

PHILIPS

NA565



Cuprins

Instrucțiuni importante privind siguranța	943
Pericol	943
Avertisment	943
Atenție	945
Câmpuri electromagnetice (EMF)	946
Oprire automată	946
Reciclarea	946
Garanție și asistență	946
Informații privind proiectarea ecologică	947
Introducere	947
Descriere generală	948
Prezentare generală a produsului	948
Prezentarea panoului de control	949
Înainte de prima utilizare	953
Pregătiri înainte de utilizare	953
Utilizarea separatorului de tăvi	954
Tava din stânga [1]	954
Tava din dreapta [2]	955
Tavă XXL/Coș mare	957
Mod tavă dublă	958
Modurile de preparare	960
Gătitul cu setări manuale	960
Modul Prăjire cu aer	960
Modul de prăjire cu abur	970
Modul de preparare la abur	975
Gătitul cu programe presetate	979
Tabel de presetări tava XXL (2750 W)	981
Tabel de presetări tava XXL (2200 W-2300 W)	982
Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2750 W)	982
Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2200 W-2300 W)	983
Tabel de presetări pentru tava din stânga (2750 W)	983
Tabel de presetări pentru tava din stânga (2200 W-2300 W)	983
Funcția de timp (sincronizare)	984
Funcție setări preferate	985
Agitarea alimentelor	985
Când se agită	985
Ce să agiți	985
Cum se agită alimentele	985
Curățarea	986
Curățarea de rutină	986
Curățarea cu abur	988
Detartarea	991
Depozitarea	995

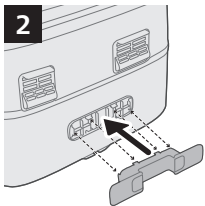
Instrucțiuni importante privind siguranța

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

Pericol



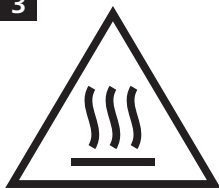
- 1
 - Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit (fig. 1)
 - Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
 - Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
 - Pune întotdeauna în 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.
 - Înainte de prima utilizare, compartimentul de depozitare a cablului trebuie montat pe dispozitiv (fig. 2). Nu scoate niciodată compartimentul de depozitare a cablului.
 - Nu mișca dispozitivul ținând mânerul pe ambele părți.



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.

3



- 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 sub 8 ani.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 20 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. Ține mâinile și fața la o distanță sigură 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.
- Este posibil ca suprafețele accesibile să devină fierbinți în timpul utilizării (fig. 3).
- 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.
- Ține cablul electric departe de suprafețele 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 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.
- Când prepari la abur alimente, ai grijă când deschizi capacul, pentru a evita arsurile cauzate de aburul care iese.
- Compartimentul de repaus este întotdeauna fierbinte, chiar dacă altul este în funcțiune.

- Compartimentul/cavitatea neutilizată a aparatului se poate încălzi atunci când celălalt compartiment/cealaltă cavitate este în uz; se recomandă păstrarea tuturor coșurilor pe poziție, chiar și atunci când se utilizează un singur compartiment/o singură cavitate, și se recomandă deschiderea/scoaterea doar atunci când este necesar pentru umplerea coșului.
- Nu amplasa fereastra pentru abur a aparatului lângă priză.
- După utilizare, suprafața elementului de încălzire este afectată de căldură reziduală.
- Utilizează întotdeauna bului de sticlă rezistente la căldură, ustensile metalice sau tăvi din folie de aluminiu care sunt sigure pentru utilizarea la temperaturi ridicate în Airfryer. Evită recipientele din plastic, hârtie sau recipiente care nu sunt sigure pentru cuptor, deoarece acestea se pot topi sau elibera substanțe nocive.

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 repara aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Nu deconecta dispozitivul imediat după finalizarea procesului de preparare.
- 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 și apărătoarea împotriva stropirii.
- 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.
- Suportul pentru cablu servește, de asemenea, ca distanțier, creând un spațiu între dispozitiv și perete pentru a preveni acumularea de căldură (fig. 3). Nu scoate niciodată acest distanțier.
- Când pictograma de detartrare se aprinde, continuă cu procesul de detartrare.

- Pune dispozitivul la 20 cm de perete și nu poziționa orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei. 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.
- În condiții normale de utilizare, trebuie asigurată o bună ventilație în jurul produsului.
- Dacă se acumulează abur în interiorul sau în jurul orificiului pentru evacuarea aburului, șterge-l cu o lavetă moale și uscată.
- Dacă există condens pe priza liberă, se recomandă schimbarea poziției dispozitivului sau utilizarea capacului de protecție împotriva prafului pentru a evita formarea condensului în prizele libere.
- Pentru a evita deteriorarea aparatului, nu utiliza agenți de curățare alcalini atunci când cureți. Curăță cu o lavetă moale și un detergent blând.
- Deși acest aparat poate funcționa continuu timp de până la 24 de ore, este important să permiți răcirea sa periodică. Funcționarea continuă fără răcire poate cauza supraîncălzirea și poate reduce durata de viață a produsului. Pentru utilizare sigură, oprește aparatul și lasă-l să se răcească înainte de a-l reporni după sesiuni de gătit extinse.

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 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:
NA565

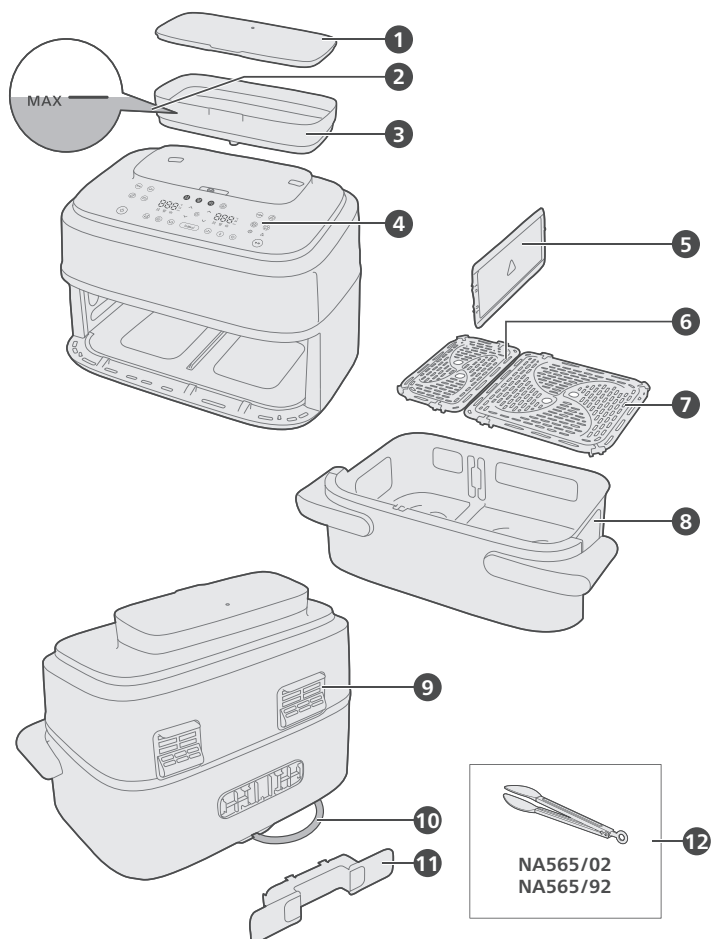
Descriere	Simbol	Valoare	Unitate
Consum de energie în modul oprit	P _{oprit}	0,2	W
Consum de energie în modul standby	P _{sb}	/	W
Perioada înainte de comutarea automată în modul standby	T _{sb}	20	min
Standardul de măsurare pentru valoarea de uz	EN 50564:2011		
Detalii de contact pentru obținerea mai multor informații	DAP B.V. Tussendiepen 4 a, 9206AD Drachten, Țările de Jos		
Aparatul respectă cerințele de proiectare ecologică ale REGULAMENTUL COMISIEI (UE) 2023/826.			

Introducere

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 | Capacul rezervorului de apă | 7 | Placa inferioară pentru tava din dreapta |
| 2 | Indicator de nivel MAX al apei | 8 | Tavă XXL/Coș mare |
| 3 | Rezervor de apă | 9 | Orificii de ieșire a aerului |
| 4 | Panou de control | 10 | Cablu de alimentare |
| 5 | Separator de tavă | 11 | Suport pentru cablu |
| 6 | Placa inferioară pentru tava din stânga | 12 | Clești de bucătărie (numai NA565/02, NA565/92) |

Prezentarea panoului de control

Alimentare și operații de bază



Butonul de pornire/oprire

Atinge pentru a porni sau opri Airfryerul.



Butonul de pornire/pauză

Atinge pentru a începe sau a întrerupe procesul de gătit.



Buton de Prăjire cu aer

Atinge pentru a începe prăjirea cu circulația aerului fierbinte, pentru rezultate crocante.



Buton de Prăjire cu abur

Atinge pentru a începe combinarea aburului și a prăjirii cu aer pentru preparate suculente la interior și crocante la exterior.



Buton de gătire la Abur

Atinge pentru a găti alimentele folosind abur pentru încălzire delicată și uniformă.



Buton pentru tava din stânga

Atinge pentru a selecta tava din stânga



Buton pentru tava din dreapta

Atinge pentru a selecta tava din dreapta



Buton pentru tava XXL/Coșul mare

Atinge pentru a selecta tava XXL/Coșul mare



Butoane de creștere/reducere

Atinge pentru a mări sau a reduce temperatura și durata de preparare.



Buton de reglare a temperaturii

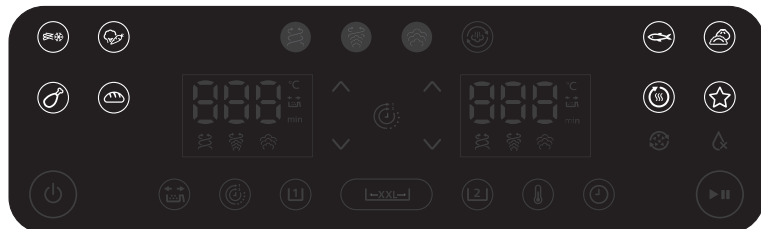
Atinge pentru a intra în modul de reglare a temperaturii.



Buton de ajustare a timpului

Atinge pentru a intra în modul de reglare a timpului.

Programe presetate



Cartofi congelați

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



Amestec de 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.



Produse coapte la tavă

Utilizează această presetare pentru mâncăruri coapte cu distribuție uniformă a căldurii și rezultate aurii, crocante.



Pește

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



Găluște

Utilizează această presetare pentru a găti uniform găluște, cu un exterior crocant și umplutură delicată.



Reîncălzire

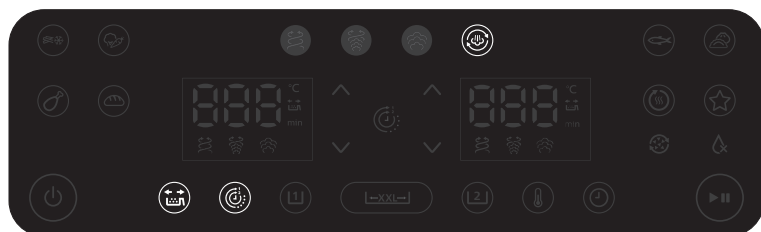
Funcția Reîncălzire încălzește rapid mâncarea gătită, restabilind gustul și textura originală fără a o găti excesiv.



Favorite

Airfryerul tău include o funcție de salvare a timpului și temperaturii preferate pentru utilizare rapidă și consecventă pentru data viitoare (consultați „Funcție setări preferate”).

Funcții suplimentare



Mementoul de agitare

Acest model are un memento de agitare. Pentru rezultate optime, agită sau întoarce imediat alimentele atunci când sună (consultați „Agitarea alimentelor”) alarma de agitare.

Apasă butonul **Memento de agitare** pentru a activa sau a dezactiva alertele. Când sunt activate, vei auzi un semnal sonor scurt și vei vedea butonul clipind – amintindu-ți să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării, pentru rezultate mai uniforme.



Curățarea cu abur

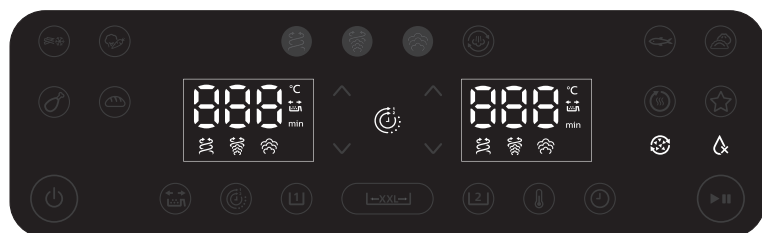
Dizolvă eficient reziduurile grase și asigură o curățare temeinică pentru tavă (consultați „Curățarea cu abur”).



Funcția de timp (sincronizare)

Sincronizează automat durata de preparare pentru a asigura că prepararea se încheie în același timp în ambele tăvi, chiar dacă există durate (consultați „Funcția de timp (sincronizare)”) diferite de preparare.

Afișaj



Afișajul

Afișează timpul de preparare, temperatura, modul de preparare și mementoul pentru agitare.



Indicarea funcției de timp

Se aprinde când funcția de timp este activată.



Memento apă lipsă

Se aprinde când nu este suficientă apă în rezervor.



Memento pentru detartrare

La fiecare 10 de ore de utilizare a modului de preparare la abur, un memento pentru detartrare va apărea automat și va lumina intermitent pe afișaj.

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

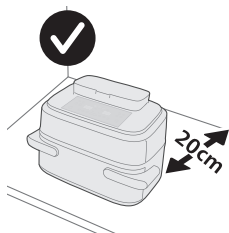
Atenție: Nu atinge suprafețele fierbinți. Manevreează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.

Atenție: Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.

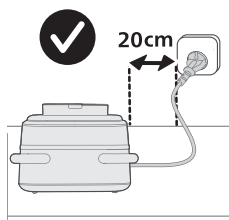
Notă: Nu este necesară preîncălzirea aparatului.

- 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.

Pregătiri înainte de utilizare



- 1 Așază aparatul pe o suprafață stabilă, plană și termorezistentă. Asigură-te că există suficient spațiu pe masă pentru șina extinsă după ce tava este scoasă.
- 2 Lasă un spațiu de cel puțin 20 cm în spatele aparatului.



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 20 cm de perete și nu poziționa orificiul de evacuare a aerului direct în fața prizei.

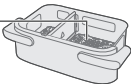
Notă: Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.

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 separatorului de tăvi

Airfryerul tău este dotat cu o tavă XXL/coș mare și un separator detașabil, oferindu-ți flexibilitate pentru a găti în diferite moduri.

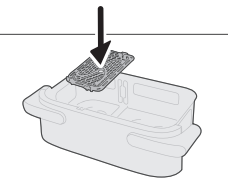
- Tava din stânga [1]: se aplică numai pentru **Prăjirea cu aer**
- Tava din dreapta [2], coșul mare [XXL]: se aplică la **Prăjirea cu aer, Prăjirea cu abur, Abur, Curățarea cu abur și Detartarea**

						
						
 		✓	✗	✗	✗	✗
 		✓	✓	✓	✓	✓
 		✓	✓	✓	✓	✓

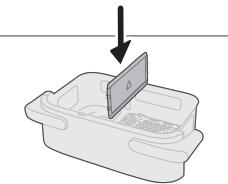
Tava din stânga [1]

Tava din stânga este ideală pentru porții mai mici sau garnituri.

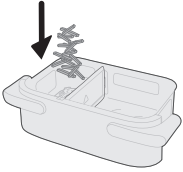
- 1 Pune placa inferioară în tava mică.



- 2 Introdu bine separatorul de tăvi.



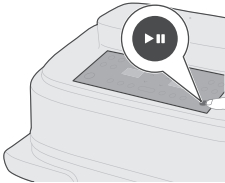
- 3 Adaugă ingredientele în tava din stânga.



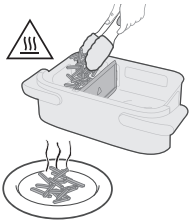
- 4 Atinge **Tava din stânga [1]** pe panoul de control.



- 5 Setează parametrii de gătit și începe să gătești.



- 6 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din tavă atunci când gătitul este terminat.

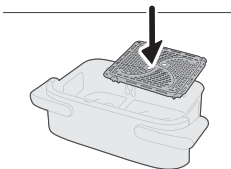


Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.

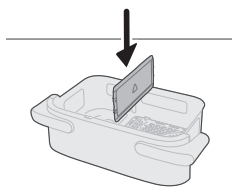
Tava din dreapta [2]

Tava din dreapta [2] este ideală pentru porții mai mari sau feluri principale.

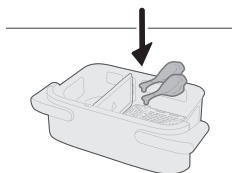
- 1 Pune placa inferioară în tava din dreapta.



2 Introdu bine separatorul de tăvi.



3 Aduagă ingredientele în tava din dreapta.



4 Atinge **Tava din dreapta [2]** pe panoul de control.

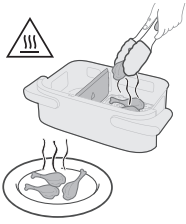


5 Selectează modul **Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur**.



6 Setează parametrii de gătit și începe să gătești.





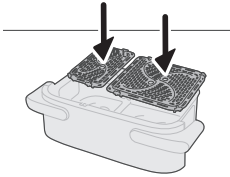
- 7** Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din tavă atunci când gătitul este terminat.

Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.

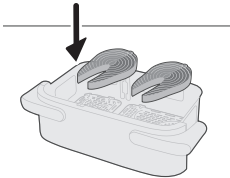
Tavă XXL/Coș mare

Tava XXL/Coșul mare sunt ideale pentru gătirea porțiilor mari sau a meselor pentru întreaga familie într-o singură tavă.

- 1** Pune ambele plăci inferioare în tavă.



- 2** Adaugă ingredientele în tavă.



- 3** Atinge tava **XXL** pe panoul de control.



4 Selectează modul **Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur**.

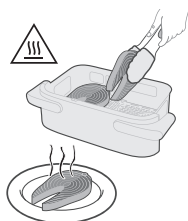


5 Setează parametri de gătit și începe să gătești.



6 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătite din tavă atunci când gătitul este terminat.

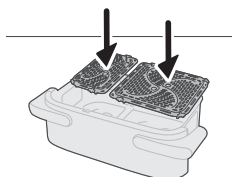
Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.



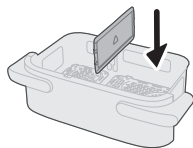
Mod tavă dublă

Ideal pentru a găti două alimente diferite în același timp, fără a amesteca aromele.

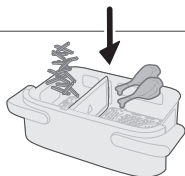
1 Pune ambele plăci inferioare în tavă.



- 2 Introdu bine separatorul de tăvi.



- 3 Aduagă ingredientele în ambele tăvi.



- 4 Atinge **Tava din stânga [1]** pe panoul de control.

- 5 Setează parametrii de preparare pentru tava din stânga.



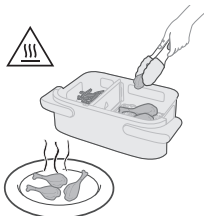
- 6 Atinge **Tava din dreapta [2]** pe panoul de control.



- 7 Selectează modul **Prăjire cu aer**, **Prăjire cu abur** sau **Abur**.



- 8 Setează parametrii de gătit și începe să gătești.



- 9 Utilizează clești de bucătărie pentru a scoate alimentele gătitе din tavă atunci când gătitul este terminat.

Notă: Modelele NA565/02 și NA565/92 includ clești de bucătărie în pachet. Pentru alte modele, cleștii sunt vânduți separat.

Modurile de preparare

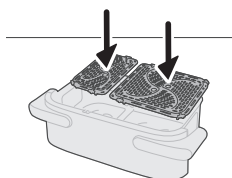
Acest aparat cu funcție de preparare la abur oferă trei moduri de preparare versatile, concepute pentru a se potrivi unei game largi de nevoi de gătit.

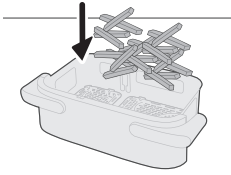
- **Modul Prăjire cu aer** oferă rezultate crocante cu ulei minim, perfect pentru gustări și alimentele prăjite preferate.
- **Modul Prăjire cu abur** combină aerul fierbinte și aburul pentru a păstra umiditatea, asigurând în același timp un finisaj auriu – ideal pentru alimente delicate, precum pâinea de casă și peștele.
- **Modul de preparare la abur** folosește abur pur pentru a găti delicat ingredientele, păstrând nutrienții și textura, fiind perfect pentru legume și fructe de mare.

Gătitul cu setări manuale

Modul Prăjire cu aer

- 1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

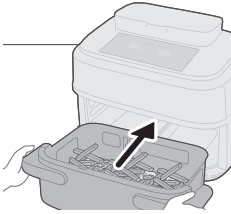




2 Adaugă ingredientele în tavă.

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

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

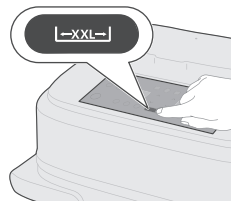


3 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

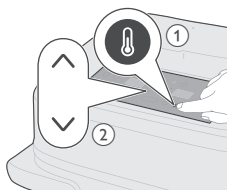


5 Atinge butonul **XXL**.

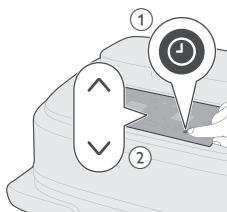
Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



6 Atinge butonul de **Prăjire cu aer** pentru a intra în modul de prăjire cu aer.



- 7 Atinge butonul pentru **Temperatură** și apoi atinge butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta temperatura de preparare dorită.



- 8 Atinge butonul **Timp** și apoi utilizează butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii și duratei de preparare, poți alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate și rezultate optime.



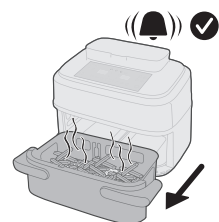
- 9 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe gătitul.

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

- Scoate ușor tava.
- Agită sau întoarce pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

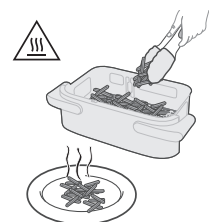
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



- 10 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când o scoți din aparat. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



- 11 Scoate alimentele gătitе din tavă.

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

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 tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de Prăjire cu aer

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.
- 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.

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7x7 mm/0,3x0,3 in.) Porție mare	Dreapta	1100 g/39 oz	200°C	32 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 16, 20, 24 și 28 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	Stânga	600 g/21 oz	200°C	43 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 20, 25, 31 și 36 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	XXL	2000 g/70 oz	200°C	38 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 18, 23, 28 și 33 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.) Porție mică	Dreapta	800 g/28 oz	200°C	20 – 30 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 12, 15, 18 și 21 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	Stânga	300 g/11 oz	200°C	22 – 28 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 13, 16, 20 și 24 de minute. Agită de 4 ori în timpul procesului de gătit ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de cartofi prăjiți.
	XXL	1300 g/46 oz	200°C	28 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual sau întoarce alimentele la 13, 17, 20 și 25 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 prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	Dreapta	800 g/28 oz	180°C	29 – 31 min.	Agită de 2-3 ori pe parcurs
	Stânga	300 g/11 oz	180°C	36 – 38 min.	Agită de 2-3 ori pe parcurs
	XXL	1100 g/38 oz	180°C	30 – 32 min.	Agită de 2-3 ori pe parcurs

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Bucăți congelate de pui	Dreapta	600 g/ 21 oz	180°C	10 – 16 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	300 g/11 oz	180°C	13 – 18 min.	Scutură la jumătatea timpului
	XXL	900 g/32 oz	180°C	11 – 15 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pachetele de primăvară congelate	Dreapta	600 g/ 21 oz	180°C	12 – 18 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	300 g/11 oz	180°C	12 – 18 min.	Agită la jumătatea timpului
	XXL	900 g/32 oz	180°C	13 – 19 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Hamburger (circa 150 g/5 oz/bucată)	Dreapta	4 chiftele	200°C	10 – 16 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	2 chiftele	200°C	10 – 16 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	6 buc.	200°C	10 – 16 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	Dreapta	1200 g/42 oz	150°C	55 – 60 min.	Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	Dreapta	4 buc.	200°C	10 – 15 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	2 buc.	200°C	12 – 17 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	8 buc.	200°C	12 – 18 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz/bucată)	Dreapta	10 buc.	200°C	8 – 13 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	5 buc.	200°C	10 – 14 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	14 buc.	200°C	9 – 14 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Ciocănele de pui (circa 100 g/3,5 oz/bucată) Porție mică	Dreapta	4 buc.	190°C	23 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 13 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de ciocănele de pui
	Stânga	4 buc.	190°C	27 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 14 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de ciocănele de pui
	XXL	8 buc.	190°C	28 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită, întoarce sau amestecă manual alimentele la 14 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mici de ciocănele de pui

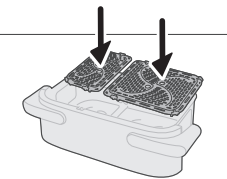
Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Piept de pui (circa 200 g/7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	180°C	15 – 25 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	3 buc.	180°C	20 – 25 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	10 buc.	180°C	22 – 25 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg	Dreapta	1200 g/42 oz	180°C	45 – 60 min.	n/a
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz/bucată)	Dreapta	3 buc.	200°C	15 – 20 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	Stânga	1 bucată	200°C	16 – 20 min.	n/a
	XXL	4 buc.	200°C	18 – 25 min.	n/a
File de pește (circa 200 g/7 oz)	Dreapta	4 buc.	160°C	10 – 14 min.	n/a
	Stânga	2 buc.	160°C	16 – 22 min.	n/a
	XXL	8 buc.	160°C	16 – 21 min.	n/a

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari) Porție mare	Dreapta	1000 g/35 oz	180°C	23 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual la 11 și 17 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate
	Stânga	800 g/14 oz	180°C	24 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate
	XXL	1800 g/63 oz	180°C	23 min.	Oprește mementoul pentru agitare și agită manual la 12 și 18 minute în timpul procesului de gătire, ca să obții performanțe optime de gătit pentru porții mari de legume amestecate
Brioșe (circa 40 g/1,4 oz/cupă)	Dreapta	6 buc.	160°C	13 min.	
	Stânga	6 buc.	160°C	16 min.	
	XXL	12 buc.	160°C	15 min.	
Prăjitură	Dreapta	500 g/18 oz	150°C	30 – 35 min.	Folosește accesoriul de copt
Pâine/chifle precoapte (circa 75 g/2,7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	180°C	8 min.	
	Stânga	3 buc.	180°C	8 min.	
	XXL	8 buc.	180°C	8 min.	

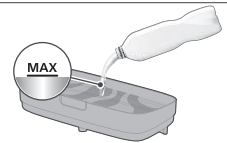
Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Vegan (gustări vegane proaspete ușor de preparat, cum ar fi falafel)	Dreapta	12 buc.	180°C	12 – 15 min.	Agită, întoarce sau amestecă de 2-3 ori în timpul preparării
	Stânga	12 buc.	190°C	15 – 18 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
	XXL	20 buc.	190°C	15 – 20 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
Pâine preparată în casă	Dreapta	550 g/19 oz	150°C	30 – 40 min.	Folosește accesoriul de copt. Nu folosi hârtie de copt.

Modul de prăjire cu abur

1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

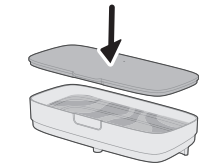


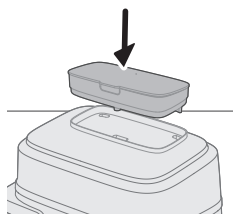
2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.



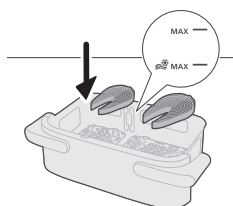
Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

3 Fixează capacul la rezervorul de apă.





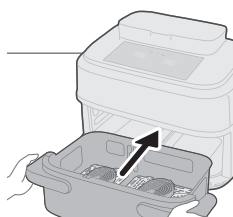
- 4 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



- 5 Aduagă ingredientele în tavă.

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

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



- 6 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



- 7 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

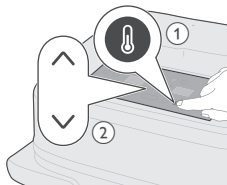


- 8 Atinge butonul **XXL**.

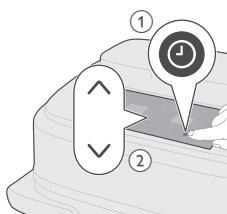
Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



9 Atinge butonul de **prăjire cu abur** pentru a intra în modul de prăjire cu abur.



10 Atinge butonul pentru **Temperatură** și apoi atinge butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta temperatura de preparare dorită.



11 Atinge butonul **Timp** și apoi utilizează butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii și duratei de preparare, poți alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate și rezultate optime.



12 Atinge butonul **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 tava.
- Agită sau întoarce conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

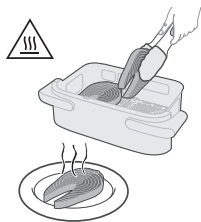
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



13 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți tava. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



14 Scoate alimentele gătitе din tavă.

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

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

Tabel de alimente pentru modul de prăjire cu abur

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

Notă

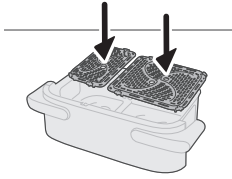
- Setările enumerate sunt doar pentru ghidare. Din cauza variațiilor de origine, dimensiune, formă și marcă, rezultatele optime nu pot fi garantate pentru toate ingredientele.
- Când gătești cantități mai mari (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele de pui, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele de 2 până la 3 ori în timpul procesului de gătire pentru a asigura consistența texturii și a preparării.
- 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.

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatură	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeți tăiați în cuburi	Dreapta	800 g/28 oz	180°C	26 – 35 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	26 – 35 min.	Agită de 2 ori pe parcurs
Ciocănele de pui (circa 125 g/4 oz/bucată)	Dreapta	10 buc.	200°C	22 – 27 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	15 buc.	200°C	23 – 28 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Piept de pui (circa 200 g/7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	180°C	18 – 22 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	12 buc.	180°C	18 – 23 min.	Întoarce la jumătatea timpului de preparare

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Tempera-tură	Timp (min)	Notă
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz/bucată)	Dreapta	3 buc.	200°C	15 – 20 min.	n/a
	XXL	5 buc.	200°C	15 – 20 min.	n/a
File de pește (circa 200 g/7 oz)	Dreapta	4 buc.	160°C	12 – 16 min.	n/a
	XXL	8 buc.	160°C	15 – 20 min.	n/a
Amestec de legume	Dreapta	1000 g/35 oz	200°C	20 – 25 min.	Scutură la jumătatea timpului
Conopidă	Dreapta	600 g/21 oz	150°C	19 – 21 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	1400 g/49 oz	150°C	19 – 23 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Morcovi	Dreapta	600 g/21 oz	150°C	20 – 24 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
	XXL	1200 g / 42 oz	150°C	20 – 25 min.	Agită sau întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pâine preparată în casă	Dreapta	550 g/19 oz	180°C	30 – 35 min.	Folosește accesoriul de copt. Nu folosi hârtie de copt.
	XXL	1200 g / 42 oz	180°C	40 – 45 min.	Utilizează orice tavă de copt adecvată. Asigură-te că pâinea este cât mai plată posibil sau împarte pâinea în două bucăți mai mici. Nu folosi hârtie de copt.
Găluște	Dreapta	400 g/14 oz	170°C	15 - 20	n/a
	XXL	700 g/25 oz	170°C	17 – 22 min.	n/a
Pui întreg	Dreapta	1200 g / 42 oz	190°C	45 – 55 min.	n/a
	XXL	2 x 1200 g/42 oz	190°C	50 – 60 min.	n/a

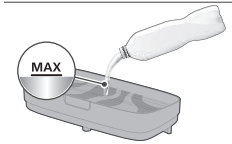
Modul de preparare la abur

- 1 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

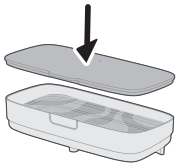


- 2 Uple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

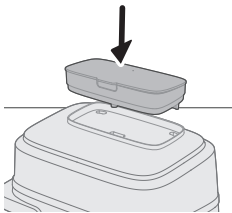
Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



- 3 Fixează capacul la rezervorul de apă.

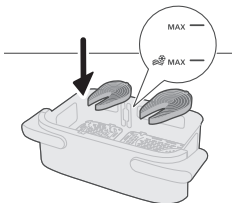


- 4 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.

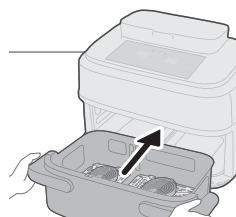


- 5 Aadaugă ingredientele în tavă.

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



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

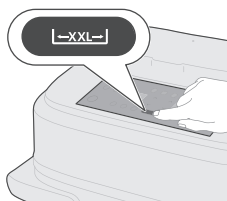


6 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



7 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.

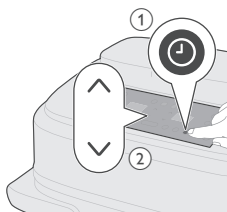


8 Atinge butonul **XXL**.

Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



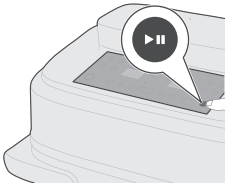
9 Atinge butonul de **gătit la abur** pentru a intra în modul de preparare la abur.



10 Atinge butonul **Time** și apoi utilizează butonul de **Creștere** sau **Reducere** pentru a selecta durata de preparare dorită.

Notă: Reglarea temperaturii este dezactivată pentru prepararea la abur.

Notă: Pe lângă selectarea manuală a temperaturii și duratei de preparare, poți alege dintr-o varietate de programe presetate concepute pentru comoditate și rezultate optime.



11 Atinge butonul **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 tava.
- Agită sau întoarce conținutul pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

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

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



12 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când scoți tava. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



13 Scoate alimentele gătitе din tavă.

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

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 tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de alimente pentru modul de preparare la abur

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.
- 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.

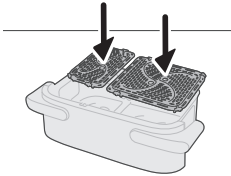
Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatură	Timp (min)	Notă
Cartofi proaspeți tăiați în cuburi	Dreapta	800 g/28 oz	100°C	28 – 35 min.	n/a
	XXL	1200 g / 42 oz	100°C	30 – 35 min.	n/a
Cartof întreg (circa 250-300 g/9-11 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	100°C	45 – 55 min.	n/a
	XXL	10 buc.	100°C	40 – 50 min.	n/a
Ciocănele de pui (circa 125 g/4 oz/bucată)	Dreapta	10 buc.	100°C	30 – 40 min.	n/a
	XXL	15 buc.	100°C	30 – 40 min.	n/a
Piept de pui (circa 200 g/7 oz/bucată)	Dreapta	4 buc.	100°C	20 – 25 min.	n/a
	XXL	12 buc.	100°C	30 – 40 min.	n/a
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz/bucată)	Dreapta	3 buc.	100°C	15 – 20 min.	n/a
	XXL	8 buc.	100°C	25 – 30 min.	n/a
Legume tari	Dreapta	600 g/21 oz	100°C	12 – 16 min.	n/a
	XXL	1300 g/45 oz	100°C	20 – 28 min.	n/a
Găluște	Dreapta	400 g/14 oz	100°C	15 – 20 min.	n/a
	XXL	800 g/28 oz	100°C	20 – 25 min.	n/a
Coaste de porc	Dreapta	300 g/11 oz	100°C	30 – 35 min.	Utilizează o placă de dimensiuni cunoscute
	XXL	1000 g/35 oz	100°C	40-45 min.	n/a
Orez	Dreapta	320 g/11 oz	100°C	25 – 30 min.	Folosind vasul de gătit, cum ar fi tavă de copt sau tavă de silicon etc. Adaugă 320 ml apă în vas, raportul orez/apă este de 1:1,25.
	XXL	640 g/22 oz	100°C	25 – 30 min.	Utilizează orice tavă de copt adecvată. Adaugă 600 ml apă în vas, raportul orez/apă este de 1:1,25

Ingrediente	Tigaie	Cantitatea de alimente	Temperatura	Timp (min)	Notă
Ignamă/cartof dulce (circa 100g/4 oz/bucată)	Dreapta	8 buc.	100°C	45 – 60 min.	n/a
	XXL	12 buc.	100°C	45 – 60 min.	n/a

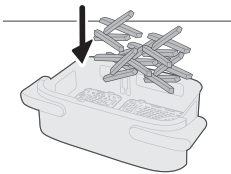
Gătitul cu programe presetate

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 Introdu ambele plăci inferioare în tavă.

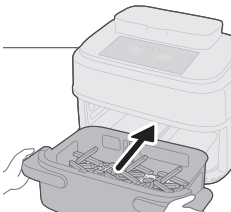


2 Adaugă ingredientele în tavă.



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

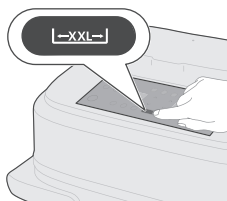
3 Reintrodu tava în aparat.



Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.

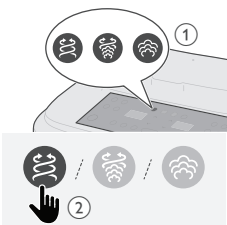


4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



5 Atinge butonul **XXL**.

Notă: Atinge butonul tăvii corecte în funcție de tava pe care o utilizezi.



6 Atinge butonul de **Prăjire cu aer**, **Prăjire cu abur** sau **Abur** pentru a activa unul dintre modurile de gătit.

Notă: Asigură-te că rezervorul de apă umplut este instalat atunci când folosești modurile de **Prăjire cu abur** sau **Abur**.



7 Alege unul dintre programele presetate în funcție de alimentele pe care le gătești.



8 Atinge butonul **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 tava.
- Agită sau întoarce pe o suprafață termorezistentă.
- Pune la loc tava pentru a continua gătitul.

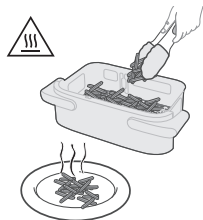
Notă: Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul **Pornire/pauză**. Atinge din nou același buton pentru a relua prepararea.

Notă: Aparatul se va opri automat când tava este scoasă. Gătitul va fi reluat automat după ce tava este reintrodusă în aparat.



- 9 Odată ce gătitul este finalizat, va suna soneria cronometrului. Scoate cu grijă tava.

Atenție: După procesul de preparare, tava, carcasa interioară și ingredientele vor fi fierbinți. Pune întotdeauna tava pe o suprafață termorezistentă (de ex., suport metalic sau covoraș din silicon) atunci când o scoți din aparat. În funcție de tipul alimentelor, este posibil ca din tavă să iasă abur fierbinte.



- 10 Scoate alimentele gătitе din tavă.

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

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 tava pe o suprafață termorezistentă și poartă mănuși pentru cuptor. Toarnă cu atenție uleiul sau grăsimea.

Tabel de presetări tava XXL (2750 W)

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Temperatură	Timp	Temperatură	Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	1300 g	26 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	1200 g	24 min.	200°C	20 min.	160°C	20 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1875 g	30 min.	190°C	32 min.	200°C	40 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	1500 g	25 min.	180°C	27 min.	180°C	-	-
	Pește	2200 g	18 min.	200°C	20 min.	200°C	22 min.	100°C
	Găluște	800 g	-	-	22 min.	160°C	22 min.	100°C
	Reîncălzire	850 g	6 min.	180°C	22 min.	160°C	16 min.	100°C

Tabel de presetări tava XXL (2200 W-2300 W)

	Preseta-re	Greuta-te reco-manda-tă	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură
	Cartofi congelați	1300 g	29 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	1200 g	25 min.	200°C	21 min.	160°C	20 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1875 g	32 min.	190°C	35 min.	200°C	40 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	1500 g	28 min.	180°C	30 min.	180°C	-	-
	Pește	2200 g	20 min.	200°C	21 min.	200°C	22 min.	100°C
	Găluște	800 g	-	-	25 min.	160°C	22 min.	100°C
	Reîncălzi-re	850 g	6 min.	180°C	22 min.	160°C	16 min.	100°C

Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2750 W)

	Preseta-re	Greuta-te reco-manda-tă	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură	Timp	Tempe-ratură
	Cartofi congelați	800 g	24 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	700 g	17 min.	200°C	15 min.	160°C	14 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1200 g	22 min.	190°C	24 min.	200°C	27 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	700 g	19 min.	180°C	23 min.	160°C	-	-
	Pește	600 g	13 min.	190°C	15 min.	200°C	16 min.	100°C
	Găluște	400 g	-	-	18 min.	160°C	20 min.	100°C
	Reîncălzi-re	500 g	7 min.	180°C	18 min.	160°C	13 min.	100°C

Tabel de presetări pentru tava din dreapta (2200 W-2300 W)

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte		Prăjirea cu abur		Prepararea cu abur	
			Timp	Temperatură	Timp	Temperatură	Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	800 g	28 min.	200°C	-	-	-	-
	Legume	700 g	18 min.	200°C	16 min.	160°C	14 min.	100°C
	Ciocănele de pui	1200 g	25 min.	190°C	27 min.	200°C	27 min.	100°C
	Produse coapte la tavă	700 g	22 min.	180°C	26 min.	160°C	-	-
	Pește	600 g	16 min.	190°C	18 min.	200°C	16 min.	100°C
	Găluște	400 g	-	-	21 min.	160°C	20 min.	100°C
	Reîncălzire	500 g	7 min.	180°C	18 min.	160°C	13 min.	100°C

Tabel de presetări pentru tava din stânga (2750 W)

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte	
			Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	300 g	25 min.	200°C
	Legume	400 g	30 min.	200°C
	Ciocănele de pui	625 g	27 min.	190°C
	Produse coapte la tavă	450 g	20 min.	190°C
	Pește	400 g	19 min.	200°C
	Reîncălzire	140 g	5 min.	160°C

Tabel de presetări pentru tava din stânga (2200 W-2300 W)

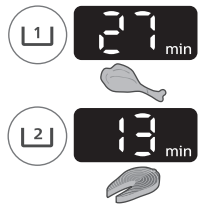
	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte	
			Timp	Temperatură
	Cartofi congelați	300 g	28 min.	200°C

	Presetare	Greutate recomandată	Prepararea cu aer fierbinte	
			Timp	Temperatură
	Legume	400 g	32 min.	200°C
	Ciocănele de pui	625 g	30 min.	190°C
	Produse coapte la tavă	450 g	25 min.	190°C
	Pește	400 g	22 min.	200°C
	Reîncălzire	140 g	5 min.	160°C

Funcția de timp (sincronizare)

Utilizează butonul pentru funcția de timp pentru a sincroniza automat duratele de preparare în cele 2 tăvi pentru a avea alimentele preparate în același timp.

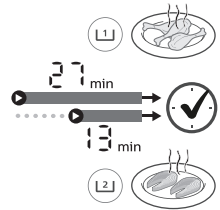
1 Setează timpul de preparare pentru ambele tăvi.



2 Apasă butonul pentru funcția de Timp.



3 Fiecare tavă va începe să prepareze la momente diferite, dar se vor termina în același timp.



Funcție setări preferate

Funcția setări preferate îți permite să salvezi setările preferate de gătit pentru o utilizare rapidă și consecventă.

Tavă: Selectează tava pe care dorești să o folosești – din stânga, din dreapta sau coșul mare (tava XXL)

Mod: După selectarea unei tăvi, alege modul de preparare: Prăjire cu aer, Prăjire cu abur sau Abur. Notă: Modurile Abur și Prăjire cu abur sunt disponibile numai în coșul mare (tava XXL) sau în tava din dreapta.

Timp: Setează durata de gătit în funcție de rețeta ta.

Temperatura: Setează temperatura pentru a obține rezultatele dorite de gătire.

Salvare: După ce ai particularizat setările pentru tava din stânga, din dreapta sau coșul mare (tava XXL), apasă și menține apăsat butonul Favorit timp de 2 secunde pentru a salva setările ca presetare preferată. Data viitoare, pur și simplu selectează coșul, modul de gătire și presetarea preferată salvată pentru a începe să gătești instantaneu fără a reintroduce setările.



Agitarea alimentelor

Când se agită

- Agită sau întoarce mâncarea de 2 până la 3 ori la jumătatea gătitului sau de mai multe ori, dacă dorești.
- Unele presetări includ o funcție încorporată de memento pentru agitare.

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.

Cum se agită alimentele

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

Pentru a agita alimentele în siguranță:

- 1 Pune coșul pe o suprafață termorezistentă.



- 2 Agită ușor coșul și asigură-te că aerul fierbinte ajunge la suprafețele tuturor alimentelor.

Dacă coșul este prea greu pentru agitare:

- 1 Așază coșul pe o suprafață termorezistentă.



- 2 Utilizează clești sau ustensile cu vârf de silicon pentru agita sau întoarce ingredientele. Reintrodu coșul și reîncepe gătitul.

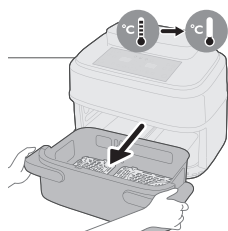
Notă: Airfryerul se va opri automat când coșul este scos. Afișajul va rămâne în stand by până la reintroducerea coșului.

Notă: Gătitul se reia automat după reintroducerea coșului.

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

Curățarea

Curățarea de rutină

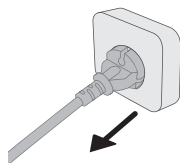


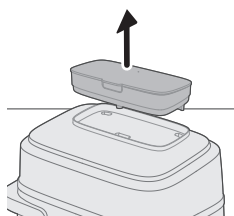
Avertisment: Lasă tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.

Avertisment: tava are un strat antiaderent. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

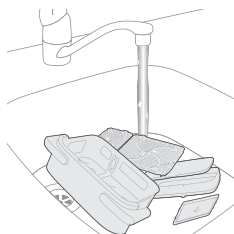
Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

- 1 Apasă butonul de **Pornire/Oprire** pentru a opri aparatul, scoate cablul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

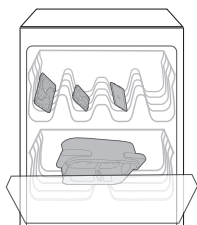




- 3** Dacă a fost utilizată funcția abur activat, scoate rezervorul de apă și golește apa rămasă.



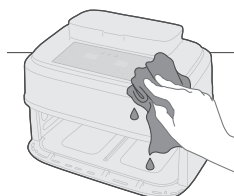
- 4** Curăță tava, separatorul de tăvi, plăcile inferioare și rezervorul de apă sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).



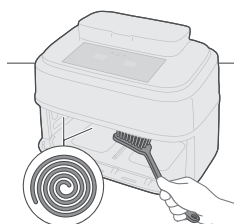
Sugestie: De asemenea, poți curăța tava, separatorul de tăvi și plăcile inferioare în mașina de spălat vase.

Sugestie: Dacă există resturi alimentare lipite de tavă, 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 tavă sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent de vase, folosește o soluție de degresant lichid.

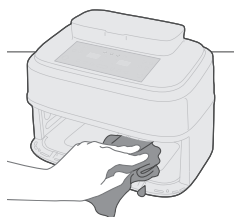
Sugestie: Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.



- 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 o cârpă moale ușor umezită și continuă să cureți cu una uscată, dacă este necesar.

Curățarea cu abur

Funcția de curățare cu abur dizolvă eficient reziduurile grase și asigură o curățare temeinică atât pentru coș, cât și pentru tavă.

Programul rulează timp de 20 de minute, constând din:

- **15 minute de curățare cu abur** pentru a dizolva depunerile.
- **5 minute de uscare** pentru a asigura că tava este gata de utilizare.

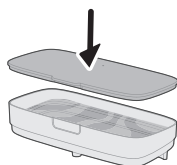
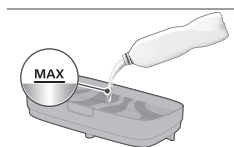
Notă: La pornirea programului de curățare cu abur, aparatul poate elibera mai mulți vapori din partea din spate decât în timpul modului obișnuit de preparare la abur. Acest lucru este normal și poate duce la creșterea condensului pe pereții din apropiere.

Înainte de a începe, asigură-te că:

- Orificiul de evacuare a aerului nu este orientat direct spre nicio priză electrică.
- Nu așeza alte aparate de bucătărie lângă aparat.
- Lasă cel puțin 20 cm de spațiu între aparat și perete pentru a reduce la minimum acumularea de condens.

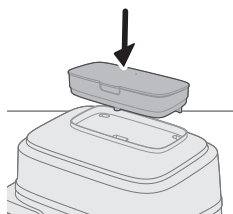
- 1** Umple rezervorul de apă cu apă până la nivelul **MAX**.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



- 2** Fixează capacul la rezervorul de apă.

- 3 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



- 4 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



- 5 Atinge butonul **XXL**.



- 6 Atinge butonul de **Curățare cu abur**.



- 7 Apasă butonul **Pornire/pauză** pentru a porni procesul de curățare cu abur.





- 8 După 15 minute, aparatul va emite un semnal sonor continuu și pictograma de curățare cu abur va fi afișată intermitent.

- 9 Scoate tava și curăț-o.

Atenție: Poartă întotdeauna mănuși termorezistente pentru a manevra tava încălzită.

Notă: Dacă rămâne grăsime în tavă, curăț-o cu apă cu detergent sau cu detergent folosind un burete, apoi clătește din nou.

- 10 Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.

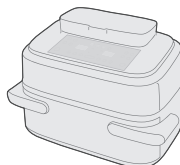


- 11 Procesul de uscare de 5 minute începe automat după ce tava este așezată înapoi.



- 12 După 5 minute, un semnal sonor scurt va indica finalizarea programului de uscare.

Sugestie: Înainte de prima utilizare sau în caz de neutilizare pe o perioadă lungă de timp, îți sugerăm să utilizezi funcția „curățare cu abur” pentru a curăța bine circuitul de apă și camera de preparare.



Detartrarea

La fiecare 10 de ore de utilizare a modului de preparare la abur, un memento pentru detartrare va apărea automat și va lumina intermitent pe afișaj – aceasta înseamnă că este timpul să rulezi programul de detartrare. Programul de detartrare curăță depunerile de calcar din sistemul de apă al Airfryerului și îi prelungeste durata de viață.

- 1 Umple rezervorul de apă cu 60 ml de detartrant Philips CA6700.

Notă: Detartrantul Philips CA6700 nu este inclus în cutie. Achiziționează-l separat pentru cele mai bune rezultate de detartrare.

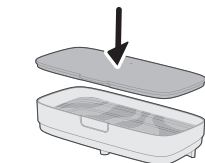
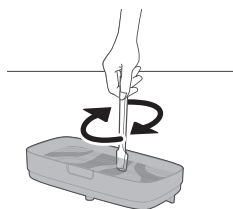
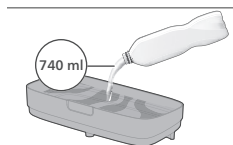
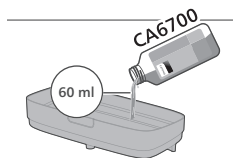
Notă: Pentru a detartra aparatul, recomandăm să utilizezi detartrantul Philips CA6700/55 (disponibil în magazinul online Philips). Aparatul trebuie detartrat după fiecare 10 ore de utilizare a funcției de preparare la abur. Dacă intenționezi să utilizezi un detartrant pe bază de pulbere de acid citric, îți recomandăm să amesteci **40 g de pulbere de acid citric de calitate alimentară** cu **800 ml de apă** pentru a obține soluția de detartrare. Nedetartrarea aparatului va anula garanția.

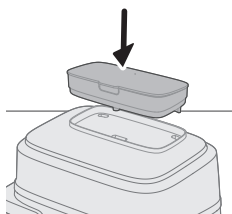
- 2 Umple rezervorul de apă cu 740 ml de apă.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.

- 3 Amestecă bine apa și detartrantul în rezervorul de apă.

- 4 Fixează capacul la rezervorul de apă.

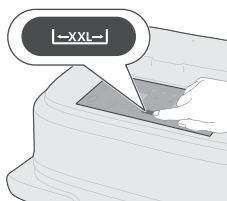




- 5 Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



- 6 Atinge butonul de **pornire/oprire** pentru a porni aparatul.



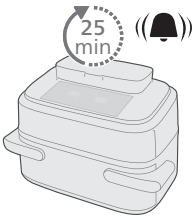
- 7 Atinge butonul **XXL**.



- 8 Ține apăsat butonul de **Curățare cu abur** timp de 3 secunde.



- 9 Atinge butonul **Pornire/pauză** pentru a începe detartrarea.



- 10** După 25 de minute de detartrare, aparatul va emite un semnal sonor scurt și îți va reaminti să scoți tava.

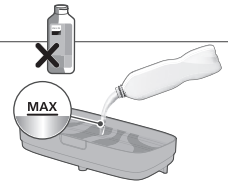


- 11** Scoate tava și golește apa rămasă din tavă.

Atenție: Fii atent atunci când manevrezi tava fierbinte.



- 12** Scurge soluția de detartrare în exces din rezervorul de apă.



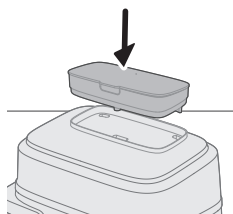
- 13** Reumple rezervorul de apă cu apă.

Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.



- 14** Reintrodu tava în aparat.

Notă: Împinge ferm tava înapoi în aparat până când se fixează bine în poziție.



- 15** Aliniază rezervorul de apă cu canelura din partea superioară a aparatului și apasă ferm până când se fixează în poziție.



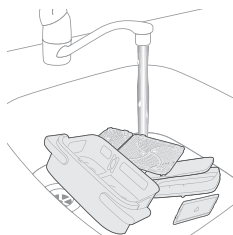
- 16** Apasă butonul **Pornire/pauză** pentru a continua detartrarea.



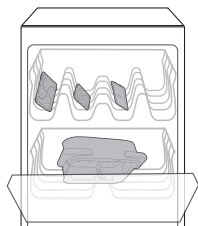
- 17** Procesul de detartrare durează încă 7 minute și se încheie când auzi din nou semnalul sonor al aparatului.



- 18** Scoate tava.



- 19** Curăță tava, separatorul de tăvi, plăcile inferioare și rezervorul de apă sub jet de apă, dacă este necesar, cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).



Sugestie: De asemenea, poți curăța tava, separatorul de tăvi și plăcile inferioare în mașina de spălat vase.

Important: În niciun caz nu trebuie să utilizezi un lichid de decalcifiere pe bază de acid sulfuric, acid clorhidric, acid sulfamic sau acetic (oțet), deoarece acest lucru poate deteriora sistemul de apă din aparat și nu poate dizolva corect calcarul.

Notă: Dacă utilizezi adesea apă dură în zona ta, este posibil să fie necesar să detartezi mai frecvent.

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.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 zonele pe care trebuie să le atingi în timpul utilizării 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.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
		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 siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din 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.
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.
	Nu ai atins butonul de pornire/oprire .	Atinge butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
În interiorul Airfryerului se văd unele zone exfoliate.	Mici pete pot apărea în interiorul tăvii 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 plăcii inferioare).	Poți preveni deteriorarea prin introducerea corespunzătoare a plăcii inferioare în tavă. Dacă introduci placa în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni ale stratului de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
lese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsimi 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. Întotdeauna curăță bine tava și coșul după fiecare utilizare.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. 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.	Uscă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în tavă.
Ecranul Airfryer afișează „E01”.	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afișajul indică în continuare „E01”, apelează serviciul de asistență telefonică sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Ecranul Airfryerului afișează „E04”, „E05”, „E09” sau „E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecțiune.	Încearcă să deconectezi și reconectezi aparatul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Aud niște zgomote ciudate care vin din interiorul aparatului.	Acest aparat este echipat cu un ventilator pentru a circula căldura și o pompă de apă pentru a permite funcția de preparare la abur. În timpul funcționării, este posibil să auzi zgomote de la aceste componente.	Acest lucru este normal și de așteptat. Dacă zgomotul devine semnificativ mai puternic sau se modifică, contactează centrul de asistență pentru clienți pentru asistență suplimentară.
În camera de preparare există apă după utilizare.	După preparare, este posibil să observi apă rămasă în camera de preparare. Acest lucru se datorează aburului generat în timpul funcționării, care condensează pe alimente și pe pereții interiori ai camerei.	O cantitate mică de condens este normală. Pur și simplu șterge-l cu o cârpă moale, umedă, neabrazivă.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
☞ luminează intermitent.	Nu există apă în rezervor.	Adaugă apă în rezervorul de apă. Notă: Dacă locuiești într-o zonă cu apă dură, îți recomandăm să utilizezi apă purificată sau apă distilată.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect.	Apasă rezervorul de apă pentru a-l fixa în poziție.
	Tubul intern de apă este blocat.	Efectuează procesul de detartrare. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistență telefonică sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
☹ luminează intermitent.	Acesta este mementoul pentru detartrare.	Efectuează procesul de detartrare. Consultă capitolul „Detartrarea”.
Există condens pe pereți în timpul preparării la abur, curățării cu abur și detartrării.	Este normal. Aparatul poate elibera o cantitate mai mare de vapori din orificiul de evacuare a aerului. Acești vapori pot fi direcționați spre suprafețele din apropiere de ventilatorul intern, ducând la formarea de condens vizibil pe pereți.	Pentru a asigura o utilizare sigură și optimă: - Pune aparatul la cel puțin 20 cm distanță de perete pentru a reduce acumularea de condens. - Pentru a evita pericolele electrice, asigură-te că orificiul de evacuare a aerului nu este orientat direct către nicio priză electrică. - Nu așeza alte aparate de bucătărie în apropierea unității în timpul funcționării. - Folosește un mop sau o lavetă moale pentru a usca condensul care se formează pe suprafețele înconjurătoare.
Există scurgeri de apă din Airfryer.	Scurgeri interne (de ex., de la tubul de apă sau componentele interne).	Pentru asistență suplimentară, contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
	Fisuri sau deteriorări cauzate de forță externă. Dacă aparatul a fost scăpat pe jos sau s-a deformat, aceasta poate cauza deteriorări structurale care duc la scurgeri.	

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Este posibil ca rezervorul de apă să nu fie instalat corect sau să fie deteriorat.	Scoate rezervorul de apă și reinstalează-l în siguranță. Verifică dacă există fisuri sau deteriorări vizibile. Dacă descoperi deteriorări, contactează centrul de asistență pentru clienți pentru asistență suplimentară.
Airfryer nu produce suficient abur.	Apă insuficientă în rezervorul de apă.	Verifică rezervorul de apă pentru a te asigura că există suficientă apă.
	Rezervorul de apă nu este introdus corect.	Apasă rezervorul de apă pentru a-l fixa în poziție.
	Orificiul de alimentare cu apă este murdar sau înfundat.	Curăță-l și clătește-l bine pentru a îndepărta orice blocaje.
	Generatorul de abur este înfundat sau există scurgeri la conductă.	Dacă aparatul a fost utilizat o perioadă extinsă de timp, este posibil ca generatorul de abur să necesite întreținere. Rulează programul de detartrare pentru a curăța sistemul de abur. Dacă problema persistă după detartrare, te rugăm să contactezi centrul de asistență pentru clienți din țara ta pentru asistență suplimentară.

2026 © 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.

(04/2026)



100% 
www.home.id