

**PHILIPS**

HD9640, HD9641  
HD9642, HD9643  
HD9645, HD9646  
HD9647

## Manuale dell'utente



Always here to help you

Register your product and get support at  
[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)

## SOMMARIO

<b>Importante</b>	<b>3</b>
Campi elettromagnetici (EMF)	6
<b>Introduzione</b>	<b>6</b>
<b>Descrizione generale</b>	<b>6</b>
<b>Airfryer e accessori</b>	<b>8</b>
<b>Primo utilizzo</b>	<b>9</b>
<b>Predisposizione dell'apparecchio</b>	<b>9</b>
Posizionare il fondo in rete	9
Posizionamento dell'impugnatura EasyClick	10
Tabella dei cibi	11
Tabella cottura alimenti per le funzioni preimpostate	12
<b>Modalità d'uso dell'apparecchio</b>	<b>13</b>
Frittura ad aria	13
Modifica della temperatura di cottura durante la cottura	17
Modifica del tempo di cottura durante la cottura	17
Scelta della modalità preimpostata	18
Scelta della modalità di mantenimento della temperatura	19
<b>Preparazione di patatine fritte fatte in casa</b>	<b>20</b>
<b>Utilizzo della griglia a 2 livelli</b>	<b>21</b>
<b>Utilizzo della griglia antiaderente</b>	<b>22</b>
<b>Utilizzo del coperchio a prova di schizzi</b>	<b>22</b>
<b>Utilizzo del recipiente da forno</b>	<b>23</b>
<b>Pulizia</b>	<b>23</b>
Tabella di pulizia	25
<b>Conservazione</b>	<b>25</b>
<b>Riciclaggio</b>	<b>26</b>
<b>Garanzia e assistenza</b>	<b>26</b>
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>26</b>

## 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.

### Avviso

- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sulla spina corrisponda alla tensione disponibile.
- 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.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini a partire dagli 8 anni in su e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza o conoscenze adatte, a condizione che abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e siano consapevoli dei 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 di messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa a muro.
- Posizionare e utilizzare sempre l'apparecchio su una superficie piana, stabile e orizzontale.
- 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.
- Gli accessori dell'Airfryer diventano caldi quando vengono utilizzati nell'Airfryer. Fare attenzione quando li si maneggia.



### **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.
- Lasciare raffreddare il cestello e la griglia prima di sostituire o rimuovere l'impugnatura EasyClick.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Scollegare sempre il cavo di alimentazione dopo l'uso.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di maneggiarlo o pulirlo.
- Non riempire troppo il cestello. Riempire il cestello solo fino all'indicazione MAX.
- 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).
- Dopo aver rimosso il recipiente con il cestello dall'apparecchio, riporre il recipiente con il cestello su una superficie idonea e lasciarlo raffreddare per almeno 30 secondi prima di rimuovere il cestello dal recipiente.
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali.

## Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard e alle norme relativi ai campi elettromagnetici.

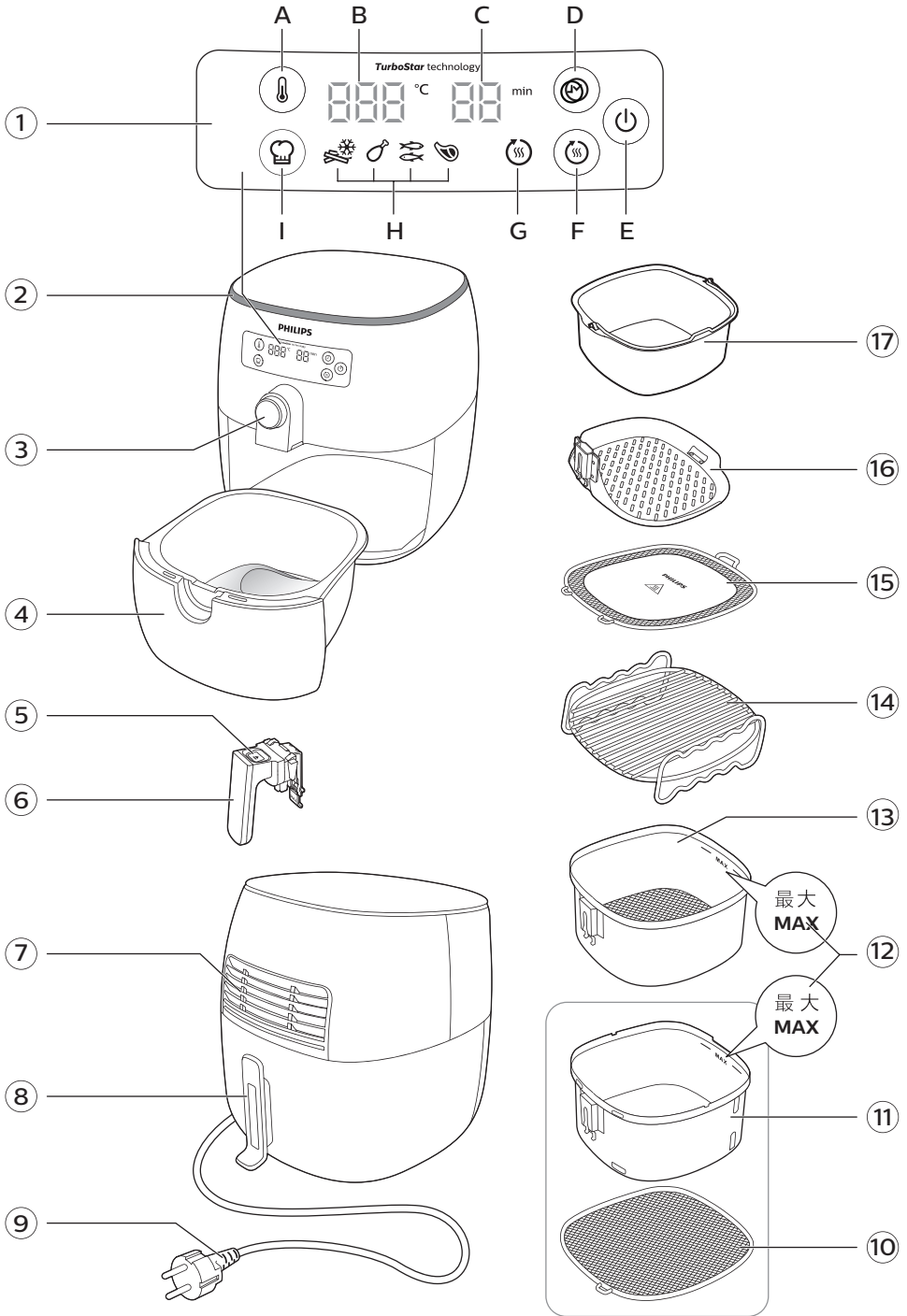
## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuto da Philips! Per usufruire appieno del supporto offerto da Philips, è necessario registrare il prodotto sul sito **www.philips.com/welcome**.

La nuova friggitrice Airfryer consente di preparare gli ingredienti e gli snack che si preferiscono in maniera più sana. L'Airfryer utilizza aria calda in combinazione con la circolazione dell'aria a velocità elevata (tecnologia TurboStar Rapid Air) e una griglia superiore per preparare una varietà di pietanze saporite in modo salutare, veloce e semplice. Gli ingredienti vengono cotti da tutti i lati contemporaneamente e per la maggior parte di essi non occorre aggiungere olio. Per ottenere maggiore ispirazione, ulteriori ricette e informazioni sull'Airfryer, visitare il sito [www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen) o scaricare l'app Airfryer gratuita per IOS® o Android™.









## Descrizione generale

- 1** Pannello di controllo
  - A. Pulsante della temperatura
  - B. Indicazioni della temperatura
  - C. Indicazione dell'ora
  - D. Pulsante del timer
  - E. Pulsante on/off
  - F. Pulsante di mantenimento della temperatura
  - G. Indicazione di mantenimento della temperatura
  - H. Funzioni preimpostate: alimenti surgelati come patatine fritte, cosce di pollo, pesce, cotolette
  - I. Pulsante funzioni preimpostate
- 2** Ingresso dell'aria
- 3** Selettore QuickControl
- 4** Recipiente
- 5** Pulsante di sgancio del cestello
- 6** Impugnatura EasyClick
- 7** Prese di aerazione
- 8** Supporto avvolgicavo
- 9** Cavo di alimentazione
- 10** Fondo in rete rimovibile
- 11** Cestello con fondo in rete rimovibile
- 12** Segno MAX
- 13** Cestello con fondo in rete fisso
- 14** Griglia a 2 livelli
- 15** Coperchio a prova di schizzi
- 16** Griglia antiaderente
- 17** Recipiente da forno



## Airfryer e accessori



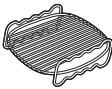
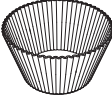
Consultare la tabella seguente e vedere gli accessori in dotazione con Airfryer. Il codice di Airfryer comincia con "HD96XX". Il codice è reperibile sull'imballaggio o sul fondo del dispositivo.

								
HD9640	✓	✗	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9641/45	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/56	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9641/66	✗	✓	✗	✗	✓	✗	✓	✓
HD9642	✗	✓	✗	✓	✗	✗	✓	✓
HD9643	✗	✓	✓	✗	✗	✗	✓	✓
HD9645	✗	✓	✗	✗	✗	✓	✓	✓
HD9646	✗	✓	✗	✗	✗	✗	✓	✓
HD9647	✗	✓	✓	✓	✗	✗	✓	✓

Tenere presente che alcuni Airfryer potrebbero non essere disponibili in tutti i Paesi.

Anche alcuni accessori potrebbero non essere disponibili in tutti i Paesi. Per procedere all'acquisto, consultare l'app Philips Airfryer o il sito **www.philips.com**.

Consultare la tabella seguente e determinare il codice degli accessori adatti al proprio Airfryer.

			
HD9925	HD9940	HD9904	HD9909

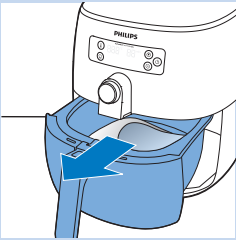


## Primo utilizzo

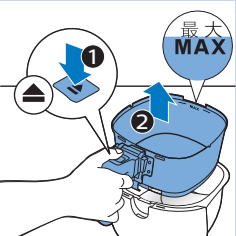
- 1 Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
- 2 Rimuovere gli adesivi o le etichette dall'apparecchio.
- 3 Pulire accuratamente l'apparecchio prima del primo utilizzo, come indicato nella tabella di pulizia.

## Predisposizione dell'apparecchio

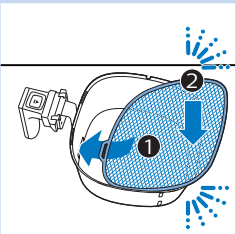
### Posizionare il fondo in rete



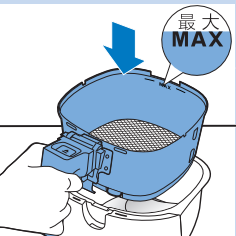
- 1 Rimuovere il recipiente dall'apparecchio.



- 2 Porre il recipiente con il cestello su una superficie idonea, quindi premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevarlo dal recipiente.



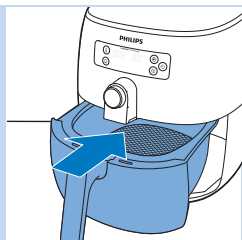
- 3 Inserire il gancio del fondo in rete nella fessura sul lato inferiore destro del cestello. Spingere il fondo in rete verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clic" su entrambi i lati).



- 4 Riporre il cestello all'interno del recipiente.

### ☰ Note

- Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello al suo interno.



- 5 Reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio.

## Posizionamento dell'impugnatura EasyClick



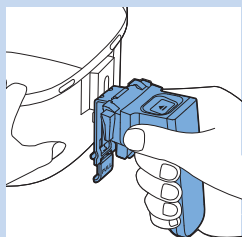
### Avviso

- Assicurarsi sempre che il cestello e l'impugnatura si siano raffreddati prima di inserire o togliere l'impugnatura EasyClick.



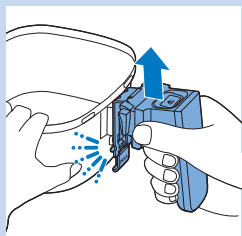
### Note

- L'impugnatura EasyClick può essere usata anche con la griglia antiaderente. Aiuta a pulire e a riporre l'apparecchio in modo semplice.

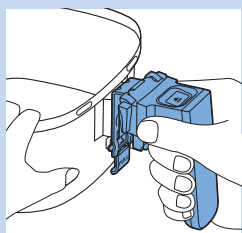


### Per inserire l'impugnatura EasyClick:

- 1 Tenere il cestello con una mano e afferrare l'impugnatura con l'altra mano.

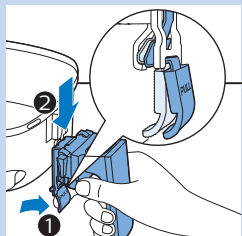


- 2 Far scorrere l'impugnatura nell'apertura sul cestello dal basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clic").



### Per rimuovere l'impugnatura EasyClick:

- 1 Tenendo il cestello con una mano, afferrare l'impugnatura con l'altra.



- 2 Tirare delicatamente con un dito l'aletta di rilascio rossa mentre si tira l'impugnatura verso il basso.

## Tabella dei cibi

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



### Note

- 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.

Ingredienti	Quantità min - max (grammi)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere/ Girare	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte surgelate	200-800	11-25	180	Girare a metà cottura	
Patatine fritte fatte in casa (0,5 cm di spessore)	200-800	12-25	180	Girare a metà cottura	Ammollare 30 min. in acqua, asciugare e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Patate a spicchi	200-800	15-27	180	Girare a metà cottura	Ammollare 30 min. in acqua, asciugare e aggiungere 1/2 cucchiaino di olio.
Snack surgelati (ad esempio involtini primavera, bocconcini di pollo)	100-400	6-10	200	Girare a metà cottura	Per i tempi di cottura, consultare le istruzioni sulla confezione dello snack. Il tempo della cottura in forno dovrebbe essere dimezzato.
Bracirole di maiale	100-500	8-14	200		
Hamburger	100-500	7-14	160		
Salsicce	100-500	3-15	160		
Fusi di pollo	100-500	15-22	180		
Petto di pollo	100-500	10-15	180		
Quiche	300	20-25	160		Usare una teglia o un piatto da forno.
Muffin	80-300	8-13	180		Utilizzare gli stampi in silicone resistenti al calore per muffin.
Torte	200-400	15-25	160		Usare un recipiente da forno.
Verdure miste	100-500	8-12	180		

Ingredienti	Quantità min - max (grammi)	Tempo (minuti)	Temperatura (°C)	Scuotere/ Girare	Informazioni aggiuntive
Toast/panini precotti	50-200	3-6	200		
Panini/pane freschi/fresco	100-500	12-25	180		
Pesce	150-400	10-18	200		
Molluschi	100-400	7-15	180		
Pollo impanato	100-300	8-15	180		Aggiungere olio sul pangrattato.

### Tabella cottura alimenti per le funzioni preimpostate

I **grammi in grassetto** rappresentano la quantità di alimento per cui era stata progettata la funzione preimpostata. Se si cuoce una quantità diversa, adattare il tempo di cottura di conseguenza. È possibile, inoltre, adattare il tempo di cottura in base alle proprie preferenze per quanto riguarda il livello di rosolatura e cottura desiderato.

I **minuti in grassetto** rappresentano il tempo di cottura preimpostato sull'apparecchio.

Impostazioni predefinite	Quantità (grammi)	Tempo (minuti)	Informazioni aggiuntive
Patatine fritte surgelate (sottili)	200	11	Scuotere a metà del tempo di cottura. Se si utilizzano patatine più spesse o fatte in casa, è necessario prolungare leggermente il tempo di cottura.
	400	15	
	<b>500</b>	<b>18</b>	
	600	19	
	800	23	
Cotolette (circa 2,5 cm di spessore)	100	11	Il tempo di cottura dipende anche dallo spessore delle cotolette. Le cotolette più spesse richiedono un tempo di cottura leggermente più lungo.
	<b>250</b>	<b>14</b>	
	500	18	
Cosce di pollo (parte inferiore)	300	17	Se si cuoce più di uno strato, è necessario girare le cosce di pollo a metà cottura. Una coscia di pollo intera impiega più tempo a cuocere.
	<b>450</b>	<b>20</b>	
	600	23	
	750	26	
Pesce piatto intero	200	13	Utilizzare la griglia antiaderente di Airfryer. Per pesci più spessi è necessario prolungare leggermente il tempo di cottura.
	<b>400</b>	<b>16</b>	
	600	19	
	800	22	

## Modalità d'uso dell'apparecchio

### Frittura ad aria



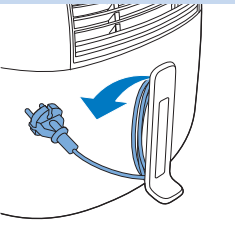
#### ! Attenzione

- La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio o grasso per friggere.
- Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Afferrare il recipiente soltanto dall'impugnatura del cestello.
- Questo prodotto è esclusivamente per uso domestico.
- La prima volta che l'apparecchio viene utilizzato potrebbe produrre del fumo. Si tratta di un fenomeno del tutto normale.
- Non è necessario preriscaldare l'apparecchio.

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

#### ☰ Note

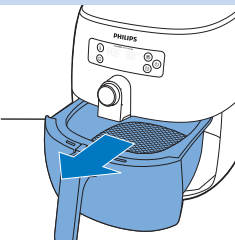
- Non collocare oggetti sopra o accanto all'apparecchio. Farlo potrebbe ostacolare il flusso di aria e compromettere il risultato della frittura.



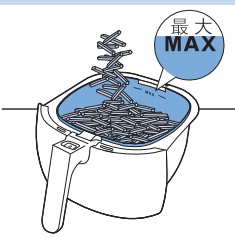
#### ! Attenzione

- Non posizionare l'apparecchio su superfici che non siano termoresistenti.

- 2 Srotolare il cavo di alimentazione dal supporto avvolgicavo.
- 3 Inserire la spina nella presa a muro.



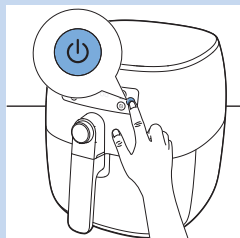
- 4 Rimuovere il recipiente dall'apparecchio.



- 5 Mettere gli ingredienti nel cestello.

 Note

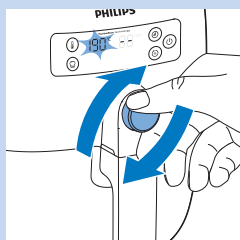
- L'Airfryer è in grado di preparare un'ampia varietà di ingredienti. Consultare la tabella dei cibi per le quantità corrette e i tempi di cottura approssimativi.
- Non superare le quantità indicate nella tabella dei cibi, né riempire il cestello oltre l'indicazione "MAX", in quanto ciò potrebbe compromettere la qualità del risultato finale.
- Se si desidera preparare ingredienti diversi contemporaneamente, assicurarsi di controllare i tempi di cottura suggeriti per i diversi ingredienti prima di iniziare a cuocerli insieme. Le patatine fritte fatte in casa e le cosce di pollo, ad esempio, possono essere cotte insieme, in quanto richiedono le stesse impostazioni.



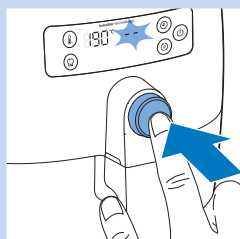
- 6** Se si rimette il cestello o la griglia antiaderente nel recipiente, reinserire quest'ultimo nell'apparecchio. Premere il pulsante on/off per accendere l'apparecchio.



- 7** L'indicazione della temperatura lampeggia e viene impostata su 180 °C per impostazione predefinita.



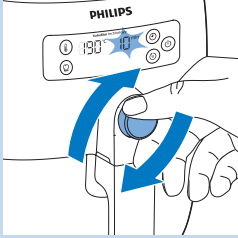
- ↳ Per modificare la temperatura, girare il selettore QuickControl.



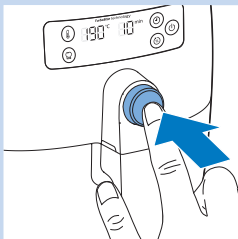
- ↳ Per confermare la temperatura, premere il selettore QuickControl.



**8** Dopo che è stata confermata la temperatura, l'indicazione del tempo “- -” inizia a lampeggiare.



↳ Per modificare il tempo di cottura, girare il selettore QuickControl.

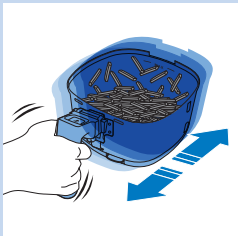


↳ Per confermare il tempo di cottura, premere il selettore QuickControl.

**9** L'apparecchio comincia la cottura dopo la conferma del tempo di cottura.

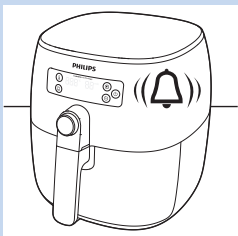
#### Suggerimento

- Per mettere in pausa il processo di cottura, premere il selettore QuickControl. Per riprendere il processo di cottura, premere di nuovo il selettore QuickControl.

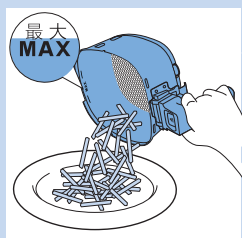
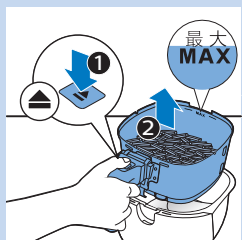
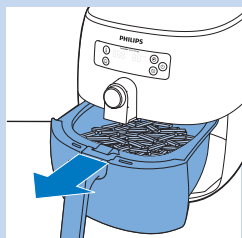


#### Note

- Alcuni ingredienti richiedono di essere scossi o girati durante la cottura (vedere la tabella dei cibi). Per scuotere gli ingredienti, rimuovere il recipiente dall'apparecchio e scuoterlo sopra il lavandino. Quindi, reinserire il recipiente all'interno dell'apparecchio. Per ridurre il peso, è possibile anche rimuovere il cestello dal recipiente.
- Fare attenzione a non premere il pulsante di rilascio del cestello mentre si scuote il recipiente.



**10** Quando si sente il segnale acustico del timer, significa che è trascorso il tempo di preparazione impostato.



### ☰ Note

- Il grasso in eccesso proveniente dagli ingredienti viene raccolto nella parte inferiore del recipiente.
- Se si preparano diversi gruppi di ingredienti grassi (ad esempio, cosce di pollo, salsicce o hamburger), 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.

**11** Rimuovere il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie termoresistente.

**12** Controllare che gli ingredienti siano pronti.

### ☰ Note

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, fare scorrere semplicemente il recipiente all'interno dell'apparecchio e impostare il timer per alcuni minuti aggiuntivi.
- Dopo la frittura ad aria calda, il recipiente, il cestello, gli accessori, l'alloggiamento e gli ingredienti sono molto caldi. A seconda del tipo di ingredienti nel cestello, potrebbe fuoriuscire vapore dal recipiente.

**13** Premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal recipiente.

**14** Svuotare il contenuto del cestello in un recipiente o in un piatto. Rimuovere sempre il cestello con gli ingredienti dal recipiente al momento di servire, in quanto sul fondo del recipiente potrebbe essere presente olio caldo o grasso sciolto.

### ✱ Suggerimento

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, usare un paio di pinze ed estrarli dal cestello.

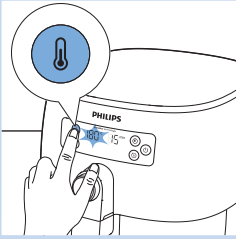
### ☰ Note

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

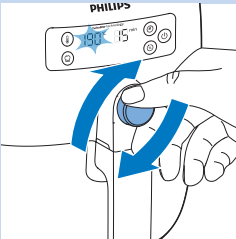


## Modifica della temperatura di cottura durante la cottura

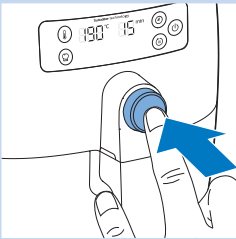
**1** Durante la cottura, premere il pulsante della temperatura.



↳ Per modificare la temperatura di cottura, girare il selettore QuickControl.

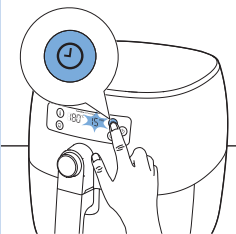


↳ Per confermare il tempo o la temperatura di cottura, premere il selettore QuickControl.

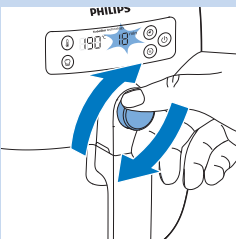


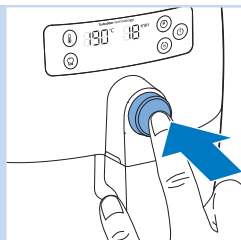
## Modifica del tempo di cottura durante la cottura

**1** Durante la cottura, premere il pulsante del timer.



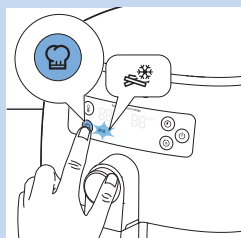
↳ Per modificare il tempo di cottura, girare il selettore QuickControl.



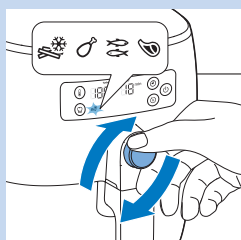


- ↳ Per confermare il tempo di cottura, premere il selettore QuickControl.

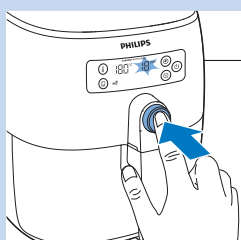
### Scelta della modalità preimpostata



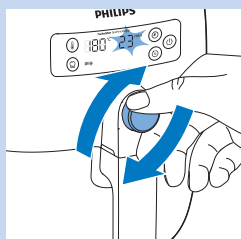
- 1** Dopo aver acceso l'apparecchio, premere il pulsante delle funzioni preimpostate.
  - ↳ L'indicazione della funzione preimpostata per le patatine surgelate comincia a lampeggiare.



- 2** Girare il selettore QuickControl per selezionare la funzione preimpostata di cui si ha bisogno.



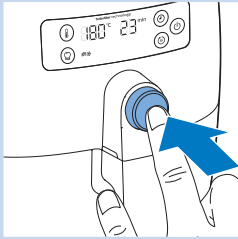
- 3** Premere il selettore QuickControl per confermare la funzione preimpostata.
  - ↳ La temperatura di cottura viene visualizzata sul display e il tempo di cottura consigliato lampeggia.



- ↳ Per modificare il tempo di cottura, girare il selettore QuickControl.

### ☰ Note

- Non è possibile modificare la temperatura quando si utilizza una modalità preimpostata. Se si preme il pulsante della temperatura al momento di selezionare la modalità preimpostata, l'apparecchio esce da tale modalità.

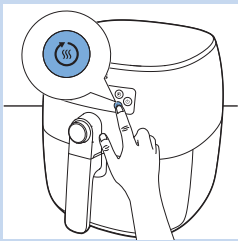


- 4** Se si preme nuovamente il selettore QuickControl per confermare il tempo di cottura, l'apparecchio inizia la cottura.

### ✱ Suggerimento

- Consultare la Tabella di cottura per le funzioni preimpostate per trovare il tempo di cottura adatto e per altre informazioni.

## Sceita 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 rimane accesa.
- ↳ Il timer del mantenimento della temperatura è impostato su 30 minuti. Non è possibile regolare il tempo di mantenimento della temperatura. Per uscire dalla modalità di mantenimento della temperatura, è sufficiente spegnere l'apparecchio.

### ✱ 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.

### ☰ Note

- Se si attiva la modalità di mantenimento della temperatura durante la cottura, 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.

## Preparazione di patatine fritte fatte in casa

Per preparare eccellenti patatine fritte nell'Airfryer:

- Scegliere una varietà di patate adatta alla frittura (ad esempio, patate fresche leggermente farinose).
- È consigliabile dividere le patatine in porzioni di massimo 500 grammi circa per risultati ottimali. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.
- Scuotere il cestello 2-3 volte durante il processo di cottura ad aria.

- 1** Pelare le patate e tagliarle a bastoncini di 1/2 cm di spessore.
- 2** Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
- 3** Svuotare la ciotola ed asciugare i bastoncini di patate con uno strofinaccio per piatti o della carta da cucina.
- 4** Versare mezzo cucchiaino di olio per cucinare nella ciotola, mettere gli ingredienti nella ciotola e mescolarli fino a quando i bastoncini non sono ricoperti di olio.
- 5** Rimuovere i bastoncini dalla ciotola con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nella ciotola.

### Note

- 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 i bastoncini nel cestello.
- 7** Friggere i bastoncini di patate e scuotere il cestello a metà del processo di frittura ad aria. Scuotere 2 o 3 volte se si preparano più di 400 g di patatine fritte.

### Note

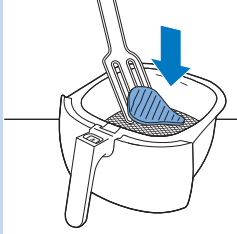
- Consultare la tabella dei cibi per le quantità e i tempi di cottura corretti.

## Utilizzo della griglia a 2 livelli

Utilizzare la griglia a 2 livelli per ottimizzare lo spazio per cucinare.

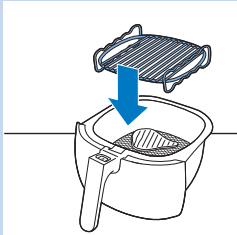
### Note

- Se si cucinano diversi ingredienti contemporaneamente, assicurarsi che la temperatura e i tempi di cottura siano gli stessi per ciascun tipo di ingredienti.
- Collocare sempre la carne sul livello inferiore e le verdure su quello superiore per evitare la contaminazione incrociata dei cibi o il trasferimento non sicuro dei succhi della carne o dei cibi parzialmente cotti.

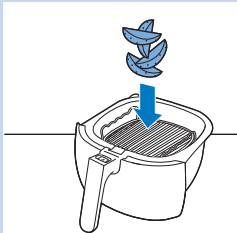


**1** Seguire i passaggi da 1 a 4 della sezione "Frittura ad aria".

**2** Mettere metà degli ingredienti nel cestello.



**3** Posizionare la griglia a 2 livelli nel cestello.



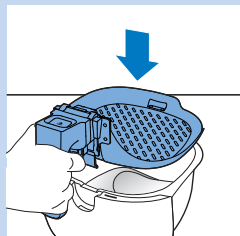
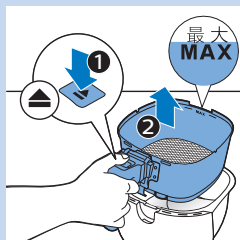
**4** Mettere l'altra metà degli ingredienti nella griglia a 2 livelli.

**5** Seguire i passaggi da 6 a 14 della sezione "Frittura ad aria".

### Avviso

- La griglia a 2 livelli diventa molto calda durante l'uso. Indossare guanti da forno quando si rimuove la griglia a 2 livelli dal cestello.

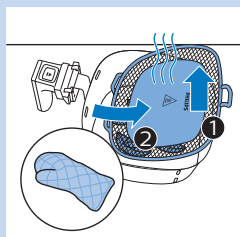
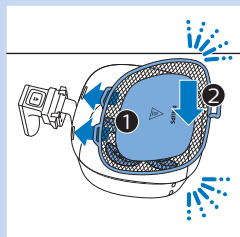
## Utilizzo della griglia antiaderente



- 1 Seguire i passaggi da 1 a 3 della sezione "Frittura ad aria".
- 2 Premere il pulsante di rilascio del cestello e sollevare il cestello dal recipiente.
- 3 Inserire l'impugnatura EasyClick nella griglia antiaderente (vedere "Posizionamento dell'impugnatura EasyClick").
- 4 Collocare la griglia antiaderente nel recipiente.
- 5 Mettere gli ingredienti sulla griglia antiaderente.
- 6 Seguire i passaggi da 6 a 14 della sezione "Frittura ad aria".

## Utilizzo del coperchio a prova di schizzi

Usare il coperchio a prova di schizzi quando si cucinano ingredienti leggeri in modo da farli restare nel cestello, oppure quando si preparano ingredienti grassi o per ridurre la velocità di rosolatura.



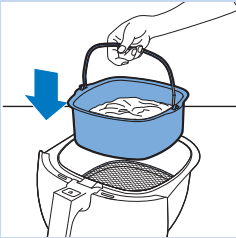
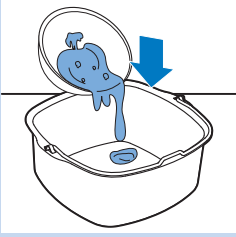
- 1 Seguire i passaggi da 1 a 5 della sezione "Frittura ad aria".
- 2 Afferrare il coperchio con il lato superiore rivolto verso di sé. Inserire i due ganci del coperchio nelle due fessure sul lato anteriore del cestello. Spingere il coperchio verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clic" su entrambi i lati).
- 3 Procedere con i passaggi da 6 a 11 della sezione "Frittura ad aria".
- 4 Rimuovere con cautela il coperchio a prova di schizzi.

### **Avviso**

- Il coperchio a prova di schizzi è molto caldo. Per rimuoverlo indossare guanti da forno.

- 5 Procedere con i passaggi da 12 a 14 della sezione "Frittura ad aria".

## Utilizzo del recipiente da forno



- 1 Inserire gli ingredienti nel recipiente da forno.
- 2 Seguire i passaggi da 1 a 3 della sezione "Frittura ad aria".

3 Rimuovere il recipiente dall'apparecchio e collocarlo su una superficie termoresistente. Inserire il recipiente da forno nel recipiente.

4 Seguire i passaggi da 6 a 14 della sezione "Frittura ad aria".

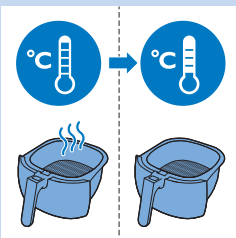
### Avviso

- Il recipiente da forno diventa molto caldo durante l'utilizzo. Indossare guanti da forno quando si rimuove il recipiente dal cestello.

### Suggerimento

- Se la superficie diventa scura troppo rapidamente, abbassare la temperatura.
- Se il recipiente da forno viene utilizzato per preparare torte o pane, assicurarsi di riempirlo solo a metà, poiché l'impasto lieviterà durante la cottura.

## Pulizia

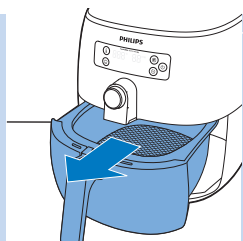


### Avviso

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

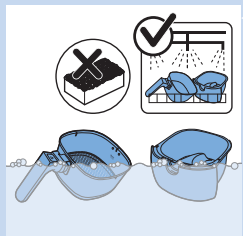
Pulire l'apparecchio dopo ogni uso. Rimuovere l'olio e il grasso dal recipiente dopo ogni utilizzo per evitare che venga prodotto fumo.

- 1 Premere il pulsante on/off per spegnere l'apparecchio, scollegare la spina dalla presa e lasciare raffreddare l'apparecchio per 10 minuti.



### \* Suggerimento

- Rimuovere il recipiente e il cestello per lasciare raffreddare l'Airfryer più rapidamente.

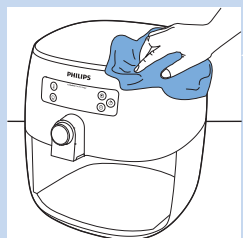


- 2 Lavare il recipiente, il cestello e gli accessori in lavastoviglie. È possibile anche lavarli con acqua calda, detersivo per piatti e una spugna non abrasiva.

### \* Suggerimento

- Se sono rimasti attaccati residui di cibo sul recipiente, sulla griglia a 2 livelli o sul cestello, mettere questi ultimi 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.









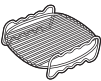

- 3 Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.
- 4 Pulire la resistenza con una spazzolina per la pulizia per rimuovere i residui di cibo.
- 5 Usare solo un panno umido per pulire l'esterno dell'apparecchio e il pannello di controllo.



- 6 Pulire la superficie interna dell'apparecchio con un panno umido.



## 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 Arrotolare il cavo di alimentazione intorno al supporto avvolgicavo.

#### Note

- 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 l'impugnatura EasyClick, il fondo in rete rimovibile, ecc., siano ben fissate prima di trasportarlo e/o riporlo.

## Riciclaggio




- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici (2012/19/UE).
- 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.	L'esterno dell'apparecchio si riscalda perché il calore interno si irradia verso le pareti esterne.	Si tratta di un fenomeno del tutto normale. Tutte le impugnature, le manopole e i pulsanti che devono essere toccati durante l'uso restano abbastanza freddi da poter essere maneggiati.
		Il recipiente, il recipiente da forno, il cestello, la griglia a 2 livelli, la griglia antiaderente e l'interno dell'apparecchio diventano sempre molto caldi quando l'apparecchio viene acceso per garantire la cottura adeguata del cibo. 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 leggermente 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 fatte in casa (vedere la tabella dei cibi o scaricare l'app Airfryer gratuita).
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Seguire le istruzioni di questo manuale dell'utente per preparare le patatine fatte in casa (vedere la tabella dei cibi o scaricare l'app Airfryer gratuita).
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Quando si accende l'apparecchio, l'indicazione della temperatura comincia a lampeggiare sul display. Se sul display non compare nulla, controllare che la spina sia inserita correttamente nella presa a muro.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Provare una presa diversa e controllare i fusibili. L'Airfryer ha una potenza di 1.425 W.

Problema	Possibile causa	Soluzione
All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno grigliando ingredienti grassi.	L'olio o il grasso sciolto nel recipiente potrebbero produrre del fumo bianco e il recipiente potrebbe diventare più caldo del solito. È possibile eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire la cottura. È inoltre possibile posizionare il coperchio a prova di schizzi sul cestello.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Posizionare il coperchio a prova di schizzi sul cestello.
	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.
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.



Specifications are subject to change without notice  
© 2016 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved