

PHILIPS

HD9257

Manual de utilizare

CUPRINS

Important	3
Introducere	6
Descriere generală	6
Înainte de prima utilizare	8
Pregătirea pentru utilizare	8
Utilizarea aparatului	8
Tabelul de alimente	8
Prăjirea cu aer fierbinte	10
Alegerea modului de păstrare la cald	14
Gătitul cu o presetare	15
Comutarea la altă presetare	16
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți	17
Curățarea	18
Tabel de curățare	19
Depozitarea	20
Reciclarea	20
Garanție și asistență	20
Depanare	20

Important

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



Pericol

- 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.
- 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

- 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.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a nu se juca cu aparatul.
- Acest aparat nu trebuie utilizat de către persoane (inclusiv copii) care au capacități fizice, mentale sau senzoriale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea aparatului de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.
- Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie realizate de către copii nesupravegheați.



- 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 copt în 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 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.
- Pentru verificare sau reparații, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să reparați 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 respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri 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.

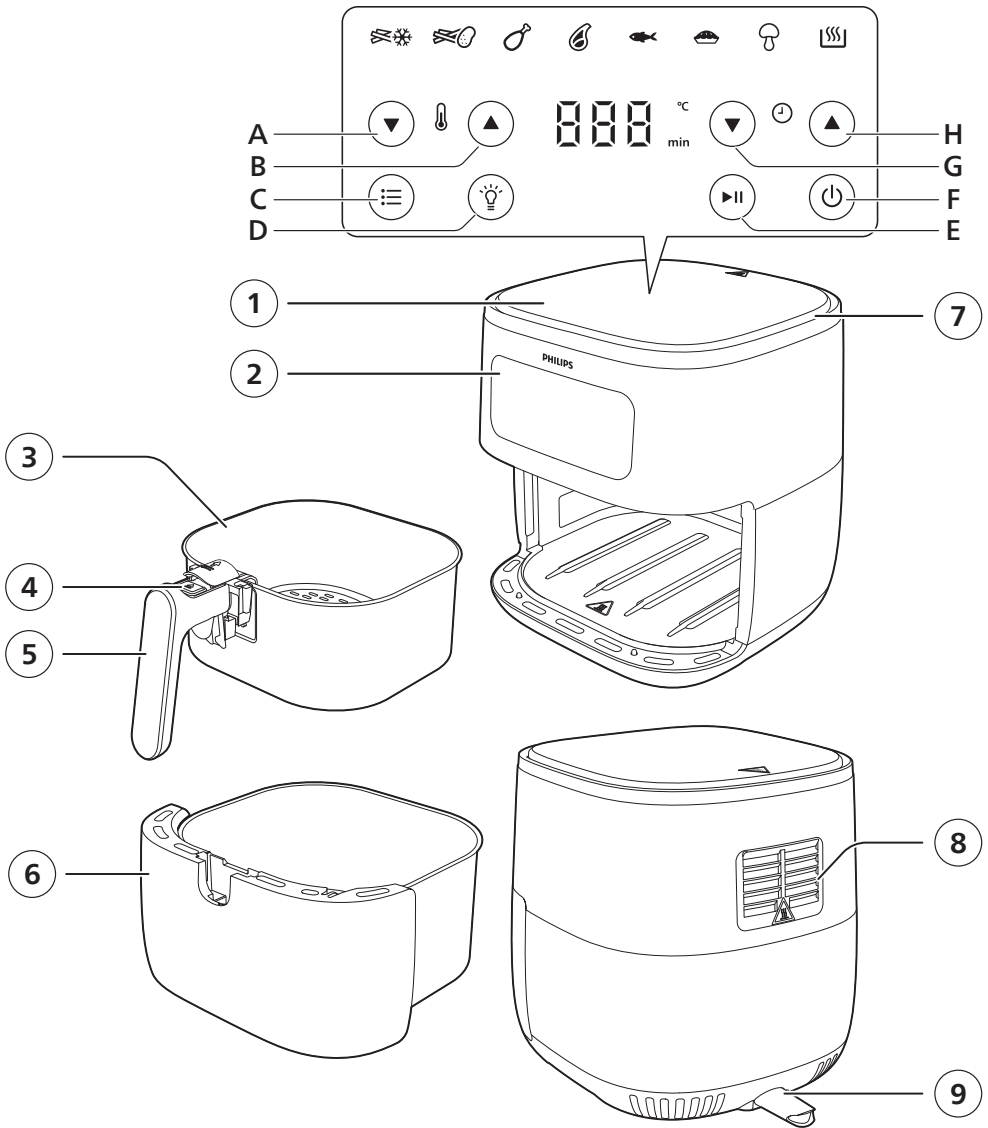
Pentru mai multă inspirație, rețete și informații despre Airfryer, accesează www.philips.com/kitchen sau descarcă aplicația gratuită NutriU pentru iOS® sau Android™.

*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 reducere a temperaturii
 - B Buton de creștere a temperaturii
 - C Buton de meniu
 - D Buton de lumină
 - E Butonul Start/pauză
 - F Butonul de pornire/oprire
 - G Buton pentru reducere timp
 - H Buton pentru mărire timp
- 2 Fereastră de vizualizare
- 3 Coș
- 4 Buton de eliberare coș
- 5 Mâner coș
- 6 Tavă
- 7 Fanta de admisie a aerului
- 8 Orificii de ieșire a aerului
- 9 Cablu de alimentare

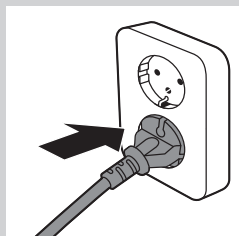


Înainte de prima utilizare

- 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.)	200-800 g/7-28 oz	17-38	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)	200-800 g/7-28 oz	25-45	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării

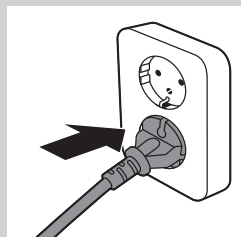
Ingrediente	Cantitate min.-max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
Bucăți congelate de pui	200-600 g/7-21 oz	9-23	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachețele de primăvară congelate	200-600 g/7-21 oz	9-23	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	1-5 chiftele	16-21	200 °C/400 °F	
Chiftele	1000 g/35 oz	65-70	150 °C/300 °F	• Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	1-4 cotlete	15-20	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz)	2-10 buc.	11-15	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-8 buc.	20-27	180 °C/350 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-5 buc.	15-25	180 °C/350 °F	
Pui întreg	1000 g/35 oz	60-70	180 °C/350 °F	
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1-2 pești	20-25	200 °C/400 °F	
File de pește (circa 200 g/7 oz)	1-5 (1 strat)	25-32	160 °C/325 °F	
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	200-800 g/7-28 oz	14-23	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)	1-9	13-15	180 °C/350 °F	• Folosește forme de brioșe
Prăjitură	500 g/18 oz	40-45	160 °C/325 °F	• Folosește o tavă de copt
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-6 buc.	6-8	200 °C/400 °F	

Ingrediente	Cantitate min.-max.	Timp (min.)	Temperatură	Notă
Pâine preparată în casă	800 g/28 oz	45-55	150 °C/300 °F	<ul style="list-style-type: none"> 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.

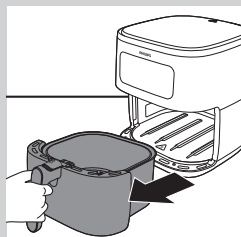
Prăjirea cu aer fierbinte

! Atenție

- Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.
- Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerul și butoanele. Manevreează 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.

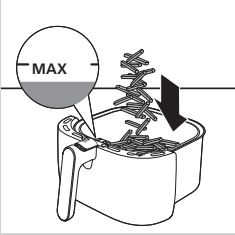


1 Introdu ștecherul în priză.



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

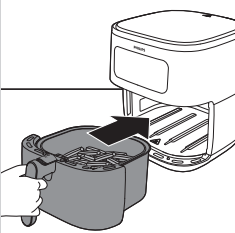
3 Pune ingredientele în coș.



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 timpul de preparare sugerat necesar pentru diferitele ingrediente înainte de a începe să le pregătești împreună.

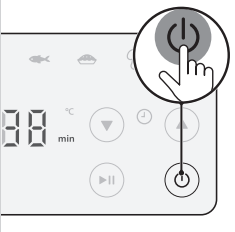
4 Pune tava cu coșul înapoi în Airfryer.



! 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.

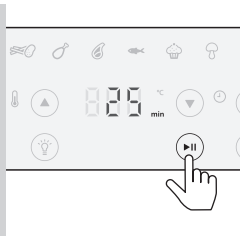


6 Apasă butonul de creștere sau reducere a temperaturii pentru a selecta temperatura dorită.



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





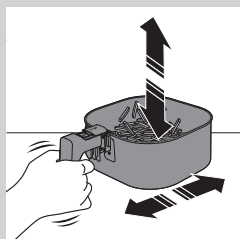
8 Apasă butonul start/pauză pentru a porni procesul de preparare.

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 gătitul diferitelor tipuri de alimente.
- După începerea procesului de gătit, lumina din interiorul dispozitivului se aprinde automat. Lumina se stinge după câteva minute. Poți să o pornești din nou în timpul gătitului, apăsând butonul pentru lumină.

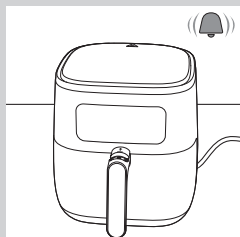
Sfat

- 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 start/pauză. Pentru a relua procesul de preparare, apasă din nou butonul start/pauză 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.



Notă

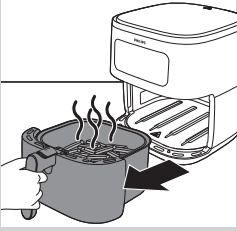
- Dacă nu setezi timpul de preparare necesar timp de 30 minute, aparatul se oprește automat, din motive de siguranță.
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul cu alimente”). Pentru a agita ingredientele, scoate tava cu coșul, pune-le pe un 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 a face acest lucru, apasă butonul start/pauză.
- Când procesul de gătit este finalizat, lumina din interiorul dispozitivului se aprinde automat.



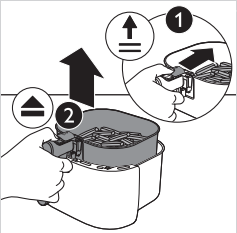
10 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

! Atenție

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

☰ Notă

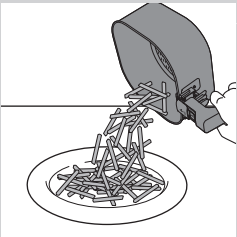
- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, glisează tava înapoi în Airfryer ținând-o de mâner, apoi adaugă câteva minute în plus la timpul setat.



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.

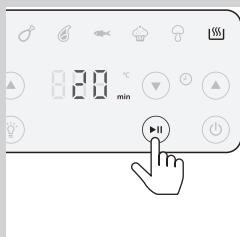
☰ Notă

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

Alegerea modului de păstrare la cald



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



- 2 Apasă butonul start/pauză 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 (1-60 de minute), apasă butonul de reducere sau de creștere a timpului. Timpul va fi confirmat automat.
- Temperatura nu poate fi modificată în modul de păstrare la cald.

- 3 Pentru a întrerupe modul de păstrare la cald, apasă butonul start/pauză. Pentru a relua modul de păstrare la cald, apasă din nou butonul start/pauză.

- 4 Pentru a ieși din modul de păstrare la cald, apasă 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.

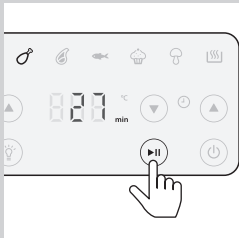
Notă

- 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 start/pauză.



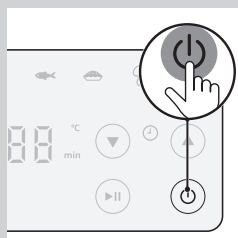
Notă

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

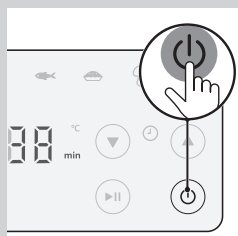
Presetare	Timp presetat (min.)	Temperatură presetată	Greutate (max.)	Informații
 Gustări din cartofi congelați	38	180 °C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Gustări din cartofi congelați, cum ar fi cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. • Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
 Cartofi prăjiți proaspeți	45	180 °C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • 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	27	180 °C/ 350 °F	1000 g/35 oz	<ul style="list-style-type: none"> Până la 8 ciocănele de pui Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
 Pește întreg în jur de 300 g/11 oz	25	200 °C/ 400 °F	600 g/21 oz	
 Prăjitură	45	160 °C/ 325 °F	500 g/18 oz	<ul style="list-style-type: none"> Folosește accesoriul de copt XL (199 x 189 x 80 mm)
 Cotlete	25	200 °C/ 400 °F	600 g/21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Până la 4 cotlete fără os
 Amestec de legume	23	180 °C/ 350 °F	800 g/28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Tăiate în bucăți mari Folosește accesoriul de copt XL
 Păstrarea la cald	30	80 °C/ 175 °F	N/A	<ul style="list-style-type: none"> Temperatura nu poate fi reglată

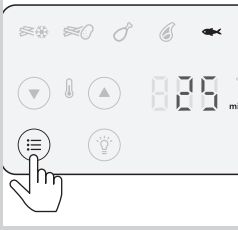
Comutarea la altă presetare



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



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



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



- 4 Apasă butonul start/pauză pentru a porni procesul de preparare.**



Sfat

- Pentru a comuta la modul manual în timpul unei presetări, apasă butonul de meniu în mod repetat până când ajungi la modul manual.

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 800 g/28 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 bețișoare (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 țoți 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. După fiecare utilizare, îndepărtează uleiul și grăsimea din partea inferioară a tăvii și de pe fereastra de vizualizare.

- 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

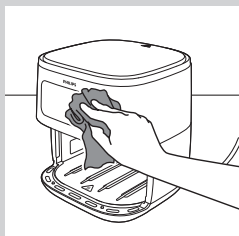
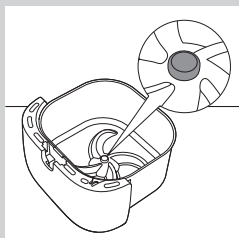
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea.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

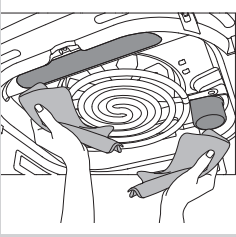
- 4 Curăță exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.



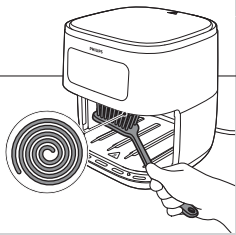
Notă

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

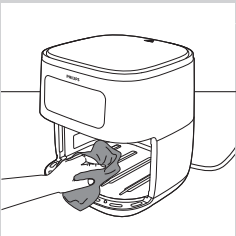




5 După fiecare utilizare, după ce aparatul s-a răcit, curăță interiorul ferestrei de vizualizare și lampa cu o cârpă umedă.










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



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

Tabel de curățare

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

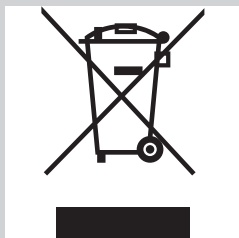
Depozitarea

- 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 transporti. 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

Versuni oferă o garanție de doi ani după achiziția acestui produs. Această garanție nu este valabilă dacă o defecțiune se datorează utilizării incorecte sau întreținerii necorespunzătoare. Garanția noastră nu îți afectează drepturile de consumator conferite prin lege. Pentru mai multe informații sau pentru revendicarea garanției, accesează site-ul nostru web www.philips.com/support.

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 17 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 17 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.

22 ROMÂNĂ

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.



PHILIPS și emblema PHILIPS în formă de scut sunt mărci comerciale înregistrate ale Koninklijke Philips N.V. și sunt utilizate sub licență.

Acest produs a fost fabricat de și este vândut sub responsabilitatea Versuni Holding B.V. și Versuni Holding B.V. este garantul în legătură cu acest produs.

2023 © Versuni Holding B.V.