

## Sommario

|  |     |
|--|-----|
| Importante _____   | 174 |
| Riciclaggio _____  | 177 |
| Garanzia e assistenza _____                                | 177 |
| Introduzione _____   | 177 |
| Descrizione generale _____                                 | 177 |
| Descrizione delle funzioni _____                           | 178 |
| Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta _____ | 179 |
| Prima del primo utilizzo _____                             | 179 |
| Utilizzo dell'apparecchio _____                            | 179 |
| Pulizia _____  | 191 |
| Conservazione _____  | 193 |
| Risoluzione dei problemi _____                             | 193 |

## Importante

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

### Pericolo



- Non posizionare l'apparecchio al di sopra o in prossimità di fornelli a gas o ogni tipo di fornello o piastra di cottura elettrici, né all'interno di forni riscaldati.
- Non immergere mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquarlo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare scariche elettriche.
- Inserire sempre gli ingredienti da friggere nel 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 utilizzare l'apparecchio se la spina, il cavo di alimentazione o l'apparecchio stesso sono danneggiati.
- Non toccare mai l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.
- Non inserire mai una quantità di cibo superiore al livello massimo indicato sul cestello.
- Assicurarsi sempre che la resistenza sia pulita e priva di residui di cibo.
- Prima del primo utilizzo, il vano portacavo deve essere montato sul dispositivo.

### Avvertenza

- Se il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips, da personale tecnico dell'assistenza o da personale analogo qualificato, al fine di evitare possibili danni.



- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra, protetta da un interruttore differenziale sensibile alle correnti di dispersione verso terra.
- Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- La superficie accessibile potrebbe diventare calda durante l'uso.
- Quest'apparecchio può essere utilizzato 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 possono essere effettuate da bambini, a meno che siano di età superiore a 8 anni e sotto la supervisione di un adulto.
- Tenere l'apparecchio e il relativo cavo lontano dalla portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Non collocare l'apparecchio contro una parete o un altro apparecchio. Lasciare almeno 10 cm di spazio libero sul retro, su entrambi i lati e al di sopra dell'apparecchio. Non posizionare alcun oggetto sopra l'apparecchio.
- Durante la frittura ad aria calda viene emesso vapore caldo attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patate conservate e superiore ai 6 °C, in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli ingredienti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Poiché Airfryer è dotato di due camere di cottura, la sua potenza elettrica è elevata. Non utilizzare contemporaneamente altri apparecchi ad alta potenza sullo stesso circuito (ad esempio, bollitori, griglie elettriche e simili), poiché questo potrebbe attivare l'interruttore differenziale interrompendo l'alimentazione.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, il cestello e gli accessori all'interno della camera di cottura diventano caldi durante e dopo l'utilizzo dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.

- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.

## Attenzione

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Scollegare sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana e stabile.
- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro di assistenza autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni.
- Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Prestare attenzione quando si pulisce la parte superiore della camera di cottura: la resistenza, i bordi delle parti metalliche e il paraschizzi sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo all'interno di Airfryer sia completamente cotto.
- Prestare attenzione quando si cuociono cibi facilmente deperibili con la funzione di termine cottura sincronizzata (potrebbero formarsi batteri).
- Prestare attenzione quando si versa il cibo cotto e a non far cadere gli accessori.

## Campi elettromagnetici (EMF)

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

## Riciclaggio



- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici.
- Seguire le regole del proprio Paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.
- Ci sono due situazioni in cui potete restituire gratuitamente il prodotto vecchio a un rivenditore:
  - 1** Quando acquistate un prodotto nuovo, potete restituire un prodotto simile al rivenditore.
  - 2** Se non acquistate un prodotto nuovo, potete restituire prodotti con dimensioni inferiori a 25 cm (lunghezza, altezza e larghezza) ai rivenditori con superficie dedicata alla vendita di prodotti elettrici ed elettronici superiore ai 400 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

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](http://www.philips.com/support).

## Introduzione

Congratulazioni! Ti diamo il benvenuto nella famiglia Philips.

Il doppio cestello di Airfryer consente di preparare due ingredienti contemporaneamente. È possibile sincronizzare i tempi di cottura del cibo. Questo significa che se i due diversi ingredienti richiedono tempi di cottura differenti, è possibile terminare la cottura nello stesso momento. I cestelli asimmetrici consentono di adattare meglio la proporzione degli ingredienti che vanno a comporre il pasto. Il cestello grande è perfetto per secondi piatti, patatine fritte e tanto altro. Il cestino piccolo può essere utilizzato per contorni, verdure e snack.

L'apparecchio viene fornito con l'app NutriU, dotata di guida dettagliata, centinaia di deliziose ricette e impostazioni specifiche per Airfryer con doppio cestello. Utilizzare il codice QR presente sulla confezione per scaricare l'app.

## Descrizione generale

- 1 Pannello di controllo

- a Pulsante di aumento della temperatura
  - b Pulsante di riduzione della temperatura
  - c Pulsante on/off
  - d Pulsante promemoria di scuotimento del cibo per il recipiente piccolo
  - e Pulsante recipiente piccolo
  - f Pulsante indietro
  - g Pulsante timer
  - h Pulsante funzione copia
  - i Pulsante promemoria di scuotimento del cibo
  - j Pulsante recipiente grande
  - k Pulsante promemoria di scuotimento del cibo per il recipiente grande
  - l Pulsante di avvio/arresto
  - m Pulsante di riduzione del tempo
  - n Pulsante di aumento del tempo
  - o Pulsanti delle preimpostazioni
- 2 Piastra inferiore del recipiente piccolo
  - 3 Recipiente piccolo
  - 4 Recipiente grande
  - 5 Cestello del recipiente grande
  - 6 Supporto del cavo
  - 7 Cavo di alimentazione
  - 8 Aperture di circolazione dell'aria

## Descrizione delle funzioni

### Funzione copia

Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura per un recipiente e di replicare lo stesso per il secondo recipiente premendo il pulsante della funzione copia.

### Funzione timer

Consente di impostare la temperatura e il tempo di cottura singolarmente per ciascun recipiente e, selezionando il pulsante della funzione timer, entrambi i recipienti termineranno nello stesso momento.

### Promemoria di scuotimento del cibo

Consente di avviare il promemoria di scuotimento del cibo. Ciò significa che a metà cottura l'apparecchio ricorderà di scuotere o girare il cibo.

### Preimpostazioni

È possibile scegliere tra 8 preimpostazioni. Le preimpostazioni sono programmi che forniscono consigli sulla temperatura e sui tempi di cottura in base a una determinata quantità di ingredienti. Per ulteriori dettagli, consultare il capitolo "Cottura con una preimpostazione".

### Pulsante indietro

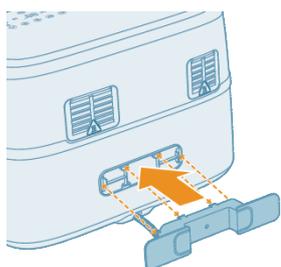
Se per errore si sceglie la preimpostazione sbagliata, utilizzare il pulsante indietro.

## Notifiche audio

A volte 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.

## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").
- 4 Fissare il supporto del cavo all'area designata sul retro dell'apparecchio facendolo scattare in posizione.



### Attenzione

- Il supporto del cavo funge anche da distanziatore, creando una distanza tra l'apparecchio e la parete per evitare l'accumulo di calore.

## Prima del primo utilizzo

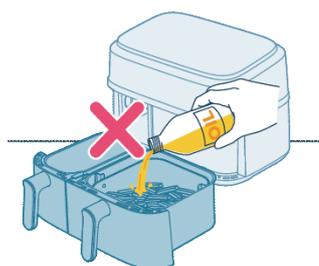
Posizionare l'apparecchio su una superficie orizzontale, piana, stabile e termoresistente.

### Nota

- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.
- Non posizionare l'apparecchio mentre è in funzione vicino o sotto a oggetti che possono essere danneggiati dal vapore come pareti e armadietti.

## Utilizzo dell'apparecchio

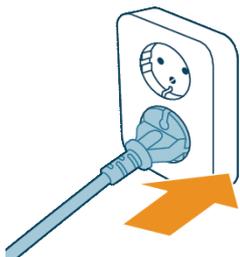
### Frittura ad aria



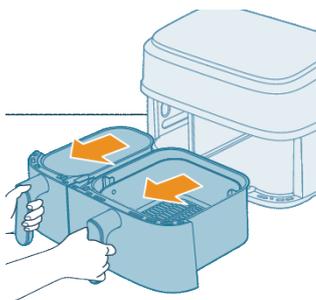
### Attenzione

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

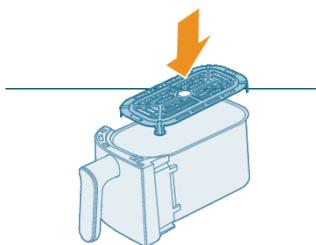
- 1 Inserire la spina nella presa a muro.



- 2 Estrarre il recipiente e il cestello dall'apparecchio afferrando l'impugnatura.



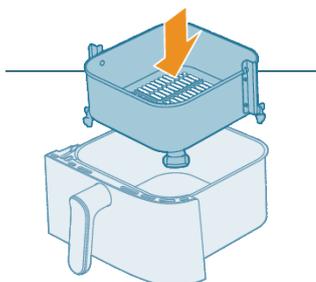
- 3 Posizionare la piastra inferiore all'interno del recipiente piccolo.



- 4 Posizionare il cestello all'interno del recipiente grande.

**Nota**

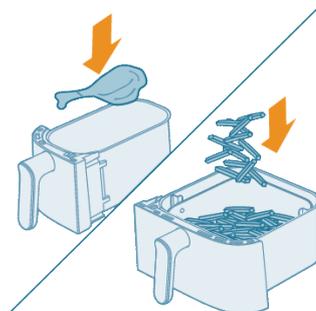
- Assicurarsi che le linguette del cestello siano posizionate correttamente sui lati destro e sinistro quando lo si inserisce nel recipiente. Se accidentalmente lo si ruota di 90 gradi, il cestello non entra nel recipiente.
- È normale applicare una certa forza per posizionare il cestello nel recipiente.

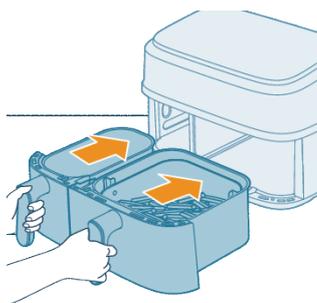


- 5 Mettere gli ingredienti nel cestello.

**Nota**

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



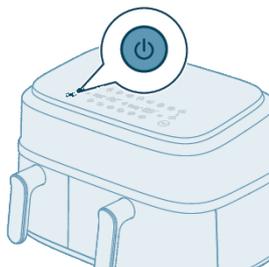


**6** Reinscrivere i recipienti all'interno di Airfryer.

### Attenzione

- **Non toccare il recipiente o il cestello durante e subito dopo la cottura, poiché diventano molto caldi.**

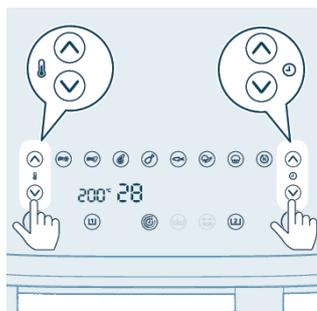
**7** Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



**8** Selezionare il recipiente piccolo. La spia della temperatura e del tempo di cottura sul lato sinistro inizia a lampeggiare.

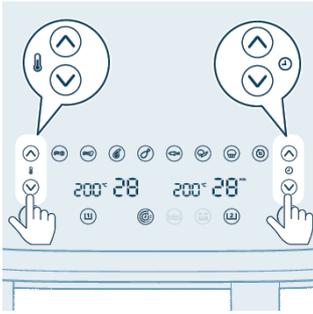


**9** Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.

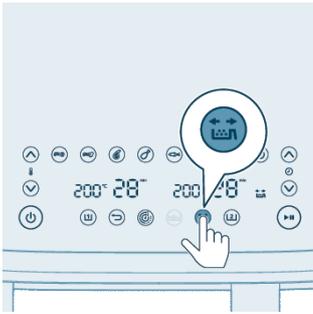


**10** Selezionare il recipiente grande.





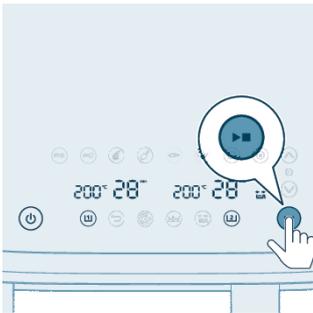
- 11** Premere il pulsante di aumento/riduzione della temperatura e il pulsante di aumento/riduzione del tempo di cottura per scegliere i valori necessari.



- 12** Premere il pulsante promemoria di scuotimento del cibo per ricordarsene durante la cottura.

**Nota**

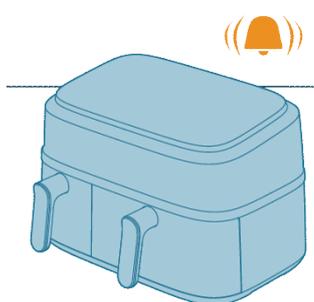
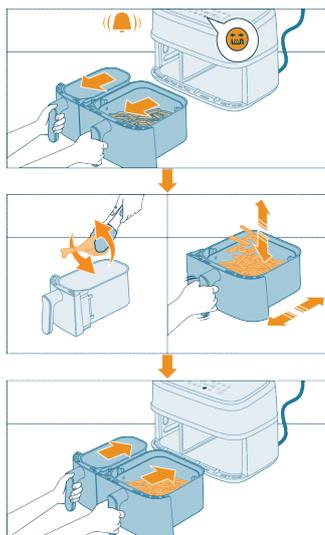
- È possibile attivare o disattivare il promemoria di scuotimento del cibo in qualsiasi momento durante la cottura selezionando il recipiente corrispondente e premendo il pulsante promemoria.



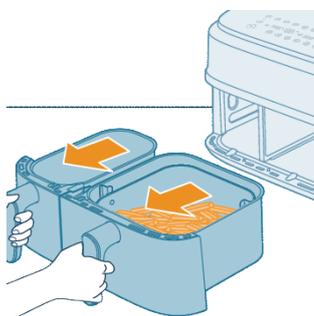
- 13** Premere il pulsante di avvio/arresto per iniziare la cottura.

**Nota**

- L'ultimo minuto di cottura viene conteggiato in secondi.
- Fare riferimento alla tabella dei cibi con le impostazioni di cottura di base per le varie tipologie di ingredienti.
- È possibile modificare le impostazioni in qualsiasi momento durante la cottura selezionando il recipiente e facendo clic sui pulsanti di aumento/riduzione.
- Se si desidera mettere in pausa la cottura di entrambi i recipienti, premere il pulsante di avvio/arresto.
- Premere nuovamente il pulsante di avvio/arresto per riprendere la cottura di entrambi i recipienti.
- Se si desidera mettere in pausa la cottura di un solo recipiente, selezionare prima il recipiente corrispondente, quindi premere il pulsante di avvio/arresto.
- Premere nuovamente il pulsante avvio/arresto per riprendere la cottura di tale recipiente.
- Il dispositivo viene automaticamente messo in pausa quando si estrae il recipiente. La cottura riprende quando il recipiente viene reinserto nell'apparecchio.
- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per agitare gli ingredienti, estrarre il recipiente con il cestello e scuoterlo sul lavello. Quindi, reinserto il recipiente all'interno dell'apparecchio.



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



**15** Estrarre il recipiente e verificare che gli ingredienti siano pronti.

#### Attenzione

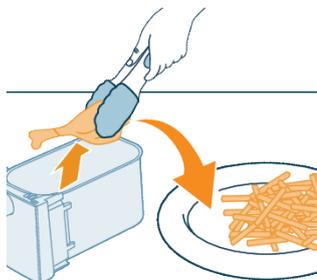
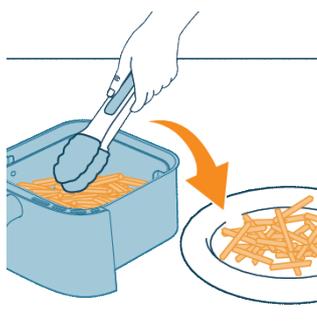
- **Il recipiente di Airfryer è caldo dopo il processo di cottura. Quando si estrae il recipiente dall'apparecchio, posizionarlo sempre su una superficie di lavoro resistente al calore (ad esempio, un sottopentola, ecc.).**

#### Nota

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

#### Suggerimento

- È possibile mantenere il cibo in caldo impostando la temperatura a 80 gradi e adeguando il tempo di conseguenza. Si consiglia di non mantenere il cibo in caldo per più di 30 minuti, poiché la qualità potrebbe risentirne.
- Se ingredienti 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 ingredienti di nuovo croccanti.



**16** Estrarre con cautela gli ingredienti (ad esempio, le patatine fritte) dal recipiente con le pinze da barbecue.

#### Attenzione

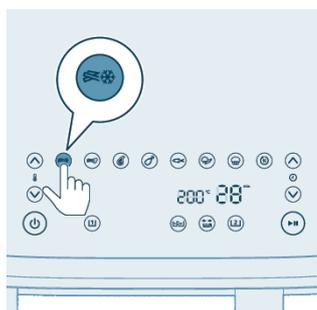
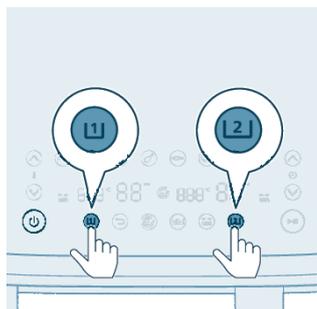
- **Non inclinare il recipiente quando si estraggono gli ingredienti, poiché il cestello potrebbe cadere dal recipiente.**
- **Dopo la cottura, il recipiente, il cestello, l'alloggiamento interno e gli ingredienti sono caldi. A seconda del tipo di ingredienti in Airfryer, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.**

#### Nota

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.
- A seconda del tipo di ingredienti utilizzati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno per eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il cestello all'interno del recipiente.

## Cottura con una preimpostazione

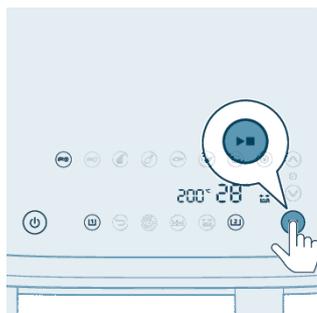
- 1 Seguire i passaggi da 1 a 6 nella sezione "Frittura ad aria".
- 2 Selezionare il recipiente con cui si desidera cucinare.



- 3 Scegliere la preimpostazione.

#### Suggerimento

- Per modificare la preimpostazione selezionata, premere il pulsante indietro e selezionare la preimpostazione desiderata.



4 Avviare la cottura premendo il pulsante di avvio/arresto.

#### Nota

- È possibile cuocere con una preimpostazione in un recipiente e con impostazioni manuali nell'altro. È inoltre possibile cucinare con preimpostazioni diverse in ciascun recipiente e scegliere la funzione timer per terminare contemporaneamente la cottura in entrambi i recipienti.

Nota: nella tabella seguente sono riportate ulteriori informazioni sulle preimpostazioni.

### Recipiente grande

| Preimpostazioni                  | Icona | Temperatura | Tempo (min) | Peso (max) | Nota   |
|----------------------------------|-------|-------------|-------------|------------|--|
| Snack surgelati a base di patate |       | 200 °C      | 28          | 800 g      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc</li> <li>- Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura</li> </ul>   |
| Patatine fresche                 |       | 180 °C      | 32          | 800 g      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare patate farinose</li> <li>- 10x10 mm di spessore</li> <li>- Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio</li> <li>- Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura</li> </ul> |
| Cosce di pollo                   |       | 200 °C      | 25          | 8-10 cosce | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 120-130 g per ogni coscia</li> <li>- Scuotere, girare o mescolare</li> </ul>  |
| Pesce intero                     |       | 180 °C      | 22          | 600 g      | Pesce intero da 300 g ciascuno. Girare una volta durante la cottura  |
| Braciole                         |       | 200 °C      | 20          | 600 g      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g per fetta</li> <li>- Fino a 3 braciole senza osso</li> <li>- Girare una volta</li> </ul>  |
| Verdure miste                    |       | 180 °C      | 22          | 1000 g     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tritare grossolanamente</li> <li>- Verdure miste (melanzana, zucchine, peperoni, cipolla)</li> </ul>  |

| Preimpostazioni | Icona   | Temperatura | Tempo (min) | Peso (max) | Nota   |
|-----------------|---|-------------|-------------|------------|--|
| Torte           |  | 140 °C      | 50          | 1000 g     | - Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno (199x189x80 mm) nel recipiente grande |
| Riscaldamento   |  | 160 °C      | 5           | -          | Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità  |

### Recipiente piccolo

| Preimpostazioni                  | Icona   | Temperatura | Tempo (min) | Peso (max) | Nota   |
|----------------------------------|---|-------------|-------------|------------|--|
| Snack surgelati a base di patate |    | 200 °C      | 25          | 300 g      | - Snack surgelati a base di patate, come patatine fritte surgelate, patate a fette, patatine fritte a rete, ecc<br>- Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura                                 |
| Patatine fresche                 |  | 180 °C      | 30          | 300 g      | - Utilizzare patate farinose<br>- 10x10 mm di spessore<br>- Immergere in acqua per 30 minuti, asciugare e aggiungere da ¼ a 1 cucchiaio di olio<br>- Il promemoria di scuotimento del cibo è attivato per impostazione predefinita e richiede di scuotere il recipiente due volte durante la cottura |
| Cosce di pollo                   |  | 200 °C      | 28          | 4-5 cosce  | - 120-130 g per ogni coscia<br>- Scuotere, girare o mescolare  |
| Pesce intero                     |  | 180 °C      | 23          | 300 g      | Pesce intero da 300 g ciascuno. Girare una volta durante la cottura  |
| Braciole                         |  | 200 °C      | 20          | 400 g      | - Tagliare fette di 2-2,5 cm di spessore, 200 g per fetta<br>- Fino a 2 braciole senza osso<br>- Girare una volta  |
| Verdure miste                    |  | 180 °C      | 25          | 400 g      | - Tritare grossolanamente<br>- Verdure miste (melanzana, zucchine, peperoni, cipolla)  |

| Preimpostazioni | Icona   | Temperatura | Tempo (min) | Peso (max)          | Nota  |
|-----------------|---|-------------|-------------|---------------------|---|
| Torte           |  | 160 °C      | 20          | 6 stampi per muffin | - Utilizzare gli stampi per muffin                        |
| Riscaldamento   |  | 160 °C      | 5           | -                   | Regolare il tempo in base all'ingrediente e alla quantità |

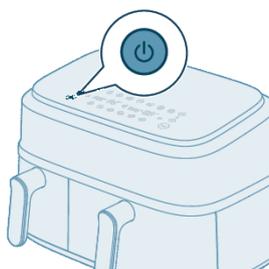
## Preparazione di patatine fritte fatte in casa

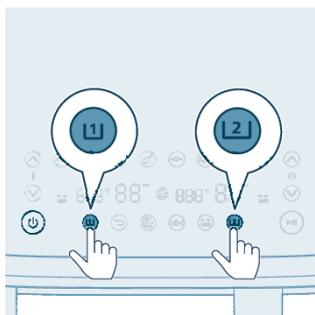
Per preparare eccellenti patatine fritte con Airfryer:

- Per il recipiente grande occorrono 800 g di patate sbucciate; per quello piccolo 300 g.
  - Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura, ad esempio patate fresche (leggermente) farinose.
  - È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 800 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine fritte in quantità maggiori tendono a essere meno croccanti rispetto alle porzioni più piccole.
- 1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini (8x8 mm di spessore).
  - 2** Mettere a bagno le patate a bastoncini in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
  - 3** Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.
  - 4** Versare un cucchiaio di olio nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
  - 5** Rimuovere le patate con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

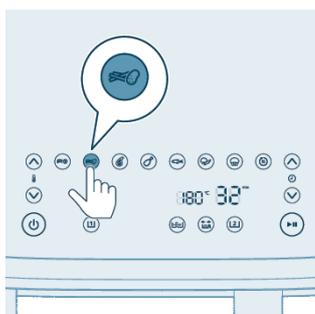
### Nota

- Non inclinare la ciotola per versare le patate a bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.
- 6** Mettere le patate nel cestello.
  - 7** Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.

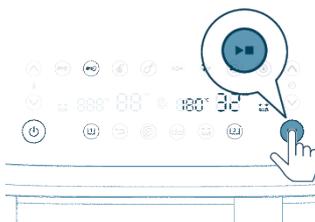




8 Scegliere un recipiente.



9 Selezionare la preimpostazione per "Patatine fritte fatte in casa".



10 Avviare la cottura premendo il pulsante di avvio/arresto.

11 Scuotere il recipiente due volte quando viene emesso il segnale acustico del promemoria di scuotimento.

## Tabella dei cibi

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

### Nota

- Tenere a mente che queste impostazioni sono dei suggerimenti. Dal momento che gli ingredienti sono di origine, dimensione, forma e marca diversa, non possiamo garantire le impostazioni migliori per gli ingredienti utilizzati.
- Quando si preparano grandi quantità di cibo (ad esempio patatine fritte, gamberi, cosce di pollo o snack surgelati), scuotere, girare o mescolare gli ingredienti nel cestello 2 o 3 volte per ottenere un risultato uniforme.

### Recipiente grande

| Ingredienti                         | Quantità minima - massima | Tempo (min) | Temperatura | Nota   |
|-------------------------------------|---------------------------|-------------|-------------|--|
| Patatine surgelate sottili (7x7 mm) | 200-800 g                 | 14-31       | 200 °C      | Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto |

| <b>Ingredienti</b>                                     | <b>Quantità minima - massima</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Nota</b>  |
|--|----------------------------------|--------------------|--------------------|--|
| Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore) | 200-800 g                        | 20-40              | 180 °C             | Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto   |
| Nuggets di pollo surgelati                             | 200-600 g                        | 10-20              | 200 °C             | Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura   |
| Involtini primavera surgelati                          | 200-600 g                        | 10-20              | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura  |
| Hamburger (circa 150 g)                                | 14 hamburger                     | 11-18              | 200 °C             | Girare a metà cottura  |
| Polpettone   | 1200 g                           | 55-60              | 150 °C             | Utilizzare l'accessorio per la cottura in forno  |
| Braciole senza osso (circa 150 g)                      | 1-4 braciole                     | 15-20              | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura  |
| Salsicce sottili (circa 50 g)                          | 2-10 pezzi                       | 11-15              | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura  |
| Bastoncini di pollo (circa 125 g)                      | 2-10 pezzi                       | 17-27              | 180 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura  |
| Petto di pollo (circa 160 g)                           | 1-5 pezzi                        | 15-25              | 180 °C             | Girare a metà cottura  |
| Pollo intero   | 1200 g                           | 60-70              | 180 °C             |  |
| Pesce intero (circa 300-400 g)                         | 1-3 pezzi                        | 20-25              | 180 °C             |  |
| Filetto di pesce (circa 200 g)                         | 1-5 pezzi                        | 25-32              | 160 °C             |  |
| Verdure miste (tagliate grossolanamente)               | 200-1000 g                       | 10-22              | 180 °C             | - Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti<br>- Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura                              |
| Muffin (circa 50 g)                                    | 1-9 stampi                       | 13-15              | 160 °C             | Utilizzare gli stampi per muffin   |
| Torte  | 500 g                            | 50-60              | 140 °C             | - Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno<br>- Controllare il grado di cottura prima di estrarre la torta |

| <b>Ingredienti</b>                | <b>Quantità minima - massima</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Nota</b>   |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------------------|--------------------|---|
| Pane/panini precotti (circa 60 g) | 1-6 pezzi                        | 6-8                | 200 °C             |   |
| Pane fatto in casa                | 550 g                            | 45-55              | 150 °C             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilizzare la ciotola XL adatta alla cottura tradizionale e in forno</li> <li>- La forma dell'impasto dovrebbe essere il più piatta possibile per evitare che il pane tocchi la resistenza durante la lievitazione</li> <li>- Controllare il grado di cottura prima di estrarre il pane</li> </ul> |

| <b>Ingredienti</b>                                     | <b>Quantità minima - massima</b> | <b>Tempo (min)</b> | <b>Temperatura</b> | <b>Nota</b>                                    |
|--|----------------------------------|--------------------|--------------------|--|
| Patatine surgelate sottili (7x7 mm)                    | 100-300 g                        | 14-28              | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto |
| Patatine fritte fatte in casa (10 x 10 mm di spessore) | 100-300 g                        | 20-30              | 180 °C             | Scuotere, girare o mescolare di tanto in tanto |
| Nuggets di pollo surgelati                             | 100-300 g                        | 9-20               | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura    |
| Involtini primavera surgelati                          | 100-300 g                        | 9-20               | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura    |
| Hamburger (circa 150 g)                                | 150-300 g                        | 16-21              | 200 °C             | Girare a metà cottura                          |
| Braciola senza osso (circa 150 g)                      | 150-300 g                        | 15-20              | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura    |
| Salsicce sottili (circa 50 g)                          | 2-6 pezzi                        | 11-15              | 200 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura    |
| Bastoncini di pollo (circa 125 g)                      | 2-5 pezzi                        | 17-28              | 180 °C             | Scuotere, girare o mescolare a metà cottura    |
| Petto di pollo (circa 160 g)                           | 1-3 pezzi                        | 20-30              | 180 °C             | Girare a metà cottura                          |
| Pesce intero (circa 300-400 g)                         | 1 pezzo                          | 20-25              | 180 °C             |  |
| Filetto di pesce (circa 200 g)                         | 1-2 pezzi                        | 25-32              | 160 °C             |  |

| Ingredienti                              | Quantità minima - massima | Tempo (min) | Temperatura | Nota  |
|--|---------------------------|-------------|-------------|---|
| Verdure miste (tagliate grossolanamente) | 200-400 g                 | 12-25       | 180 °C      | - Impostare il tempo di cottura in base ai propri gusti<br>- Scuotere, agitare o mescolare a metà cottura |
| Muffin (circa 50 g)                      | 2-6 stampi                | 13-20       | 160 °C      | Utilizzare gli stampi per muffin  |
| Pane/panini precotti (circa 60 g)        | 1-3 pezzi                 | 6-8         | 200 °C      |   |

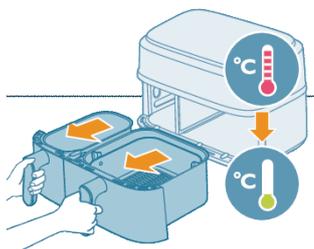
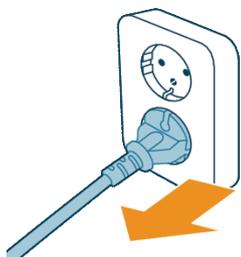
## Pulizia

### Avvertenza

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

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

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



### Suggerimento

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

### Suggerimento

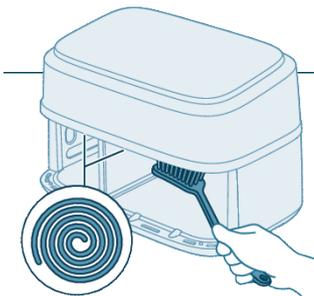
- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.

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

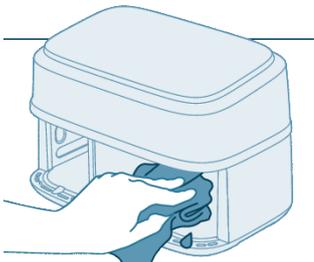
- 4** Per evitare graffi, pulire delicatamente la parte esterna dell'apparecchio con un panno morbido, pulito e non stropicciato. Iniziare con un panno leggermente inumidito e proseguire con uno asciutto, se necessario.



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

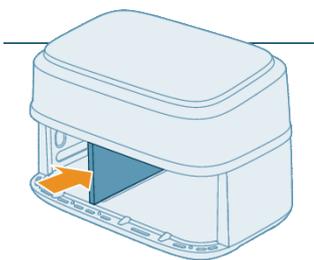


- 6** Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

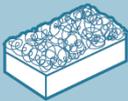
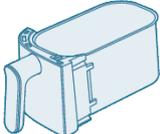
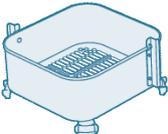
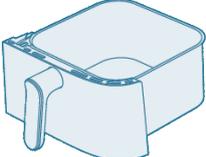


**Nota**

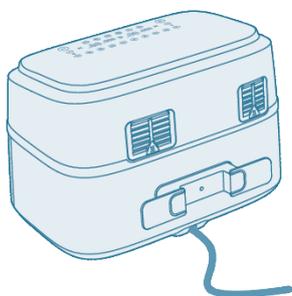
- Se durante la pulizia si estrae involontariamente il divisorio che si trova tra il recipiente piccolo e quello grande, assicurarsi di rimetterlo al suo posto.



## Tabella di pulizia

|   |  |  |  |
|---|---|---|---|
|  | ✓   | ✓   | ✗   |
|  | ✓   | ✓   | ✗   |
|  | ✓   | ✓   | ✗   |
|  | ✓   | ✓   | ✗   |

## Conservazione



- 1 Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
- 2 Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
- 3 Avvolgere il cavo attorno all'apposito supporto sul retro dell'apparecchio.

### Nota

- Quando si trasporta Airfryer, tenerlo sempre in posizione orizzontale per evitare che i recipienti cadano accidentalmente, con il rischio di danneggiarli.
- Assicurarsi sempre che le parti smontabili di 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 di seguito, visitare il sito [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro assistenza clienti del proprio paese.

| Problema  | Possibile causa  | Soluzione   |
|---|--|---|
| L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.   | Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.       | Si tratta di un fenomeno normale. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.  |
|   |  | Il recipiente, il cestello e l'interno dell'apparecchio si surriscaldano quando l'apparecchio è acceso per garantire che il cibo venga cotto adeguatamente. Queste parti sono sempre troppo calde per poter essere toccate. |
|   |  | Se si lascia l'apparecchio acceso troppo a lungo, alcune aree potrebbero diventare troppo calde per poter essere toccate. Queste aree sono contrassegnate sull'apparecchio con la seguente icona:                           |
|   |  | Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.   |
| Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei. | Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.                   | Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.  |
|   | La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva. | Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.   |
|   | Alcuni tipi di ingredienti devono essere agitati a metà cottura. | Seguire le istruzioni riportate in questo manuale di istruzioni per preparare le patatine fritte fatte in casa.   |
| Airfryer non si accende.                                  | L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.            | Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.   |
|   | Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.              | Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.  |

| Problema  | Possibile causa  | Soluzione  |
|---|--|--|
| All'interno di Airfryer sono visibili delle screpolature.         | All'interno del recipiente di Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi). | È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti. |
| Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.                       | Si stanno cuocendo ingredienti grassi.   | Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.  |
|   | Il recipiente contiene residui grassi degli ingredienti 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.  |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E1".     | Il dispositivo è rotto/difettato.  | Chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.  |
|   | Airfryer potrebbe essere stato conservato in un luogo troppo freddo.   | Se il dispositivo è stato conservato in un ambiente a bassa temperatura, lasciarlo riscaldare a temperatura ambiente per almeno 15 minuti prima di ricollegarlo.<br>Se sullo schermo viene ancora visualizzata la scritta "E1", chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.                            |
| Sullo schermo di Airfryer viene visualizzata la scritta "E4-E12". | Il dispositivo potrebbe non funzionare correttamente.  | Provare a scollegare e ricollegare il dispositivo alla presa di corrente. Se non si riesce a risolvere il problema, chiamare l'assistenza telefonica Philips o rivolgersi al centro assistenza clienti del proprio paese.  |