

**PHILIPS**

HD986X, HD987X

# Manuale di istruzioni

2 ITALIANO

## SOMMARIO

<b>Importante</b>	3
<b>Introduzione</b>	9
<b>Descrizione generale</b>	9
<b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b>	10
<b>Preparazione per l'uso</b>	10
Posizionamento del fondo in rete e del riduttore di grassi	10
Tabella dei cibi per le impostazioni manuali di tempo/temperatura	11
<b>Utilizzo dell'apparecchio</b>	13
Frittura ad aria	13
Tabella dei cibi per i programmi Smart Chef	18
Cucinare con i programmi Smart Chef	19
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	20
Scelta della modalità di mantenimento della temperatura	21
Salva la tua impostazione preferita	22
<b>Pulizia</b>	24
Tabella di pulizia	26
<b>Conservazione</b>	26
<b>Riciclaggio</b>	27
<b>Garanzia e assistenza</b>	27
<b>Risoluzione dei problemi</b>	27

**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).

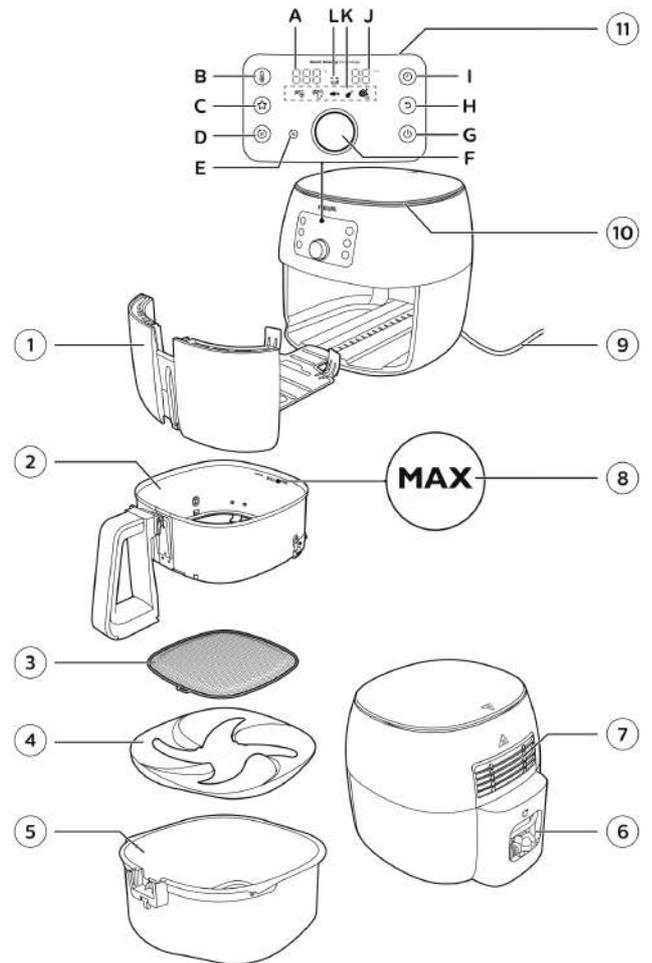
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.

**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. Trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente. 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](http://www.philips.com/welcome)

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](http://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 Cassetto
- 2 Cestello con fondo in rete rimovibile
- 3 Fondo in rete rimovibile
- 4 Riduttore di grassi
- 5 Recipiente
- 6 Vano portacavo
- 7 Prese di aerazione
- 8 Segno MAX
- 9 Cavo di alimentazione
- 10 Ingresso dell'aria
- 11 Pannello di controllo
  - A Indicazioni della temperatura
  - B Pulsante della temperatura
  - C Pulsante impostazione preferita
  - D Pulsante di mantenimento della temperatura
  - E Indicazione di mantenimento della temperatura
  - F Selettore QuickControl
  - G Pulsante on/off
  - H Pulsante indietro
  - I Pulsante del timer
  - J Indicazione dell'ora
  - K Programmi Smart Chef: patatine fritte surgelate/ patatine fritte fatte in casa/pesce intero/fusi di pollo/ pollo intero
  - L Icona di scuotimento

## 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

### Posizionamento del fondo in rete e del riduttore di grassi

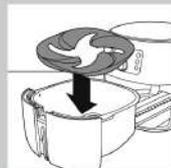
- 1 Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



- 2 Rimuovere il cestello sollevando l'impugnatura.



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



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





5 Posizionare il cestello all'interno del recipiente.



6 Reinsere il cassetto all'interno del sistema Airfryer usando l'impugnatura.

**Nota**

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

**Tabella dei cibi per le impostazioni manuali di tempo/temperatura**

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 fatte in casa (12 x 12 mm)	200-1.400 g 7-49 oz	18-35	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 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.</li> <li>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.</li> </ul>

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Patate a fette fatte in casa	200-1.400 g 7-49 oz	20-42	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da 1/4 a 1 cucchiaio di olio.</li> <li>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.</li> </ul>
Snack congelati (pepite di pollo)	80-1.300 g/ 3-46 oz (6-50 pezzi)	7-18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pronti quando di colore giallo-dorato e croccanti all'esterno.</li> <li>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.</li> </ul>
Snack congelati (piccoli involtini primavera di circa 20 g)	100-600 g/ 4-21 oz (5-30 pezzi)	14-16	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pronti quando di colore giallo-dorato e croccanti all'esterno.</li> <li>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.</li> </ul>
Petto di pollo Circa 160 g	1-5 pezzi	18-22	180 °C	
Bastoncini di pollo impanati	3-12 pezzi (1 strato)	10-15	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aggiungere olio sul pangrattato. Pronti quando di colore giallo-dorato.</li> </ul>
Ali di pollo Circa 100 g	2-8 pezzi (1 strato)	14-18	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.</li> </ul>
Bracirole senza osso Circa 150 g	1-5 bracirole	10-13	200 °C	
Hamburger Circa 150 g (diametro 10 cm)	1-4 polpette	10-15	200 °C	
Salsicce spesse Circa 100 g (diametro 4 cm)	1-6 pezzi (1 strato)	12-15	200 °C	
Salsicce sottili Circa 70 g (diametro 2 cm)	1-7 pezzi	9-12	200 °C	
Arrosti di maiale	500-1.000 g/ 18-35 oz	40-60	180 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliarlo.</li> </ul>
Filetti di pesce Circa 120 g	1-3 (1 strato)	9-20	160 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Per evitare che si attacchino, posizionare il lato con la pelle sul fondo e aggiungere un po' d'olio.</li> </ul>
Molluschi Circa 25-30 g	200-1.500 g/ 7-53 oz	10-25	200 °C	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura.</li> </ul>

Ingredienti	Quantità min. - max.	Time (Ora) (min)	Temperatura	Nota
Torte	500 g	28	180 °C	• Usare una teglia.
Muffin Circa 50 g	1-9	12-14	180 °C	• Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
Quiche (diametro 21 cm)	1	15	180 °C	• Usare una teglia o un piatto da forno.
Toast / panini precotti	1-6	6-7	180 °C	
Pane fresco	700 g	38	160 °C	• La forma dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione.
Panini freschi Circa 80 g	1-6 pezzi	18-20	160 °C	
Castagne	200-2.000 g/ 7-70 oz	15-30	200 °C	• Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura
Verdure miste (tagliate grossolanamente)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200 °C	• Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti. • Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura

## Utilizzo dell'apparecchio

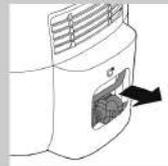
### Frittura ad aria



#### ! Attenzione

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

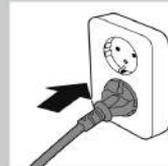
- 1 Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente. Assicurarsi che il cassetto possa essere aperto completamente.



#### Nota

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

- 2 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 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.



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

**! Attenzione**

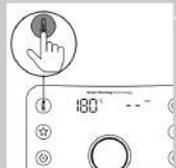
- Non utilizzare mai il recipiente senza il riduttore di grassi o il cestello al suo interno. Se si riscalda l'apparecchio senza cestello, utilizzare dei guanti da forno per aprire il cassetto. I bordi e l'interno del cassetto diventano molto caldi.
- Non toccare il recipiente, il riduttore di grassi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



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

**Nota**

- Per iniziare a utilizzare i programmi Smart Chef, fare riferimento al capitolo "Cucinare con i programmi Smart Chef".



**8** Premere il pulsante della temperatura .

↳ L'indicazione della temperatura lampeggia sul display.

**Nota**

- Se si preme prima il pulsante del timer , l'apparecchio inizierà a cucinare subito dopo la conferma del tempo di cottura.



**9** Ruotare il selettore QuickControl per scegliere la temperatura di cottura desiderata.



**10** Premere il selettore QuickControl per confermare la temperatura selezionata.

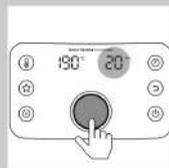
↳ Una volta confermata la temperatura, l'indicazione del tempo inizia a lampeggiare.



**11** Ruotare il selettore QuickControl per scegliere il tempo di cottura desiderato.

**Nota**

- Se si preme il pulsante dell'impostazione preferita , la temperatura e il tempo di cottura selezionati verranno salvati come preferiti. Tutte le impostazioni salvate in precedenza verranno sovrascritte. Per ulteriori dettagli, fare riferimento al capitolo "Salva la tua impostazione preferita".
- Fare riferimento alla tabella dei cibi per le impostazioni manuali di tempo/temperatura per i vari tipi di alimenti.



**12** Premere il selettore QuickControl per confermare il tempo selezionato.

**13** L'apparecchio inizia a cucinare dopo la conferma del tempo di cottura.

**\* Suggerimento**

- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il selettore QuickControl. Per riprendere il processo di cottura, premere di nuovo il selettore QuickControl.
- Per modificare la temperatura o il tempo durante la cottura, ripetere i passaggi 8-10.
- Per annullare un processo in corso e tornare al menu principale, premere il pulsante indietro .

**Nota**

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



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



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

#### Nota

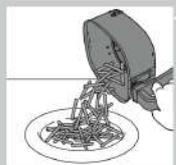
- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il cassetto all'interno del sistema Airfryer tramite l'impugnatura e aggiungere alcuni minuti al tempo impostato.



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

#### Attenzione

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



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

#### Nota

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

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

#### Nota

- Ripetere i passaggi da 4 a 17 se si desidera preparare altri ingredienti.

### Tabella dei cibi per i programmi Smart Chef

#### Nota

- L'apparecchio deve essere utilizzato solo in interni. Avviare i programmi di cottura automatica con l'apparecchio a temperatura ambiente; non preriscaldare.
- Distribuire sempre il cibo in modo uniforme nel cestello.
- Girare/scuotere il cibo se indicato dall'apparecchio. Tenere il cassetto aperto il più breve tempo possibile.
- Non utilizzare alcun accessorio. Assicurarsi che il riduttore di grassi sia posizionato correttamente nell'apparecchio.
- Poiché il cibo varia in termini di origine, dimensione e marca, assicurarsi che sia perfettamente cotto prima di servirlo.

Programmi Smart Chef per		Indicazioni
 Patatine fritte surgelate	Sottile (7 x 7 mm) Media grandezza (10 x 10 mm) Snack surgelati a base di patate	200-1400 g
 Patatine fritte fatte in casa	Taglio fatto in casa (10 x 10 mm)	500-1400 g
 Pesce	Pesce intero Pesce piatto intero Filetto di pesce	1-4 pz (300-1600 g) 1 pz (fino a 800 g) 2-5 pz (150-200 g/pz), fino a 700 g

Programmi Smart Chef per			Indicazioni
 Fusi di pollo Petto di pollo		2-16 pz (200-2.000 g) 1-5 pz (fino a 150 g/pz)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Il programma è stato sviluppato per fusi di pollo freschi (non congelati). Per cucinare cosce di pollo intere, prolungare manualmente il tempo di cottura di 5-10 minuti dopo che il programma Smart Chef è stato interrotto.</li> </ul>
 Pollo intero Mezzo pollo		1.000-1.800 g >1.000 g	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cuocere solo pollo crudo nel sistema Airfryer. Non cuocere il pollo surgelato.</li> <li>Il programma è stato sviluppato per un pollo intero.</li> </ul>

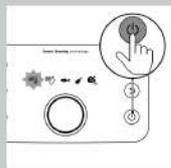
### Cucinare con i programmi Smart Chef

Condire gli ingredienti in base alle proprie preferenze. Inserire il cibo nel cestello e fare scorrere quest'ultimo all'interno dell'apparecchio.

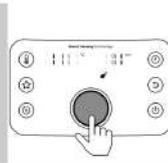
#### Nota

- Per evitare che il cibo assuma un colore molto scuro, non utilizzare miele, sciroppi o altri ingredienti zuccherini come condimenti.

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



**2** Per modificare il programma Smart Chef, ruotare il selettore QuickControl finché l'icona desiderata non lampeggia.



**3** Per confermare il programma Smart Chef, premere il selettore QuickControl.

- ↳ L'apparecchio calcola automaticamente la temperatura e il tempo di cottura ideali. Il display mostra la prima temperatura e il primo tempo di cottura stimati dopo minuti. Nel frattempo, l'apparecchio ha già iniziato a cucinare. Finché sul display vengono visualizzati alternativamente le barre lampeggianti e la temperatura/il tempo, l'apparecchio calcola il tempo di cottura, che verrà regolato automaticamente durante la preparazione dei cibi.

#### Nota

- Per preparare un pollo intero, pesarlo prima di inserirlo nel cestello. Scegliere il peso ruotando il selettore QuickControl e premendolo per confermare.
- Non estrarre il cestello finché l'apparecchio calcola il tempo di cottura, come indicato dalle barre lampeggianti sul display. Se ciò accade, il programma Smart Chef si interrompe e viene visualizzato nuovamente il menu principale. Proseguire la cottura con la modalità manuale, poiché il riavvio del programma Smart Chef con cibo parzialmente cotto comporta una stima errata del tempo di cottura.
- Al termine del calcolo, la temperatura e il tempo vengono visualizzati in modo continuo (senza barre lampeggianti) ed è possibile aprire il cestello per controllare lo stato degli alimenti.

**4** Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display lampeggia l'icona di scuotimento, aprire il cestello e girare gli alimenti o scuotere il cestello. Quindi, reinserte il cestello all'interno dell'apparecchio.

**5** Quando l'apparecchio emette un segnale acustico e il tempo residuo è pari a 0, il cibo è pronto.

#### Nota

- Se il cibo non è perfettamente cotto o non raggiunge il livello di doratura desiderato, proseguire la cottura per alcuni minuti premendo il pulsante del timer (vedere i passaggi 11-12 nel capitolo "Utilizzo dell'apparecchio").



### Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- 1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (spessore 10 x 10 mm).
- 2** Immergere i bastoncini in un recipiente con acqua tiepida (-40°C) per 3 minuti.
- 3** Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.

- 4 Versare da 1 a 3 cucchiaini 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

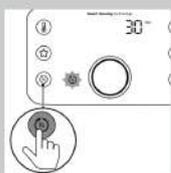
- Non inclinare la ciotola per versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.

- 6 Mettere le patate nel cestello.
- 7 Avviare il programma Smart Chef per le patatine fritte fatte in casa . Quando è necessario scuotere le patatine fritte, l'apparecchio emette un segnale acustico e sul display viene visualizzata la relativa icona lampeggiante .

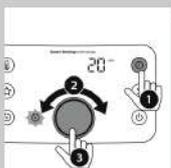
#### Nota

- Per le quantità corrette, consultare il capitolo "Tabella dei cibi per i programmi Smart Chef".

### Scelta della modalità di mantenimento della temperatura



- 1 Premere il pulsante di mantenimento della temperatura  (è possibile attivare tale modalità in ogni momento).  
↳ La spia di mantenimento della temperatura si accende con luce intermittente.



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

- 2 Per mettere in pausa la modalità di mantenimento della temperatura, premere il selettore QuickControl. Per riattivare la modalità di mantenimento della temperatura, premere nuovamente il selettore QuickControl.
- 3 Per uscire dalla modalità di mantenimento della temperatura, premere il pulsante indietro  o il pulsante on/off .

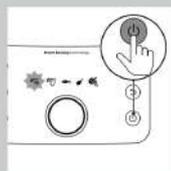
#### Suggerimento

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

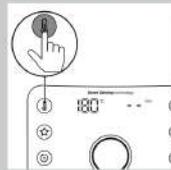
#### Nota

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

### Salva la tua impostazione preferita



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



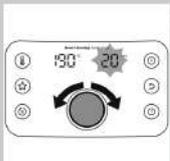
- 2 Premete il pulsante della temperatura .



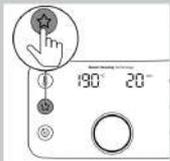
3 Ruotare il selettore QuickControl per scegliere la temperatura.



4 Premere il selettore per confermare la temperatura selezionata.



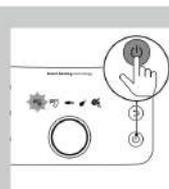
5 Ruotare il selettore QuickControl per scegliere il tempo di cottura.



6 Premere il pulsante dell'impostazione preferita (☆) per salvare l'impostazione selezionata. Viene emesso un segnale acustico dopo il salvataggio dell'impostazione.

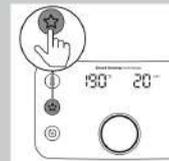


7 Premere il selettore QuickControl per avviare la cottura.

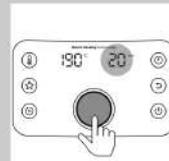


Cucinare con un'impostazione preferita

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



2 Premere il pulsante dell'impostazione preferita (☆).



3 Premere il selettore QuickControl per avviare la cottura.

#### Nota

- È possibile sovrascrivere l'impostazione preferita seguendo la stessa procedura descritta in precedenza.
- Se si preme il pulsante dell'impostazione preferita in modalità manuale, l'Impostazione viene sovrascritta. Per applicare l'impostazione preferita, premere prima il pulsante indietro per uscire dalla modalità manuale.
- Per uscire dalla modalità impostazione preferita, premere il pulsante indietro (⏪).
- Durante la cottura con questa modalità, è possibile modificare la temperatura o il tempo premendo i relativi pulsanti. La modifica non sovrascrive l'impostazione preferita memorizzata.

#### Pulizia

##### ⚠ Avviso

- Prima della pulizia, lasciare raffreddare completamente il cestello, il recipiente, il riduttore di grassi e l'interno dell'apparecchio.
- Rimuovere il riduttore di grassi dal recipiente utilizzando delle pinze con la punta di gomma. Non rimuoverlo utilizzando le dita, in quanto l'olio o il grasso caldo si raccolgono sotto il riduttore.
- Il recipiente, il cestello, il riduttore di grassi e l'interno dell'apparecchio includono un rivestimento antiaderente. Non usare utensili da cucina o materiali per la pulizia abrasivi, in quanto potrebbero danneggiare il rivestimento antiaderente.

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

- 1 Premere il pulsante on/off  per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio.

 **Suggerimento**

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

- 2 Rimuovere il riduttore di grassi dal recipiente utilizzando delle pinze con la punta di gomma. Eliminare l'olio o il grasso sciolto dal fondo del recipiente.

- 3 Lavare il recipiente, il cestello e il riduttore di grassi in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva (vedere la tabella di pulizia).

 **Suggerimento**

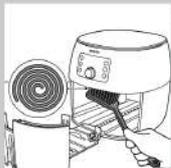
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente, al riduttore di grassi o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado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

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

 **Nota**

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

- 5 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 riportele.
- 3 Inserire il cavo all'interno del vano portacavo.

 **Nota**

- Tenere sempre l'Airfryer in posizione orizzontale durante il trasporto. Assicurarsi di tenere una mano sul cassetto nella parte anteriore dell'apparecchio, in quanto potrebbe cadere accidentalmente dall'apparecchio se inclinato verso il basso e danneggiarsi.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili del sistema Airfryer, come il fondo in rete rimovibile, ecc., siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riportarlo.

## 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 m<sup>2</sup>.
- In tutti gli altri casi, attenetevi alle normative di raccolta differenziata dei prodotti elettrici ed elettronici in vigore nel vostro paese: un corretto smaltimento consente di evitare conseguenze negative per l'ambiente e per la salute.

## Garanzia e assistenza

Per assistenza o informazioni, visitare il sito Web all'indirizzo [www.philips.com/support](http://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](http://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, il riduttore di grassi e l'interno dell'apparecchio diventano sempre caldi quando l'apparecchio viene acceso per garantire la cottura adeguata del cibo. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate.

Problema	Possibile causa	Soluzione
		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 di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fritte fatte in casa (vedere la "Tabella dei cibi per i programmi Smart Chef" o scaricare l'app gratuita Airfryer).
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Seguire le istruzioni di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fritte fatte in casa (vedere la "Tabella dei cibi per i programmi Smart Chef" o scaricare l'app gratuita Airfryer).
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.
Dopo l'avvio di un programma Smart Chef, l'apparecchio ha interrotto la fase di calcolo.	La temperatura della camera di cottura è troppo elevata perché l'apparecchio è stato preriscaldato o non si è raffreddato a sufficienza tra un utilizzo e l'altro.	Tenere il cassetto aperto per alcuni minuti per farlo raffreddare. Chiuderlo e avviare nuovamente il programma Smart Chef.
	Il cassetto è stato aperto durante la fase di calcolo.	Chiudere il cassetto e proseguire la cottura in modalità manuale.
	Il cassetto non è stato chiuso correttamente.	Verificare che il cassetto sia chiuso correttamente.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio ha smesso di cucinare con il programma Smart Chef.	Il cassetto è stato aperto durante la fase di calcolo.	Non estrarre il cassetto finché l'apparecchio calcola il tempo di cottura, come indicato dalle barre lampeggianti sul display.
All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Durante la cottura di ingredienti grassi, il riduttore di grassi non è posizionato nel recipiente.	Eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente, posizionare il riduttore di grassi nel recipiente, quindi proseguire la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente, il cestello e il riduttore di grassi accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che adensca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Il display mostra 5 trattini come illustrato nella figura seguente.	La funzione di sicurezza è stata attivata a causa del surriscaldamento dell'apparecchio.	Scollegare l'apparecchio e lasciarlo raffreddare per 1 minuto prima di ricollegarlo.

