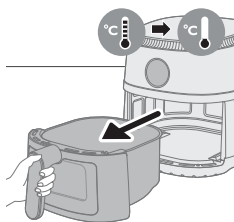
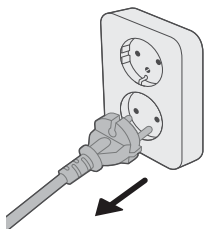
Pulizia

Avvertenza

- **Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il recipiente e l'interno dell'apparecchio.**
- **Il recipiente è dotato di 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 a muro e lasciare raffreddare l'apparecchio.



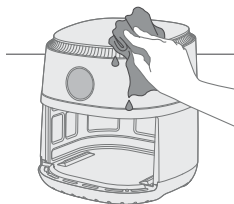
Consiglio

- Rimuovere il recipiente per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.
- 2 Rimuovere l'insero per friggere dal recipiente.
 - 3 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
 - 4 Lavare il recipiente e l'insero per friggere in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la "Tabella di pulizia").

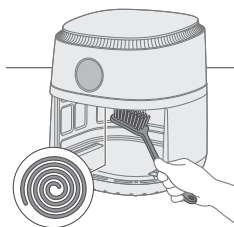
Consiglio

- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o all'insero per friggere, 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 sul recipiente o insero per friggere sono presenti macchie di grasso che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

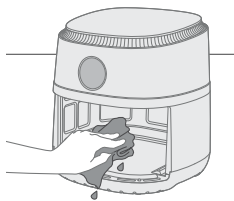
- Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sulla resistenza con una spazzola con setole morbide o medie. Non utilizzare una spazzola in acciaio o una spazzola con setole dure, poiché potrebbero danneggiare la resistenza.



- 5 Per evitare graffi, pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



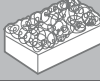

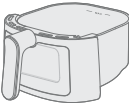


- 6 Per rimuovere eventuali residui di cibo, pulire la resistenza con una spazzola.



- 7 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- 8 Se nella finestra trasparente sono presenti residui di acqua, impostare la temperatura su 200 °C e il timer su 10 minuti per asciugarla.

Nota: se i residui di acqua rimangono dopo 10 minuti, aumentare il tempo di cottura fino a che l'acqua non è completamente evaporata.

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Conservazione

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


Nota

- Quando si trasporta Airfryer, tenerlo sempre in posizione orizzontale per evitare che i recipienti cadano accidentalmente, con il rischio di danneggiarli.

- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

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 di seguito, visitare il sito www.philips.com/support per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro 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 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 recipiente è eccessiva.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.
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 di Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento dell'inserito per friggere e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo l'inserito per friggere nel recipiente correttamente. Se si inserisce l'inserito per friggere 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 ingredienti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e l'inserito per friggere accuratamente dopo ogni utilizzo.
	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 recipiente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
Sullo schermo di Airfryer vengono visualizzati i codici "E4", "E6", "E9", "E12".	Sull'apparecchio viene visualizzato un errore.	Scollegare l'apparecchio e ricollegarlo. Se il problema persiste, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.

Saturs

Svarīgi	148
Otrreizējā pārstrāde	150
Garantija un atbalsts	150
Ievads	150
Vispārīgs apraksts	150
Pirms pirmās lietošanas reizes	151
Sagatavošana pirms pirmās lietošanas reizes	151
Ierīces lietošana	151
Tīrīšana	157
Glabāšana	159
Problēmu novēršana	159

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.

Bīstami!



- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī, kā arī neskalojiet tekošā ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet pannā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāts tās kontaktspraudnis, elektrības vads vai pati ierīce.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz pannā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārlicinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaīnā jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktligzdai, kas aprīkota ar noplūdstrāvas aizsargslēdzi.
- Vienmēr pārlicinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta izmantošanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.



- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Šo ierīci var izmantot bērni vecumā no 8 gadiem un personas ar ierobežotām fiziskajām, sensorajām vai garīgajām spējām vai bez pieredzes un zināšanām, ja tiek nodrošināta uzraudzība vai norādījumi par drošu ierīces lietošanu un panākta izpratne par iespējamo bīstamību.
- Bērni nedrīkst rotāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi drīkst veikt bērni, kas ir vecāki par 8 gadiem un tiek uzraudzīti.
- Glabājiet ierīci un tās strāvas vadu vietā, kur tam nevar piekļūt bērni, kam mazāk par 8 gadiem.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Novietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no tvaika un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaika un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.
- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jāatbilst kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5 °C līdz 40 °C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauda vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna un piederumi, kas ievietoti gatavošanas kamerā, ierīces lietošanas laikā uzkarst un pēc lietošanas ir karsti, tāpēc vienmēr rīkojieties uzmanīgi.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

Uzmanību!

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalu darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla, ja atstājat to bez uzraudzības un pirms salikšanas, izjaukšanas, glabāšanas vai tīrīšanas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, gludas un stabilas virsmas.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/pusprofesionālā nolūkā vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.