

- 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.
- 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 patata conservata e superiore ai 6°C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli alimenti 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 sull'apparecchio 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, il cestello e gli accessori diventano caldi durante e dopo l'uso 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.
- Disconnettere 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).

- Se l'apparecchio è dotato di un pulsante di rilascio del cestello, questo pulsante non deve essere premuto mentre si scuote il recipiente.
- 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 sia completamente cotto nel sistema Airfryer.
- Assicurarsi sempre di avere il controllo del sistema Airfryer, anche quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo. Prestare particolare attenzione quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Assicurarsi che la funzione di controllo a distanza venga utilizzata da una sola persona alla volta.
- Prestare attenzione quando si cuociono alimenti facilmente deperibili con la funzione di avvio programmato (potrebbero formarsi batteri).

Campi elettromagnetici (EMF)

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

Spegnimento automatico

Il sistema Airfryer è dotato di una funzione di spegnimento automatico. Quando l'apparecchio è acceso ma non è in modalità di cottura o mantenimento della temperatura, dopo 10 minuti senza alcuna interazione da parte dell'utente passa alla modalità standby. Per spegnere manualmente l'apparecchio, tenere premuto a lungo il pulsante girevole.

Riciclaggio



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

Garanzia e assistenza

Versuni offre una garanzia di due anni su questo prodotto dopo l'acquisto. La garanzia non è valida se il difetto è dovuto a un uso errato o a una scarsa

manutenzione del prodotto. La nostra garanzia non influisce sui diritti dell'utente previsti dalla legge in quanto consumatore. Per ulteriori informazioni o per richiedere la garanzia, visitare il sito Web www.philips.com/support.

Dichiarazione di conformità

Con la presente, DAP B.V. dichiara che il sistema Airfryer HD9875 è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.

Il testo completo della dichiarazione di conformità europea è disponibile al seguente indirizzo Web: <https://www.philips.com>.

Il sistema Airfryer HD9875 è dotato di un modulo Wi-Fi da 2,4 GHz 802.11 b/g/n con una potenza massima in uscita di 92,9 mW EIRP.

Aggiornamenti software e firmware

Gli aggiornamenti sono essenziali per proteggere la privacy e il corretto funzionamento del sistema Airfryer e dell'app.

Aggiornare sempre l'app alla versione più recente.

Il firmware del sistema Airfryer viene aggiornato automaticamente alla versione più recente.

Nota: Per consentire al sistema Airfryer di effettuare l'aggiornamento alla versione più recente del firmware, assicurarsi che sia collegato alla rete Wi-Fi domestica.

Nota: Utilizzare sempre la versione più recente dell'app e del firmware.

Nota: Gli aggiornamenti sono resi disponibili quando viene migliorato il software.

Nota: L'aggiornamento del firmware viene avviato automaticamente quando il sistema Airfryer è in modalità standby. Questo aggiornamento richiede alcuni minuti. Durante questo periodo di tempo, non è possibile utilizzare il sistema Airfryer.

Dispositivi compatibili

Per informazioni dettagliate sulla compatibilità dell'app, fare riferimento alle informazioni disponibili nell'App Store.

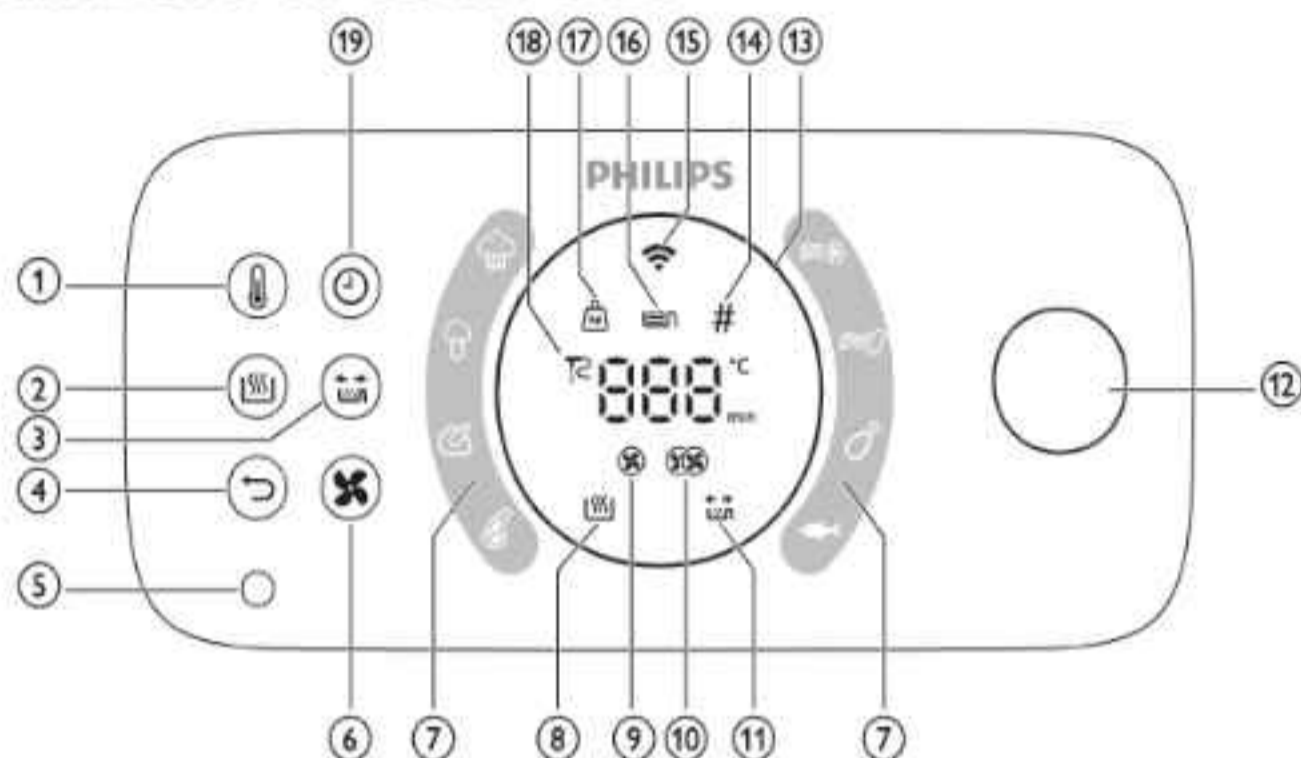
Ripristina valori predefiniti

È possibile ripristinare le impostazioni predefinite del firmware premendo contemporaneamente per 10 secondi il pulsante di mantenimento della temperatura e il pulsante girevole.

Il sistema Airfryer non sarà più connesso alla rete Wi-Fi di casa e non sarà più associato al tuo dispositivo smart.

10 Fondo in rete rimovibile
11 Paraschizzi

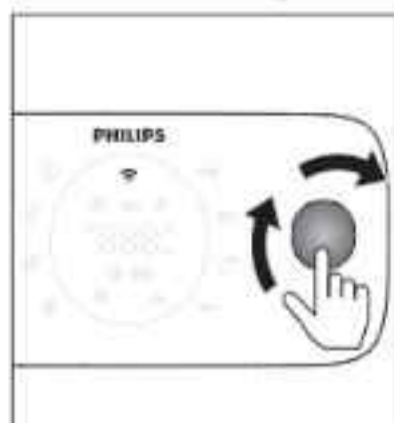
Panoramica pannello di controllo



- 1 Pulsante della temperatura
- 2 Pulsante di mantenimento della temperatura
- 3 Pulsante di promemoria di scuotimento del cibo
- 4 Pulsante indietro
- 5 Presa del termometro per alimenti
- 6 Pulsante della velocità dell'aria
- 7 Programmi di cottura automatica
- 8 Indicatore del mantenimento della temperatura
- 9 Indicatore di velocità dell'aria bassa
- 10 Indicatore di velocità dell'aria alta
- 11 Indicatore di scuotimento del cibo
- 12 Pulsante girevole
- 13 Anello luminoso
- 14 Indicatore pezzi
- 15 Indicatore Wi-Fi
- 16 Indicatore del livello di riempimento
- 17 Indicatore del peso
- 18 Indicatore del termometro per alimenti
- 19 Pulsante timer

Descrizione delle funzioni

Pulsante girevole e indietro



Il pulsante girevole è il controllo centrale. È possibile ruotarlo e premerlo per scorrere le diverse opzioni di menu e confermare un'azione.

- Premere brevemente il pulsante girevole: accendere l'apparecchio.
- Premere a lungo il pulsante girevole: spegnere l'apparecchio.

Dopo che l'apparecchio è acceso:

- premere il pulsante girevole: confermare un'azione.
- Ruotare il pulsante girevole: scorrere tra le diverse opzioni del menu o modificare l'impostazione di cottura.
- Premere il pulsante indietro: tornare al passaggio precedente.

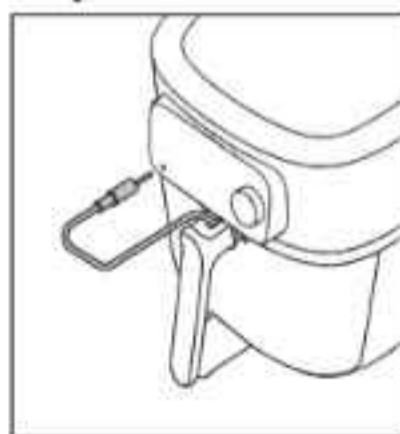
Programmi di cottura automatica

I programmi di cottura automatica sono una delle funzioni principali di Airfryer e consentono di cucinare diversi alimenti.

Selezionando l'alimento desiderato e regolando il livello di riempimento o specificando la quantità degli ingredienti, Airfryer imposta automaticamente la temperatura e il tempo di cottura adeguati. Inoltre, Airfryer avvisa se è necessaria un'interazione durante la cottura, ad esempio per scuotere le patatine fritte.

Importante: Airfryer dispone di otto programmi di cottura automatica predefiniti che possono essere avviati direttamente dall'apparecchio. Tuttavia, per una più vasta scelta di opzioni, è possibile accedere e scaricare altri programmi di cottura automatica dall'app. È necessario collegare Airfryer alla rete e associare un dispositivo smart all'apparecchio per scoprire nuovi orizzonti gastronomici.

Termometro per alimenti (CRP1223/01, in vendita separatamente)



Il termometro per alimenti venduto separatamente può essere utilizzato per cuocere gli alimenti al livello di cottura desiderato.

Inserire un'estremità del termometro nel cibo e l'altra estremità nella presa del termometro (vedere il capitolo "Termometro per alimenti").

Tempo di cottura

In modalità di cottura "Cottura manuale" è possibile impostare il tempo di cottura da 1 minuto a 180 minuti.

Se si utilizzano i programmi di cottura automatica, non è necessario impostare un tempo di cottura, poiché il programma cuoce gli alimenti in base alle porzioni o al livello di cottura desiderato.

Nella modalità di cottura "Termometro per alimenti" non è necessario impostare un tempo di cottura, poiché la cottura si conclude automaticamente non appena viene raggiunta la temperatura interna impostata del termometro.

Temperature di cottura

Nella modalità di cottura "Cottura manuale" è possibile impostare la temperatura di cottura da 40°C a 200°C.

Nella modalità di cottura "Programmi di cottura automatica" non è necessario impostare una temperatura di cottura, poiché questa viene impostata automaticamente.

Temperatura interna

Nella modalità di cottura "Termometro per alimenti" è possibile impostare la temperatura interna di cottura da 30°C a 99°C. Al termine della cottura, la temperatura al centro del cibo raggiungerà la temperatura interna impostata.

Nota: La temperatura interna non è uguale alla temperatura di cottura.

Velocità dell'aria alta e bassa

Il sistema Airfryer è dotato di due diverse velocità dell'aria, una Velocità dell'aria bassa e una Velocità dell'aria alta.

Nella modalità di cottura "Programmi di cottura automatica", la velocità dell'aria viene impostata automaticamente.

Nelle modalità di cottura "Cottura manuale" o "Termometro per alimenti" è necessario impostare la velocità dell'aria manualmente premendo il pulsante della velocità dell'aria.

Per i piatti tipicamente da forno, come lasagne, arrostiti, torte, ecc. e per un lungo tempo di cottura, utilizzare la velocità dell'aria bassa. Per gli usi tipici di Airfryer, come patatine fritte, nugget di pollo, bastoncini di pesce, ecc. e per un tempo di cottura più breve, utilizzare la velocità dell'aria alta.

Nota: se si sceglie una velocità dell'aria bassa, l'apparecchio funziona in modalità silenziosa.

Funzione del mantenimento della temperatura

Airfryer è dotata di una modalità di mantenimento della temperatura. Per attivare questa modalità, premere il pulsante di mantenimento della temperatura in qualsiasi momento durante la cottura, sia quando si inizia a cuocere, tra una fase di cottura e l'altra o al termine di una sessione di cottura. Per ulteriori informazioni, consultare il capitolo "Mantenimento della temperatura".

Promemoria di scuotimento del cibo

Airfryer dispone di una funzione di promemoria di scuotimento del cibo, che può essere attivata prima di iniziare la sessione di cottura. Questa funzione invia una notifica a metà cottura per ricordare di scuotere il cibo, garantendo così una

cottura uniforme. Questa funzione è particolarmente utile quando si cucinano cibi con più pezzi, come ad esempio vari tipi di patatine fritte. Inoltre, può essere utilizzata come promemoria per ruotare gli alimenti, come le cosce di pollo.

Per impostazione predefinita, il promemoria di scuotimento del cibo è disattivato. È possibile attivarlo prima o durante la cottura premendo il pulsante "Promemoria di scuotimento del cibo".

Notifiche audio

A volte il sistema Airfryer emette un segnale acustico, ad esempio quando ha terminato la cottura oppure quando è necessario eseguire un'azione durante la cottura, come scuotere o girare il cibo.

Anello luminoso

Airfryer dispone di un anello luminoso animato che migliora l'utilizzo dell'apparecchio.

Modalità luce in rotazione: quando è in esecuzione un aggiornamento, l'anello luminoso si illumina ruotando.

Modalità lampeggiamento lento: quando si preme il pulsante girevole durante la cottura, l'anello luminoso lampeggia lentamente. In questo caso, l'apparecchio è in pausa.

Modalità lampeggiamento veloce: se il cassetto è aperto quando l'anello lampeggia velocemente o, ad esempio, durante la procedura di associazione, l'apparecchio è in attesa che l'utente prema il pulsante girevole per confermare.

Modalità di attesa: ad esempio, quando l'apparecchio richiede di impostare il livello di riempimento.

Preriscaldamento

Airfryer dispone di una funzione di preriscaldamento che può essere utilizzata per preriscaldare l'apparecchio alla temperatura desiderata.

Se si preme il pulsante girevole senza impostare un orario, si attiva la modalità di preriscaldamento e viene emesso un segnale acustico non appena si raggiunge la temperatura desiderata.

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 Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
- 4 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

Prima del primo utilizzo

Posizionare il fondo in rete



1 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



2 Rimuovere il cestello sollevando l'impugnatura.



3 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).



4 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.



- 5 Reinserire il cassetto all'interno del sistema Airfryer usando l'impugnatura.

Nota: Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello.

Connessione di Airfryer all'app NutriU

Importante: assicurarsi che lo smartphone sia connesso alla rete Wi-Fi di casa prima di iniziare la procedura di configurazione Wi-Fi.

Importante: assicurarsi di connettere Airfryer a una rete Wi-Fi domestica da 2,4 GHz 802.11 b/g/n.

Associare Airfryer all'app NutriU

- 1 Effettuare la scansione del codice QR per scaricare l'app NutriU. È inoltre possibile scaricare l'app NutriU dall'App Store o dal sito Web www.philips.com/NutriU.

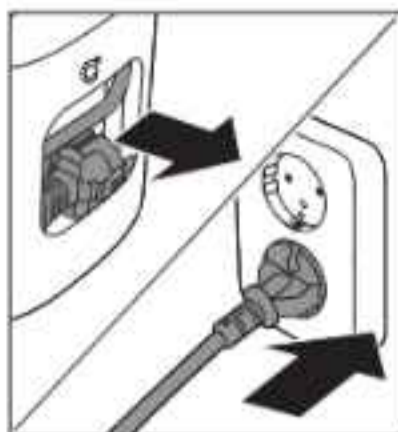


- 2 Avviare l'app Philips NutriU sullo smartphone.
- 3 Seguire le istruzioni a schermo fino a raggiungere la pagina "Impostazione apparecchio".

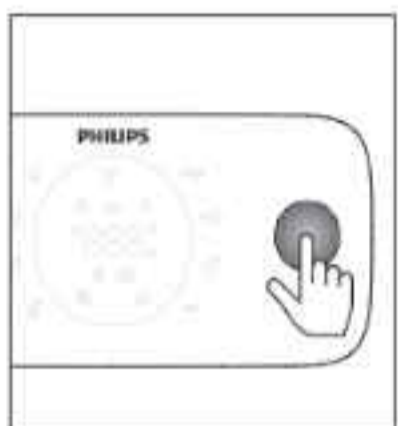
Nota: Si consiglia di scaricare l'app NutriU e di aggiungere Airfryer all'app durante la configurazione iniziale dell'apparecchio. Questo consente di utilizzare Airfryer al massimo delle sue possibilità, ad esempio per cucinare da remoto (avviare ricette o programmi di cottura automatica dall'applicazione, ricevere notifiche quando gli alimenti sono cotti, ecc.) e per ricevere gli ultimi aggiornamenti del firmware.

Nota: Per utilizzare le funzioni di connettività è necessario avere un account. Durante il processo di collegamento è necessario registrare un nuovo account o effettuare l'accesso con un account esistente.





4 Collegare l'apparecchio alla presa di corrente.



5 Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.

6 Seguire i passaggi descritti nell'app per collegare Airfryer alla rete Wi-Fi e associarla al proprio smartphone.

Nota: durante questa procedura, all'interno dell'app NutriU verrà chiesto, a un certo punto, di premere ancora più a lungo (4 secondi) sull'apparecchio per avviare la configurazione. Assicurarsi quindi di rimanere vicino al proprio Airfryer finché non verrà stabilita una connessione.

Importante: Controllo remoto: è possibile controllare Airfryer da remoto tramite l'app (ad esempio inviare una ricetta, mettere in pausa la cottura, ecc.) solo se nell'app NutriU è stata selezionata l'opzione di consenso al controllo remoto, disponibile nel profilo NutriU.

Importante: Associazione a un singolo utente: Airfryer può essere controllata da remoto da un solo utente alla volta. Se un secondo utente desidera controllare Airfryer e utilizzare l'app NutriU, dovrà eseguire la procedura di associazione. Una volta completata l'operazione, verrà annullata automaticamente l'associazione del primo utente.

Importante: La procedura di configurazione Wi-Fi può essere annullata tramite l'app o scollegando Airfryer.

Indicatore Wi-Fi

La spia Wi-Fi è spenta.

La funzione Wi-Fi è disattivata.

La spia Wi-Fi è accesa.

La funzione Wi-Fi è attivata e l'apparecchio è connesso al router.

La spia Wi-Fi lampeggia lentamente.

La connessione Wi-Fi è attiva. Il dispositivo è in fase di associazione o di connessione al router.

La spia Wi-Fi lampeggia velocemente.

Errore di connessione al Wi-Fi.

Nota: È possibile avviare la procedura di associazione tenendo premuto il pulsante timer per 4 secondi.

Nota: in caso di problemi durante la procedura di configurazione della rete Wi-Fi, ad esempio se la configurazione si interrompe a metà procedura e non viene completata o problemi di connettività con la rete Wi-Fi, è possibile riavviare la procedura tenendo premuto il pulsante timer per 4 secondi.

Nota: se è necessario ripristinare le impostazioni predefinite del firmware, tenere premuti contemporaneamente il pulsante di mantenimento della temperatura e il pulsante girevole per 10 secondi.

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.

Nota: 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.

Nota: la maggior parte degli ingredienti in questo elenco si trova nei programmi di cottura automatica nell'app.

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Velocità della ventola	Nota
Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm)	Livello di riempimento 1 - 6 (300 g/2.000 g)	18 - 45	160-180- °C	Velocità alta	Immergere per 30 minuti in acqua fredda o per 3 minuti in acqua tiepida (40°C), asciugare e aggiungere 1 cucchiaino di olio per ogni 500 g. Agitare due volte.
Patate a fette fatte in casa	Livello di riempimento 1 - 6 (300 g/2.000 g)	20 - 45	160-180- °C	Velocità alta	Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da 1/4 a 1 cucchiaino di olio. Scuotere, agitare o mescolare due volte.
Snack surgelati (nugget di pollo)	Livello di riempimento 1 - 6 (6 - 50 pezzi)	12 - 19	200°C	Velocità alta	Pronti quando di colore giallodorato e croccanti all'esterno. Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Snack congelati (piccoli involtini primavera di circa 20 g)	100 - 600 g (5 - 30 pezzi)	14 - 16	180°C	Velocità alta	Pronti quando di colore giallodorato e croccanti all'esterno. Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Petto di pollo Circa 160 g	1 - 6 pezzi	20 - 25	180°C	Velocità alta	
Bastoncini di pollo impanati fatti in casa	3 - 18 pezzi	15 - 20	180°C	Velocità alta	Aggiungere olio sul pangrattato. Pronti quando di colore giallodorato.

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Velocità della ventola	Nota
Ali di pollo Circa 100 g	2 - 25 pezzi	15 - 40	200°C	Velocità alta	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Braciole senza osso Circa 150 g	1 - 5 braciole	19 - 25	200°C	Velocità alta	
Hamburger Circa 200 g (diametro 10 cm)	1 - 4 hamburger	15 - 18	200°C	Velocità alta	
Salsicce spesse Circa 100 g (diametro 4 cm)	1 - 12 pezzi	12 - 20	200°C	Velocità alta	
Salsicce sottili Circa 70 g (diametro 2 cm)	1 - 12 pezzi	10 - 18	200°C	Velocità alta	
Arrosto di maiale	800 - 2.400 g	90 - 140	160°C	Velocità bassa	Lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliarlo.
Filetti di pesce (salmone) Circa 200 g	1 - 5 pezzi	18 - 22	200°C	Velocità alta	Per evitare che si attacchino, posizionare il lato con la pelle sul fondo e aggiungere un po' d'olio.
Filetti di pesce (merluzzo, frutti di mare)	1 - 4 pezzi	7 - 14	200°C	Velocità alta	
Torta (torta al burro) usando l'accessorio per la cottura al forno	Accessorio per la cottura al forno Livello di riempimento 1 - 2 600 - 1.200 g	30 - 60	150°C	Velocità bassa	Utilizzare l'accessorio per la cottura al forno.
Muffin Circa 50 g	1 - 9 pezzi	13 - 15	180°C	Velocità alta	Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
Toast / panini precotti	1 - 12	6 - 13	180°C	Velocità alta	
Pane fresco	500 - 1700 g	35 - 80	180°C	Velocità bassa	La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.
Panini fatti in casa Circa 80 g	1 - 6 pezzi	12-16	180°C	Velocità bassa	

Ingredienti	Quantità minima - massima	Tempo (min)	Temperatura	Velocità della ventola	Nota
Castagne	Livello di riempimento 1 - 4	15 - 24	200°C	Velocità alta	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	Livello di riempimento 2 - 8	15 - 38	160°C	Velocità alta	Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.

Utilizzo dell'Airfryer

Attenzione: La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.

Attenzione: Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.

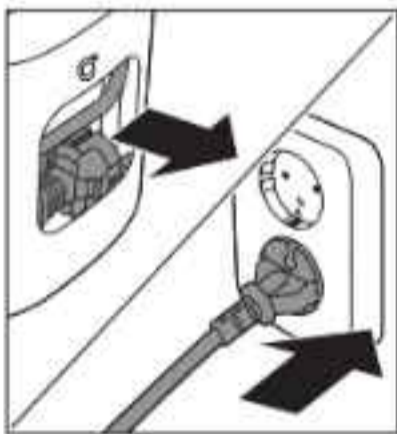
Attenzione: Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.

Attenzione: La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno normale.

- 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 Estrarre il cavo di alimentazione dall'apposito vano situato nella parte posteriore dell'apparecchio.
- 3 Inserire la spina nella presa a muro.



- 4 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.
- 5 Inserire gli ingredienti nel cestello.





Nota: Non riempire il cestello oltre il segno "MAX", poiché questo potrebbe influire negativamente sulla qualità del risultato finale.

6 Reinserire il cassetto all'interno di Airfryer.



7 Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.

8 Selezionare la modalità di cottura desiderata (vedere anche il capitolo "Modalità di cottura").

9 Decidere se si desidera utilizzare la modalità manuale, scegliere un programma di cottura automatica o utilizzare la sonda di temperatura per cucinare (vedere "Modalità di cottura").

Attenzione: Non utilizzare mai il recipiente senza 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.

Attenzione: Non toccare il recipiente e il cestello durante e subito dopo l'uso, poiché diventano molto caldi.

10 Premere il pulsante girevole per avviare la cottura.

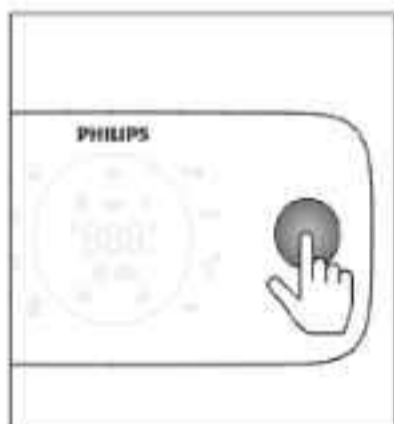
Nota: è possibile premere il pulsante girevole per mettere in pausa la cottura e ruotarlo per modificare le impostazioni di cottura. Premere nuovamente il pulsante girevole per riprendere la cottura.

11 Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, è il momento di scuotere il cibo o il tempo di cottura impostato è trascorso.

Nota: Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di servirli.

Nota: Alcuni programmi di cottura automatica inviano un avviso quando è necessario scuotere o girare gli alimenti. Airfryer emette un segnale acustico quando è il momento di scuotere o girare gli alimenti.

Nota: Il modo migliore per scuotere il cestello è aprire il cassetto, estrarre il cestello dal recipiente e scuoterlo, quindi riposizionare recipiente e il cestello nell'Airfryer. L'apparecchio riprenderà automaticamente la cottura.



Nota: per annullare un processo in corso e tornare al menu principale, premere il pulsante indietro.

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

Nota: se il cibo non è cotto al livello di cottura desiderato, è possibile aggiungere più tempo premendo il pulsante timer e impostando un orario. Premere il pulsante girevole per iniziare a cuocere per alcuni minuti in più.



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

Attenzione: Dopo la cottura, il recipiente, 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.

Nota: L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.

Nota: 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 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. Eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il recipiente nel cassetto e il cestello nel recipiente.

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

Utilizzo del termometro per alimenti (CRP1223/01, in vendita separatamente)

Posizionare il termometro da cucina

Il termometro da cucina può essere utilizzato per bistecche, bracioline, petto di pollo, filetto di pesce, ecc.

- 1 Pulire il termometro da cucina prima e dopo l'uso con acqua calda e sapone.

- 2** Inserire il termometro al centro della parte più spessa degli alimenti.

Attenzione: La punta del termometro per alimenti è appuntita.

Nota: Assicurarsi che la punta del termometro sia inserita direttamente al centro della parte più spessa degli alimenti, non inclinata verso la parte inferiore o superiore.

Nota: Assicurarsi che il termometro sia vicino all'osso senza toccarlo, e lontano da grasso o cartilagine.

Nota: La parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità del termometro tocchi la parte più spessa per ottenere i risultati desiderati.

Nota: Quando si frigge ad aria un pollo intero, assicurarsi che la sonda non trapassi il petto raggiungendo la cavità interna.

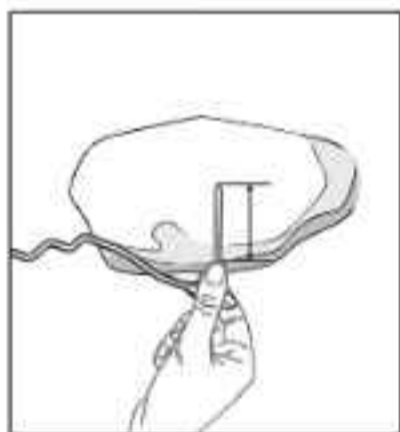
Nota: Non utilizzare il termometro da cucina se gli alimenti hanno uno spessore inferiore a 2 cm.

Seguire i passaggi riportati di seguito per guidare la sonda verso il centro del cibo.

- 1** Afferrare l'asticella metallica del termometro e posizionare la punta al centro dell'alimento.

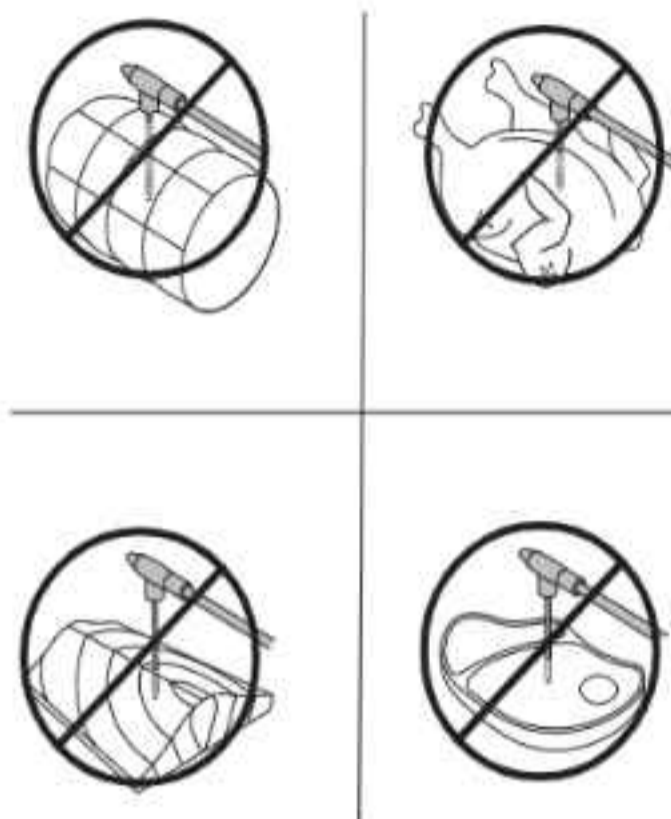
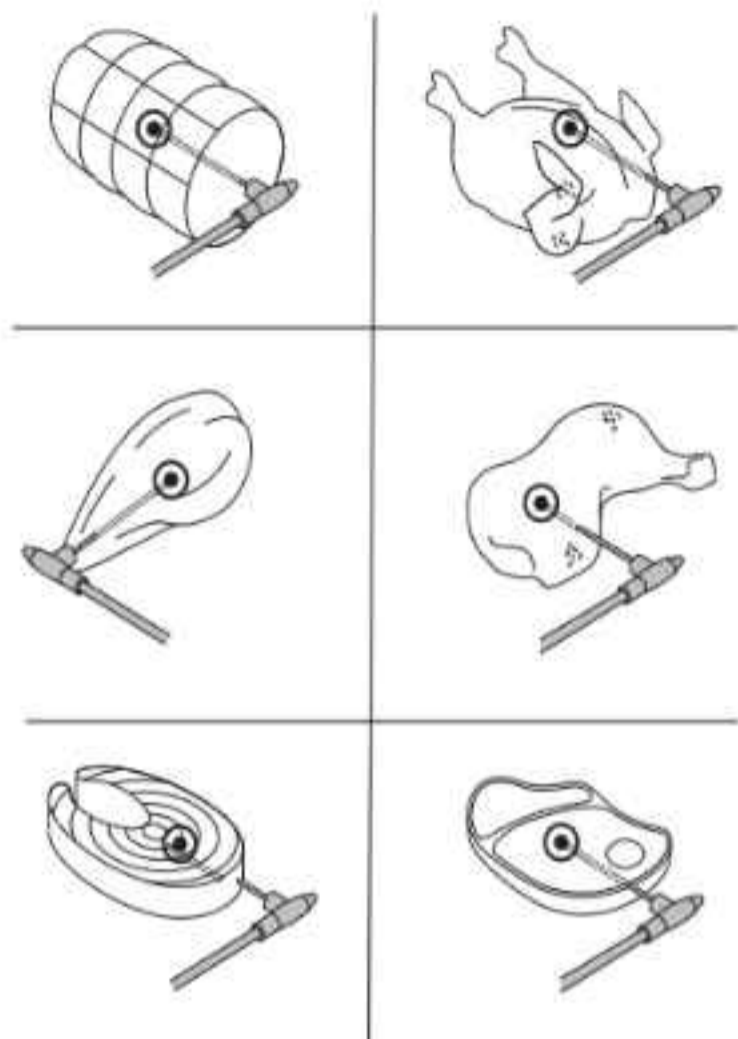
- 2** Tenere le dita nella stessa posizione e inserire la sonda al centro della parte più spessa del cibo.

Nota: A seconda dell'alimento, non è sempre necessario inserire completamente l'asta metallica del termometro.



Da fare

Da non fare



Nota: con un pollo intero, assicurarsi che la sonda non trapassi il petto raggiungendo la cavità interna.

Nota: è anche possibile utilizzare gli indicatori per individuare quanto prima il centro della parte più spessa del cibo. Utilizzare le dita per capire quanto in profondità è necessario inserire il termometro per alimenti.

Nota: mantenendo le dita sul termometro per alimenti e usandole come indicazione, inserire il termometro al centro del cibo.

Misurare lo spessore del cibo

È possibile usare il termometro per alimenti per misurare lo spessore del cibo.

- 1 Posizionare il termometro accanto al cibo e controllare quale contrassegno raggiunge la parte superiore dell'alimento.



- Se si usa un programma di cottura automatica dall'app NutriU, impostare un valore da 1 a 6 quando viene richiesto lo spessore.



Nota: questa funzione è disponibile solo quando si utilizza l'app NutriU e quando si avvia dalla stessa un programma di cottura automatica.

Nota: Non utilizzare il termometro da cucina se gli alimenti hanno uno spessore inferiore a 2 cm.

Modalità di cottura

Modalità	Istruzioni
Programmi di cottura automatica	Selezionare il programma di cottura automatica. Impostare il livello di riempimento, il numero di pezzi o il peso, quindi avviare la cottura.
Cottura manuale	Impostare manualmente il tempo di cottura, la temperatura e la velocità dell'aria e avviare la cottura.
Termometro per alimenti	Impostare manualmente la temperatura interna, la temperatura di cottura e la velocità dell'aria e avviare la cottura.

Programmi di cottura automatica

- Quando si accende Airfryer premendo il pulsante girevole, si attiva la modalità "Programmi di cottura automatica" per impostazione predefinita.

Nota: se è già stato cucinato un altro alimento prima di cucinare utilizzando un Programma di cottura automatica, è possibile accedere alla modalità "Programmi di cottura automatica" facendo clic sul pulsante indietro.

- Con Airfryer è possibile scegliere tra 8 Programmi di cottura automatica. Ruotare il pulsante girevole per scegliere un programma.
 - Patatine surgelate 🍟
 - Patatine fritte fatte in casa 🍟
 - Cosce di pollo 🍗
 - Pesce 🐟
 - Braciole 🍖
 - Pollo intero 🍗
 - Verdure 🥕
 - Muffin 🍞
- Ruotare il pulsante girevole per scegliere il programma di cottura automatica desiderato. Premere il pulsante girevole per confermare.
- A seconda del tipo di alimento, potrebbe essere richiesto di impostare il livello di riempimento, il numero di pezzi o il peso. Ruotare il pulsante girevole per selezionare la quantità di alimenti che è stata inserita nel cestello.
- Premere il pulsante girevole per confermare.

Nota: Utilizzare gli indicatori nel cestello come riferimento per impostare il livello di riempimento corretto.

Nota: Prima di scegliere il livello di riempimento, assicurarsi di distribuire sempre il cibo in modo uniforme nel cestello.

Nota: quando si utilizza il Programma di cottura automatica "Pollo intero", è necessario inserire il peso dell'alimento. Utilizzare una bilancia per determinare il peso o individuare il peso sulla confezione degli alimenti.

- 6 Airfryer mostra la temperatura e il tempo di cottura, che vengono calcolati automaticamente in base alla selezione effettuata. È possibile visualizzare facilmente queste informazioni sul dispositivo poiché si alternano. Inoltre, Airfryer indica se è stata selezionata una velocità dell'aria bassa o alta.

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 che arrivano fino al livello di riempimento 4 per risultati ottimali.
- 1 Pelare le patate e tagliarle a fiammifero. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.
 - 2 Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
 - 3 Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.
 - 4 Versare un cucchiaio di olio per cucinare nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
 - 5 Rimuovere i bastoncini con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

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 Avviare il programma di cottura automatica delle patatine fritte fatte in casa e scuotere quando richiesto.

Cottura manuale

- 1 Per attivare la modalità di cottura manuale, premere il pulsante della temperatura o del timer.
- 2 Se è stato selezionato il pulsante della temperatura, ruotare il pulsante girevole per impostare la temperatura desiderata tra 40°C e 200°C, quindi premere il pulsante girevole per confermare.
- 3 Regolare il tempo di cottura ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere un intervallo di tempo compreso tra 1 e 180 minuti.

Nota: se si preme il pulsante girevole senza impostare un orario, si attiva la modalità di preriscaldamento e viene emesso un segnale acustico non appena si raggiunge la temperatura desiderata.

- 4 Scegliere la velocità dell'aria tra alta e bassa premendo il pulsante della velocità dell'aria e selezionando la propria preferenza.
- 5 Premere il pulsante girevole per confermare la selezione e iniziare la cottura.

Nota: attivare il pulsante di promemoria di scuotimento del cibo per ricevere un promemoria a metà cottura.

Nota: premere il pulsante girevole per mettere in pausa la cottura e scuotere gli alimenti, aggiungere gli ingredienti oppure regolare i parametri di cottura. Per riprendere la cottura, premere nuovamente il pulsante girevole.

Termometro per alimenti

Per utilizzare la funzione Termometro per alimenti, è necessario acquistare il termometro per alimenti (HD9959) in vendita separatamente. Una volta che si dispone del termometro, seguire la procedura seguente.

- 1 Posizionare il termometro per alimenti, come descritto nella sezione "Come posizionare il termometro per alimenti" del manuale.

Nota: è fondamentale posizionarlo correttamente per ottenere risultati accurati.

- 2 Inserire gli alimenti con il termometro nel cestello.
- 3 Utilizzare la scanalatura presente nel recipiente per collocare il cavo nella posizione corretta.
- 4 Collegare il termometro alla presa dedicata di Airfryer.
- 5 Chiudere il cassetto e verificare che il cavo non si schiacci.
- 6 Ruotare il pulsante girevole per impostare la temperatura interna desiderata che verrà mostrata sulla punta del termometro per alimenti. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 30°C e 99°C.
- 7 Premere il pulsante girevole per confermare.
- 8 Regolare la temperatura di cottura ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 40°C e 200°C.
- 9 Premere il pulsante girevole per confermare.
- 10 Scegliere la velocità dell'aria desiderata premendo il pulsante della velocità dell'aria. È possibile selezionare tra velocità dell'aria alta o bassa.

Nota: durante la cottura, è possibile visualizzare la temperatura di cottura e la temperatura interna che si alternano sul display.

- 11 La cottura termina automaticamente quando viene raggiunta la temperatura interna.

La seguente tabella fornisce una guida sulla temperatura interna da impostare.

Alimento	Grado di cottura	Temperatura interna
Pollame in generale	Cotto	80-85°C
Petto di pollame	Succoso	70-74°C
	Al sangue	45-50°C
Manzo, vitello, agnello, cervo	Medio	55-60°C
	Ben cotto	65-70°C
Maiale in generale	Cotto	70-73°C

Lombata di maiale	Medio	58-63°C
Pesce	Traslucido	50-55°C
	Cotto	60-65°C
Patata intera	Cotto	92-95°C
Pane	Cotto	90-95°C

Nota: La temperatura interna suggerita non corrisponde necessariamente alla temperatura interna minima sicura del cibo.

Nota: La temperatura interna del cibo cotto continuerà ad aumentare di alcuni gradi dopo che il cibo viene rimosso dall'apparecchio.

Mantenimento della temperatura

La funzione di mantenimento della temperatura di Airfryer può essere attivata in qualsiasi momento: prima di iniziare una sessione di cottura, durante la cottura o quando la cottura è terminata.

- 1 Premere il pulsante di mantenimento della temperatura.

Nota: per modificare il tempo di mantenimento della temperatura, ruotare il pulsante girevole per impostare un intervallo di tempo compreso tra 1 e 30 minuti. Premere il pulsante girevole per confermare il tempo di mantenimento della temperatura impostato.

- 2 Premere il pulsante girevole per avviare il mantenimento della temperatura.

Nota: È possibile mettere in pausa il mantenimento della temperatura premendo il pulsante girevole.

Nota: l'utilizzo della funzione di mantenimento della temperatura può influire sul livello di cottura di alcuni alimenti, come le bistecche che richiedono un grado di cottura specifico.

Pulizia

Avviso: Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente e l'interno dell'apparecchio.

Avviso: Il recipiente e il cestello dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

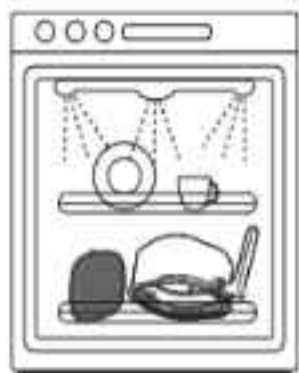
Suggerimento Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciar raffreddare Airfryer più rapidamente.

- 1 Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.
- 2 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.

Suggerimento Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sul paraschizzi con una spugna o una spazzola con setole.

Suggerimento Per risparmiare spazio, posizionare il cestello all'interno del recipiente e capovolgerli quando li si lava in lavastoviglie.










- 3** Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido. Assicurarsi che non rimanga umidità sul pannello di controllo. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.



- 4** Per rimuovere eventuali residui di grasso, pulire il paraschizzi con una spugna o una spazzolina.



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

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
 CRP1223/01	✓	✗	✓

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.

Nota: 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.

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 il centro di 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.

Problema	Possibile causa	Soluzione
		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.	Non riempire eccessivamente il cestello, né superare il livello massimo di riempimento (6).
	Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura.	Più pieno è il cestello, più spesso è consigliabile scuoterlo.
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.
All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
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.
Il LED Wi-Fi di Airfryer non è più acceso.	<ul style="list-style-type: none"> - Il sistema Airfryer non è più connesso alla rete Wi-Fi di casa. - La rete Wi-Fi di casa è stata modificata. 	Avviare la procedura di configurazione Wi-Fi e seguire le istruzioni nell'app.
L'app indica che il processo di associazione non è riuscito.	Un altro utente ha associato Airfryer con un altro dispositivo smart e sta attualmente cucinando.	Attendere che l'altro utente abbia completato il processo di cottura in corso e associare nuovamente il dispositivo smart al sistema Airfryer.
Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".	Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.	<p>Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo.</p> <p>Se sullo schermo viene ancora visualizzata la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.</p>
E2	Sono state inserite credenziali Wi-Fi errate.	Inserire le credenziali Wi-Fi corrette.
E3	La funzione di connettività presenta un problema.	Utilizzare l'apparecchio senza la funzione di connettività. Contattare telefonicamente l'assistenza Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio Paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
E5, E6, E8, E9, E12	Potrebbe trattarsi di un problema di software.	Scollegare il sistema Airfryer e ricollegarlo. Se sullo schermo viene ancora visualizzato il codice di errore, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
E10	Si è verificato un problema durante la cottura con un programma di cottura automatica.	Scollegare il sistema Airfryer e ricollegarlo. Assicurarsi che Airfryer sia connesso alla rete Wi-Fi, in modo che possa eseguire un aggiornamento del firmware, se disponibile. Riavviare il programma di cottura automatica. Se sullo schermo viene ancora visualizzato il codice di errore, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
E11	Il sistema Airfryer è stato utilizzato a una tensione che non rientra nei limiti specificati.	Scollegare il sistema Airfryer e ricollegarlo. Provare a utilizzare un'altra presa. Scollegare gli altri apparecchi collegati alla stessa presa. Se sullo schermo viene ancora visualizzato il codice di errore, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.
I seguenti codici di errore si riferiscono solo al termometro per alimenti (CRP1223/01).		
A1	Il termometro per alimenti non è collegato correttamente al sistema Airfryer.	Inserire l'estremità del termometro per alimenti nella presa del termometro sul lato sinistro del display di Airfryer.
A2	Il termometro per alimenti non è inserito correttamente all'interno del cibo.	Inserire il termometro per alimenti da un lato e assicurarsi che la sua punta raggiunga il centro della parte più spessa dell'alimento. Assicurarsi che l'alimento abbia uno spessore di almeno 2 centimetri.
A3	Il termometro per alimenti è posizionato all'esterno del cestello quando si cucina in modalità termometro per alimenti.	Inserire il termometro per alimenti nel cibo e posizionarlo nel cestello per la cottura o selezionare una modalità di cottura senza termometro per alimenti.

Problema	Possibile causa	Soluzione
A4	Il cassetto di Airfryer è stato aperto nonostante non sia stata ancora raggiunta la temperatura target degli alimenti.	Chiudere nuovamente il cassetto e attendere finché Airfryer non indica che la cottura è terminata.
A5	Il termometro per alimenti si sta surriscaldando.	Rimuovere il termometro per alimenti dal cestello durante la cottura, se non è in uso.

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabāiet 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 grozā, 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 grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Vienmēr pārlicinieties, ka sildītājs ir brīvs un tajā nav iesprūduši pārtika.

Brīdinājums!



- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaina jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārlicinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai 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 rotaļāties ar ierīci. Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni, ja vien tie nav vecāki par 8 gadiem un netiek 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. Nenovietojiet 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.
- Neglabāriet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galda 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, grozs un piederumi ierīces darbības laikā un pēc tās darbības ir karsti, tāpēc, tos lietojot, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- 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 veikalos, 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.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, citādi garantija kļūs nederīga.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no elektrotīkla.
- Pirms ierīces tīrīšanas vai lietošanas ļaujiet tai atdzist aptuveni 30 minūtes.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet svaigus kartupeļus temperatūrā virs 180 °C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).
- Ja ierīce ir aprīkota ar groza atbrīvošanas pogu, nenspiediet to kratīšanas laikā.
- Ievērojiet piesardzību, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala un šļakstu vairogs.
- Vienmēr pārliedzieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Vienmēr nodrošiniet, ka jūs kontrolējat savu Airfryer ierīci arī tad, ja izmantojat tāl vadības funkciju vai aizkavētu ieslēgšanu.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus. Pievērsiet īpašu uzmanību, kad izmantojat tāl vadības funkciju vai aizkavētu ieslēgšanu.
- Nodrošiniet, ka tāl vadības funkciju vienlaikus lieto tikai viena persona.
- Esiet uzmanīgs, kad ar aizkavētas ieslēgšanas funkciju gatavojat pārtiku, kas ātri bojājas (iespējama baktēriju vairošanās).