

PHILIPS

NA460, NA461
NA462



Cuprins

Instrucțiuni importante privind siguranța	442
Pericol	442
Avertisment	442
Atenție	443
Reciclarea	444
Câmpuri electromagnetice (EMF)	444
Garanție și asistență	444
Informații privind proiectarea ecologică	445
Descriere generală	446
Prezentare generală a produsului	446
Prezentarea panoului de control	447
Înainte de prima utilizare	449
Pregătiri înainte de utilizare	450
Utilizarea aparatului	450
Sesiunea de testare	450
Gătitul cu programe presetate	452
Programe presetate	455
Gătitul cu setări manuale	455
Tabelul de alimente	457
Funcția de timp	459
Funcția de copiere	460
Agitarea alimentelor	461
Cum se agită alimentele	461
Ce să agiți	462
Când se agită	462
Mementoul de agitare	463
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți	463
Curățarea	463
Tabel de curățare	465
Depozitarea	465
Depanare	466

Instrucțiuni importante privind siguranța

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

Pericol



- 1
- 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 (fig. 1)
 - Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
 - Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
 - Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
 - Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
 - Nu umple coșul 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 coș.
 - Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.

Avertisment

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 suprafețele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării (fig. 2).
- 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 vârstă 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 de cel puțin 15 cm în părțile laterale și în spatele 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 coșul din aparat.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- 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.
- Deoarece acest Airfryer are două camere de gătit, puterea sa electrică este mare. Nu utiliza alte aparate puternice pe același circuit în același timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice și altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalația ta să răspundă și alimentarea la această priză să se defecteze.
- 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.
- Coșul, placa inferioară și accesorii plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul și după utilizarea aparatului, întotdeauna mănuieste-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.

Atenție

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 aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăța.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii și nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureți zona superioară a camerei de gătit: Elementul de încălzire și marginea pieselor metalice sunt fierbinți.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când gătești alimente ușor perisabile cu funcția de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).
- Ai grijă când torni mâncarea gătită și ai grijă să nu lași accesoriile să cadă. În plus, ai grijă la uleiul care se poate scurge din părțile laterale ale coșului.
- Când gătești alimente grase, aparatul poate să producă fum.

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.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Garanție și asistență

Versuni Netherlands B.V., înregistrată la Claude Debussylaan 88, Amsterdam, NL, oferă pentru acest produs o garanție de doi ani de la data achiziției (sau data livrării, dacă aceasta este ulterioară). 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, pentru piese de schimb sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **home.id/support**.

Informații privind proiectarea ecologică

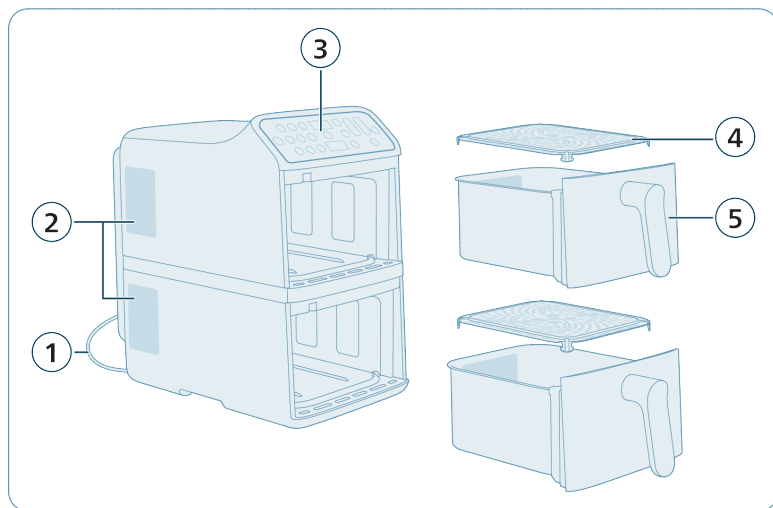
Informații privind proiectarea ecologică pentru identificatorul (identificatorii) modelului: **NA46x**

Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P _{oprit}	0,28	W
Consum de energie în modul standby	P _{sb}	N/A	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	T _{sb}	20	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		
Detalii de contact pentru obținerea mai multor informații	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Țările de Jos		
Aparatul respectă cerințele în materie de proiectare ecologică din Anexa II la Regulamentul COMISIEI			
REGULAMENTUL (UE) 2023/826			

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!
Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de noi, înregistrează-ți produsul la **www.home.id**.

Descriere generală

Prezentare generală a produsului

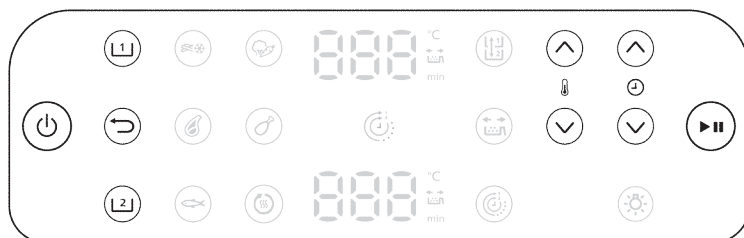


- 1 Cablu de alimentare
- 2 Orificii de ieșire a aerului
- 3 Panou de control
- 4 Placă inferioară (x2)
- 5 Coș (x2)

Notă: Acest aparat este dotat cu două coșuri de gătit independente. Poți alege să gătești cu un singur coș sau să le utilizezi pe amândouă simultan. Fiecare coș funcționează independent, permițându-ți să setezi diferite temperaturi, ore de gătit sau programe presetate pentru fiecare coș.

Prezentarea panoului de control

Alimentare și operații de bază



Butonul de pornire/oprire

Atinge pentru a porni sau opri airfryerul.



Butonul de selectare a coșului superior (1)

Atinge pentru a selecta coșul superior și a regla setările.



Butonul de selectare a coșului inferior (2)

Atinge pentru a selecta coșul inferior și a regla setările.



Butonul de revenire

Atinge pentru a reveni la meniul anterior sau pentru a anula selecția curentă.



Butonul Start/pauză

Atinge pentru a începe sau a întrerupe procesul de gătit.



Butoane de creștere/reducere temperatură

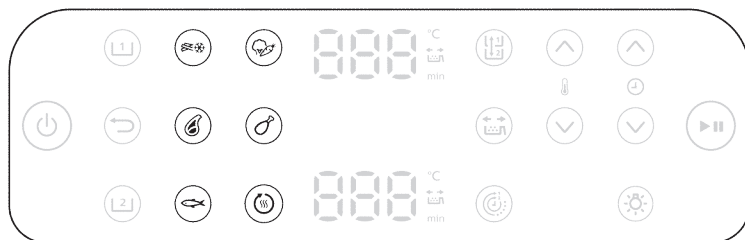
Atinge pentru a mări sau a reduce temperatura de preparare pentru coșul selectat.



Butoane pentru creștere/reducere timp

Atinge pentru a mări sau reduce timpul de preparare pentru coșul selectat.

Programe presetate



Gustări din cartofi congelați

Utilizează această presetare pentru a găti cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, sau chiftele crocante de cartofi.



Riptură

Utilizează această presetare pentru a prepara la grătar în gradul preferat de frigere, cu un exterior rumenit.



Pește

Utilizează această presetare pentru a găti ușor fileuri de pește sau fructe de mare, menținându-le în același timp umede și moi.



Legume

Utilizează această presetare pentru a frige sau prepara legumele crocante, în mod uniform, cu ulei minim.



Ciocănele de pui

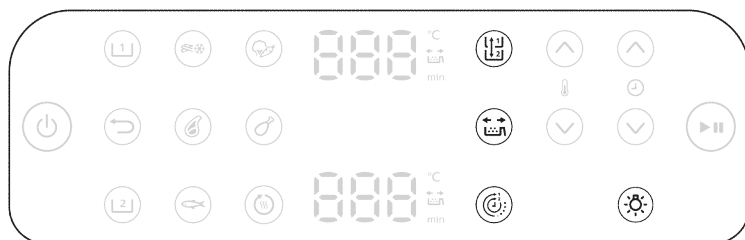
Utilizează această presetare pentru a găti bine ciocănelele de pui, cu piele crocantă.



Reîncălzire

Utilizează această presetare pentru a încălzi rapid resturile rămase, păstrând în același timp textura și aroma.

Funcții suplimentare



Funcția de copiere

Poți seta timpul și temperatura pentru un coș și poți copia aceste setări exacte pentru celălalt coș apăsând butonul funcției de copiere.



Funcția de timp

Sincronizează automat duratele de preparare în cele 2 coșuri pentru a avea alimentele preparate în același timp.



Memento de agitare

Acest model are un memento de agitare. Pentru rezultate optime, agită sau întoarce imediat alimentele atunci când sună alarma de agitare.

Apasă butonul de memento pentru agitare pentru a activa sau dezactiva alertele care îți reamintesc să agiți sau să întorci alimentele în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme. Vei auzi un semnal sonor și vei vedea o pictogramă de agitare luminând intermitent lângă afișajul orei.



Lumină

Pornește sau oprește lumina din camera de gătit.

Afișaj



Afișaj timp/temperatură



Ecranul trece de la afișarea timpului de preparare la temperatură.



Indicator memento agitare

Se aprinde când este activat memento pentru agitare.

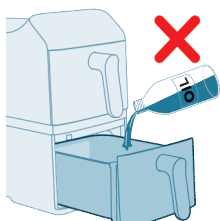


Indicarea funcției de timp

Se aprinde când funcția de timp este activată.

Înainte de prima utilizare

Important: În timpul primei utilizări, airfryerul poate produce puțin fum și miros. Este normal și ar trebui să dispară în câteva minute.



Atenție: Acest Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.

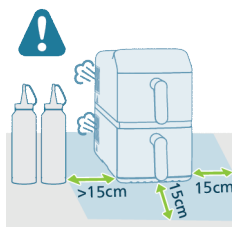
Atenție: Nu atinge suprafețele fierbinți. Manevrează coșul fierbinte cu mănuși pentru cuptor.

Atenție: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

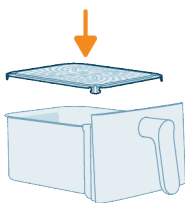
Notă: Nu este necesară preîncălzirea aparatului.

- 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 (consultați „Curățarea”).

Pregătiri înainte de utilizare



- 1 Așează aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă.
- 2 Lasă un spațiu liber de cel puțin 15 cm în jurul aparatului.



- 3 Introdu placa inferioară în coș.

Notă: În timpul utilizării, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Ține mâinile și fața la o distanță sigură față de abur și orificiile de evacuare. Pune dispozitivul la 15 cm de perete și nu poziționa orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei.

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

Notă: Nu așeza Airfryerul lângă alt aparat de gătit, aproape de pereții bucătăriei sau sub un dulap de bucătărie, deoarece aburul fierbinte poate produce condens care se poate scurge pe suprafețe.

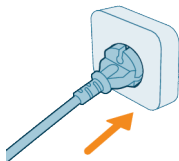
Utilizarea aparatului

Sesiunea de testare

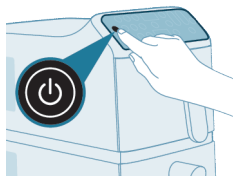
Un test de funcționare te ajută:

- Să te familiarizezi cu Airfryerul
- Să verifici funcționarea corectă
- Să îndepărtezi reziduurile de fabricație

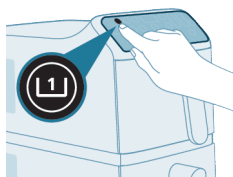
- 1 Asigură-te că ambele coșuri sunt goale, apoi conectează aparatul la priză.



- 2 Atinge butonul de **Pornire/oprire**.

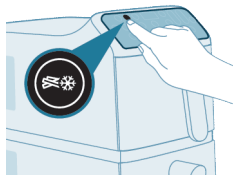


- 3 Selectează unul dintre coșuri.



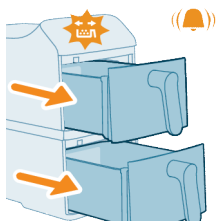
- 4 Atingeți butonul **Cartofi congelați**.

- 5 Selectează celălalt coș și alege **Cartofi congelați**.

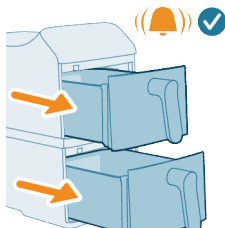


- 6 Atinge butonul de **Pornire/pauză** pentru a începe.





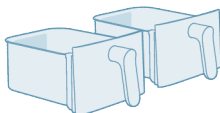
- 7** Un memento pentru agitare emite un bip la jumătatea gătitului. Oprește sunetul scoțând coșurile și apoi reintroducându-le în siguranță.



- 8** Când se termină gătitul, se aude un bip final.



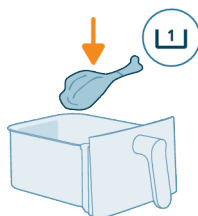
- 9** Scoate coșurile. Lasă ambele coșuri să se răcească timp de 10–30 de minute.



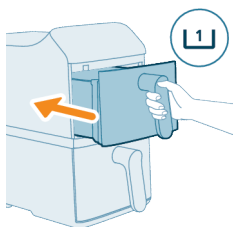
Gătitul cu programe presetate

Acest aparat este livrat cu o varietate de programe de gătit presetate, concepute pentru a simplifica pregătirea mesei. Fiecare presetare este optimizată pentru un anumit tip de mâncare, setând automat temperatura ideală și timpul de gătire pentru a oferi rezultate delicioase cu efort minim.

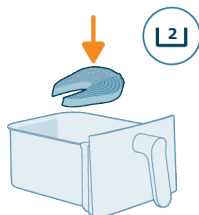
- 1** Aduă ingredientele în coșul superior.



Notă: Asigură-te întotdeauna că placa inferioară este fixată în siguranță înainte de a utiliza coșul.

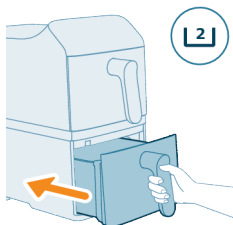


2 Repune coșul superior în aparat.

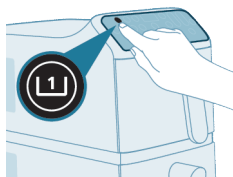


3 Adaugă ingredientele în coșul inferior.

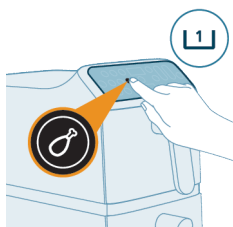
Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea coșului dincolo de linia „**MAX**”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței gătitului.



4 Reintrodu coșul inferior în aparat.

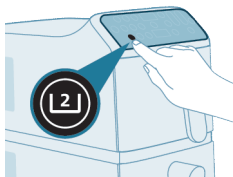


5 Atinge butonul pentru **Coșul superior** de pe ecran.

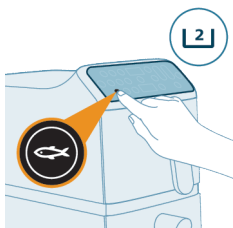


6 Alege butonul pentru presetarea preferată.

7 Atinge butonul pentru **Coșul inferior** de pe ecran.



8 Alege butonul pentru presetarea preferată.



9 Atinge butonul de **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Programe presetate”). Pentru a face acest lucru:

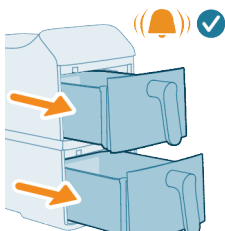
- Scoate ușor coșul.
- Agită conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Reintrodu coșul pentru a continua gătitul.

Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Start/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coșul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coșul este reintrodus în aparat.

10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă ambele coșuri.

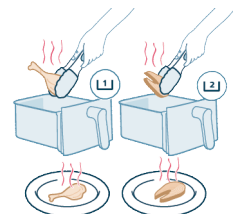
Atenție: După procesul de preparare, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. Așează întotdeauna coșul pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți coșul. În funcție de tipul alimentelor, este posibil să existe emanații de abur din coș.



11 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din coșuri.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza coșului.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune coșul pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși sigure pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.



Programe presetate

	Presetările	Cantitatea recomandată	Temperatura	Timpul de preparare		Momentoul de agitare
	Cartofi congelați	500 g	200°C	26 min.	30 min.	x2
	Cotlete	250 g	200°C	16 min.	18 min.	x2
	File de pește	650 g	200°C	18 min.	20 min.	x1
	Legume	800 g	180°C	18 min.	20 min.	x2
	Ciocănele de pui	1000 g	180°C	32 min.	34 min.	x1
	Reîncălzire	/	160°C	5 min.	5 min.	/
				2750 W	2300 W	

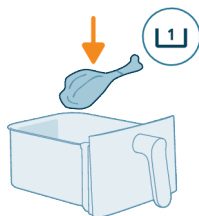
Notă: Timpul de preparare implicit pentru fiecare program presetat poate varia în funcție de puterea nominală a Airfryerului.

Gătitul cu setări manuale

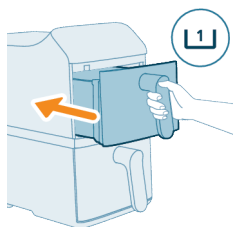
Atunci când programele presetate nu îndeplinesc cerințele tale personalizate de gătit, setările manuale îți oferă control complet asupra temperaturii și timpului.

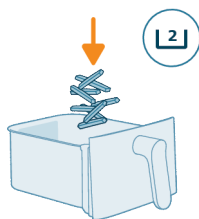
1 Aduagă ingredientele în coșul superior.

Notă: Asigură-te întotdeauna că placa inferioară este fixată în siguranță înainte de a utiliza coșul.



2 Repune coșul superior în aparat.

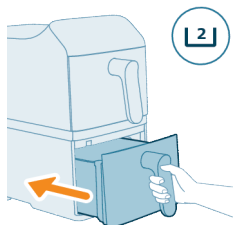




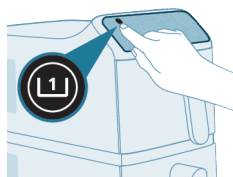
3 Adaugă ingredientele în coșul inferior.

Notă: Airfryerul este potrivit pentru prepararea unei game largi de ingrediente. Pentru cele mai bune rezultate, consultați „Tabelul cu alimente” pentru cantitățile recomandate și timpii de preparare.

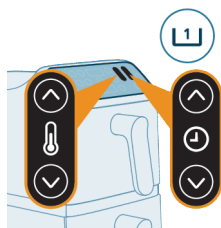
Notă: Evită depășirea cantităților sugerate sau umplerea coșului dincolo de linia „**MAX**”, deoarece acest lucru poate avea un impact asupra performanței gătitului.



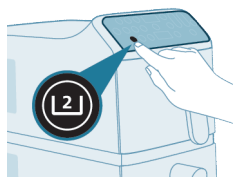
4 Reintrodu coșul inferior în aparat.



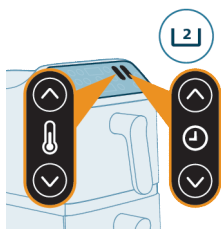
5 Atinge butonul pentru **Coșul superior** de pe ecran.



6 Atinge săgețile de temperatură și timp pentru a alege setarea preferată.



7 Atinge butonul pentru **Coșul inferior** de pe ecran.



8 Atinge săgețile de temperatură și timp pentru a alege setarea preferată.



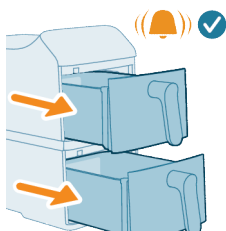
9 Atinge butonul de **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

Notă: Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a face acest lucru:

- Scoate ușor coșul.
- Agită conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Reintrodu coșul pentru a continua gătitul.

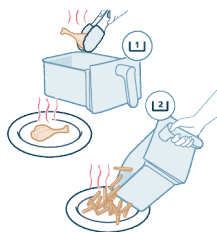
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Start/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când coșul este scos. Gătitul va fi reluat automat după ce coșul este reintrodus în aparat.



10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă ambele coșuri.

Atenție: După procesul de preparare, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. Așează întotdeauna coșul pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți coșul. În funcție de tipul alimentelor, este posibil să existe emanații de abur din coș.



11 Utilizează clești de bucatărie pentru a scoate alimentele gătitе din coșuri. Alimentele mai ușoare, cum ar fi cartofii prăjiți, pot fi turnate direct pe o farfurie.

Notă: Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectată la baza coșului.

Notă: În funcție de tipul de mâncare gătită, este posibil să dorești să scurgi pe parcurs excesul de ulei sau grăsime sau înainte de a agita conținutul. Pentru a face acest lucru în siguranță, pune coșul pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși sigure pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos oferă setările de bază recomandate pentru prepararea diferitelor tipuri de alimente.

Notă

- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variațiilor de origine, dimensiune, formă și marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.

- Când gătești cantități mai mari (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistența texturii și a preparării.
- Greutatea sugerată este pentru un singur coș.
- Rezultatele gătitului variază în funcție de dimensiunea sau volumul ingredientelor pentru fiecare fel de mâncare. Pentru a obține rezultate perfecte, adaptează presetările de gătit la ingredientele tale specifice. Cartea de rețete Home ID oferă un ghid complet pentru personalizare pe baza dimensiunii și volumului ingredientelor.

Tabelul de alimente pentru aparate cu o putere nominală de 2750 W

Ingrediente	Cantitate de alimente	Timp (min)	Tempe- ratură	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mică	800 g	43	200°C	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 17, 24, 30 și 37 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mare	1200 g	60	200°C	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 24, 32, 40 și 50 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz/bucată)	4 buc.	30	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Somon	400-1000 g	14-24	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați	300-500 g	10-15	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cotlet	200-1000 g	15-20	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pandișpan	300 g	50	140°C	Folosește accesoriul pentru tava de copt
Pandișpan	4-9 forme	14-16	160°C	Folosește accesoriul de copt
Brioșe (circa 40 g/buc.)	6 buc.	16	160°C	
Lava cake ușor de preparat	4-9 forme	10	160°C	Folosește accesoriul de copt

Ingrediente	Cantitate de alimente	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari) Porție mare	1300 g	25	180°C	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau amestecă alimentele la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate.
Mini Răsti-uri	6-11 buc.	15-20	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2,1 oz)	4 buc.	8	180°C	

Tabelul de alimente pentru aparate cu o putere nominală de 2300 W				
Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.)	200-700 g	26-37	200°C	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-8 buc.	26-36	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Somon	400-1000 g	16-26	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați	300-500 g	12-17	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cotlet	200-1000 g	17-22	200°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pandișpan	300 g	50	140°C	Folosește accesoriul pentru tava de copt
Pandișpan	4-9 forme	14-16	160°C	Folosește accesoriul de copt
Lava cake ușor de preparat	4-9 forme	10	160°C	Folosește accesoriul de copt
Amestec de legume	400-800 g	15-20	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Mini Răsti-uri	6-11 buc.	15-20	180°C	Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Funcția de timp

Funcția **Timp** este concepută pentru a ne asigura că alimentele din ambele coșuri se termină de gătit în același timp, chiar dacă timpul de gătire sau

temperaturile sunt diferite. Acest lucru este util mai ales atunci când pregătești o masă completă cu diferite ingrediente în fiecare coș.

1 Setează timpul de preparare și temperatura pentru ambele coșuri.



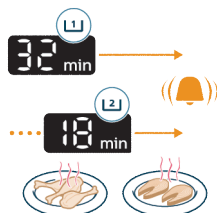
2 Atinge butonul **Timp** de pe panoul de control



3 Atinge butonul **Pornire/pauză** și începe gătitul sincronizat.



4 Airfryerul reglează automat ora de începere a unui coș, astfel încât ambele coșuri să își finalizeze simultan ciclurile de gătit. Acest lucru asigură că totul este fierbinte și gata de servit imediat.

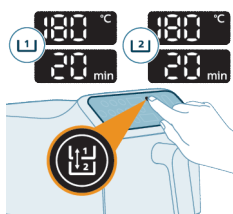


Funcția de copiere

Funcția **Copiere** îți permite să dublezi setările de gătit de la un coș la altul printr-o singură atingere. Acest lucru este ideal atunci când gătești aceeași mâncare în ambele coșuri și dorești rezultate consecutive.



1 Setează timpul și temperatura pentru un coș.



2 Atinge butonul pentru **Copiere**. Setările vor fi imediat dublate pentru celălalt coș.



3 Apasă **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

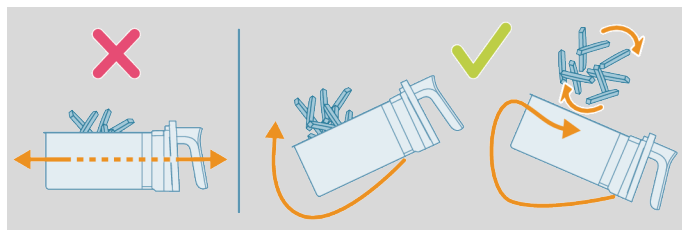
Agitarea alimentelor

Cum se agită alimentele

În timpul gătitului, scoate coșul din Airfryer pentru a agita, amesteca sau întoarce alimentele.

- Pentru a agita alimentele în siguranță, agită ușor coșul și asigură-te că aerul fierbinte ajunge la suprafețele tuturor alimentelor.

Obține o rumenire uniformă: Evită să agiți coșul într-o singură direcție. În schimb, aruncă sau întoarce alimentele, nu doar glisa coșul. Astfel, aerul fierbinte poate circula în jurul fiecărei bucăți, pentru rezultate uniforme și aurii.



- Dacă coșul este prea greu pentru a fi agitat, pune-l pe o suprafață rezistentă la căldură și folosește clești sau ustensile cu vârfuri din silikon pentru a amesteca sau întoarce ingredientele. Reintrodu coșul și reîncepe gătitul.

Notă: Airfryerul se va opri automat când coșul este scos. Afișajul va rămâne în stand by până la reintroducerea coșului.

Notă: Gătitul se reia automat după reintroducerea coșului.

Notă: Evită îndepărtarea prelungită a coșului (peste 30 secunde), deoarece acest lucru poate cauza răcirea aparatului.

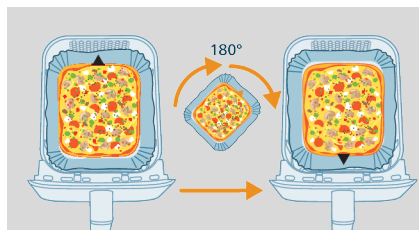
Ce să agiți

- Alimentele mici, cum ar fi cartofii prăjiți sau nuggets care sunt suprapuse în timpul gătitului necesită, de obicei, agitare pentru a asigura o gătire uniformă și consistentă.
- Dacă nu agiți aceste alimente, s-ar putea găti neuniform sau ar putea rămâne insuficient gătite în unele zone.
- Pentru alimente mai groase, cum ar fi friptura, întoarcerea la jumătatea gătitului ajută la obținerea rumenirii uniforme pe toate părțile.

Când se agită

- Agită sau întoarce mâncarea de 1 până la 2 ori la jumătatea gătitului sau de mai multe ori, dacă dorești.
- Unele presetări includ o funcție încorporată de memento pentru agitare (consultați „Programe presetate”).

Întoarce alimentele: Folosirea hârtiei de copt sau a accesoriilor de coacere poate împiedica uneori aerul să ajungă în partea din spate a coșului. Pentru o gătire uniformă și perfectă, rotește pur și simplu hârtia de copt sau accesoriul cu 180° la jumătatea timpului de gătire. Astfel, fiecare parte va primi o distribuție egală a căldurii.



Mementoul de agitare

- Mementoul pentru agitare va emite 5 bipuri și va lumina intermitent pe afișaj.
- Dacă nu scoți coșul după 5 bipuri, mementoul se va opri automat.
- De asemenea, mementoul de agitare se va opri de îndată ce scoți coșul.

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

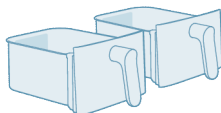
Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- 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.

Notă

- Nu înclina bolul pentru a vărsa cartofii pai în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul în exces să curgă în coș.
- 6 Pune cartofii tăiați în coș.
 - 7 Prăjește cartofii pai și agită-i de 2-3 ori în timpul preparării.

Curățarea



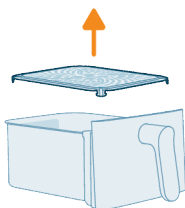
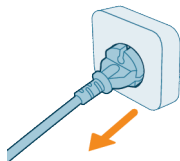
Avertisment: Lasă coșul și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.

Avertisment: coșul 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 coșului după fiecare utilizare.

- 1 Atinge butonul de Pornire/Oprire pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.

Sugestie: Scoate coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a Airfryerului.



- 2 Detașează placa inferioară de pe coș.
- 3 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a coșului.
- 4 Curăță coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să îl speli cu apă fierbinte, detergent de vase și un burete neabraziv (consultă „tabelul de curățare”).

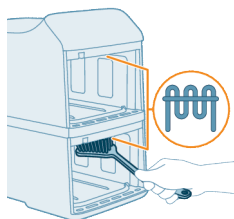
Sugestie: Dacă resturile alimentare se lipesc de coș sau de placa inferioară, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe coș sau pe placa inferioară sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.

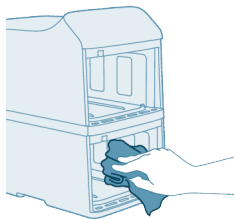
Sfat: dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.

- 5 Pentru a preveni zgârieturile, șterge ușor exteriorul și interiorul aparatului cu o cârpă neșifonată, curată și moale. Începe cu o cârpă ușor umezită și continuă cu una uscată, dacă este necesar.



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

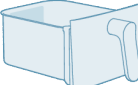
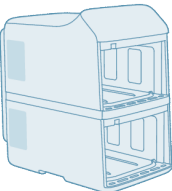




7 Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

Tabel de curățare

Curățarea corectă menține performanța și siguranța Airfryerului. Tabelul de mai jos prezintă instrucțiunile de curățare pentru fiecare componentă.

				
 x2	✓	✓	✓	✗
 x2	✓	✓	✓	✗
	✗	✗	✓	✗

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

- Când transporti Airfryerul, ține-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a coșurilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că piesele detașabile ale Airfryerului, de ex., placa inferioară etc., 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.home.id/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.
		Coșul, placa inferioară 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 coș 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.
	Butonul de pornire/oprire nu a fost încă activat.	Utilizează degetul mare pentru a apăsa butonul de pornire/oprire, asigurându-te că atingi butonul cu tot degetul.
În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate.	Mici pete pot apărea în interiorul coșului Airfryerului, 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 introducerea corespunzătoare a plăcii inferioare în coș. Dacă introduci placa inferioară în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele coșului, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Toarnă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din coș și apoi continuă prepararea.
	Coșul conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în coș. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna coșul și placa inferioară.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Atinge ferm stratul de aluat 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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Ecranul Airfryerului afișează „E1” sau „E2”.	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Temperatura dispozitivului este prea scăzută. Produsul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C și 40 °C. Lasă Airfryerul să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute. Dacă problema nu se rezolvă, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara/regiunea ta.
Ecranul Airfryerului afișează „E4”, „E5”, „E12”, „E22” sau „E23”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecțiune.	Încearcă să deconectezi și reconectezi dispozitivul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Ecranul Airfryer afișează „E10”.	Temperatura internă a dispozitivului este prea mare.	Verifică dacă există obstacole în jurul orificiilor de aer care afectează ventilația și disiparea căldurii. Lasă un spațiu de cel puțin 15 cm în jurul orificiilor de evacuare a aerului și pune obiecte între aceste orificii și perete.

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.

2026 © Versuni Holding B.V.

642001025372 (05/2026)



100% 
www.home.id