

**PHILIPS**

Seria HD9650



Manual de utilizare

## CUPRINS

<b>Important</b>	<b>3</b>
Câmpuri electromagnetice (EMF)	5
Oprire automată	5
<b>Introducere</b>	<b>6</b>
<b>Descriere generală</b>	<b>6</b>
<b>Înainte de prima utilizare</b>	<b>8</b>
<b>Pregătirea pentru utilizare</b>	<b>8</b>
Poziționarea sitei inferioare detașabile și a reductorului de grăsime	8
Tabelul de alimente	9
<b>Utilizarea aparatului</b>	<b>12</b>
Prăjire cu aer	12
Schimbarea la o altă presetare în timpul preparării	16
Utilizarea modului manual	17
Modificarea temperaturii sau a timpului de preparare în orice moment	18
Alegerea modului de păstrare la cald	18
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți	19
<b>Curățarea</b>	<b>20</b>
<b>Depozitarea</b>	<b>22</b>
<b>Reciclare</b>	<b>22</b>
<b>Garanție și asistență</b>	<b>22</b>
<b>Depanare</b>	<b>22</b>

## 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 acoperiți orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umpleți 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 clăți sub jet de apă.

### Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- 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 sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă au fost supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copii 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.
- Așează și utilizează întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, plată, stabilă și uscată.
- 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 utilizați 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 zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Tava, coșul și accesoriile din Airfryer vor deveni fierbinți în timpul utilizării. Fii atent(ă) când le manevrezi.
- Pentru a asigura o funcționare ireproșabilă, înainte de fiecare utilizare a dispozitivului, asigură-te că elementul de încălzire și zona din jurul acestuia sunt curate și nu conțin resturi de alimente.
- 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.



### Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic normal. 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 control sau depanare duceți aparatul numai la un centru autorizat Philips. Nu încerca să reparați aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambiante între 5°C și 40°C.
- 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.
- Nu încărca excesiv coșul. Umple coșul numai până la indicatorul MAX.
- 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.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în manualul de utilizare și folosește numai accesoriile originale.

---

### Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

---

### Oprire automată

Acest aparat este echipat cu o funcție de oprire automată. Când durata cronometrului a expirat, aparatul se va opri automat. Pentru a opri aparatul manual, rotește cronometrul în poziția „0”.

## Introducere

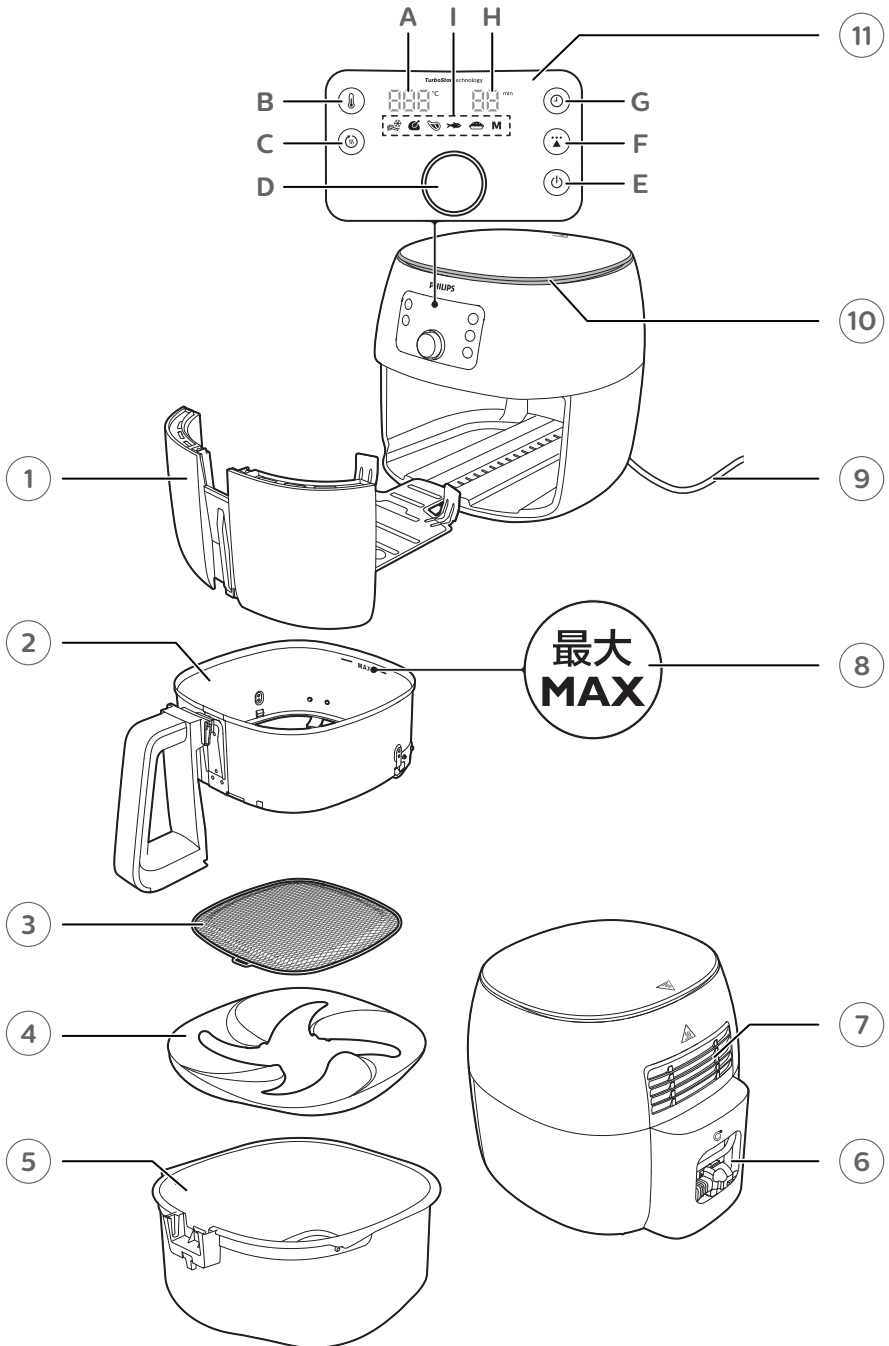
Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!  
 Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrați-vă produsul la **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**. Philips Airfryer XXL utilizează aer fierbinte pentru a prăji mâncarea ta preferată cu puțin ulei sau fără ulei. Acesta este construit pentru a prăji alimente la fel de crocante ca într-o baie de ulei, cu o cantitate minimă de grăsime. Combinând un element de încălzire puternic și motorul cu noua tehnologie Twin TurboStar, aerul fierbinte din Airfryer XXL se rotește rapid, ca o tornadă – în tot coșul de gătit. Acesta extrage grăsimea din alimente și o captează în reductorul de grăsime din partea de jos a aparatului Airfryer.

Grăsimea eliberată din alimente este captată într-un singur loc, în partea inferioară a tăvii, pentru a facilita eliminarea și curățarea acesteia.

Te poți bucura acum de alimente prăjite perfect – crocante pe dinafară și moi la interior – Prăjește, prepară la grătar, rumenește și coace pentru a prepara o varietate de mâncăruri gustoase, gătită într-un mod sănătos, rapid și ușor. Pentru mai multă inspirație, rețete și informații despre Airfryer, vizitează **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** sau descarcă aplicația gratuită Airfryer pentru IOS® sau Android™.

## Descriere generală

- 1 Sertar
- 2 Coș cu sită inferioară detașabilă
- 3 Sită inferioară detașabilă
- 4 Reductor de grăsimi
- 5 Tavă
- 6 Compartiment de depozitare a cablului
- 7 Orificii de ieșire a aerului
- 8 Indicator MAX
- 9 Cablu de alimentare
- 10 Fanta de admisie a aerului
- 11 Panou de control
  - A. Indicator de temperatură
  - B. Buton pentru temperatură
  - C. Buton Keep Warm (Păstrare la cald)
  - D. Buton rotativ QuickControl (Control rapid)
  - E. Buton de pornire/oprire
  - F. Butonul de presetare
  - G. Butonul temporizatorului
  - H. Indicarea orei
  - I. Opțiuni presetate: cartofi prăjiți/gustări congelate, pui, carne, pește, coacere și gătire manuală

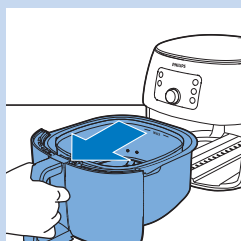


## Înainte de prima utilizare

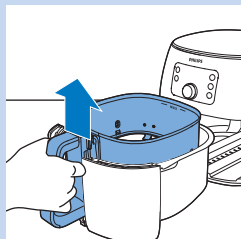
- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat.
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare, conform indicațiilor din tabelul cu instrucțiuni de curățare.

## Pregătirea pentru utilizare

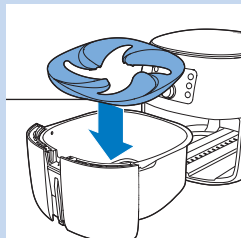
### Poziționarea sitei inferioare detașabile și a reductorului de grăsime



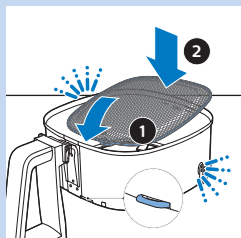
- 1 Deschide sertarul trăgând mânerul.



- 2 Scoate coșul ridicând mânerul.

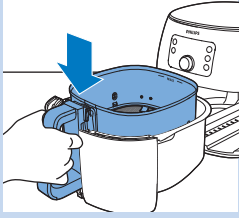


- 3 Așează reductorul de grăsime în tavă.

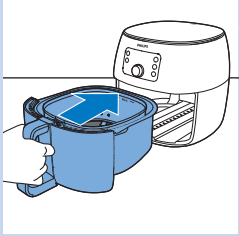


- 4 Introdu sita inferioară detașabilă în locașul din partea din dreapta jos a coșului. Apasă pe sita inferioară detașabilă până când aceasta se fixează (cu un clic pe ambele părți).





## 5 Introdu coșul în tavă.



## 6 Glisează sertarul înapoi în Airfryer utilizând mânerul.

### Note





- Nu utiliza niciodată tava fără reductorul de grăsime sau fără coșul montat.

## Tabelul de alimente











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



### Note

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

	Ingrediente	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire	Note
	Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Da	
	Cartofi pai congelați groși (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Da	
	Cartofi pai făcuți în casă (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Da	Înmoaie 30 de minute în apă, usucă și apoi adaugă 1/4 până la 1 lingură de ulei.

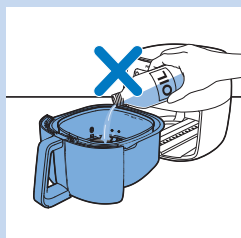
	Ingrediente	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire	Note
	Cartofi wedges făcuți în casă	200-1400 g	20-42	180°C	Da	Înmoaie 30 de minute în apă, usucă și apoi adaugă 1/4 până la 1 lingură de ulei.
	Gustări congelate (bucăți de pui)	80-1300 g (6-50 de bucăți)	7-18	180°C	Da	Gata atunci când capătă o culoare galben-aurie și sunt crocante la exterior.
	Gustări congelate (rulouri de primăvară mici, în jur de 20 g)	100-600 g (5-30 buc.)	14-16	180°C	Da	Gata atunci când capătă o culoare galben-aurie și sunt crocante la exterior.
	Pui întreg	1200-1500 g	50-55	180°C		Evita contactul dintre picioare și elementul de încălzire.
	Piept de pui Aproximativ 160 g	1-5 buc.	18-22	180°C		
	Ciocănele	200-1800 g	18-35	180°C	Da	
	Aripioare inferioare de pui cu pesmet	3-12 buc. (1 strat)	10-15	180°C		Adaugă ulei în pesmet. Gata atunci când sunt galben-aurii.
	Aripioare de pui Aproximativ 100 g	2-8 buc. (1 strat)	14-18	180°C	Da	
	Cotlete de carne fără os Aproximativ 150 g	1-5 cotlete	10-13	200°C		
	Hamburger Aproximativ 150 g (diametru 10 cm)	1-4 chiftele	10-15	200°C		
	Cârnați groși Aproximativ 100 g (diametru 4 cm)	1-6 buc. (1 strat)	12-15	200°C		

	Ingrediente	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire	Note
	Cârnați subțiri Aproximativ 70 g (diametru 2 cm)	1-7 buc.	9-12	200°C		
	Friptură de porc	500-1000 g	40-60	180°C		Așteaptă 5 minute înainte de a o tăia.
	Pește întreg Aproximativ 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Taie coada în cazul în care aceasta nu încape în coș.
	Pește file Aproximativ 120 g	1-3 (1 strat)	9-12	200°C		Pentru a evita lipirea, așează partea cu pielea în partea de jos și adaugă puțin ulei.
	Fruite de mare Aproximativ 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Da	
	Prăjitură	500 g 18 oz	28	180°C		Utilizează tava pentru prăjituri.
	Brioșe Aproximativ 50 g	1-9	12-14	180°C		Utilizează cupe pentru brioșe din silicon rezistente la temperaturi ridicate.
	Tartă (diametru 21 cm)	1	15	180°C		Utilizează o tavă de copt sau un vas pentru cuptor.
	Pâine pre-prăjită/ rulouri de pâine	1-6	6-7	180°C		
	Pâine proaspătă	700 g	38	160°C		Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește.

 Ingredientele	Cantitate min.- max.	Timp (min.)	Temperatură	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire	Note
 Rulouri proaspete Aproximativ 80 g	1-6 buc.	18-20	160°C		
<b>M</b> Castane	200-2000 g	15-30	200°C	Da	
<b>M</b> Amestec de legume (taiate în bucăți mari)	300-800 g	10-20	200°C	Da	Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale.

## Utilizarea aparatului

### Prăjire cu aer



#### Atenție

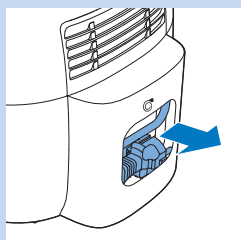
- Acesta este un Airfryer care funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.
- Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerul și butoanele. Manevreză tava încinsă și reductorul de grăsime cu mănuși pentru cuptor.
- Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.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

- 1 Așează aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă. Asigură-te că sertarul poate fi deschis complet.

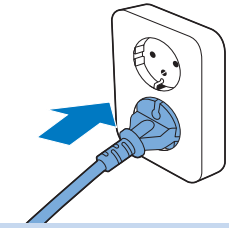


#### Note

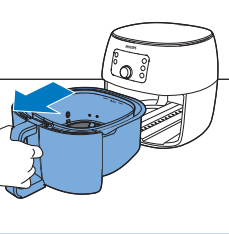
- Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.



- 2 Scoate cablul de alimentare din compartimentul de stocare, din partea din spate a aparatului.



**3** Introdu cablul în priza de perete.



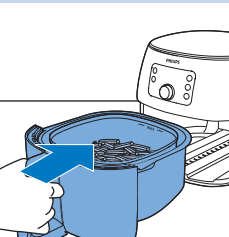
**4** Deschide sertarul trăgând mânerul.



**5** Pune ingredientele în coș.

#### ≡ Note

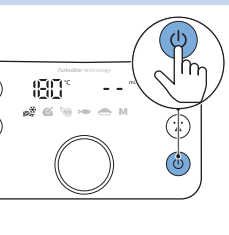
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul cu alimente” și nu umple excesiv coșul dincolo de indicația „MAX”, deoarece aceasta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



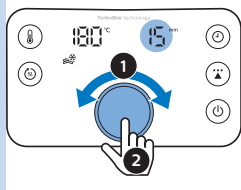
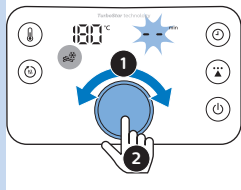
**6** Glisează sertarul înapoi în Airfryer utilizând mânerul.

#### ! Atenție

- Nu utiliza niciodată tava fără să aibă reductorul de grăsime sau coșul în aceasta. Dacă încălzești aparatul fără coș, folosește mănuși de cuptor pentru a deschide sertarul. Marginile și interiorul sertarului devin foarte fierbinți.
- Nu atinge tava, reductorul de grăsime sau coșul în timpul utilizării și pentru o perioadă de timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.



**7** Apasă butonul de pornire/oprire (⏻) pentru a porni aparatul.



### 8 Pentru a modifica presetarea, rotește butonul QuickControl la setarea dorită.

- ↳ Pentru a confirma presetarea selectată, apasă butonul QuickControl. Indicatorul pentru durata de preparare indicator se aprinde intermitent pe ecran.

### 9 Pentru a modifica timpul de preparare, rotește butonul QuickControl la setarea dorită.

- ↳ Pentru a confirma timpul de gătire selectat, apasă butonul QuickControl.



#### Note

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

### 10 Aparatul începe prepararea după confirmarea timpului de gătire.



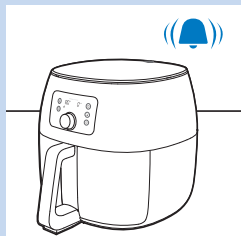
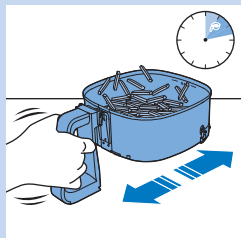
#### Sugestie

- Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul QuickControl. Pentru a relua procesul de preparare, apasă din nou butonul QuickControl.

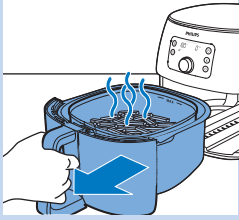


#### Note

- Dacă nu setezi timpul de preparare necesar timp de 30 minute, aparatul se oprește automat, din motive de siguranță.
- Dacă selectezi „- -” ca indicator de timp, aparatul intră în modul de preîncălzire.
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul cu alimente”). Pentru a agita ingredientele, apasă butonul QuickControl pentru a întrerupe prepararea, deschide sertarul, ridică coșul din tavă și agită-l deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava și coșul înapoi în aparat și apasă butonul QuickControl pentru a relua prepararea.
- Dacă ai setat cronometrul la jumătate din timpul de preparare, când auzi clopoțelul este momentul ca ingredientele să fie agitate sau întoarse. Ai grijă să resetezi cronometrul la durata de preparare rămasă.



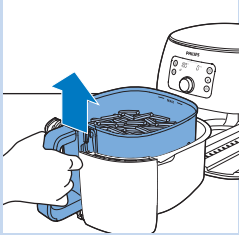
### 11 Când auzi clopoțelul cronometrului, timpul de preparare setat s-a scurs.



- 12** Deschide sertarul trăgând de mâner și verifică dacă ingredientele sunt gata.

#### Note

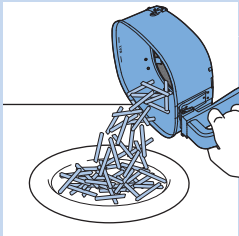
- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu introdu sertarul înapoi în Airfryer, ținând de mâner, apoi adaugă câteva minute în plus la timpul setat.



- 13** Pentru a îndepărta ingredientele mici (de ex., cartofi prăjiți), scoate coșul afară din tavă utilizând mânerul.

#### Atenție

- După procesul de preparare, tava, reductorul de grăsime, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanații de abur din tavă.



- 14** Golește conținutul coșului într-un bol sau pe o farfurie. Întotdeauna scoate coșul din tavă pentru a goli conținutul deoarece este posibil ca în partea de jos a tăvii să existe ulei încins.

#### Note

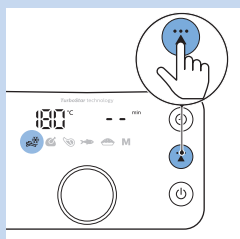
- Pentru îndepărtarea ingredientelor mari sau fragile, utilizează un clește.
- Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectat(ă) în partea inferioară a tăvii, sub reductorul de grăsime.
- În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul în tavă. Așează coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor, ridică tava de pe șine și așează-o pe o suprafață termorezistentă. Scoate cu grijă separatorul de grăsime din tavă utilizând clești cu vârf din cauciuc. Scurge excesul de ulei sau de grăsime topită. Reintrodu separatorul de grăsime în tavă, tava în sertar și coșul în tavă.

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

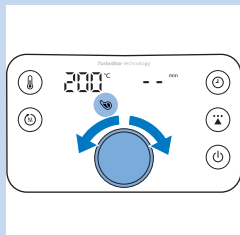
#### Note

- Repetă pașii de la 1 la 14 dacă dorești să prepari o altă șarjă.

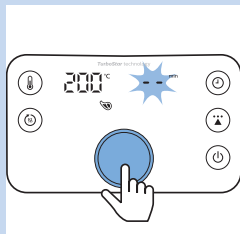
## Schimbarea la o altă presetare în timpul preparării



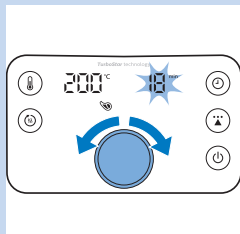
**1** Apasă butonul de (⋯) presetare.



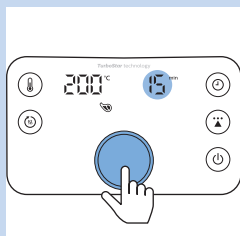
**2** Rotește butonul QuickControl pentru a selecta o altă presetare.



**3** Pentru a confirma presetarea selectată, apasă butonul QuickControl. Indicatorul pentru durata de preparare indicator se aprinde intermitent pe ecran.



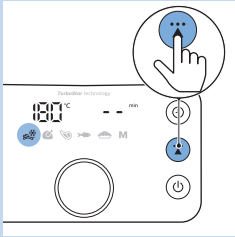
**4** Pentru a modifica timpul de gătire, rotește butonul QuickDial.



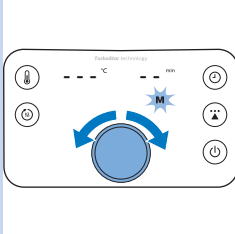
↳ Pentru a confirma timpul de gătire selectat, apasă butonul QuickControl.



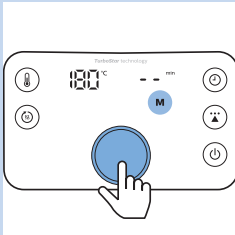
## Utilizarea modului manual



**1** Apasă butonul de (⋯) presetare.

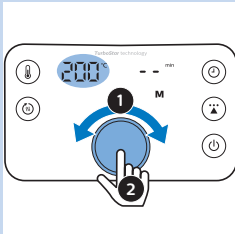


**2** Rotește butonul QuickControl pentru a selecta modul manual (**M**).



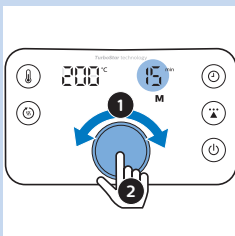
**3** Apasă butonul QuickControl pentru a accesa modul manual.

↳ Temperatura implicită este de 180°C.



**4** Pentru a modifica temperatura, rotește butonul QuickControl.

↳ Pentru a confirma temperatura, apasă butonul QuickControl.

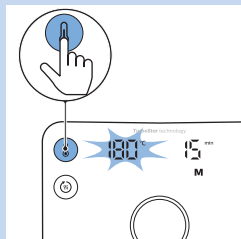


**5** După confirmarea temperaturii, indicatorul de timp „-” se aprinde intermitent.

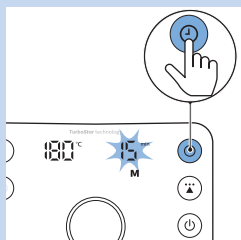
**6** Pentru a modifica timpul de gătire, rotește butonul QuickDial.

↳ Pentru a confirma timpul de preparare, apasă butonul QuickControl.

## Modificarea temperaturii sau a timpului de preparare în orice moment

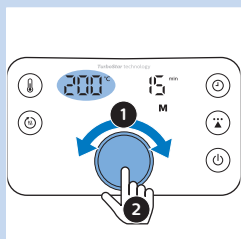


- 1 Apasă butonul de temperatură (ⓘ) sau cronometrul (⌚).



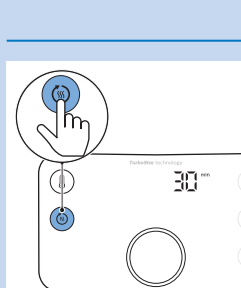
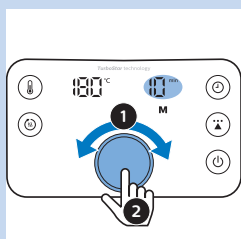
- 2 Pentru a modifica temperatura sau timpul de preparare, rotește butonul QuickDial.

↳ Pentru a confirma temperatura sau durata de preparare, apasă din nou butonul QuickControl sau butonul pentru temperatură/cronometru.



### Note

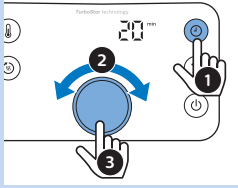
- Dacă nu apeși butonul QuickControl sau butonul pentru temperatură/cronometru pentru a confirma modificările, acestea vor fi confirmate automat după 10 secunde.



## Alegerea modului de păstrare la cald

- 1 Apasă butonul de păstrare la cald (☺) (poți activa oricând modul de păstrare la cald).

↳ Butonul de păstrare la cald se aprinde cu efect intermitent.



↳ Cronometrul de păstrare la cald este setat la 30 de minute. Pentru a modifica timpul de păstrare la cald (1-30 min), apasă butonul pentru cronometru (⌚), rotește butonul QuickControl și apoi apasă pe acesta pentru a confirma. Nu poți regla temperatura de păstrare la cald.

**2** Pentru a întrerupe modul de păstrare la cald, apasă butonul QuickControl. Pentru a relua modul de păstrare la cald, apasă din nou butonul QuickControl.

**3** Pentru a ieși din modul de păstrare la cald, apasă unul din butoanele următoare: butonul de presetare, butonul de temperatură sau butonul de pornire/oprire.

### Sugestie

- Dacă alimentele precum cartofi prăjiți devin prea puțin crocanți în modul de păstrare la cald, fie poți scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie îi poți prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.

### Note

- În cazul în care activezi modul de păstrare la cald în timpul preparării [butonul KEEP WARM (păstrare cald) se aprinde cu efect intermitent], aparatul menține alimentele calde timp de 30 de minute după scurgerea duratei de preparare.
- În modul de păstrare la cald, ventilatorul și încălzitorul din interiorul aparatului pornesc din când în când.
- Modul de păstrare la cald este conceput pentru a menține preparatul cald imediat după gătitul acestuia în Airfryer. Acesta nu este destinat pentru reîncălzire.

## 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 1000 de grame, pentru un rezultat omogen. Cartofii mai mari au tendința de a fi mai puțin crocanți decât cartofii mai mici.
- În timpul procesului de prăjire în aer fierbinte, agită coșul de 2-3 ori.

**1** Curăță cartofii de coajă și taie-i în felii (8x8 mm/0,3 grosime).

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

- 3** Golește vasul și utilizează un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.
- 4** Toarnă o jumătate de lingură de ulei de gătit în bol, pune cartofii în bol și amestecă până când feliile sunt acoperite cu ulei.
- 5** Scoate feliile din bol cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu creștături astfel încât excesul de ulei rămâne în bol.

#### Note

- 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 feliile de cartofi în coș.
- 7** Prăjește feliile de cartofi și agită coșul la jumătatea timpului de prăjire cu aer. Dacă prepari mai mult de 500 g de cartofi prăjiți, agită de 2-3 ori.

#### Note

- Consultă capitolul „Tabel cu alimente” pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare.

## Curățarea

### Avertisment

- Lasă coșul, tava, reductorul de grăsime și partea interioară a aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.
- Scoate reductorul de grăsime din tavă folosind clești cu vârf din cauciuc. Nu scoate reductorul de grăsime utilizând degetele deoarece grăsimea sau uleiul fierbinte se colectează sub reductorul de grăsime.
- Tava, coșul, reductorul de grăsime și interiorul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

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

- 1** Apasă butonul de pornire/oprire (⏻) pentru a opri aparatul, scoate cablul din priza de perete și lasă aparatul să se răcească.

### Sugestie

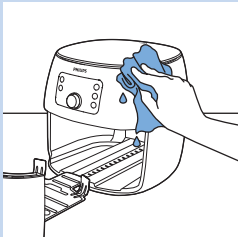
- Scoate tava și coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

**2** Scoate separatorul de grăsime din tavă utilizând cleștii cu vârf din cauciuc. Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

**3** Curăță tava, coșul și reductorul de grăsime într-o mașină de spălat vase. Poți, de asemenea, să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă tabelul cu instrucțiuni de curățare).

### Sugestie

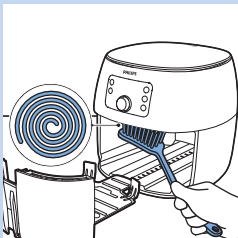
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă, de reductorul de grăsime sau de coș, le poți introduce în apă fierbinte și detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tavă, reductorul de grăsime sau pe coș există pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează o soluție lichidă pentru degresare.
- 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 dure, deoarece aceasta poate deteriora acoperirea elementului de încălzire.



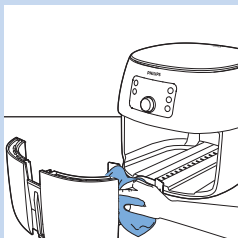
**4** Șterge exteriorul aparatului cu o lavetă moale.

### Note

- Asigură-te că nu rămâne umezeală pe panoul de control. După curățarea panoului de control, usucă-l cu o lavetă.



**5** Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățat pentru a îndepărta reziduurile de alimente.



**6** Curăță interiorul aparatului cu apă fierbinte și un burete non-abraziv.

## 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.
- 3 Introdu cablul în compartimentul de stocare a cablului.



### Note

- Ține întotdeauna aparatul Airfryer în poziție orizontală atunci când îl transporti. Asigură-te că, de asemenea, ții sertarul din partea frontală a aparatului, deoarece poate aluneca afară din aparat dacă este accidental înclinat în jos. Aceasta poate duce la deteriorarea sertarului.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detașabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detașabilă inferioară etc., sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

## Reciclare



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


## Garanție și asistență


Dacă ai nevoie de informații sau de asistență, vizitează [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) sau citește 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, accesează [www.philips.com/support](http://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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
		Tava, coșul, reductorul de grăsime 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 ați folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, utilizează cartofi proaspeți, (ușor) făinoși. 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.	Urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare pentru a pregăti cartofi prăjiți în casă (consultă „Tabel cu alimente” sau descarcă aplicația gratuită Airfryer).
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare pentru a pregăti cartofi prăjiți în casă (consultă „Tabel cu alimente” sau descarcă aplicația gratuită Airfryer).
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	La pornirea aparatului, vei auzi sunetul ventilatorului care intră în funcțiune. Dacă nu auzi acest sunet, verifică dacă fișa este corect introdusă în priză de perete.
	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.
leşe fum alb din aparat.	Gătești ingrediente grase, iar reductorul de grăsime nu este fixat în tavă.	Toarnă cu grijă orice exces de ulei sau de grăsime din tavă, introdu reductorul de grăsime în tavă, iar apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. Curăță întotdeauna bine tava, coșul și reductorul de grăsime, după fiecare utilizare.
	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.
Afișajul meu indică 5 linii, după cum este ilustrat în imaginea de mai jos. 	Caracteristica de siguranță a fost activată din cauza supraîncălzirii aparatului.	Scoate aparatul din priză și lasă-l să se răcească timp de 1 minut înainte de a-l reconecta.



