PHILIPS

HD920X

Manual de utilizare

CUPRINS

Important 3
Introducere 7
Descriere generală 7
Înainte de prima utilizare 8
Pregătirea pentru utilizare 8
Utilizarea aparatului 8
Tabelul de alimente 8
Prăjirea cu aer fierbinte 10
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți 13
Curățarea 13
Tabel de curățare 15
Depozitarea 15
Reciclarea 15
Garanție și asistență 15
Depanare 16

Important

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu introdu niciodată aparatul în apă sau în alt lichid și nici nu-l clăti sub jet de apă.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare. Asigură-te întotdeauna că ștecherul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.

- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spate și în lateral, și 10 cm deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe partea superioară a aparatului.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în manualul de utilizare.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.
- Este posibil ca suprafețele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Tava, coșul și accesoriile din Airfryer devin fierbinți în timpul utilizării. Fii atent(ă) când le manevrezi.
- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Scoate imediat aparatul din priză dacă din acesta iese fum negru. Așteaptă să nu mai iasă fum înainte de a scoate tava din aparat.
- Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și trebuie să fie mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu conecta cablul de alimentare al aparatul și nu opera panoul de control cu mâinile ude.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambiante între 5 °C și 40 °C.

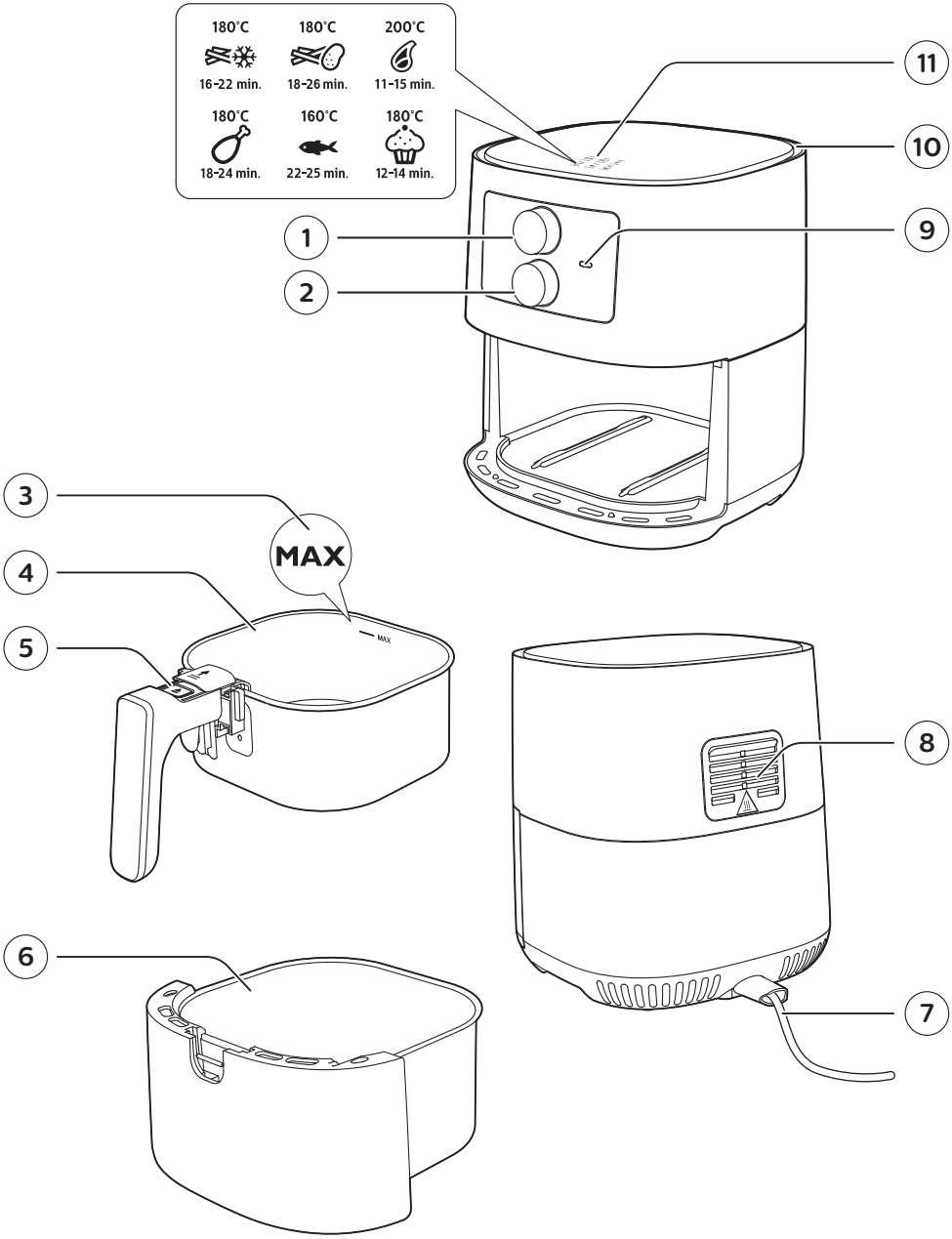
Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Pentru verificare sau reparații, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi

anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Așază și utilizează întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, plată, stabilă și uscată.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească timp de aprox. 30 de minute înainte de a-l manipula sau curăța.
- Asigură-te că ingredientele preparate în acest aparat devin galben-auriu și nu închise la culoare sau maro. Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureți partea superioară a camerei de preparare: elementul de încălzire și marginile pieselor metalice sunt fierbinți.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Asigură-te întotdeauna că ai controlul asupra aparatului Airfryer.
- Când gătești alimente grase, Airfryer poate să producă fum.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele și reglementările aplicabile privind câmpurile electromagnetice.


180°C
16-22 min.
180°C
18-26 min.
200°C
11-15 min.
180°C
18-24 min.
160°C
22-25 min.
180°C
12-14 min.
11
10
9
1
2
3
MAX
4
5
MAX
8
6
7

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.
Philips Airfryer este singura friteuză Airfryer cu tehnologia unică Rapid Air cu care îți poți prăji alimentele preferate cu puțin ulei sau chiar fără și cu până 90 % mai puțină grăsime.
Cu tehnologia Philips Rapid Air, alimentele sunt gătite pe toate părțile, iar designul în formă de stea de mare oferă rezultate perfecte de la prima până la ultima înghițitură.
Acum te poți bucura de alimente prăjite perfect, crocante la exterior și moi la interior. Prăjește, prepară la grătar, rumenește și coace pentru a prepara o varietate de mâncăruri gustoase, gătite într-un mod sănătos, rapid și ușor.
Pentru mai multă inspirație, rețete și informații despre Airfryer, accesează **www.philips.com/kitchen** sau descarcă aplicația gratuită NutriU pentru iOS® sau Android™.
*Este posibil ca aplicația NutriU să nu fie disponibilă în țara ta. În acest caz, accesează site-ul web Philips local pentru inspirație.

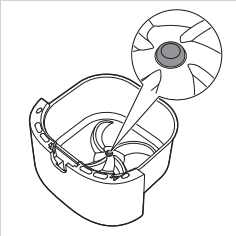
Descriere generală

1 Buton rotativ cronometru
2 Buton pentru temperatură
3 Indicator MAX
4 Coș
5 Buton de eliberare coș
6 Tavă
7 Cablu de alimentare
8 Orificii de ieșire a aerului
9 Indicator de alimentare
10 Fanta de admisie a aerului
11 Tabelul de alimente

Înainte de prima utilizare

1 **Îndepărtează toate materialele de ambalare.**
2 **Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).**
3 **Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare, conform indicaţiilor din capitolul cu instrucţiuni de curăţare.**

Pregătirea pentru utilizare



1 **Aşază aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.**

Notă

- Nu aşeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer şi rezultatul prăjirii.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereţi sau dulapuri.
- Lasă dopul de cauciuc în tavă. Nu îl scoate înainte de a găti.

Utilizarea aparatului

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care doreşti să le prepari.

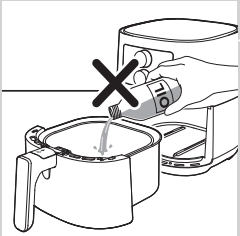
Notă

- Reţine că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune şi marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.
- Atunci când pregăteşti o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiţi, crevete, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele în coş de 2 sau de 3 ori pentru a obţine un rezultat uniform.

Ingrediente	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
Cartofi subţiri congelaţi (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	200-500 g/ 7-18 oz	16-22	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	200-500 g/ 7-18 oz	18-26	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

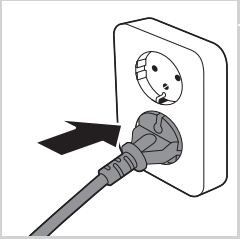
Ingrediente	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
Pachețele de primăvară congelate	200-600 g/ 7-21 oz	10-15	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	1-3 chiftele	15-20	200 °C/400 °F	
Chiftele	800 g/28 oz	50-55	150 °C/300 °F	• Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	1-2 cotlete	11-15	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz)	1-6 buc.	9-13	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-6 buc.	18-24	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-3 buc.	20-25	180 °C/350 °F	
Pește întreg (circa 300-400 g/ 11-14 oz)	1 pește	15-20	200 °C/400 °F	
File de pește (circa 200 g/7 oz)	1-3 (1 strat)	22-25	160 °C/325 °F	
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180 °C/350 °F	• Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioșe (circa 50 g/1,8 oz)	1-7	12-14	180 °C/350 °F	• Folosește forme de brioșe
Prăjitură	500 g/18 oz	50-60	160 °C/325 °F	• Folosește o tavă de copt
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-4 buc.	6-8	200 °C/400 °F	
Pâine preparată în casă	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	• Folosește accesoriul de copt • Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește.

Prăjirea cu aer fierbinte

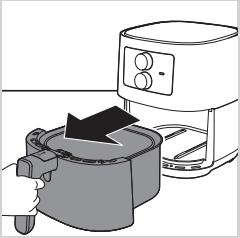


Atenție

- **Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerele și butoanele. Manevrează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puțin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**



1 Introdu ștecherul în priză.

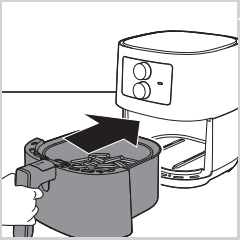


2 Scoate din aparat tava cu coșul, trăgând de mâner.

3 Pune ingredientele în coș.

Notă

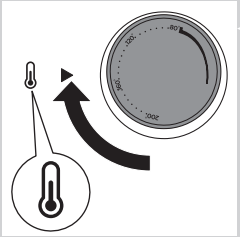
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul cu alimente” și nu umple excesiv coșul dincolo de indicația „MAX”, deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.
- Dacă dorești să prepari diverse ingrediente simultan, asigură-te că verifici timpului de preparare sugerat necesar pentru diferitele ingrediente înainte de a începe să le pregătești împreună.



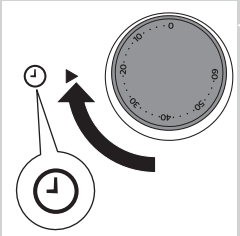
4 Pune tava cu coșul înapoi în Airfryer.

Atenție

- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta.**
- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**



5 Rotește butonul pentru temperatură la valoarea dorită.



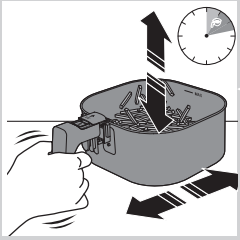
6 Rotește butonul cronometrului la durata de preparare dorită pentru a porni aparatul.

Notă

- Consultă tabelul de alimente cu setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.

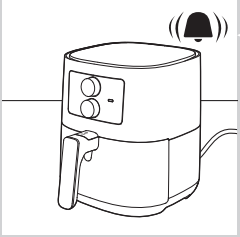
Sfat

- În timpul preparării, dacă trebuie să modifici temperatura sau timpul de preparare, rotește butoanele de control la setarea dorită.



Notă

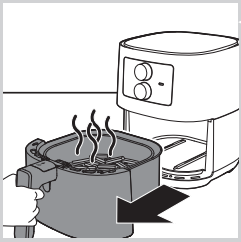
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul cu alimente"). Pentru a agita ingredientele, scoate tava cu coșul, pune-le pe un blat termorezistent, glisează capacul și apasă butonul de eliberare a coșului pentru a scoate coșul și scutură coșul deasupra chiuvetei. Apoi, pune coșul în tavă și glisează-le înapoi în aparat.
- Dacă ai setat cronometrul la jumătate din timpul de preparare și auzi clopoțelul cronometrului, trebuie să agiți sau să întorci ingredientele. Ai grijă să resetezi cronometrul la durata de preparare rămasă.



7 Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.

Notă

- De asemenea, poți opri manual aparatul. Pentru aceasta, rotește butonul cronometrului la 0 (spre stânga); operația necesită ceva mai multă forță decât rotirea la dreapta.



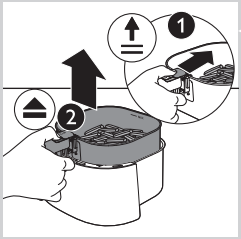
8 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenție

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Când scoți tava din aparat, așaz-o întotdeauna pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic etc.).**

Notă

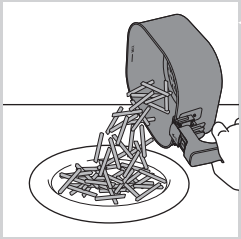
- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer ținând-o de mâner și adaugă câteva minute în plus.



9 Pentru a scoate ingredientele mici (de ex., cartofi prăjiți), ridică coșul din tavă glisând întâi capacul și apăsând apoi butonul de eliberare a coșului.

Atenție

- **După procesul de preparare, tava, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, din tavă poate să iasă abur.**



10 Golește coșul într-un castron sau pe o farfurie. Scoate întotdeauna coșul din tavă pentru a goli conținutul, deoarece este posibil ca la baza tăvii să existe ulei încins.

Notă

- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un clește.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul în tavă. Așază coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor când verși excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu coșul înapoi în tavă.

Atunci când o șarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte șarje.

Notă

- Repetă pașii de la 3 la 10 dacă dorești să prepari o altă șarjă.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiți, de ex., cartofi proaspeți, (ușor) făinoși.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porții de până la 500 g/18 oz, pentru un rezultat omogen. Cartofii mai mari au tendința de a fi mai puțin crocanți decât cartofii mai mici.

1 Curăță cartofii de coajă și taie-i bețigașe (1 x 1 cm/0,4 x 0,4 in. grosime).

2 Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute.

3 Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.

4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiați în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți cu ulei.

5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu crestături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

Notă

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiați baghete în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.

6 Pune cartofii tăiați în coș.

7 Prăjește cartofii pai și agită coșul de 2-3 ori în timpul preparării.

Curățarea

Avertisment

- **Lasă coșul, tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.**
- **Tava, coșul și interiorul aparatului au suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.**

Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea din partea inferioară a tăvii, după fiecare utilizare.

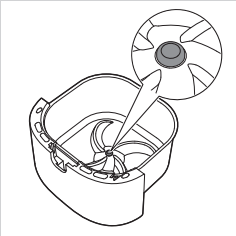
1 Rotește butonul cronometrului la 0, scoate ștecărul din priza de perete și lasă aparatul să se răcească.

Sfat

- Scoate tava și coșul pentru a permite aparatului Airfryer să se răcească mai repede.

2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

3 Curăță tava și coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).

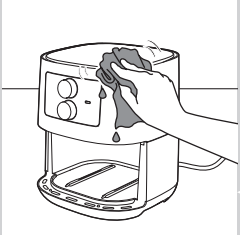


Notă

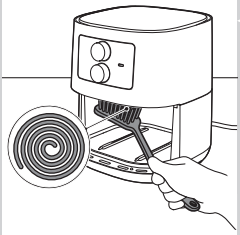
- Pune tava cu dopul de cauciuc în mașina de spălat vase. Nu scoate dopul de cauciuc înainte de curățare.

Sfat

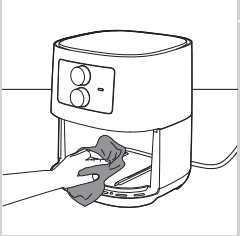
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tavă sau coș există resturi de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează un degresant lichid.
- Dacă este necesar, reziduurile alimentare lipite pe elementul de încălzire pot fi eliminate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri duri, deoarece aceasta poate deteriora acoperirea elementului de încălzire.



4 Curăță exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.



5 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



6 Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

Tabel de curățare

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Depozitarea

1 **Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.**

2 **Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.**

Notă

- Ține întotdeauna aparatul Airfryer în poziție orizontală atunci când îl transporți. De asemenea, asigură-te că ții tava din partea frontală a aparatului, deoarece tava cu coșul pot aluneca din aparat dacă sunt înclinate în jos accidental. Aceasta poate duce la deteriorarea acestor componente.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detașabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

Reciclarea

- Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obișnuit (2012/19/EU).
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.

Garanție și asistență

Dacă ai nevoie de informații sau de asistență, te rugăm să vizitezi **www.philips.com/support** sau să consulți broșura de garanție internațională separată.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, vizitează **www.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coșul și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă: Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile de la pagina 14 a acestui manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile de la pagina 14 a acestui manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Poți preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coșului în tavă. Dacă introduci coșul în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna tava și coșul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.

© 2022 Philips Domestic Appliances Holding B.V.
Toate drepturile rezervate.