PHILIPS

HD925X

Manual de utilizare

CUPRINS

Important 3
Introducere 7
Descriere generală 7
Înainte de prima utilizare 9
Pregătirea pentru utilizare 9
Utilizarea aparatului 9
Tabelul de alimente 9
Prăjirea cu aer fierbinte 11
Alegerea modului de păstrare la cald 15
Gătitul cu o presetare 16
Comutarea la altă presetare 17
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți 18
Curățarea 19
Tabel de curățare 20
Depozitarea 21
Reciclarea 21
Garanție și asistență 21
Depanare 21

Important

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

Pericol

- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- 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 folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.

Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- 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.
- Este posibil ca suprafețele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- 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 cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe partea superioară a aparatului.
- 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.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de ambalare în aparat.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- 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 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 umple niciodată tava cu ulei.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambiante între 5 °C și 40 °C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.

- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual și folosește numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Tava, coșul și reductorul de grăsime devin fierbinți în timpul utilizării aparatului și după aceea, așa că manevrează-le întotdeauna cu grijă.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile din manual.

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.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă.
- 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.
- 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.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.

- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii și nu închise la culoare sau maronii. Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Nu apăsa butonul de eliberare a coșului în timpul agitării.
- 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.

Închidere automată

Acest aparat este echipat cu o funcție de oprire automată. Dacă nu apeși niciun buton în interval de 20 de minute, aparatul se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, apasă butonul de pornire/oprire.

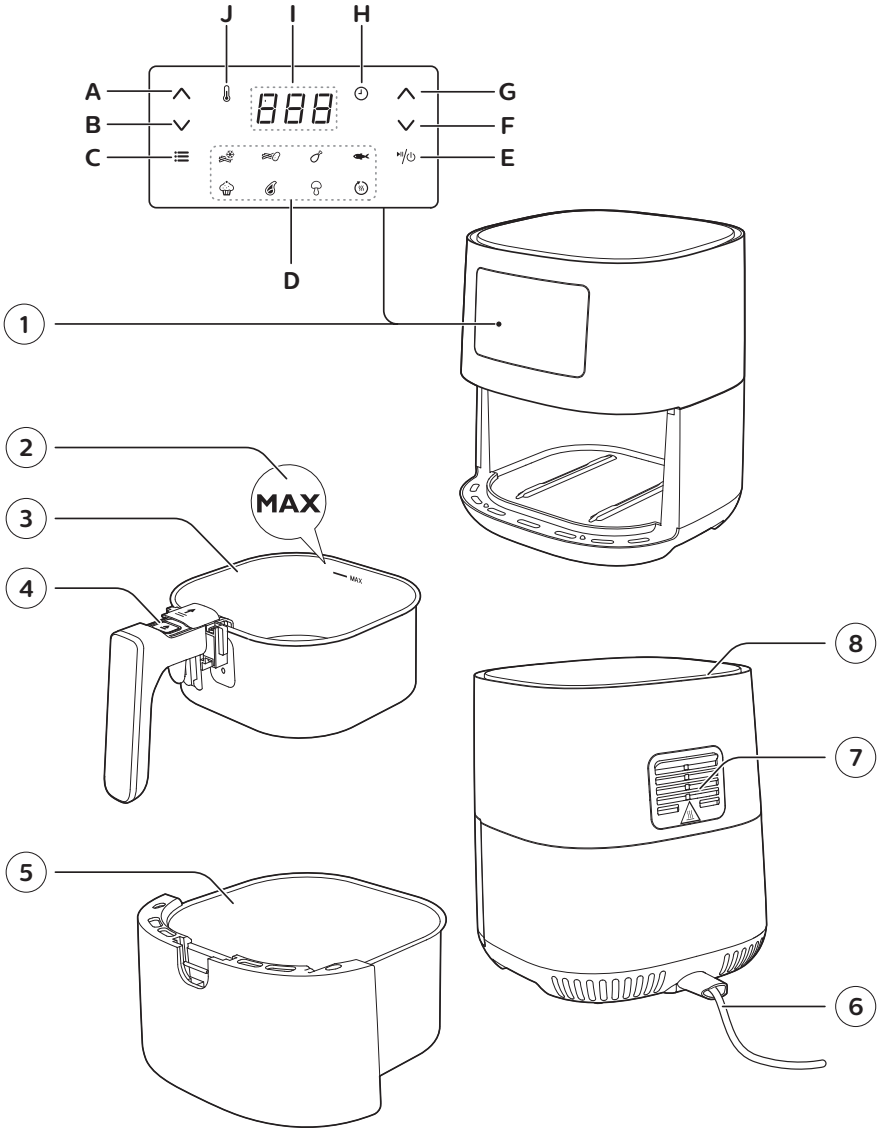
Introducere

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 Panou de control
- A Buton de creștere a temperaturii
- B Buton de reducere a temperaturii
- C Buton de meniu
- D Meniuri cu presetări
- E Buton de pornire/oprire
- F Buton de reducere a timpului
- G Buton de creștere a timpului
- H Indicarea orei
- I Ecran
- J Indicator de temperatură

2 Indicator MAX
3 Coș
4 Buton de eliberare coș
5 Tavă
6 Cablu de alimentare
7 Orificii de ieșire a aerului
8 Fanta de admisie a aerului


J
I
H
A
B
C
G
F
E
D
1
2
MAX
3
4
MAX
8
7
5
6

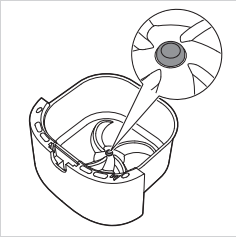
Înainte de prima utilizare

1 **Îndepărtează toate materialele de ambalare.**

2 **Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).**

3 **Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare, conform indicațiilor din capitolul cu instrucțiuni de curățare.**

Pregătirea pentru utilizare



1 **Așază aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.**

Notă

- Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.
- Nu pune aparatul lângă sau sub obiecte care se pot deteriora la contactul cu aburul, cum ar fi pereți 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 dorești să le prepari.

Notă

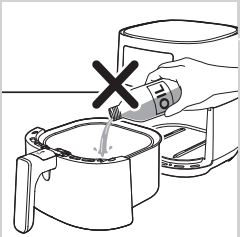
- Reține că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.
- Atunci când pregătești o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiți, crevete, ciocănele, gustări 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	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (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 prăjiți 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

Ingrediente	Cantitate min.-max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
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
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
Cârnaţi subţiri (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 bucăţi 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	

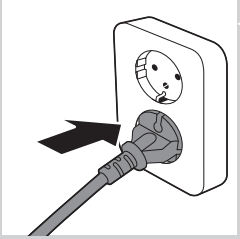
Ingrediente	Cantitate min.-max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
Pâine preparată în casă	500 g/18 oz	50-60	150 °C/300 °F	• Folosește accesoriul de copt • Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește.

Prăjirea cu aer fierbinte

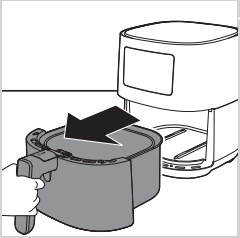


! Atenție

- **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.

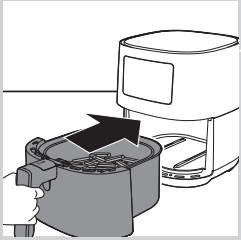


2 Scoate din aparat tava cu coșul, trăgând de mâner.

3 Pune ingredientele în coș.

Notă

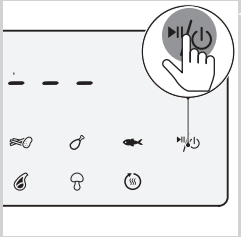
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul cu alimente” și nu umple excesiv coșul dincolo de indicația „MAX”, deoarece aceasta 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.



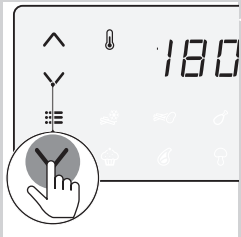
4 Pune tava cu coșul înapoi în Airfryer.

Atenție

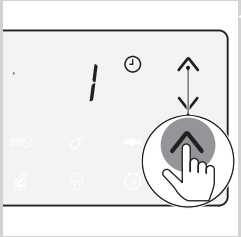
- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta.**
- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**



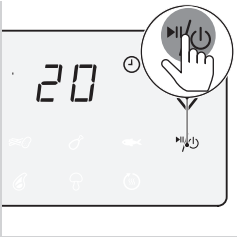
5 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



6 Apasă butonul de creștere sau reducere a temperaturii pentru a selecta temperatura necesară.



7 Apasă butonul de creștere a timpului pentru a selecta timpul necesar.



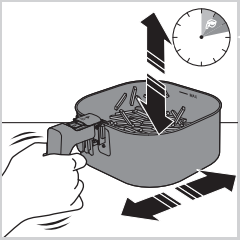
8 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a începe procesul de preparare.

Notă

- În timpul preparării, temperatura și timpul sunt afișate alternativ.
- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Consultă tabelul de alimente cu setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.

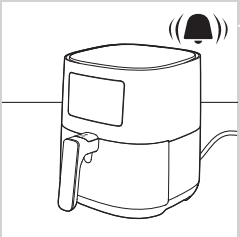
Sfat

- În timpul preparării, dacă vrei să modifici timpul sau temperatura de preparare, apasă în orice moment butonul de creștere sau reducere corespunzător pentru a face acest lucru.
- Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul de pornire/oprire. Pentru a relua procesul de preparare, apasă din nou butonul de pornire/oprire pentru a continua procesul de preparare.
- Când scoți tava și coșul, aparatul trece automat în modul pauză. Procesul de preparare continuă după ce tava și coșul sunt introduse din nou în aparat.
- **Pentru a schimba unitatea pentru temperatură de la Celsius la Fahrenheit sau invers pe Airfryer, apasă simultan butoanele de creștere și reducere a temperaturii timp de aproximativ 10 secunde.**



Notă

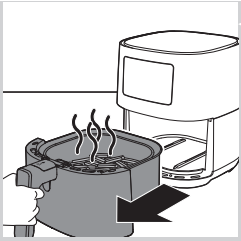
- Dacă nu setezi timpul de preparare necesar timp de 30 minute, aparatul se oprește automat, din motive de siguranță.
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul cu alimente"). Pentru a agita ingredientele, scoate tava cu coșul, pune-le pe un 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.



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

Notă

- Poți opri manual procesul de preparare. Pentru aceasta, apasă butonul de pornire/oprire.



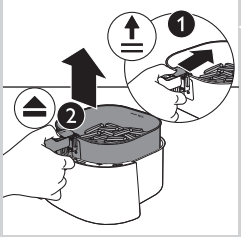
10 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

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

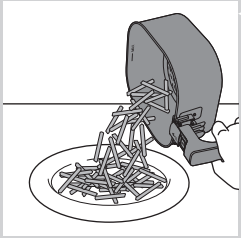
- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer ținând-o de mâner, apoi adaugă câteva minute în plus la timpul setat.



11 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.**



12 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

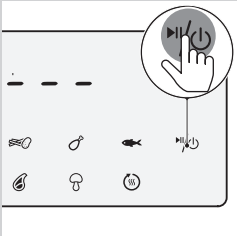
- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un clește.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă 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.

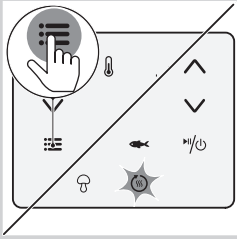
Notă

- Repetă pașii de la 3 la 12 dacă dorești să prepari o altă șarjă.

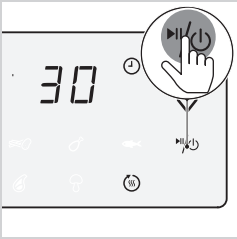
Alegerea modului de păstrare la cald



1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni Airfryer.



2 Apasă butonul de meniu de câte ori pictograma de păstrare la cald se aprinde intermitent.



3 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni modul de păstrare la cald.

Notă

- Cronometrul de păstrare la cald este setat la 30 de minute. Pentru a modifica durata de păstrare la cald (1-30 de minute), apasă butonul de reducere a timpului. Timpul va fi confirmat automat.
- Temperatura nu poate fi modificată în modul de păstrare la cald.

4 Pentru a întrerupe modul de păstrare la cald, apasă butonul de pornire/oprire. Pentru a relua modul de păstrare la cald, apasă din nou butonul de pornire/oprire.

5 Pentru a ieși din modul de păstrare la cald, apasă lung butonul de pornire/oprire.

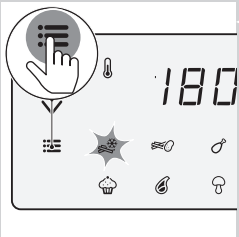
Sfat

- Dacă alimentele precum cartofii prăjiți devin prea puțin crocante în modul de păstrare la cald, fie poți scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poți prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C/350 °F.

Notă

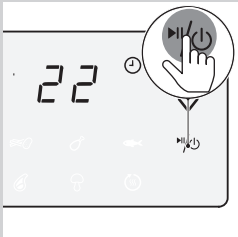
- În modul de păstrare la cald, ventilatorul și elementul de încălzire din interiorul aparatului pornesc din timp în timp.
- Modul de păstrare la cald este conceput pentru a menține mâncarea caldă imediat după ce este gătită în Airfryer. Acesta nu este destinat pentru reîncălzire.

Gătitul cu o presetare



1 **Urmează pașii de la 1 la 5 din secțiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.**

2 **Apasă butonul de meniu. Pictograma gustări congelate luminează intermitent. Apasă butonul de meniu de câte ori presetarea dorită luminează intermitent.**



3 **Începe procesul de preparare apăsând butonul de pornire/oprire.**

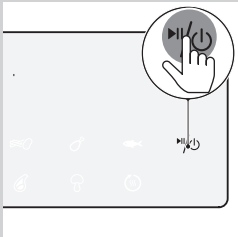
Notă

- În tabelul următor poți găsi mai multe informații despre presetări.

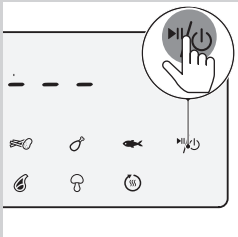
Presetare	Timp presetat (min.)	Temperatură presetată	Greutate (max.)	Informații
Gustări din cartofi congelați	22	180 °C/ 350 °F	500 g/18 oz	• Gustări din cartofi congelați, cum ar fi cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. • Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Cartofi prăjiți proaspeți	26	180 °C/ 350 °F	500 g/18 oz	• Folosește cartofi făinoși • 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiați gros • Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei • Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării

Presetare	Timp presetat (min.)	Temperatură presetată	Greutate (max.)	Informații
Ciocănele de pui	24	180 °C/ 350 °F	750 g/26 oz	• Până la 6 ciocănele de pui • Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
File de pește, circa 200 g/7 oz	23	160 °C/325 °F	600 g/21 oz	
Brioșă	13	180 °C/ 350 °F	50 g/1,8 oz fiecare brioșă	• 7 brioșe preparate simultan
Cotlete	13	200 °C/ 400 °F	300 g/11 oz	• Până la 2 cotlete fără os
Amestec de legume	20	180 °C/ 350 °F	600 g/21 oz	• Tăiate în bucăți mari • Folosește accesoriul de copt XL
Păstrare la cald	30	80 °C/ 175 °F	N/A	• Temperatura nu poate fi reglată

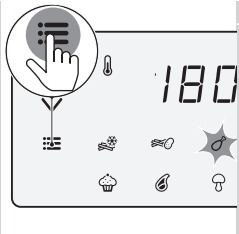
Comutarea la altă presetare



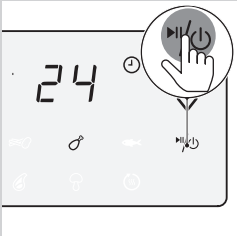
1 În timpul procesului de preparare, apasă lung butonul de pornire/oprire pentru a opri procesul de preparare. Aparatul trece apoi în modul standby.



2 Apasă din nou butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



3 Apasă butonul de meniu de câte ori presetarea dorită luminează intermitent.



4 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a începe procesul de preparare.

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 (10 x 10 mm/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.

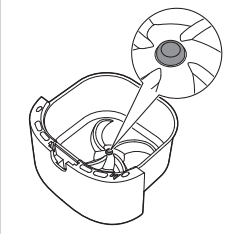
1 **Apasă butonul de pornire/oprire (⏯/⏻) pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.**

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”).**

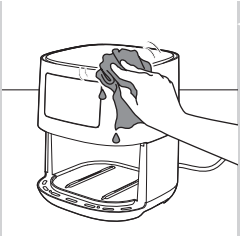


Notă

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

Sfat

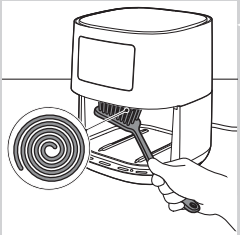
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. 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.



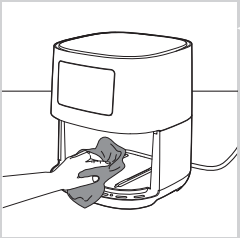
4 Curăţă exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Notă

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

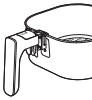


5 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



6 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.

Tabel de curăţare

	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

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 18 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 18 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.
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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.
Ecranul Airfryer afișează „E1”.	Aparatul s-a stricat/este defect.	Apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afișajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

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