

**PHILIPS**

NA32X, NA33X  
NA34X



## Cuprins

|                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| Important                            | 400 |
| Reciclarea                           | 402 |
| Garantie și asistență                | 403 |
| Introducere                          | 403 |
| Descriere generală                   | 403 |
| Înainte de prima utilizare           | 405 |
| Pregătiri înainte de prima utilizare | 405 |
| Utilizarea aparatului                | 405 |
| Curățarea                            | 420 |
| Depozitarea                          | 422 |
| Depanare                             | 422 |

## Important

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

### 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.
- 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 tavă 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 ștecărul, 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 tavă.
- 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, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ștecărul 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 zonele 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 aparat.
- 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.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și 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 ambientale 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 și accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul și după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuiește-le cu atenție.
- Curăță foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucțiunile din manual.
- Scoate imediat aparatul din priză dacă din acesta iese fum negru. Așteaptă să nu mai iasă fum înainte de a scoate tava din aparat.
- Nu conecta cablul de alimentare al aparatului și nu opera panoul de control cu mâinile ude.

## 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, dezambla, depozita sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparații, du întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să reperi 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).
- Ai grijă când cureți zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice.
- Asigură-te întotdeauna că ai controlul asupra aparatului Airfryer, inclusiv atunci când utilizezi funcția de la distanță sau pornirea întârziată.
- Când gătești alimente grase, Airfryer poate să producă fum. Ai mare grijă când folosești funcția de control de la distanță sau pornirea întârziată.
- Asigură-te că o singură persoană folosește funcția de control de la distanță la un moment dat.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele și reglementările aplicabile privind expunerea la câmpuri electromagnetice.

## Oprire automată

- această aplicație dispune de 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.

## Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsele electrice nu pot fi eliminate împreună cu gunoiul menajer.
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

## Garanție și asistență

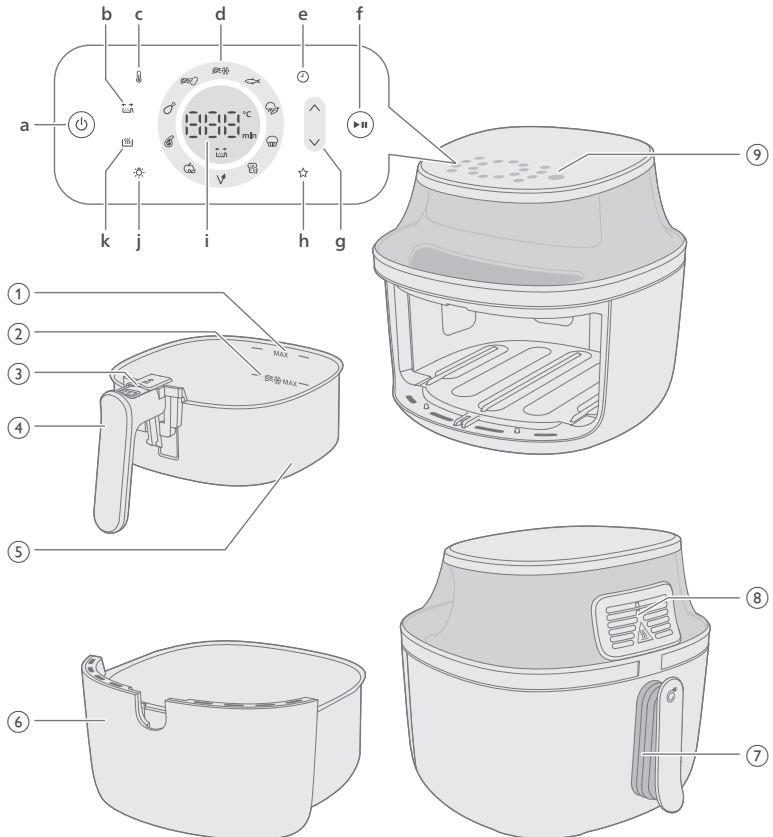
Versuni oferă o garanție de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support).

## 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](http://www.philips.com/welcome).

## Descriere generală



- 1 Indicator MAX pentru ingrediente
- 2 Indicator MAX pentru gustări din cartofi congelati
- 3 Buton detașare
- 4 Mâner coș
- 5 Coș

- 6 Tigaie
- 7 Cablu de alimentare
- 8 Orificii de ieșire a aerului
- 9 Panou de control
  - a Butonul de pornire/oprire
  - b Indicator memento agitare

Aparatul Airfryer are un memento de agitare care îți reamintește să agiți, să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării pentru a asigura gătirea uniformă, în special pentru alimentele compuse din multe bucăți, cum sunt cartofii prăjiți, sau atunci când gătești alimente, precum ciocănele de pui, care trebuie întoarse.

Mementoul pentru agitare se va activa automat. Poți dezactiva mementoul pentru agitare din setări apăsând butonul.

- c Buton pentru temperatură

Poți seta temperatura de gătit între 40° și 200° Celsius în modul de gătit manual.

Când temperatura este setată între 40 - 100°C, poți seta un timp de preparare de până la 24 de ore

Când temperatura este setată la peste 100°C, poți seta un timp de preparare de maximum trei ore.

- d Butoane presetate

Consultă „Gătirea cu o presetare” pentru detalii despre funcțiile presetate.

- e Buton pentru timp

Poți seta un timp de preparare cuprins între 1 minut și 24 de ore.

- f Butonul Start/pauză

- g Buton de creștere și scădere pentru controlul temperaturii și timpului

- h Setarea preferată

Aparatul Airfryer are un mod de salvare a setării preferate. Selectează temperatura și timpul de preparare preferate, apoi apasă și menține apăsat butonul de salvare a preferințelor. Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor. Dacă vrei să modifice setarea preferată, parcurge din nou pașii anteriori.

- i Afișare stare

Afișează timpul rămas și temperatura pentru preparare.

- j Buton de lumină

Poți apăsa butonul de lumină pentru a-l activa din nou. Când aprinzi lumina, aceasta va rămâne aprinsă până când aparatul se oprește automat. De asemenea, poți stinge lumina apăsând butonul.

- k Buton de păstrare la cald

Aparatul Airfryer are un mod de păstrare la cald pe care îl poți activa, apăsând butonul de păstrare la cald în orice moment înainte sau în timpul preparării. Mai multe detalii sunt disponibile în capitolul „Păstrarea la cald”.

## Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtează toate ambalajele, inclusiv cartonul de protecție din/de sub sertar.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Îndepărtează folia de protecție de pe afișaj.
- 4 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curățarea”).

## Pregătiri înainte de prima utilizare

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

### Note

- 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.

## 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

- Asigură-te că nu depășești indicația de nivel MAX de pe coș atunci când prepari cartofi prăjiți pentru a obține rezultate uniforme.
- 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, creveți, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele din tavă de 2 sau de 3 ori pentru a obține un rezultat uniform.

## NA32X (număr model)

| Ingrediente                                              | Cantitate max.                  | Temperatura | Timpul de preparare | Notă                                                         |
|----------------------------------------------------------|---------------------------------|-------------|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| Cartofi pai<br>congețați subțiri<br>(7x7 mm/0,3x0,3 in.) | 500 g                           | 180°C       | 26 - 28             | Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării   |
| Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)   | 500 g                           | 180°C       | 34 - 36             | Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării   |
| Pachețele de primăvară congelate                         | 500 g                           | 200°C       | 15 - 17             | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Hamburger (circa 150 g/5 oz)                             | 3 chiftele                      | 200°C       | 12 - 14             | Întoarce la jumătatea timpului de preparare                  |
| Chiftele                                                 | 1000 g                          | 150°C       | 43 - 45             | Folosește accesoriul de copt                                 |
| Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)                       | 2 cotlete                       | 200°C       | 11 - 14             | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)                    | 6 buc.                          | 180°C       | 24 - 28             | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Piept de pui (circa 160 g/6 oz)                          | 3 buc.                          | 180°C       | 19 - 21             | Întoarce la jumătatea timpului de preparare                  |
| Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)                  | 1 pește                         | 200°C       | 11 - 15             |                                                              |
| Ouă cu pâine prăjită                                     | 2 ouă, 1 felie de pâine prăjită | 160°C       | 11                  | mai întâi oul 6 min., se adaugă pâinea prăjită 5 min.        |

|                                                                 |         |       |         |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|---------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Falafel (50 g fiecare, diametru de 4 cm)                        | 9 buc.  | 180°C | 20 - 22 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire                                       |
| Fructe deshidratate (chipsuri de mere, tăiate în felii de 2 mm) | 100 g   | 75°C  | 90      | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire                                       |
| Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)                       | 800 g   | 180°C | 12 - 14 | Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării |
| Brioșe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie)            | 5 forme | 160°C | 15 - 18 |                                                                                                    |

## NA33X (număr model)

| Ingrediente                                            | Cantitate max. | Temperatura | Timpul de preparare | Notă                                                         |
|--------------------------------------------------------|----------------|-------------|---------------------|--------------------------------------------------------------|
| Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)     | 800 g          | 180°C       | 26 - 28             | Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării   |
| Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime) | 800 g          | 180°C       | 34 - 36             | Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării   |
| Pachețele de primăvară congelate                       | 700 g          | 200°C       | 13 - 15             | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Hamburger (circa 150 g/5 oz)                           | 5 chiftele     | 200°C       | 13 - 15             | Întoarce la jumătatea timpului de preparare                  |
| Chiftele                                               | 1200 g         | 150°C       | 51 - 53             | Folosește accesoriul de copt                                 |
| Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)                     | 3 cotlete      | 200°C       | 13 - 16             | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |

408 **Română**

|                                                                 |                                 |       |         |                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ciocănele de pui<br>(circa 125 g/4,5 oz)                        | 8 buc.                          | 180°C | 28 - 30 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire                                       |
| Piept de pui (circa 160 g/6 oz)                                 | 4 buc.                          | 180°C | 20 - 22 | Întoarce la jumătatea timpului de preparare                                                        |
| Pui întreg (1200 g/42 oz)                                       | 1 bucată                        | 180°C | 55 - 65 |                                                                                                    |
| Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)                         | 2 pești                         | 200°C | 14 - 16 |                                                                                                    |
| Ouă cu pâine prăjită                                            | 3 ouă, 2 felii de pâine prăjită | 160°C | 11      | mai întâi oul 6 min., se adaugă pâinea prăjită 5 min.                                              |
| Falafel (50 g fiecare, diametru de 4 cm)                        | 12 buc.                         | 180°C | 19 - 21 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire                                       |
| Fructe deshidratate (chipsuri de mere, tăiate în felii de 2 mm) | 150 g                           | 75°C  | 90      | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire                                       |
| Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)                       | 1000 g                          | 180°C | 12 - 14 | Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării |
| Brioșe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie)            | 7 forme                         | 160°C | 15 - 18 |                                                                                                    |

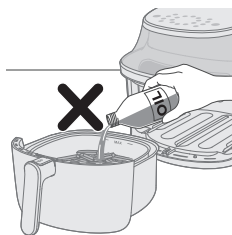
**NA34X (număr model)**

| Ingrediente                                            | Cantitate max. | Temperatura | Timpul de preparare | Notă                                                       |
|--------------------------------------------------------|----------------|-------------|---------------------|------------------------------------------------------------|
| Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)     | 1000 g         | 180°C       | 26 - 28             | Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |
| Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime) | 1000 g         | 180°C       | 32 - 34             | Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |

|                                                                 |                                 |       |         |                                                              |
|-----------------------------------------------------------------|---------------------------------|-------|---------|--------------------------------------------------------------|
| Pachețele de primăvară congelate                                | 800 g                           | 200°C | 13 - 15 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Hamburger (circa 150 g/5 oz)                                    | 6 chiftele                      | 200°C | 15 - 17 | Întoarce la jumătatea timpului de preparare                  |
| Chiftele                                                        | 1400 g                          | 150°C | 51 - 53 | Folosește accesoriul de copt                                 |
| Cotlete fără os (circa 190 g/7 oz)                              | 4 cotlete                       | 200°C | 15 - 18 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)                           | 10 buc.                         | 180°C | 24 - 28 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Piept de pui (circa 160 g/6 oz)                                 | 5 buc.                          | 180°C | 17 - 19 | Întoarce la jumătatea timpului de preparare                  |
| Pui întreg (1200 g/42 oz)                                       | 1 bucată                        | 180°C | 50 - 65 |                                                              |
| Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)                         | 2 pești                         | 200°C | 14 - 16 |                                                              |
| Ouă cu pâine prăjită                                            | 4 ouă, 3 felii de pâine prăjită | 160°C | 12      | mai întâi oul 6 min., se adaugă pâinea prăjită 5 min.        |
| Falafel (50 g fiecare, diametru de 4 cm)                        | 15 buc.                         | 180°C | 21 - 23 | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |
| Fructe deshidratate (chipsuri de mere, tăiate în felii de 2 mm) | 180 g                           | 75°C  | 90      | Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire |

|                                                      |         |       |         |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------|---------|-------|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)            | 1400 g  | 180°C | 12 - 14 | Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării |
| Brioșe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie) | 9 forme | 160°C | 15 - 18 |                                                                                                    |

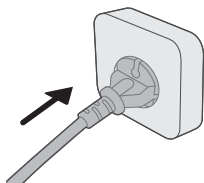
## Prăjirea cu aer fierbinte



### Atenție

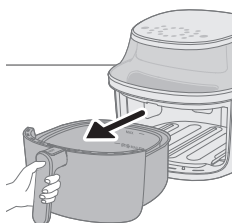
- Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsimi de gătit sau alte lichide.
- Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerul și butoanele. Manevreează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.
- Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.
- În timpul primei utilizări,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

**1** Introdu ștecărul în priză.



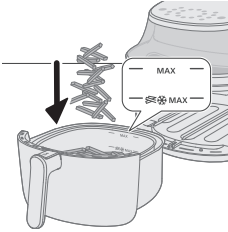
**2** Scoate tava din aparat, trăgând de mâner.

**3** Trăgând de mâner, trage tava orizontal pentru a o scoate din aparat.



### Atenție

- Nu scoate tava într-un unghi înclinat pentru a evita zgârierea acesteia.

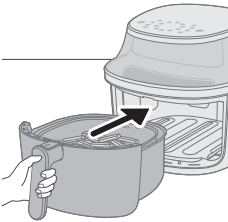


#### 4 Pune ingredientele în tigaie.

##### Notă

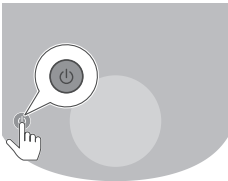
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul cu alimente” și nu umple tava dincolo de indicația „MAX”, deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.
- Nu depăși indicatorul MAX cu pictograma cartofi prăjiți pentru gustări congelate pe bază de cartofi și cartofi prăjiți de casă.
- 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.

#### 5 Introdu tava orizontal înapoi în Airfryer.

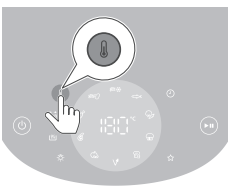


##### Atenție

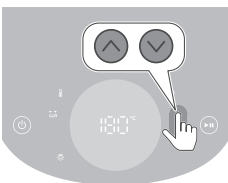
- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coșul în aceasta.**
- **Nu atinge tava în timpul utilizării sau după un anumit timp de la utilizare, deoarece devine foarte fierbinte.**
- **Nu introdu tava într-un unghi înclinat pentru a evita zgărirea acesteia.**



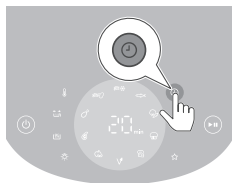
#### 6 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



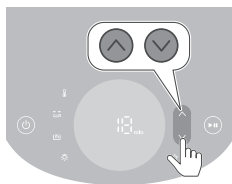
#### 7 Apasă butonul de temperatură.



#### 8 Apasă butonul de mărire sau micșorare pentru a seta temperatura.



**9** Apasă butonul pentru timp.



**10** Apasă butonul de mărire sau micșorare pentru a seta timpul.



**11** Apăsați butonul pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

**Notă**

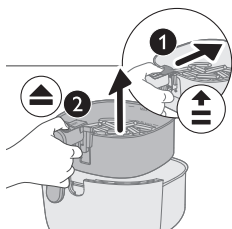
- În timpul preparării, temperatura și timpul sunt afișate alternativ.
- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Consultă tabelul de alimente cu setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.

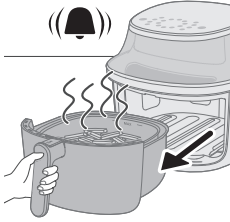
**Sfat**

- În timpul preparării, apasă butonul sus sau jos în orice moment pentru a modifica timpul de preparare sau temperatura.
- Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul start/pauză. Pentru a relua procesul de preparare, apasă din nou același buton pentru a continua procesul de preparare.
- Când scoți tava, aparatul trece automat în modul pauză. Procesul de preparare continuă după ce tava este introdusă din nou în aparat.

**Notă**

- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a agita ingredientele, scoate mai întâi coșul din tavă. Glisează comutatorul de pe mâner spre coș pentru a avea acces la butonul de detașare, apoi apasă-l pentru a elibera coșul din tavă. Agită coșul deasupra chiuvetei. Apoi introdu tava cu coșul înapoi în Airfryer.
- Dacă nu setezi timpul de preparare necesar timp de 20 de minute, aparatul se oprește automat, din motive de siguranță.





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

**Notă**

- Poți opri manual procesul de preparare apăsând butonul start/pauză.

**13** Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

**Atenție**

- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoți din dispozitiv.**

**Notă**

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

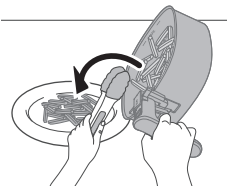
**14** Golește coșul într-un castron sau pe o farfurie.

**Atenție**

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

**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. Pune coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor când verși excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu tava înapoi în aparat.
- Atunci când o șarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte șarje.
- Repetă pașii de la 3 la 12 dacă dorești să prepari o altă șarjă.



## Utilizarea modului de păstrare la cald

**1** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

**2** Apasă butonul de păstrare la cald.

**3** Apasă butonul de pornire/pauză pentru a activa modul de păstrare la cald.

**Notă**

- Pentru a modifica durata de păstrare la cald, apasă butonul jos pentru timp (1- 30 minute).
- Temperatura nu poate fi modificată în modul de păstrare la cald.

**4** 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.

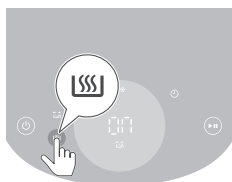
- 5** Pentru a ieși din modul de păstrare la cald, apasă butonul de pornire/oprire.

**Sfat**

- În cazul în care cartofii prăjiți își pierd forma crocantă în modulul de păstrare la cald, fie reduci timpul de păstrare la cald, fie îi mai prăjești 2-3 minute la 180°C.
- În modul de păstrare la cald, ventilatorul și încălzitorul aparatului pornesc intermitent.
- Modul de păstrare la cald are scopul de a menține alimentele calde după preparare, nu de a le reîncălzi.

**Utilizarea modului de păstrare la cald pentru presetări**

Poți activa sau dezactiva modul de păstrare la cald înainte sau după ce începe prepararea presetată.



- 1** Apasă butonul de păstrare la cald după selectarea unei presetări pentru a activa modul de păstrare la cald.  
Modul de păstrare la cald va fi activat automat după preparare.



- 2** Apasă din nou butonul de păstrare la cald pentru a dezactiva modul de păstrare la cald.

## Gătitul cu o presetare

- 1** Urmează pașii de la 1 la 5 din secțiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.
- 2** Apasă butonul pentru presetarea preferată.  
Presetarea selectată se aprinde intermitent.
- 3** Începe procesul de preparare apăsând butonul start/pauză.

**Notă**

- Când gătești cu presetarea pentru cartofi prăjiți proaspeți sau gustări din cartofi congelați, aparatul îți va reaminti automat să agiți alimentele pentru gătire omogenă prin mementoul pentru agitare. Pentru a dezactiva acest memento, apasă simultan presetarea pentru gustări din cartofi congelați și presetarea pentru cartofi prăjiți de casă după pornirea aparatului. Pentru a activa din nou avertismentul pentru agitare, repetă această acțiune.
- Dacă setezi timpul pentru cartofii prăjiți proaspeți și gustările din cartofi la mai puțin de 5 minute atunci când personalizezi presetarea, mementoul pentru agitare va fi dezactivat.
- Aparatul îți va reaminti să agiți de mai multe ori atunci când folosești una dintre cele două presetări. Pentru a opri avertizarea sonoră din timpul preparării, scoate coșul pentru a agita cartofii prăjiți. Această acțiune va dezactiva sunetul pentru acest proces de preparare, dar nu va dezactiva funcția de reamintire pentru agitare.

### **Personalizează setările prestabilite**

Pentru a salva timpul și temperatura personalizate pentru o presetare pentru Airfryer, poți

- 1** Apasă scurt butonul pentru presetarea preferată.
  - 2** Reglează timpul și/sau temperatura.
  - 3** Apasă butonul de timp sau temperatură pentru a confirma setările.
  - 4** Apasă din nou butonul de timp sau temperatură pentru a reveni la meniul principal.
  - 5** Apasă lung același buton pentru presetare până când dispozitivul emite un semnal sonor.
- Setarea presetării ajustate este salvată.

### **Restabilește setările implicite ale presetării**

Pentru a reseta setările presetate personalizate, poți

- 1** Selectează și apasă setarea presetată personalizată.
  - 2** Apasă lung butonul pentru presetare până când aparatul emite un semnal sonor.
- Setarea presetată selectată este resetată la valoarea implicită.

## NA32X (număr model)

| Prese-<br>tările                                                                                                   | Timp presetat<br>(min.) | Temperatură<br>presetată | Greutate (max.)                    | Observație                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Cartofi pai<br>congealați     | 28                      | 180°C                    | 500 g                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gustări din cartofi congealați, cum ar fi cartofi prăjiți congealați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc.</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării</li> </ul>                                                         |
| <br>Cartofi<br>prăjiți            | 35                      | 180°C                    | 500 g                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Folosește cartofi făinoși</li> <li>- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime</li> <li>- Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării</li> </ul> |
| <br>Ciocănele<br>de pui           | 28                      | 180°C                    | 6 buc.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 6 ciocănele de pui</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| <br>Cotlete                       | 14                      | 200°C                    | 2 cotlete                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 2 cotlete fără os</li> <li>- Întoarce între</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| <br>Fructe<br>deshidra-<br>tate | 90                      | 75°C                     | 100 g                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tăiate în felii de 2 mm</li> <li>- Înmoaie-le 15 minute în apă și usucă-le înainte de a le prepara</li> <li>- Întoarce între</li> </ul>                                                                                                             |
| <br>Vegan                       | 20                      | 180°C                    | 9 buc.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 9 bucăți de falafel</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| <br>Ouă cu<br>pâine<br>prăjită  | 11                      | 160°C                    | 2 ouă, 1 felie de<br>pâine prăjită | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se adaugă mai întâi oul 6 min., apoi pâinea prăjită 5 min.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| <br>Brioșe                      | 18                      | 160°C                    | 5 forme                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 5 forme pentru brioșe</li> </ul>                                                                                                                                                                                                            |



Amestec  
de legume

12

180°C

800 g

- Tăiate în bucăți mari
- Folosește accesoriul de copt
- Agită de 2 ori între



Pește  
întreg

14

200°C

300 g

- 1 pește, 300 g fiecare



Păstrarea  
la cald

30

80°C

N/A

- Temperatura nu poate fi reglată

## NA33X (număr model)

| Prese-<br>tările                                                                                                   | Timp presetat<br>(min.) | Temperatură<br>presetată | Greutate (max.) | Observație                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Cartofi pai<br>congețați      | 28                      | 180°C                    | 800 g           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gustări din cartofi congețați, cum ar fi cartofi prăjiți congețați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc.</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării</li> </ul>                                                           |
| <br>Cartofi<br>prăjiți            | 36                      | 180°C                    | 800 g           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Folosește cartofi făinoși</li> <li>- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime</li> <li>- Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării</li> </ul> |
| <br>Ciocănele<br>de pui         | 30                      | 180°C                    | 8 buc.          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 8 ciocănele de pui</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării</li> </ul>                                                                                                                                                  |
| <br>Cotlete                     | 16                      | 200°C                    | 3 cotlete       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 3 cotlete fără os</li> <li>- Întoarce între</li> </ul>                                                                                                                                                                                      |
| <br>Fructe<br>deshidra-<br>tate | 90                      | 75°C                     | 150 g           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tăiate în felii de 2 mm</li> <li>- Înmoaie-le 15 minute în apă și usucă-le înainte de a le prepara</li> <li>- Întoarce între</li> </ul>                                                                                                             |

|                                                                                                           |    |       |                                 |                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Vegan                | 21 | 180°C | 12 buc.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 12 bucăți de falafel</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării</li> </ul>     |
| <br>Ouă cu pâine prăjită | 11 | 160°C | 3 ouă, 2 felii de pâine prăjită | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se adaugă mai întâi oul 6 min., apoi pâinea prăjită 5 min.</li> </ul>                                    |
| <br>Brioșe               | 18 | 160°C | 7 forme                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 7 forme pentru brioșe</li> </ul>                                                                 |
| <br>Amestec de legume    | 12 | 180°C | 1000 g                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tăiate în bucăți mari</li> <li>- Folosește accesoriul de copt</li> <li>- Agită de 2 ori între</li> </ul> |
| <br>Pește întreg         | 16 | 200°C | 600 g                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 pește, 300 g fiecare</li> </ul>                                                                        |
| <br>Păstrarea la cald    | 30 | 80°C  | N/A                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura nu poate fi reglată</li> </ul>                                                               |

## NA34X (număr model)

| Prese-<br>tările                                                                                             | Timp presetat<br>(min.) | Temperatură<br>presetată | Greutate (max.) | Observație                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|--------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <br>Cartofi pai congelați | 28                      | 180°C                    | 1000 g          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gustări din cartofi congelați, cum ar fi cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc.</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării</li> </ul>                                                          |
| <br>Cartofi prăjiți       | 34                      | 180°C                    | 1000 g          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Folosește cartofi făinoși</li> <li>- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime</li> <li>- Înmoaie-i 30 de minute în apă, uscă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării</li> </ul> |

|                                                                                     |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | 28 | 180°C | 10 buc.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 10 ciocănele de pui</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării</li> </ul>                                     |
| Ciocănele de pui                                                                    |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|    | 18 | 200°C | 4 cotlete                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 4 cotlete fără os</li> <li>- Întoarce între</li> </ul>                                                                          |
| Cotlete                                                                             |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|    | 90 | 75°C  | 180 g                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tăiate în felii de 2 mm</li> <li>- Înmoaie-le 15 minute în apă și usucă-le înainte de a le prepara</li> <li>- Întoarce între</li> </ul> |
| Fruite deshidratate                                                                 |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|    | 23 | 180°C | 15 buc.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 15 bucăți de falafel</li> <li>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării</li> </ul>                                    |
| Vegan                                                                               |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|    | 12 | 160°C | 4 ouă, 3 felii de pâine prăjită | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se adaugă mai întâi oul 7 min., apoi pâinea prăjită 5 min.</li> </ul>                                                                   |
| Ouă cu pâine prăjită                                                                |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|    | 18 | 160°C | 9 forme                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Până la 9 forme pentru brioșe</li> </ul>                                                                                                |
| Brioșe                                                                              |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|   | 12 | 180°C | 1400 g                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tăiate în bucăți mari</li> <li>- Folosește accesoriul de copt</li> <li>- Agită de 2 ori între</li> </ul>                                |
| Amestec de legume                                                                   |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|  | 16 | 200°C | 600 g                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>- 2 pește, 300 g fiecare</li> </ul>                                                                                                       |
| Pește întreg                                                                        |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |
|  | 30 | 80°C  | N/A                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Temperatura nu poate fi reglată</li> </ul>                                                                                              |
| Păstrarea la cald                                                                   |    |       |                                 |                                                                                                                                                                                  |

## Gătitul cu altă presetare

- 1 În timpul procesului de preparare, apasă butonul pentru presetare pentru a reveni la meniul principal.
- 2 Apasă butonul pentru altă presetare preferată.
- 3 Apasă din nou butonul start/pauză pentru a porni noul proces de preparare.

### Salvarea setării preferate

- 1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

- 2 Apasă butonul pentru preferințe.
- 3 Apasă butonul de temperatură.
- 4 Selectează temperatura.
- 5 Apasă butonul pentru timp.
- 6 Selectează timpul.
- 7 După selectarea timpului, apasă butonul de timp pentru a accesa meniul principal.
- 8 Menține apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a salva setările în setarea preferată.  
Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor.
- 9 Apasă butonul de pornire pentru a începe procesul de preparare.

### **Gătirea cu o setare preferată**

- 1 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
- 2 Apasă butonul pentru preferințe.
- 3 Apasă butonul de pornire 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 uniform. În cantități mai mari, cartofii tind să fie mai puțin crocanți decât în porții mai mici.
- 1 Curăță cartofii de coajă și taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 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 creștături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

### **Note**

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii pai toți deodată în tavă, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.
- 6 Pune cartofii pai în tavă.
  - 7 Prăjește cartofii pai și agită-i de 2-3 ori în timpul preparării.

## **Curățarea**

### **Avertisment**

- **Deconectează de la priză înainte de curățare**

- Lasă tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.
- Tava are un strat antiaderent. 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 de pe fundul 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

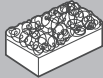
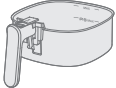
- Scoate tava pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.
- 2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.
  - 3 Curăță tava și coșul într-o mașină de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul 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 de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coș sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.
  - Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate 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 elementul de încălzire.
- 4 Curăță partea exterioară a aparatului cu o lavetă umedă.

#### Notă

- Asigură-te că panoul de control este uscat după curățare, folosind o lavetă pentru a șterge umezeala.
- 5 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.
  - 6 Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.
  - 7 Curăță fereastra aparatului cu o lavetă moale.

|                                                                                     |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✗                                                                                    |
|  | ✓                                                                                   | ✓                                                                                   | ✗                                                                                    |

## Depozitarea

- 1 Scoate ștecărul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.

### Notă

- Atunci când transporti aparatul Airfryer, ține-l orizontal și sprijină tava din partea din față pentru a preveni înclinarea accidentală și eventuala deteriorare a componentelor.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detașabile ale aparatului Airfryer sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

## 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.                                                                                                         |
|                                                                 |                                                                                          | Tava 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 conțin indicația că sunt adecvați pentru prăjire. |
|                                                                 | Cantitatea de ingrediente din tavă este prea mare.                                       | Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile din acest 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 din acest manual de utilizare.                                                                                                                                                      |

| Problemă                                                       | Cauză posibilă                                                                                                                                                                                                                        | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul Airfryer nu pornește.                                 | Aparatul nu este conectat la priză.                                                                                                                                                                                                   | Asigură-te că ștecărul 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. |
| lese 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 tavă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Ecranul Airfryer afișează „E1”.                                | 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.<br>Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.                                                             |

| <b>Problemă</b>                  | <b>Cauză posibilă</b>                                                                 | <b>Soluție</b>                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Ecranul Airfryer afișează „E9”.  | Aparatul este conectat la un prelungitor defect sau rețeaua electrică este instabilă. | Scoate aparatul din priză și conectează-l la priza de perete.<br>Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta. |
| Ecranul Airfryer afișează „E12”. | Aparatul are o eroare.                                                                | Scoate aparatul Airfryer din priză și conectează-l din nou.<br>Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.   |

2024 © Versuni Holding B.V.

PHILIPS and the Philips Shield Emblem are registered trademarks of Koninklijke Philips N.V. and are used under license.

This product has been manufactured by and is sold under the responsibility of Versuni Holding B.V., and Versuni Holding B.V. is the warrantor in relation to this product.

