

- Utilizzate la pasta di pane già pronta per preparare snack ripieni in modo semplice e veloce. La pasta di pane già pronta richiede un tempo di cottura inferiore rispetto a quella fatta in casa.
- Se volete cuocere una torta o una quiche, oppure friggere cibi delicati o ripieni, inserite un vassoio o un piatto da forno nel cestello dell'Airfryer.
- Potete usare l'Airfryer anche per riscaldare gli ingredienti. Per riscaldare, impostate la temperatura a 150°C, per massimo 10 minuti

Quantità min-max (g)	Tempo di cottura (min.)	Temperatura (°C)	Scuotere	Informazioni aggiuntive
----------------------	-------------------------	------------------	----------	-------------------------

Patatine fritte				
Patatine fritte sottili surgelate	300g-1000g	8-16	200	Scuotere
Patatine fritte spesse surgelate	300g-1000g	13-19	200	Scuotere
Patatine fatte in casa (8x8 mm)	300g-1000g	20-30	180	Scuotere Aggiungere ½ cucchiaino
Patate a spicchi fatte in casa	300g-900g	18-24	180	Scuotere Aggiungere ½ cucchiaino d'olio

Snacks				
Spring roll	100g-400g	7	200	Scuotere Usare forno pronto
Nugget di pollo surgelati	400g	6	200	Scuotere Usare forno pronto
Bastoncini di pesce surgelati	4-12	8-10	200	
Verdure arrosto	750g	15	200	
Involtilini di carne	1-5	6	200	
Hamburger	100g-400g	6-7	180	

Prodotti da forno				
Torta	500g	50	150	Usare vassoio
Quiche	400g	20	190	Usare vassoio/ piatto da forno
Muffin	400g	15	180	Usare vassoio

	Quantità min-max (g)	Tempo di cottura (min) a temperatura (°C)
Carne e pollame		
Bistecca*	100g	5 a 180°C e 4 a 100°C
	600g	6 a 180°C e 4 a 100°C
Coscette di pollo*	1 (80g)	10 a 200°C e 10 a 150°C
	7 (600g)	10 a 200°C e 10 a 150°C
Petto di pollo*	100g	8 a 140°C e 6 a 180°C
	800g	8 a 140°C e 8 a 180°C

* Iniziare sempre a cuocere con la temperatura più alta e poi continuare con quella più bassa fino a cottura ultimata.

Nota: Con alimenti che si gonfiano o lievitano (come torte, quiche o muffin), riempire il vassoio solo a metà.

Nota: Il tempo di cottura non include il tempo necessario per pre-riscaldare l'apparecchio.

Patatine fritte fatte in casa

Per ottenere risultati ottimali, vi consigliamo di usare patatine pre-cotte (es. surgelate).

Se volete preparare le patatine fritte fatte in casa, seguite i passi seguenti:

- 1 Sbucciate le patate e tagliatele a bastoncini.
- 2 Mettete le patate in una ciotola piena d'acqua per almeno 30 minuti, poi asciugatele bene con della carta da cucina.
- 3 Versate ½ cucchiaino d'olio d'oliva in una ciotola, aggiungete le patate e mescolate bene per oliarle su tutti i lati.
- 4 Togliete le patate dalla ciotola usando le dita oppure una schiumarola, in modo che l'olio in eccesso rimanga nella ciotola. Mettete le patate nel cestello.

Nota: Non inclinate il recipiente per mettere tutti i bastoncini nel cestello, in una sola volta: in questo modo eviterete che l'olio in eccesso finisca sul fondo del recipiente.

- 5 Friggete i bastoncini seguendo le istruzioni riportate in questo capitolo.

Pulizia

Pulite l'apparecchio dopo averlo usato. Dopo ogni processo di cottura, togliete l'olio dal fondo del recipiente per evitare la formazione di fumo.

Aprire il cassetto per far raffreddare più velocemente l'Airfryer. Lasciate raffreddare il recipiente prima di toglierlo dall'apparecchio.

Il recipiente, il cestello e la parte interna dell'apparecchio hanno un rivestimento antiaderente. Non usate utensili metallici o prodotti detergenti abrasivi per pulirli, per non danneggiare il rivestimento antiaderente.

- 1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
 - 2 Pulite l'esterno dell'apparecchio con un panno umido.
- Nota: Controllate che non rimangano tracce di umidità sul pannello di controllo. Asciugate il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.
- 3 Lavate il cestello e il recipiente in acqua calda, con un po' di detersivo liquido e una spugnetta non abrasiva.

Per togliere lo sporco ostinato, potete usare un prodotto sgrassante.

Nota: il recipiente e il cestello possono essere lavati in lavastoviglie.

Consiglio: nel caso di sporco ostinato sul cestello o sul fondo del recipiente, riempite il recipiente con acqua calda e un po' di detersivo liquido. Mettete il cestello nel recipiente e lasciate tutto in ammollo per circa 10 minuti.

- 4 Pulite l'interno dell'apparecchio con acqua calda e una spugnetta non abrasiva.
- 5 Pulite la resistenza con una spazzolina per eliminare eventuali residui di cibo.

Come riporre l'apparecchio

- 1 Togliete la spina dalla presa e lasciate raffreddare l'apparecchio.
- 2 Controllate che tutte le parti siano pulite e asciutte.
- 3 Inserite il cavo nello speciale alloggiamento.

Come ordinare gli accessori

Per acquistare gli accessori per questo apparecchio, vi preghiamo di visitare il nostro negozio online sul sito www.shop.philips.com/service. Qualora nel vostro paese non fosse disponibile il negozio online, rivolgetevi al vostro rivenditore o centro assistenza Philips. Se avete difficoltà nel reperire gli accessori per il vostro apparecchio, vi preghiamo di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese. Troverete i dati di riferimento nell'opuscolo della garanzia internazionale.

Ambiente

Quando dovete gettare l'apparecchio, non smaltitelo insieme ai normali rifiuti domestici, ma portatelo in un centro di raccolta differenziata affinché possa essere riciclato. In questo modo, contribuirete a preservare l'ambiente (Fig. 19).

Garanzia e assistenza

Se avete bisogno di assistenza o informazioni, o in caso di problemi, vi preghiamo di visitare il sito web Philips www.philips.com/support oppure di contattare il Centro Assistenza Clienti Philips del vostro paese. Potrete trovare il numero di telefono sull'opuscolo della garanzia internazionale. Qualora nel vostro paese non fosse disponibile un Centro Assistenza Clienti Philips, vi preghiamo di rivolgervi al rivenditore Philips locale.

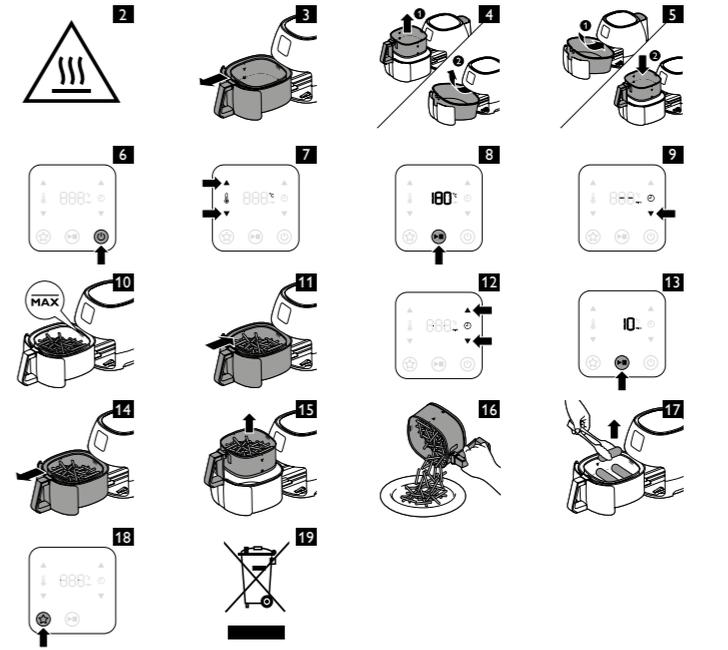
Localizzazione guasti

In questo capitolo sono riassunti i problemi più comuni che potreste avere con il vostro apparecchio. Se le informazioni qui contenute non sono sufficienti a risolvere il problema, visitate il sito www.philips.com/support, dove troverete un elenco con le FAQ più comuni, oppure contattate il Centro Assistenza Clienti del vostro paese.

Problema	Possibile causa	Soluzione
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita. L'apparecchio è spento.	Inserite la spina in una presa dotata di messa a terra. Premete il pulsante ON/OFF per accendere l'apparecchio.
Gli alimenti fritti con l'apparecchio non sono cotti.	La temperatura impostata è troppo bassa.	Premete il pulsante per aumentare la temperatura fino a raggiungere il valore desiderato (vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Come usare l'apparecchio").

Problema	Possibile causa	Soluzione
	Il tempo di cottura è insufficiente.	Premete il pulsante per aumentare il tempo di cottura fino a raggiungere il valore desiderato vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Come usare l'apparecchio").
	Quantità eccessiva di alimenti nel cestello.	Inserire nel cestello quantità minori di alimenti. Piccoli quantitativi cuociono in modo più uniforme. Non superate il livello MAX o la quantità massima indicata nella tabella.
Gli alimenti non sono fritti in modo uniforme.	Alcuni tipi di alimenti devono essere scossi verso metà cottura.	Gli alimenti che tendono ad attaccarsi fra di loro (come le patatine) devono essere scossi verso metà cottura. Vedere la sezione "Impostazioni" nel capitolo "Come usare l'apparecchio").
Gli snack fritti nell'apparecchio non risultano croccanti.	Avete usato un tipo di snack che deve essere preparato nella friggitrice tradizionale.	Scegliete snack da cuocere in forno oppure spennellateli con un po' d'olio per renderli più croccanti.
Non riesco a rimettere a posto il cassetto.	Il cestello è troppo pieno.	Non riempite il cestello oltre l'indicazione MAX.
	Il recipiente e il cestello non sono posizionati correttamente.	Controllate che il recipiente e il cestello siano posizionati correttamente.
Dall'apparecchio fuoriesce del fumo bianco.	State cucinando alimenti grassi.	Friggendo alimenti grassi nell'apparecchio, una grande quantità di olio finisce all'interno del recipiente. L'olio causa la formazione del fumo bianco e il recipiente potrebbe surriscaldarsi più del solito. Tutto questo non influisce sul risultato finale.
	Il recipiente contiene ancora dei residui di grasso dalla cottura precedente.	Il fumo bianco è provocata dal grasso che si surriscalda nel recipiente. Ricordate di pulire sempre con cura l'apparecchio dopo ogni utilizzo.
Le patatine non sono fritte in modo uniforme.	Non avete lasciato nell'acqua le patatine prima di friggerle.	Lasciate le patatine in una ciotola piena d'acqua per almeno 30 minuti, poi asciugatele bene con della carta da cucina.
	Non avete usato il tipo adatto di patate.	Ricordate di usare patate nuove e del tipo a pasta soda.
Le patatine fritte nell'apparecchio non sono croccanti.	La croccantezza delle patatine dipende dalla quantità d'olio e di acqua contenuta nelle patatine.	Ricordate di asciugare bene le patatine prima di aggiungere l'olio. Per un risultato più croccante, tagliate le patate più piccole e aggiungete un poco di olio in più.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Sul display appare il messaggio...	Si è verificato un errore.	Fate controllare l'apparecchio presso un Centro Assistenza Autorizzato Philips.
Le indicazioni di tempi e temperatura cambiano automaticamente, anche senza premere nessun pulsante.	C'è dell'umidità sul pannello di controllo.	Ricordate di asciugare il pannello di controllo con un panno dopo averlo pulito.





www.philips.com

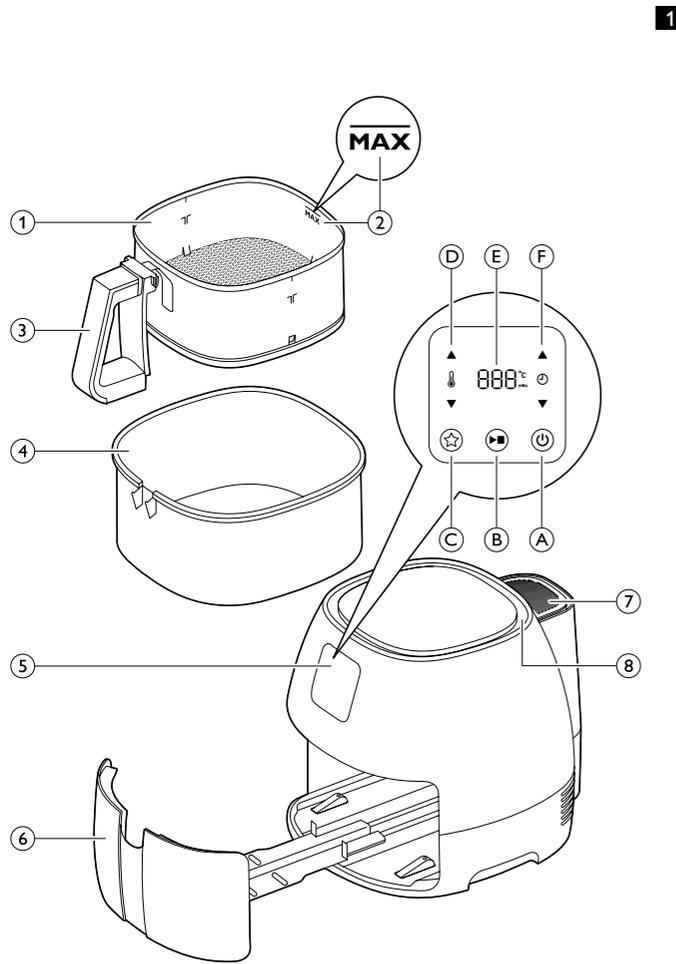
100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.005.0372.2



MANUALE ISTRUZIONI

HD9240



1 Introduzione

Congratulazioni per il vostro acquisto e benvenuti nel mondo Philips!

Per approfittare al massimo del supporto offerto da Philips, vi preghiamo di registrare il vostro prodotto su www.philips.com/welcome.

Il vostro nuovo Airfryer vi permetterà di preparare i vostri piatti e snack preferiti, in modo ancora più sano. L'Airfryer utilizza l'aria calda abbinata alla circolazione d'aria ad alta velocità (Rapid Air) e un top grill per preparare una vasta gamma di gustosi piatti, in modo sano e veloce. Gli ingredienti vengono riscaldati contemporaneamente su tutti i lati, nella maggior parte dei casi senza bisogno di aggiungere olio. Per ulteriori informazioni e per le ricette realizzabili con l'Airfryer, vi preghiamo di visitare il sito www.philips.com/kitchen.

Descrizione Generale (Fig. 1)

- 1 Cestello
- 2 Indicazione MAX
- 3 Impugnatura cestello
- 4 Recipiente
- 5 Pannello di controllo
- A Pulsante on/off
- B Pulsante START/STOP
- C Pulsante Preset
- D Pulsanti aumento/diminuzione temperatura
- E Indicazione tempo/temperatura
- F Pulsanti aumento/diminuzione timer

- 6 Cassetto
- 8 Ingresso dell'aria

Importante

Prima di utilizzare l'apparecchio, leggete attentamente il presente manuale e conservatelo per eventuali riferimenti futuri.

Pericolo

- Non immergete né risciacquate l'alloggiamento dell'apparecchio nell'acqua, in quanto contiene la resistenza e altri elementi elettrici.
- Evitate che l'acqua o altri liquidi possano penetrare all'interno dell'apparecchio, per evitare scosse elettriche.
- Mettete sempre gli ingredienti da friggere nel cestello, per evitare che possano venire a contatto con la resistenza.
- Non coprite le aperture e le prese dell'aria quando l'apparecchio è in funzione.
- Non riempite d'olio il recipiente, perché potrebbe comportare un rischio di incendio.
- Non toccate l'interno dell'apparecchio mentre è in funzione.

Avvertenze

- Prima di collegare l'apparecchio, verificate che la tensione riportata sull'apparecchio corrisponda alla tensione locale.
- Non utilizzate l'apparecchio nel caso la spina, il cavo o l'apparecchio stesso risultino danneggiati.
- Nel caso in cui il cavo di alimentazione fosse danneggiato, dovrà essere sostituito da Philips,

presso i centri autorizzati Philips o da personale debitamente qualificato, per evitare situazioni pericolose.

- L'apparecchio può essere usato da bambini di età superiore agli 8 anni e da persone con capacità mentali, fisiche o sensoriali ridotte, o con scarsa conoscenza ed esperienza, a condizione che siano stati debitamente istruiti o siano supervisionati per quanto riguarda l'utilizzo dell'apparecchio in modo sicuro, e a condizione che abbiano compreso correttamente i possibili rischi.
- La pulizia e la manutenzione dell'apparecchio non potranno essere eseguite da bambini, tranne nel caso siano di età superiore agli 8 anni e debitamente supervisionati.
- Tenete il cavo di alimentazione fuori dalla portata dei bambini di età inferiore agli 8 anni.
- Tenete il cavo di alimentazione lontano da superfici bollenti.
- Non inserite la spina nella presa né agite sul pannello di controllo con le mani bagnate.
- Collegare l'apparecchio esclusivamente a una presa dotata di messa a terra.
- Controllate che la spina sia inserita sempre correttamente nella presa.
- L'apparecchio non è stato progettato per essere utilizzato con un timer esterno o un telecomando separato.
- Non mettete l'apparecchio sopra o vicino a materiale combustibile, come tende o tovaglie.
- Non appoggiate l'apparecchio contro la parete o altri apparecchi. Lasciate uno spazio libero di almeno 10 cm, dietro, davanti e sui due lati dell'apparecchio.
- Non appoggiate nulla sopra l'apparecchio.
- Non utilizzate l'apparecchio per scopi diversi da quelli riportati nel presente manuale.
- Non lasciate mai incustodito l'apparecchio mentre è in funzione.
- Durante la frittura ad aria calda, dalle aperture dell'aria fuoriesce vapore bollente. Tenete le mani e il viso a una distanza di sicurezza dal vapore e dalle aperture. Fate attenzione anche all'aria e al vapore bollenti quando togliete il recipiente dall'apparecchio.
- Le superfici accessibili potrebbero diventare bollenti durante l'uso (Fig. 2).
- Nel caso notaste del fumo nero uscire dall'apparecchio, staccate immediatamente la spina dalla presa di corrente. Prima di togliere il recipiente, aspettate che dall'apparecchio non esca più fumo.
- L'intero recipiente diventa bollente quando viene usato nell'Airfryer. Lasciatelo raffreddare prima di afferrarlo.

Attenzione

- Appoggiate l'apparecchio su una superficie piana, orizzontale e stabile.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente a uso domestico e pertanto non deve essere utilizzato in ambienti come cucine professionali di negozi, uffici, stabilimenti o altri ambienti di lavoro. Non deve essere utilizzato inoltre dai clienti di hotel, motel, Bed&Breakfast e altri ambienti residenziali.
- Nel caso l'apparecchio venisse utilizzato in modo improprio o per scopi professionali o semi-professionali, o non conformemente alle istruzioni fornite nel manuale d'uso, la garanzia verrà invalidata e Philips declinerà qualsiasi responsabilità per i danni provocati.
- Per eventuali controlli o riparazioni, portate sempre l'apparecchio presso un centro autorizzato Philips. Non cercate di riparare da soli l'apparecchio per evitare di invalidare la garanzia.
- Dopo l'uso, togliete sempre la spina dalla presa.
- Lasciate raffreddare l'apparecchio per circa 30 minuti prima di spostarlo o pulirlo.
- Controllate che i cibi preparati nell'apparecchio siano dorati e non di colore marrone scuro. Eliminate gli eventuali resti bruciati. Non frigate patate fresche a una temperatura superiore ai 180°C (per ridurre al minimo la produzione di acrilamide).

Spegnimento automatico

Questo apparecchio è provvisto di spegnimento automatico. Se per 30 minuti non viene premuto nessun

pulsante, l'apparecchio si spegne automaticamente. Per spegnere manualmente l'apparecchio, premete il pulsante on/off.

Campi elettromagnetici (EMF)

Questo apparecchio Philips è conforme a tutti gli standard relative ai campi elettromagnetici (EMF). Se utilizzato in modo appropriato e seguendo le istruzioni contenute nel presente manuale, l'apparecchio consente un utilizzo sicuro, come confermato dai risultati scientifici attualmente disponibili.

Prima di usare l'apparecchio per la prima volta

- 1 Rimuovete l'imballaggio.
- 2 Togliete la pellicola dal pannello di controllo ed eventuali adesivi o etichette dall'apparecchio.
- 3 Aprite il cassetto tirando l'impugnatura (Fig. 3).
- 4 Togliete il cestello alzando l'impugnatura (1). Per togliere il recipiente, inclinatelo all'indietro e fatelo scorrere sui binai (2). (Fig. 4).
- 5 Lavate accuratamente il cestello e il recipiente in acqua calda, con un po' di detersivo liquido e una spugnetta non abrasiva.

Nota: Potete anche lavarli in lavastoviglie.

- 6 Pulite la parte interna ed esterna dell'apparecchio con un panno umido.
- 7 Inserite il recipiente nel cassetto (1) e il cestello nel recipiente (2) (Fig. 5).
- 8 Infilate il cassetto nell'Airfryer, usando l'impugnatura.

Preparazione per l'uso

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

Non appoggiate l'apparecchio in funzione su superfici non resistenti al calore.

Non appoggiate l'apparecchio in funzione accanto o sotto oggetti che potrebbe venire danneggiati dal vapore, come nel caso di pareti o mobili.

Nota: Appoggiate l'apparecchio su un piano di lavoro che permetta la totale apertura del cassetto.

- 2 Estraiete tutto il cavo di alimentazione dal relativo vano posto sul retro dell'apparecchio.

Questo Airfryer funziona con aria calda. Non riempite il recipiente con olio, grasso o altri liquidi.

Non appoggiate nulla sopra l'apparecchio per evitare di deviare il flusso d'aria e influire sui risultati della frittura ad aria calda.

Come usare l'apparecchio

L'Airfryer permette di cucinare una vasta gamma di piatti. Con il libro di ricette allegato, imparerete a usare ancora meglio l'apparecchio. Per conoscere altre ricette, visitate il sito www.philips.com/kitchen.

Pre-riscaldamento

- 1 Inserite la spina in una presa con messa a terra.
- 2 Premete il pulsante on/off per accendere l'apparecchio. (Fig. 6).
- Il display mostra l'ultima temperatura selezionata.
- 3 Premete il pulsante aumento/diminuzione temperatura per impostare la temperatura desiderata. Vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo per determinare la temperatura corretta. (Fig. 7).

Consiglio: Tenete premuto il pulsante aumento/diminuzione per far andare avanti o indietro più rapidamente la temperatura.

Nota: Se volete iniziare subito a friggere, senza pre-riscaldamento, saltate il punto 4 e seguite le istruzioni contenute nella sezione "Frittura ad aria calda" di questo capitolo.

- 4 Premete il pulsante START/STOP. (Fig. 8).
- L'apparecchio inizia a riscaldarsi.
- La temperatura impostata lampeggia fino a quando viene raggiunta la temperatura impostata. L'apparecchio emette poi dei "bip" e visualizza continuamente la temperatura impostata. L'apparecchio smette di emettere i "bip" se viene impostato il tempo di cottura richiesto (vedere punto 4 nella sezione "Frittura ad aria calda").

Nota: Potete anche interrompere manualmente il processo di pre-riscaldamento impostando la temperatura e premendo poi il pulsante per diminuire il timer fino a quando appare '—' (Fig. 9).

Frittura ad aria calda

- 1 Aprite il cassetto tirando l'impugnatura. (Fig. 3).
- 2 Mettete gli ingredienti nel cestello (Fig. 10).

Nota: Non riempite mai il cestello oltre l'indicazione MAX, né superate la quantità indicata nella tabella (vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo), per non influire sulla qualità del risultato finale.

- 3 Infilate il cassetto nell'Airfryer, usando l'impugnatura (Fig. 11).

Non usate mai il recipiente senza inserirvi il cestello. Se riscaldare l'apparecchio senza cestello, usate dei guanti da forno per aprire il cassetto. I bordi e l'interno del cassetto diventano bollenti.

Attenzione: Non toccate il recipiente durante l'uso e per un po' di tempo dopo, in quanto diventa bollente.

- 4 Premete il pulsante aumento/diminuzione timer per impostare il timer sul tempo di cottura richiesto. Vedere la sezione "Impostazioni" di questo capitolo per stabilire l'esatto tempo di cottura. (Fig. 12).

Consiglio: Tenete premuto il pulsante aumento o diminuzione timer per far andare avanti o indietro più rapidamente il tempo.

Nota: Se non avete pre-riscaldato l'apparecchio, aggiungete 3 minuti al tempo di cottura.

Nota: Se non impostate il tempo di cottura entro 5 minuti, l'apparecchio si spegnerà automaticamente per ragioni di sicurezza.

- 5 Premete il pulsante START/STOP per iniziare il processo di cottura. (Fig. 13)

► Il display inizia il conto alla rovescia del tempo di cottura impostato.

► L'olio in eccesso degli ingredienti viene raccolto sul fondo del recipiente.

- 6 Quando l'apparecchio inizia a emettere un "bip", significa che è trascorso il tempo di cottura impostato.

Nota: Potete anche interrompere manualmente il processo di cottura. Per farlo, premete il pulsante START/STOP (Fig. 8).

- 7 Aprite il coperchio tirando l'impugnatura e controllate se gli ingredienti sono pronti. (Fig. 14).

Se gli ingredienti non sono ancora pronti, rimettete semplicemente il cassetto nell'Airfryer usando l'impugnatura e aggiungete qualche minuto al tempo impostato.

- 8 Per togliere gli ingredienti piccoli (ad es. le patatine), togliete il cestello dal recipiente, utilizzando l'impugnatura. (Fig. 15)

Al termine del processo di cottura, il recipiente, il cestello e gli ingredienti saranno bollenti. In base al tipo di ingredienti cotti nell'Airfryer, dal recipiente potrebbe fuoriuscire del vapore.

- 9 Svotate il cestello in una ciotola o su un piatto. (Fig. 16)

Consiglio: Per togliere ingredienti delicati o di grandi dimensioni, utilizzate un paio di pinze per estrarli dal cestello. (Fig. 17).

- 10 Non appena è pronto il primo quantitativo di ingredienti, l'apparecchio è subito pronto per cuocerne un secondo quantitativo.

Nota: Ripetete i passi da 1 a 9 se volete preparare un secondo quantitativo di ingredienti.

Nota: Preparando un secondo quantitativo entro 30 minuti, non è necessario pre-riscaldare nuovamente l'apparecchio.

- 11 Premete il pulsante on/off per spegnere l'Airfryer.

Pulsante preset

Potete programmare l'apparecchio per preparare i vostri piatti preferiti ad una particolare temperatura e con un tempo preciso.

Nota: L'apparecchio può memorizzare solo una temperatura e un tempo di cottura.

Per impostare le vostre impostazioni preferite:

- 1 Premete il pulsante on/off button per accendere l'apparecchio. (Fig. 6)
- 2 Premete il pulsante preset (simbolo a stella). (Fig. 18)
- Il display mostra le impostazioni salvate
- 3 Premete il pulsante aumento/diminuzione temperatura per impostare la temperatura desiderata. (Fig. 7)
- Il simbolo a stella inizia a lampeggiare
- 4 Premete il pulsante aumento/diminuzione timer per impostare il tempo desiderato (Fig. 12).
- 5 Premete il pulsante preset (simbolo a stella). (Fig. 18)
- Si sente un "bip" e il simbolo a stella rimane acceso per indicare che sono state salvate le impostazioni.

Da questo momento, l'apparecchio memorizza le vostre impostazioni preferite. Basta premere il pulsante preset per richiamare le impostazioni salvate. Premete il pulsante START/STOP per avviare il programma.

Nota: Se volete cambiare le impostazioni salvate, basterà ripetere i passi da 1 a 5.

Impostazioni

La tabella qui sotto è utile per selezionare le impostazioni di base per gli ingredienti che volete cucinare.

Nota: Ricordate che queste impostazioni sono semplici indicazioni. Non siamo in grado di garantire la migliore impostazione per i vostri piatti, in quanto gli ingredienti possono differire per qualità, dimensioni, forma e marca.

Poiché la tecnologia Rapid Air riscalda istantaneamente l'aria all'interno dell'apparecchio, togliere per un breve periodo il recipiente dall'apparecchio durante la cottura non influisce sul processo.

Consigli

- In genere gli ingredienti più piccoli richiedono un tempo di cottura minore rispetto a quelli più grandi.
- Una quantità maggiore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente superiore; una quantità minore di ingredienti richiede un tempo di cottura solo leggermente inferiore.
- Scuotete gli ingredienti più piccoli verso metà cottura, per distribuirli meglio. In questo modo otterrete un risultato finale migliore ed eviterete ingredienti cotti in modo irregolare.
- Per un risultato più croccante, aggiungete un po' d'olio alle patatine. Frigate gli ingredienti nell'Airfryer entro pochi minuti dopo aver aggiunto l'olio.
- Non usate l'Airfryer per cucinare ingredienti estremamente unti, come le salsicce.
- Tutti gli snack che possono essere cotti al forno possono essere preparati anche nell'Airfryer.
- La quantità ottimale per ottenere patatine croccanti è di 750 g.