

**PHILIPS**

HD9880

# Manuale dell'utente

## Sommario

<b>Importante</b>	<b>3</b>
Campi elettromagnetici (EMF)	5
Spegnimento automatico	5
<b>Riciclaggio</b>	<b>5</b>
<b>Garanzia e assistenza</b>	<b>6</b>
<b>Dichiarazione di conformità</b>	<b>6</b>
<b>Aggiornamenti software e firmware</b>	<b>6</b>
<b>Dispositivi compatibili</b>	<b>6</b>
<b>Ripristina valori predefiniti</b>	<b>6</b>
<b>Introduzione</b>	<b>7</b>
<b>Panoramica generale</b>	<b>7</b>
<b>Descrizione delle funzioni</b>	<b>8</b>
<b>Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta</b>	<b>11</b>
<b>Prima del primo utilizzo</b>	<b>11</b>
Posizionare il fondo in rete	11
Collegare Airfryer all'app NutriU	12
<b>Utilizzo dell'Airfryer</b>	<b>14</b>
<b>Uso del termometro per alimenti</b>	<b>18</b>
Posizionare il termometro da cucina	18
Misurare lo spessore del cibo	20
<b>Modalità di cottura</b>	<b>21</b>
Programmi di cottura automatica	21
Preparazione di patatine fritte fatte in casa	22
Preparazione dello yogurt fatto in casa	22
Cottura manuale	22
Termometro per alimenti	23
<b>Mantenimento della temperatura</b>	<b>24</b>
<b>I miei programmi</b>	<b>25</b>
<b>Cronologia dei piatti</b>	<b>25</b>
<b>Pulizia</b>	<b>26</b>
Tabella di pulizia	27
<b>Conservazione</b>	<b>27</b>
<b>Risoluzione dei problemi</b>	<b>27</b>

## Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggere attentamente la presente documentazione informativa e conservarla 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 immergete mai l'apparecchio nell'acqua e non risciacquatelo sotto l'acqua corrente.
- Non lasciare entrare acqua o altri liquidi all'interno dell'apparecchio per evitare il rischio di scariche elettriche.
- 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 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.

### Avviso

- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito da Philips, da un tecnico dell'assistenza o da personale qualificato.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa a muro con messa a terra. Accertarsi sempre che la spina sia correttamente inserita nella presa di corrente.
- Questo apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato in abbinamento a un timer esterno o a un sistema separato con telecomando a distanza.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare molto calde durante l'uso.



- Quest'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, prive di esperienza

o conoscenze adatte a condizione che tali persone abbiano ricevuto assistenza o formazione per utilizzare l'apparecchio in maniera sicura e capiscano i potenziali pericoli associati a tale uso. Evitare che i bambini giochino con l'apparecchio. Le operazioni di pulizia e manutenzione possono essere effettuate solo da bambini di età superiore agli 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 attraverso le aperture di circolazione dell'aria. Tenere le mani e il viso a distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture di circolazione dell'aria. Fare attenzione al vapore e all'aria calda anche quando si rimuove il recipiente dall'apparecchio.
- Non inserire ingredienti dal peso ridotto o carta forno nell'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare calde durante l'uso.
- Conservazione delle patate: la temperatura deve essere adatta alla varietà di patata conservata e superiore ai 6 °C in modo da minimizzare i rischi di esposizione all'acrilammide negli alimenti preparati.
- Non riempire mai il recipiente di olio.
- Questo apparecchio deve essere utilizzato a una temperatura ambiente compresa tra 5 °C e 40 °C.
- Prima di collegare l'apparecchio, verificare che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione di rete locale.
- Tenere il cavo di alimentazione lontano da superfici incandescenti.
- Non appoggiare l'apparecchio sopra o in prossimità di materiale combustibile, ad esempio tovaglie e tende.
- Non usare l'apparecchio per scopi diversi da quelli descritti nel presente manuale e utilizzare solo accessori originali Philips.
- Non lasciare mai incustodito l'apparecchio in funzione.
- Il recipiente, il cestello e gli accessori diventano caldi durante e dopo l'uso dell'apparecchio; maneggiarli sempre con attenzione.
- Prima di usare l'apparecchio per la prima volta, lavare con cura tutte le parti che verranno a contatto con gli ingredienti. Consultare le istruzioni riportate nel manuale.

### **Attenzione**

- Questo apparecchio è stato progettato per il normale uso domestico. Non è progettato per l'uso in ambienti quali zone dedicate alla cucina all'interno di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro. Non è ideato per essere utilizzato dagli ospiti di alberghi, motel, bed and breakfast e in altri ambienti residenziali.
- Disconnettere sempre l'apparecchio dall'alimentazione se viene lasciato incustodito e prima di montarlo, smontarlo, riporlo o pulirlo.
- Appoggiate l'apparecchio su una superficie solida e stabile.

- Se l'apparecchio non viene utilizzato correttamente, è destinato a usi professionali o semi-professionali, oppure viene utilizzato senza attenersi alle istruzioni del manuale dell'utente, la garanzia non è più valida e Philips non risponde per eventuali danni.
- Per eventuali controlli o riparazioni, rivolgersi sempre a un centro autorizzato Philips. Non tentare di riparare l'apparecchio da soli per non invalidare la garanzia.
- Dopo l'utilizzo, scollegare sempre l'apparecchio.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di pulirlo o maneggiarlo.
- Assicurarsi che gli ingredienti preparati con questo apparecchio siano di colore giallo-dorato e non scuri o marroni. Rimuovere i residui bruciati. Non friggere patate fresche a una temperatura superiore a 180 °C (per ridurre al minimo la produzione di acrilammide).
- Fare attenzione quando si pulisce la zona superiore della camera di cottura: il paraschizzi, la resistenza e i bordi delle parti metalliche sono caldi.
- Assicurarsi sempre che il cibo sia completamente cotto nel sistema Airfryer.
- Assicurarsi sempre di avere il controllo del sistema Airfryer, anche quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Durante la cottura di cibi grassi, il sistema Airfryer potrebbe emettere fumo. Prestare particolare attenzione quando si utilizza la funzione di controllo a distanza o di avvio programmato.
- Assicurarsi che la funzione di controllo a distanza venga utilizzata da una sola persona alla volta.
- Prestare attenzione quando si cuociono alimenti facilmente deperibili con la funzione di avvio programmato (potrebbero formarsi batteri).

## Campi elettromagnetici (EMF)

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

## Spegnimento automatico

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

## Riciclaggio

- Questo simbolo indica che il prodotto non può essere smaltito con i normali rifiuti domestici. (fig. 1)
- Seguire le regole del proprio paese per la raccolta differenziata dei prodotti elettrici.



## Garanzia e assistenza

Philips offre una garanzia di 2 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. Ulteriori informazioni sono disponibili online; visitare il sito Web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## Dichiarazione di conformità

Con la presente, DAP B.V. dichiara che il sistema Airfryer HD9880 è conforme alla Direttiva 2014/53/UE.

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

Il sistema Airfryer HD9880 è dotato di un modulo Wi-Fi da 2,4 GHz 802.11 b/g/n con una potenza massima in uscita di 92,9 mW EIRP.

## Aggiornamenti software e firmware

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

Aggiornare sempre l'app alla versione più recente.

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

### Nota

- Per consentire al sistema Airfryer di effettuare l'aggiornamento alla versione più recente del firmware, assicurarsi che sia collegato alla rete Wi-Fi domestica.
- Utilizzare sempre la versione più recente dell'app e del firmware.
- Gli aggiornamenti sono resi disponibili quando viene migliorato il software.
- L'aggiornamento del firmware viene avviato automaticamente quando il sistema Airfryer è in modalità standby. Questo aggiornamento richiede alcuni minuti. Durante questo periodo di tempo, non è possibile utilizzare il sistema Airfryer.

## Dispositivi compatibili

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

## Ripristina valori predefiniti

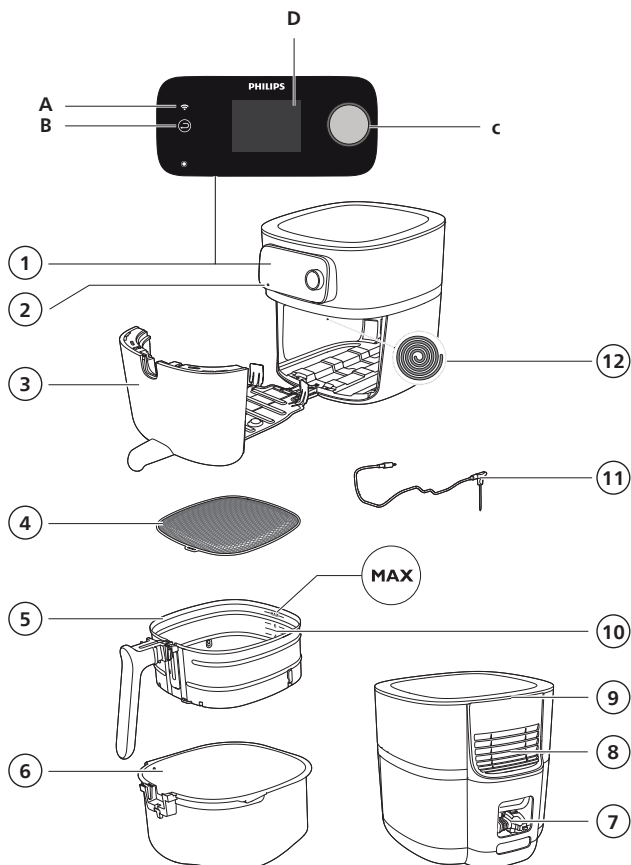
Per ripristinare le impostazioni di fabbrica del sistema Airfryer, selezionare la funzione di reset delle impostazioni di fabbrica nel menu Strumenti → Impostazioni.

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

## Introduzione

Congratulazioni per l'acquisto e benvenuti in Philips.  
Per trarre il massimo vantaggio dall'assistenza fornita da Philips, registrare il proprio prodotto sul sito: [www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome).

## Panoramica generale



1. Pannello di controllo
  - A. Indicatore WiFi
  - B. Pulsante indietro
  - C. Pulsante girevole
  - D. Display
2. Presa del termometro per alimenti
3. Cassetto
4. Fondo in rete rimovibile
5. Cestello con fondo in rete rimovibile
6. Recipiente
7. Vano portacavo
8. Prese di aerazione
9. Ingresso dell'aria
10. Indicazione del livello di riempimento
11. Termometro per alimenti
12. Paraschizzi

## Descrizione delle funzioni

### Pulsante girevole e indietro

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

**Premere brevemente il pulsante girevole:** accendere l'apparecchio.

**Premere a lungo il pulsante girevole:** spegnere l'apparecchio.

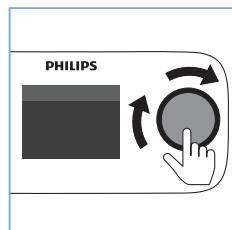
Dopo che l'apparecchio è acceso:

**Premere il pulsante girevole:** confermare un'azione.

**Ruotare il pulsante girevole:** scorrere tra le diverse opzioni del menu o modificare l'impostazione di cottura.

**Premere brevemente il pulsante indietro:** tornare al passaggio precedente.

**Premere a lungo il pulsante indietro:** tornare al menu principale.



### Programmi di cottura automatica

I programmi di cottura automatica sono una delle funzioni principali di Airfryer. È possibile scegliere tra una vasta gamma di alimenti.

Impostare il livello di riempimento degli ingredienti o comunicare ad Airfryer la quantità di ingredienti (ad esempio cosce di pollo) che sono stati inseriti nel cestello; Airfryer cucinerà automaticamente gli alimenti.

Se è necessaria un'interazione durante la cottura (ad esempio scuotere le patatine fritte), Airfryer invierà un avviso.

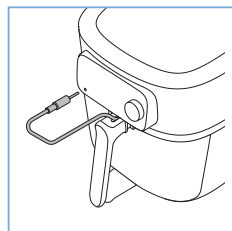


## Termometro per alimenti

Airfryer è dotata di un termometro che può essere utilizzato per cuocere gli alimenti al livello di cottura desiderato.

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

Il termometro per alimenti può essere utilizzato nelle modalità di cottura "**Termometro per alimenti**" e "**Programmi di cottura automatica**".



## Tempo di cottura

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

In modalità di cottura "**Programmi di cottura automatica**" non è necessario impostare un tempo di cottura poiché il programma cuoce gli alimenti in base alle porzioni o al livello di cottura desiderato.

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

## Temperature di cottura

Nelle modalità di cottura "**Cottura manuale**" e "**Termometro per alimenti**", è possibile impostare la temperatura di cottura da 40 °C a 200 °C.

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

## Temperatura interna

Nella modalità di cottura "**Termometro per alimenti**", è possibile impostare la temperatura interna degli alimenti. Al termine del processo di cottura, la temperatura al centro del cibo raggiungerà la temperatura interna impostata.

### Nota

- La temperatura interna non è uguale alla temperatura di cottura.

## Velocità dell'aria alta e bassa

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

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

Nelle modalità di cottura "**Cottura manuale**" o "**Termometro per alimenti**", è necessario impostare la velocità dell'aria manualmente.

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

## Mantenimento della temperatura

Airfryer è dotata di una modalità di mantenimento della temperatura. È possibile attivare la funzione di mantenimento della temperatura subito dopo la cottura oppure passare alla modalità di mantenimento della temperatura dal menu principale.

## I miei programmi

È possibile salvare i programmi di cottura automatica, impostazioni delle ricette o di cottura manuale preferiti in "**I miei programmi**". L'elenco può contenere fino a 20 voci. Selezionare una voce per iniziare subito a cucinare.

## Cronologia dei piatti

È possibile trovare i piatti preparati di recente nella "**Cronologia dei piatti**". Verranno visualizzate le 20 voci più recenti della cronologia dei piatti. Selezionare una voce per iniziare subito a cucinare.

## Funzionalità di valutazione

È possibile valutare i programmi di cottura automatica e tutte le ricette NutriU dopo la cottura. La valutazione viene salvata automaticamente ed è possibile trovarla in "**I miei programmi**" e in "**Cronologia dei piatti**". La valutazione consente di migliorare i programmi di cottura automatica e le ricette.

## Promemoria di pulizia

Di tanto in tanto viene visualizzato un promemoria che ricorda di pulire l'interno di Airfryer. In "**Impostazioni**" è possibile disattivare il promemoria di pulizia.

## Promemoria di scuotere il cibo

Quando si cuoce con un'impostazione manuale, dopo metà del tempo di cottura impostato viene visualizzato un promemoria di scuotere il cibo. In "**Impostazioni**" è possibile disattivare il promemoria di scuotere il cibo.

## Notifiche audio

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

## Procedura guidata con testo

Tutte le schermate dei menu sono dotate di una procedura guidata con testo che aiuta a utilizzare il menu.

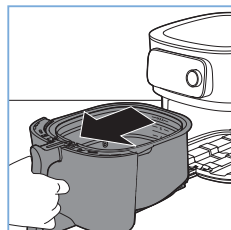
## Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

1. Rimuovere tutto il materiale di imballaggio.
2. Rimuovere tutti gli eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
3. Rimuovere la pellicola protettiva dal display.
4. Pulire accuratamente l'apparecchio quando viene utilizzato per la prima volta (vedere il capitolo "Pulizia").

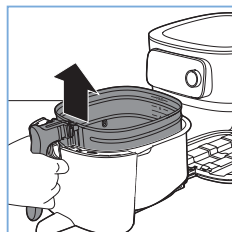
## Prima del primo utilizzo

### Posizionare il fondo in rete

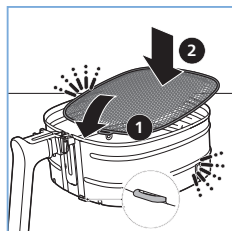
1. Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



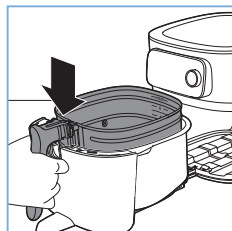
2. Rimuovere il cestello sollevando l'impugnatura.



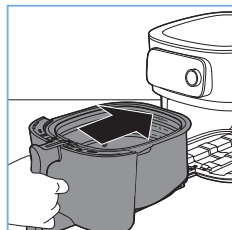
3. Inserire il fondo in rete rimovibile nella fessura sul lato inferiore destro del cestello. Spingere il fondo in rete verso il basso fino a quando non scatta in posizione (si sente un "clic" su entrambi i lati).



4. Posizionare il cestello all'interno del recipiente.



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



#### Nota

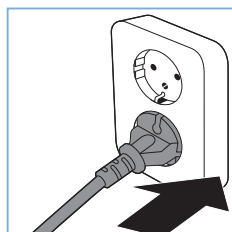
- Non utilizzare mai il recipiente senza il cestello.

## Collegare Airfryer all'app NutriU

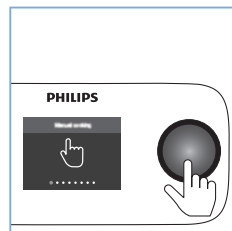
### Importante

- Assicurarsi che il dispositivo smart sia connesso alla rete Wi-Fi di casa prima di iniziare la procedura di configurazione Wi-Fi.

1. Collegare l'apparecchio alla presa di corrente



2. Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.



#### Nota

- Quando si accende l'apparecchio per la prima volta, viene richiesto di selezionare la lingua.
- È possibile modificare la lingua in qualsiasi momento nel menu "**Impostazioni**".

3. Scorrere nell'elenco fino a evidenziare la lingua desiderata.
4. Premere il pulsante girevole per confermare e continuare.
5. Scegliere l'unità di peso e temperatura dall'elenco.

#### Nota

- Nella schermata successiva è possibile decidere se collegare immediatamente l'apparecchio al dispositivo smart o farlo in un secondo momento.
6. Se si decide di connettere immediatamente l'apparecchio al dispositivo smart, selezionare l'opzione "**Sì, grazie**".

#### Nota

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

7. Viene visualizzato un codice QR. Eseguirne la scansione per scaricare l'app NutriU.



#### Suggerimento

- È inoltre possibile scaricare l'app NutriU dall'App Store o dal sito Web [www.philips.com/NutriU](http://www.philips.com/NutriU).

8. Aprire l'app NutriU e seguire il processo di registrazione.
9. Seguire i passaggi descritti nell'app per collegare Airfryer alla rete Wi-Fi e associarla al proprio dispositivo smart.

## Importante

- **Controllo remoto:** è possibile controllare Airfryer da remoto tramite l'app (ad esempio inviare una ricetta, mettere in pausa la cottura, ecc.) solo se nell'app NutriU è stata selezionata l'opzione di consenso al controllo remoto, disponibile nel profilo NutriU.
- Assicurati di collegare Airfryer a una rete WiFi domestica da 2,4 GHz 802.11 b/g/n.
- Associazione a un singolo utente: Airfryer può essere controllata da remoto da un solo utente alla volta. Se un secondo utente desidera controllare Airfryer e utilizzare l'app NutriU, dovrà eseguire la procedura di associazione. Una volta completata l'operazione, verrà annullata automaticamente l'associazione del primo utente.
- La procedura di configurazione Wi-Fi può essere annullata tramite l'app o scollegando Airfryer.

## Spia Wi-Fi

La spia Wi-Fi è spenta.	La funzione Wi-Fi è disattivata.
La spia Wi-Fi è accesa.	La funzione Wi-Fi è attivata e l'apparecchio è connesso al router.
La spia Wi-Fi lampeggia lentamente.	La connessione Wi-Fi è attiva.
La spia Wi-Fi lampeggia velocemente.	Errore di connessione al Wi-Fi.

## Nota

- È possibile attivare o disattivare il Wi-Fi in Impostazioni - Impostazioni Wi-Fi - Spegni/accendi Wi-Fi.
- È possibile avviare la configurazione Wi-Fi in Impostazioni - Impostazioni Wi-Fi - modalità di configurazione Wi-Fi.

## Utilizzo dell'Airfryer

### Attenzione

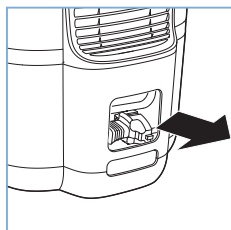
- La friggitrice Airfryer utilizza aria calda. Non riempire il recipiente di olio, grasso per frittura o altri liquidi.
- Non toccare le superfici calde. Usare le impugnature o le manopole. Maneggiare il recipiente caldo con guanti da forno.
- Questo apparecchio è esclusivamente per uso domestico.
-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

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

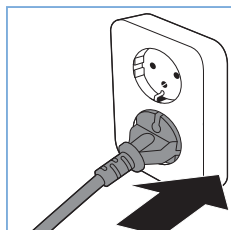
#### Nota

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

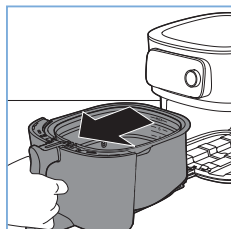
2. Estrarre il cavo di alimentazione dall'apposito vano situato nella parte posteriore dell'apparecchio.



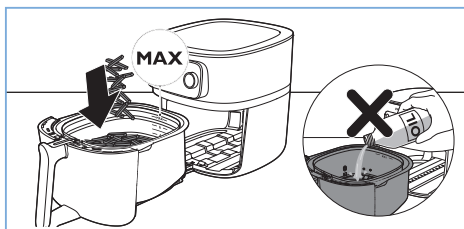
3. Inserire la spina nella presa a muro.



4. Aprire il cassetto tirando l'impugnatura.



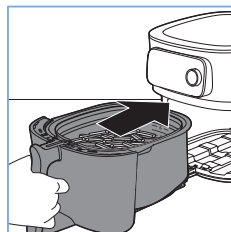
5. Mettere gli ingredienti nel cestello.



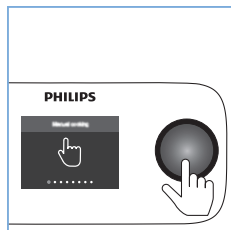
#### Nota

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

6. Reinserire il cassetto all'interno di Airfryer.



7. Premere il pulsante girevole per accendere l'apparecchio.



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

9. Seguire i passaggi sul display. I passaggi variano a seconda della modalità di cottura scelta.

### Attenzione

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

10. Premere il pulsante girevole per avviare la cottura o ruotare se si desidera modificare un'impostazione di cottura. L'impostazione modificabile è illuminata sul display. Premere il pulsante girevole e ruotarlo per cambiare impostazione.

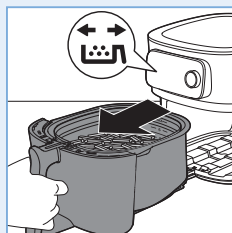
11. Quando l'apparecchio emette un segnale acustico, è il momento di scuotere il cibo o il tempo di cottura impostato è trascorso.

### Nota

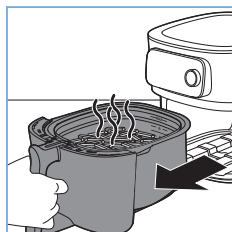
- Assicurarsi sempre che gli alimenti siano completamente cotti prima di servirli.



- Alcuni programmi di cottura automatica inviano un avviso quando è necessario scuotere o girare gli alimenti. Airfryer emette un segnale acustico quando è il momento di scuotere o girare gli alimenti.
- Il modo migliore per scuotere il cestello è aprire il cassetto, estrarre il cestello dal recipiente e scuoterlo, quindi riposizionare recipiente e il cestello nell'Airfryer. L'apparecchio riprenderà automaticamente la cottura.
- Per annullare un processo in corso, tornare al menu principale premendo il pulsante indietro (↶).



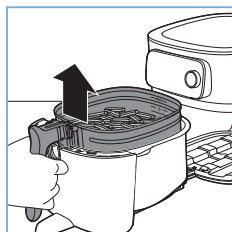
- 12.** Aprire il cassetto tirando l'impugnatura e controllare che gli ingredienti siano pronti.



#### Nota

- Se gli ingredienti non sono ancora pronti, reinserire il cassetto all'interno dell'Airfryer tramite l'impugnatura e aggiungere alcuni minuti usando l'opzione "**Aggiungi più tempo**".

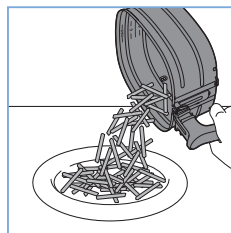
- 13.** Per rimuovere piccoli alimenti (ad esempio patatine fritte), estrarre il cestello dal recipiente tramite l'impugnatura.



#### Attenzione

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

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



#### Nota

- Per rimuovere ingredienti grandi o fragili, sollevarli utilizzando un paio di pinze.
- L'olio in eccesso o il grasso sciolto degli ingredienti si raccoglie sul fondo del recipiente.
- A seconda del tipo di ingredienti cucinati, eliminare con cautela l'olio in eccesso o il grasso sciolto dal recipiente dopo la cottura di ogni gruppo di ingredienti o prima di scuotere e reinserire il cestello nel recipiente. Posizionare il cestello su una superficie termoresistente. Indossare guanti da forno, rimuovere il recipiente dalle guide e posizionarlo su una superficie termoresistente. Eliminare l'olio in eccesso o il grasso sciolto. Riposizionare il recipiente nel cassetto e il cestello nel recipiente.
- Quando una prima parte di ingredienti è cotta, Airfryer è subito pronto per cuocerne un'altra.

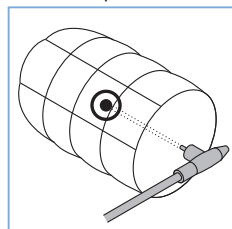
## Uso del termometro per alimenti

### Posizionare il termometro da cucina

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

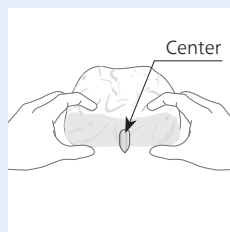
Pulire il termometro da cucina prima e dopo l'uso con acqua calda e sapone.

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



### Nota

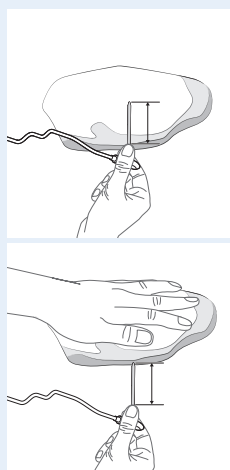
- Assicurarsi che la punta del termometro sia inserita direttamente al centro della parte più spessa degli alimenti, non inclinata verso la parte inferiore o superiore.



- Assicurarsi che il termometro sia vicino all'osso senza toccarlo, e lontano da grasso o cartilagine.
- La parte più spessa del filetto potrebbe non essere il centro. È importante che l'estremità del termometro tocchi la parte più spessa per ottenere i risultati desiderati.
- Quando si frigge ad aria un pollo intero, assicurarsi che la sonda non trapassi il petto raggiungendo la cavità interna.
- Non utilizzare il termometro da cucina se gli alimenti hanno uno spessore inferiore a 2 cm.

### Suggerimento

- Seguire i passaggi riportati di seguito per guidare la sonda verso il centro del cibo.
  1. Afferrare l'asticella metallica del termometro e posizionare la punta al centro dell'alimento.
  2. Tenere le dita nella stessa posizione e inserire la sonda al centro della parte più spessa del cibo.

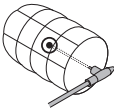

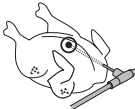



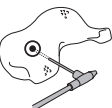

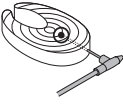




### Nota

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

### Attenzione

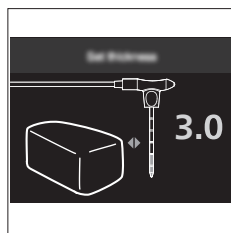
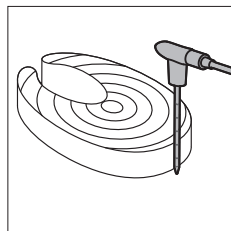
- La punta del termometro per alimenti è appuntita.

Da fare	Da non fare
	
	
	
	
	
	




## Misurare lo spessore del cibo

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

1. Posizionare il termometro accanto al cibo e controllare quale contrassegno raggiunge la parte superiore dell'alimento.
2. Se si usa un programma di cottura automatica, impostare nell'Airfryer un valore da 1 a 6 quando viene richiesto lo spessore.



## Modalità di cottura

Modalità		Istruzioni
Programmi di cottura automatica		Selezionare il programma di cottura automatica dall'elenco. Seguire i passaggi sull'apparecchio. I programmi di cottura automatica calcolano automaticamente tutti i parametri di cottura in base ai dati inseriti, ad esempio il livello di riempimento o il numero di pezzi, ecc., quindi avviano la cottura.
Cottura manuale		Impostare manualmente il tempo di cottura, la temperatura e la velocità dell'aria e avviare la cottura.
Termometro per alimenti		Impostare manualmente la temperatura interna, la temperatura di cottura e la velocità dell'aria e avviare la cottura.

### Programmi di cottura automatica

1. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare "Programmi di cottura automatica". Premere il pulsante girevole per inserire questa modalità.
2. Premere il pulsante girevole per confermare.
3. Ruotare il pulsante girevole per scegliere il programma di cottura automatica desiderato. Premere il pulsante girevole per confermare.
4. Selezionare la quantità di alimenti che è stata inserita nel cestello.

#### Nota

- A seconda degli alimenti, potrebbe essere richiesto di impostare il livello di riempimento, la quantità, il peso, lo spessore e/o il livello di cottura.
- Utilizzare gli indicatori nel cestello come riferimento per impostare il livello di riempimento corretto.
- Prima di scegliere il livello di riempimento, assicurarsi di distribuire sempre il cibo in modo uniforme nel cestello.
- Girare/scuotere il cibo se indicato dall'apparecchio. Tenere il cassetto aperto il più breve tempo possibile.
- Quando si seleziona il livello di cottura di un programma di cottura automatica, è necessario utilizzare il termometro da cucina.
- Per alcuni programmi di cottura automatica è necessario inserire il peso del cibo. Utilizzare una bilancia per determinare il peso o individuare il peso sulla confezione degli 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 che arrivano fino al livello di riempimento 4 per risultati ottimali.
1. Pelare le patate e tagliarle a fiammifero. Le patatine più grandi tendono ad essere meno croccanti rispetto a quelle più piccole.
  2. Mettere a bagno i bastoncini di patate in una ciotola con acqua per almeno 30 minuti.
  3. Svuotare il recipiente e asciugare le patate con uno strofinaccio o della carta da cucina.
  4. Versare un cucchiaio di olio per cucinare nel recipiente, aggiungere le patate a bastoncini e mescolarle bene fino a quando non sono ricoperte di olio.
  5. Rimuovere i bastoncini con le dita o con un utensile da cucina forato in modo che l'olio in eccesso resti nel recipiente.

### Nota

- Non inclinare la ciotola per versare tutti i bastoncini nel cestello in una volta sola in quanto dell'olio potrebbe finire nel cestello.
6. Mettere le patate nel cestello.
  7. Avviare il programma di cottura automatica delle patatine fritte fatte in casa e scuotere quando richiesto.

## Preparazione dello yogurt fatto in casa

1. Mescolare 1 3/4 litri di latte e 3 cucchiaini di yogurt in una ciotola. Assicurarsi che il contenuto di grasso del latte e dello yogurt sia lo stesso.
2. Versare 150-200 ml in ciascun bicchierino e chiudere con un coperchio.
3. Inserire i bicchieri nel cestello dell'Airfryer e chiudere il cassetto.
4. Avviare il "Programma di cottura automatica" - "Yogurt" (L'inaspettato->Latticini->Yogurt).
5. La fermentazione richiede circa 8 ore. Non aprire l'Airfryer prima che siano trascorse interamente.
6. Mettere i bicchieri nel frigorifero e gustare lo yogurt fatto in casa quando si è raffreddato.

## Cottura manuale

1. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare "Cottura manuale". Premere il pulsante girevole per inserire questa modalità.

2. Regolare il tempo ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere un intervallo di tempo compreso tra 1 e 180 minuti. Confermare premendo il pulsante girevole.
3. Regolare la temperatura ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C. Confermare premendo il pulsante girevole.
4. Regolare la velocità dell'aria ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere tra una velocità dell'aria elevata e una velocità dell'aria bassa. Confermare premendo il pulsante girevole.
  - Viene quindi visualizzata una panoramica dei parametri di cottura selezionati. Se si desidera modificare un'impostazione di cottura, ruotare il pulsante girevole fino al parametro che si desidera modificare. Premere e ruotare per modificare il parametro. Dopo aver confermato tutti i parametri di cottura, premere il pulsante girevole per avviare la cottura. Verrà visualizzato il conto alla rovescia del timer.

#### **Nota**

- Se si desidera ricevere un promemoria di scuotere il cibo a metà del tempo di cottura, assicurarsi che il promemoria sia attivato.
- È possibile mettere in pausa l'Airfryer premendo il pulsante girevole durante la cottura. Per regolare i parametri, seguire la procedura riportata sopra. Per continuare la cottura, premere nuovamente il pulsante girevole.

## **Termometro per alimenti**

1. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare "Termometro per alimenti". Premere il pulsante girevole per inserire questa modalità.
2. Regolare la temperatura interna desiderata (misurata sulla punta del termometro per alimenti) ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 30 e 99 °C. Confermare premendo il pulsante girevole.
  - Verranno visualizzate delle animazioni su dove posizionare al meglio la punta della sonda negli alimenti e su come guidare il cavo dalla camera di cottura all'esterno così da poter chiudere il cassetto.
3. Inserire il cavo nella presa del termometro per alimenti.

#### **Nota**

- Confermare di voler saltare le animazioni premendo il pulsante girevole.

4. Ruotare il pulsante girevole per regolare la temperatura di cottura. È possibile scegliere una temperatura compresa tra 40 °C e 200 °C. Confermare premendo il pulsante girevole.
5. Regolare la velocità dell'aria ruotando il pulsante girevole. È possibile scegliere tra una velocità dell'aria elevata (🌀) e una velocità dell'aria bassa (🌀). Confermare premendo il pulsante girevole.
6. Viene quindi visualizzata una panoramica dei parametri di cottura selezionati. Se si desidera modificare un'impostazione di cottura, ruotare il pulsante girevole fino al parametro che si desidera modificare. Premere e ruotare per modificare il parametro. Premere il pulsante girevole per avviare la cottura.

#### Nota

- La temperatura interna effettiva degli alimenti e la temperatura target vengono visualizzate l'una accanto all'altra, in alternanza con il timer.

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

Alimento	Grado di cottura	Temperatura interna
Pollame in generale	Done	80-85°C
Petto di pollame	Succoso	70-74°C
Manzo, vitello, agnello, cervo	Al sangue	45-50°C
	Medio	55-60°C
	Ben cotto	65-70°C
Maiale in generale	Done	70-73°C
Lombata di maiale	Medio	58-63°C
Pesce	Traslucido	50-55°C
	Done	60-65°C
Patata intera	Done	92-95°C
Pane	Done	90-95°C

#### Nota

- La temperatura interna suggerita non corrisponde necessariamente alla temperatura interna minima sicura del cibo.
- La temperatura interna del cibo cotto continuerà ad aumentare di alcuni gradi dopo che il cibo viene rimosso dall'apparecchio.

## Mantenimento della temperatura

1. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare il mantenimento della temperatura. Premere il pulsante girevole per inserire questa modalità.



### Nota

- Per modificare il tempo di mantenimento della temperatura, ruotare il pulsante girevole. Premere e ruotare il pulsante girevole per regolare il tempo di mantenimento della temperatura. È possibile impostare un tempo di mantenimento della temperatura da 1 a 30 minuti. Premere il pulsante girevole per confermare il tempo di mantenimento della temperatura impostato.

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

### Nota

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

## I miei programmi

1. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare "I miei programmi". Premere il pulsante girevole per inserire questa modalità.
2. Ruotare il pulsante girevole per raggiungere il programma desiderato. Se si sosta su un programma, vengono visualizzati i parametri di cottura.
3. Premere il pulsante girevole per inserire il programma selezionato. Premere il pulsante girevole per iniziare la cottura.
  - Ruotare e premere il pulsante girevole per rimuovere il programma o per rinominarlo.

## Cronologia dei piatti

1. Ruotare il pulsante girevole fino a selezionare "Cronologia dei piatti". Premere il pulsante girevole per inserire questa modalità.
2. Ruotare il pulsante girevole per raggiungere la voce desiderata. Se si sosta su una voce, vengono visualizzati i parametri di cottura.
3. Premere il pulsante girevole per inserire la voce selezionata. Premere il pulsante girevole per iniziare la cottura.
  - Ruotare e premere il pulsante per aggiungerla a "I miei programmi".

### Avviso

- 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.





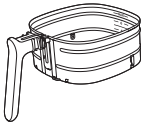
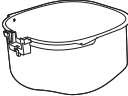

### Suggerimento

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

### Suggerimento

- Se residui di cibo sono rimasti attaccati al recipiente o al cestello, metterli a bagno in acqua calda e detersivo per piatti per 10-15 minuti. Ciò scioglierà i residui di cibo e consentirà di rimuoverli più facilmente. Assicurarsi di utilizzare un detersivo per piatti in grado di dissolvere l'olio e il grasso. Se sono presenti macchie di grasso sul recipiente o sul cestello che non è stato possibile rimuovere con acqua calda e detersivo per piatti, utilizzare uno sgrassatore liquido.
  - Se necessario, rimuovere i residui di cibo presenti sul paraschizzi con una spugna o una spazzola con setole.
3. Pulire la superficie esterna dell'apparecchio con un panno umido. Assicurarsi che non rimanga umidità sul pannello di controllo. Asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.
  4. Per rimuovere eventuali residui di grasso, pulire il paraschizzi con una spugna o una spazzolina.
  5. Pulire la parte interna dell'apparecchio con acqua calda e una spugna non abrasiva.

## Tabella di pulizia

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✗	✓

## Conservazione


1. Scollegare la spina dall'apparecchio e lasciarlo raffreddare.
2. Accertarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte prima di riporle.
3. Inserire il cavo all'interno del vano portacavo.

### Nota

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

## Risoluzione dei problemi

In questo capitolo vengono riportati i problemi più comuni legati all'uso dell'apparecchio. Se non è possibile risolvere il problema con le informazioni riportate sotto, visitare il sito [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) per un elenco di domande frequenti oppure contattare il centro di assistenza clienti del proprio paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'esterno dell'apparecchio diventa caldo durante l'uso.	Il calore all'interno viene irradiato alle pareti esterne.	Non si tratta comunque di un malfunzionamento dell'apparecchio. Tutte le impugnature e le manopole che devono essere toccate durante l'uso restano abbastanza fredde da poter essere maneggiate.
		Il recipiente, il cestello 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.
		<p>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:</p>  <p>Se si è consapevoli delle aree calde e si evita di toccarle, l'uso dell'apparecchio è del tutto sicuro.</p>
Le patatine fritte fatte in casa non vengono come vorrei.	Non si sta friggendo il tipo di patate giusto.	Per risultati ottimali, utilizzare patate fresche e farinose. Se è necessario conservare le patate, non tenerle in un ambiente freddo come il frigo. Scegliere patate adatte per la frittura, come indicato sul sacchetto.
	La quantità di ingredienti all'interno del cestello è eccessiva.	Non riempire troppo il cestello.
	A volte è necessario scuotere alcuni ingredienti a metà cottura.	Più pieno è il cestello, più spesso è consigliabile scuoterlo.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'Airfryer non si accende.	L'apparecchio non è collegato alla presa di corrente.	Verificare di aver inserito correttamente la spina nella presa di corrente.
	Diversi apparecchi sono collegati a un'unica presa.	Il sistema Airfryer ha un'elevata potenza in watt. Provare una presa diversa e controllare i fusibili.
All'interno dell'Airfryer sono visibili delle screpolature.	All'interno del recipiente dell'Airfryer possono formarsi delle piccole macchie in seguito al contatto o a graffi accidentali sul rivestimento (ad esempio, durante l'inserimento del cestello e/o la pulizia con materiali abrasivi).	È possibile prevenire danni inserendo il cestello nel recipiente correttamente. Se si inserisce il cestello inclinandolo, uno dei suoi lati potrebbe urtare la parete del recipiente rimuovendo piccoli frammenti del rivestimento. Questi frammenti non sono comunque nocivi per la salute, in quanto tutti i materiali utilizzati sono specifici per alimenti.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	Si stanno cuocendo ingredienti grassi.	Eliminare con cautela l'olio o il grasso in eccesso dal recipiente e proseguire con la cottura.
	Il recipiente contiene residui grassi degli alimenti cucinati in precedenza.	Il fumo bianco è prodotto dai residui grassi riscaldati nel recipiente. Pulire sempre il recipiente e il cestello accuratamente dopo ogni uso.
	La panatura non aderisce al cibo come dovrebbe.	Piccole parti di panatura potrebbero produrre del fumo bianco. Premere con forza la panatura sul cibo per assicurarsi che aderisca.
	Marinature, liquidi o i succhi della carne schizzano nel grasso sciolto.	Tamponare il cibo prima di posizionarlo nel cestello.
Il LED WiFi di Airfryer non è più acceso.	Il sistema Airfryer non è più connesso alla rete WiFi di casa. La rete WiFi di casa è stata modificata.	Avviare la procedura di configurazione Wi-Fi e seguire le istruzioni nell'app.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'app mostra che il processo di associazione non è riuscito.	Un altro utente ha associato Airfryer con un altro dispositivo smart e sta attualmente cucinando.	Attendere che l'altro utente abbia completato il processo di cottura in corso e associare nuovamente il dispositivo smart al sistema Airfryer.

