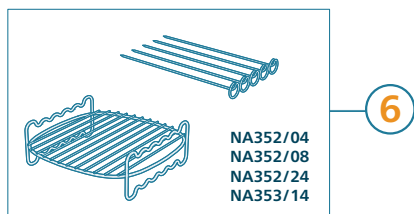
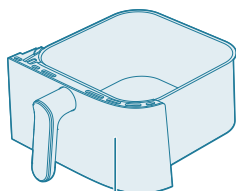
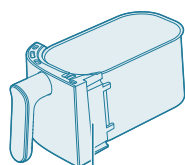
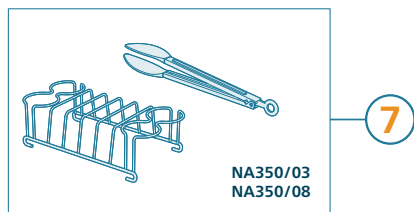
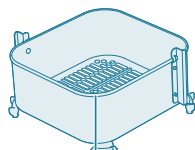
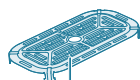
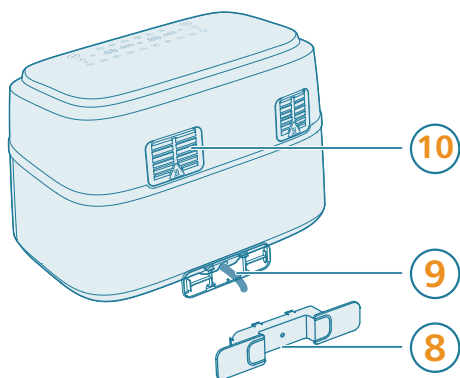
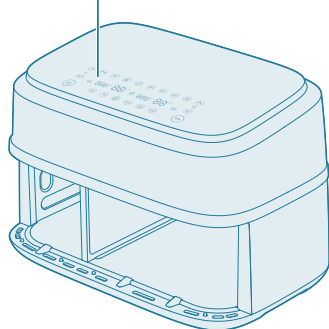
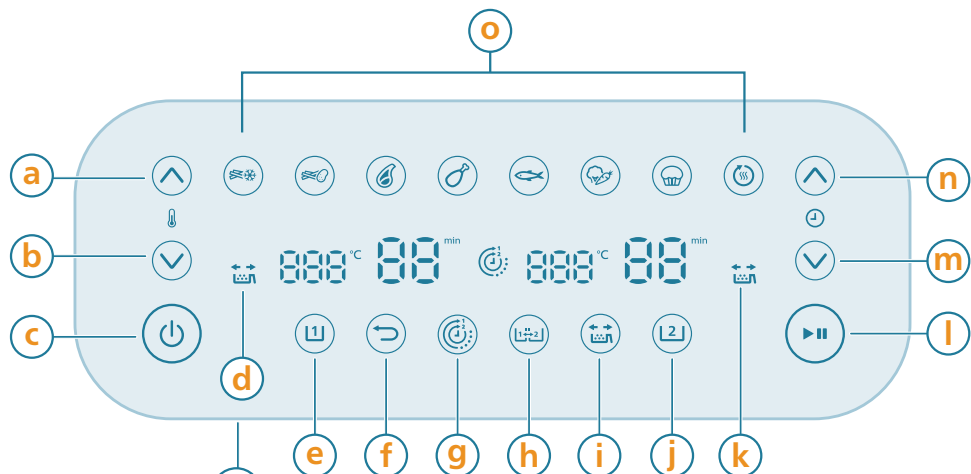


PHILIPS

NA350, NA351
NA352, NA353





Cuprins

Important	424
Reciclarea	427
Garanție și asistență	427
Introducere	427
Descriere generală	427
Descrierea funcțiilor	428
Înainte de prima utilizare	428
Pregătiri înainte de prima utilizare	429
Utilizarea aparatului	429
Accesoriile	440
Curățarea	445
Depozitarea	447
Depanare	447

Important

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

Pericol



- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă și nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber și că nu există alimente blocate în acesta.
- Înainte de prima utilizare, compartimentul de depozitare a cablului trebuie montat pe dispozitiv.

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 acționării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanță.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spatele, în ambele părți laterale și deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- Suprafețele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu umple niciodată tava cu ulei.
- 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.

- Tava, coșul 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.

Atenție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl lași nesupravegheat și înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăța.
- Așază aparatul pe o suprafață orizontală, plată și stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător 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 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: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice și apărătoarea împotriva stropirii.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când torni mâncarea gătită și ai grijă să nu lași accesoriile să cadă.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

Reciclarea



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

Garanție și asistență

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

Introducere

Felicitări și bun venit în familia Philips!

Airfryer cu două coșuri îți permite să prepari simultan două ingrediente pentru mesele tale. Poți sincroniza timpii de preparare a ingredientelor, ceea ce înseamnă că, dacă cele două ingrediente necesită durate de preparare diferite, poți termina gătitul în același timp. Coșurile asimetrice îți permit să adaptezi mai bine proporția ingredientelor care alcătuiesc preparatul. Coșul mare este perfect pentru feluri principale, cartofi prăjiți și orice îți place cel mai mult. Folosește coșul mai mic pentru garnituri, legume și gustări.

Acesta este livrat cu aplicația NutriU, care îți oferă indicații pas cu pas și sute de mese delicioase, cu setări specifice pentru Airfryer cu două coșuri. Descarcă aplicația folosind codul QR de pe ambalaj.

Descriere generală

- 1 Panou de control
 - a Creșterea temperaturii
 - b Reducerea temperaturii
 - c Buton de pornire/oprire
 - d Indicatorul mementoului pentru agitare pentru tava mică
 - e Buton pentru tavă mică
 - f Buton de revenire
 - g Buton pentru funcția de timp
 - h Buton pentru funcția de copiere
 - i Buton memento agitare

- j Buton pentru tava mare
 - k Indicatorul mementoului pentru agitare pentru tava mare
 - l Buton Stop/Start
 - m Buton de reducere a timpului
 - n Buton de creștere a timpului
 - o Butoane presetate
- 2 Placa inferioară pentru tava mică
 - 3 Tava mică
 - 4 Coș pentru tava mare
 - 5 Tava mare
 - 6 Grătar cu două niveluri cu bețe de frigărui (numai NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14)
 - 7 Set pentru mic dejun (numai NA350/03, NA350/08)
 - 8 Suport pentru cablu
 - 9 Cablu de alimentare
 - 10 Fante de evacuare a aerului

Descrierea funcțiilor

Funcția de copiere

Poți seta timpul și temperatura pentru o tavă și poți copia setarea pentru cealaltă tavă apăsând butonul funcției de copiere.

Funcția de timp

Poți seta timpul și temperatura separat pentru fiecare tavă, iar prin selectarea butonului funcției de timp, ambele tăvi vor termina prepararea în același timp.

Mementoul pentru agitare

Prin apăsarea butonului memento pentru agitare, activezi mementoul pentru agitare. Aceasta înseamnă că, după jumătate din timpul de preparare, aparatul îți reamintește să agiți sau să întorci alimentele.

Presetările

Poți alege din 8 presetări. Presetările sunt programe de gătit care recomandă temperatura și timpul de preparare pe baza unei anumite cantități de alimente. Pentru mai multe detalii, consultă capitolul „Gătitul cu presetări”.

Butonul de revenire

Folosește butonul de revenire dacă ai ales din greșeală o presetare greșită.

Notificările sonore

Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit sau când este necesară o acțiune în timpul preparării, cum ar fi agitarea sau întoarcerea mâncării.

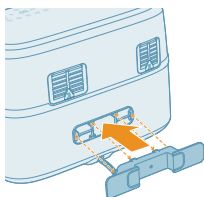
Înainte de prima utilizare

- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.

- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curățarea”).
- 4 Atașează suportul pentru cablu în zona desemnată de pe spatele dispozitivului, fixându-l cu un clic în poziție.

Atenție

- Suportul pentru cablu servește, de asemenea, ca distanțier, creând un spațiu între dispozitiv și perete pentru a preveni acumularea de căldură.



Pregătiri înainte de prima utilizare

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

Note

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

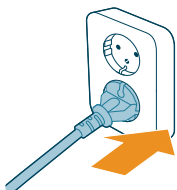
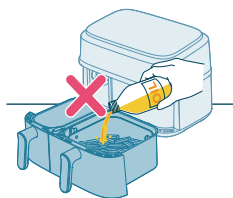
Utilizarea aparatului

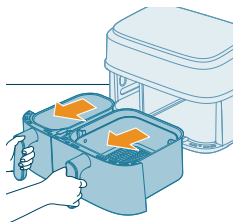
Prăjirea cu aer fierbinte

Atenție

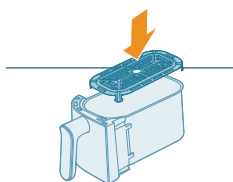
- Acest aparat Airfryer funcționează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.
- Nu atinge suprafețele fierbinți. Utilizează mânerul și butoanele. Manevreează tava fierbinte cu mănuși pentru cuptor.
- Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.
- În timpul primei utilizări,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

- 1 Introdu ștecherul în priză.

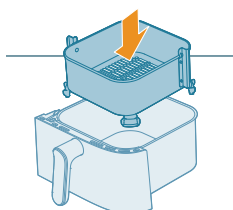




2 Scoate din aparat tava cu coșul, trăgând de mâner.



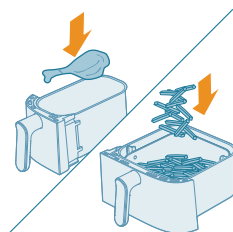
3 Pune placa inferioară în tava mică.



4 Introdu coșul în tava mare.

Note

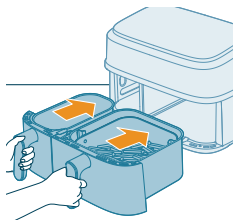
- Clapetele coșului trebuie să fie poziționate corect pe partea dreaptă și pe partea stângă atunci când îl introduci în tavă. Dacă îl rotești accidental 90 de grade, coșul nu va încăpea în tavă.
- Este normal să aplici puțină forță pentru a amplasa coșul în tavă.



5 Pune ingredientele în coș.

Note

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

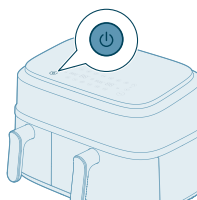


6 Introdu tăvile înapoi în Airfryer.

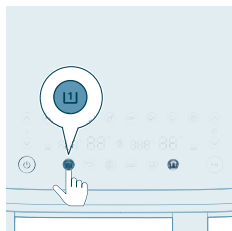
Atenție

- **Nu atinge tava sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**

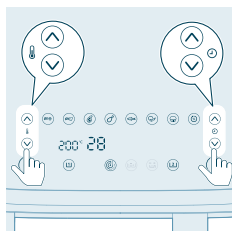
- 7** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



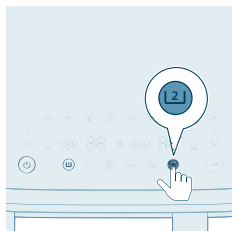
- 8** Selectează tava mică. Indicatorul de timp și temperatură de pe partea stângă începe să clipească.



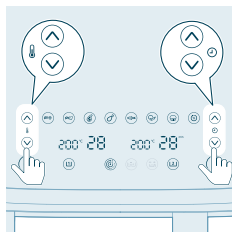
- 9** Apasă butonul de creștere/reducere a temperaturii și butonul de creștere/reducere a timpului pentru a alege timpul și temperatura necesare.

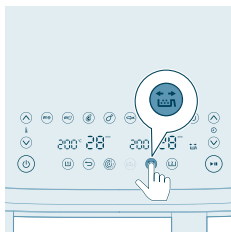


- 10** Selectează tava mare.



- 11** Apasă butonul de creștere/reducere a temperaturii și butonul de creștere/reducere a timpului pentru a alege timpul și temperatura necesare.

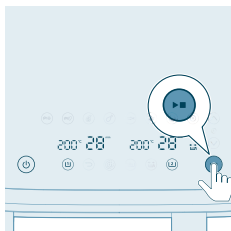




12 Apasă butonul memento pentru agitare pentru a ți se reaminti să agiți alimentele în timpul procesului de preparare.

Note

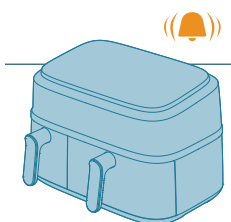
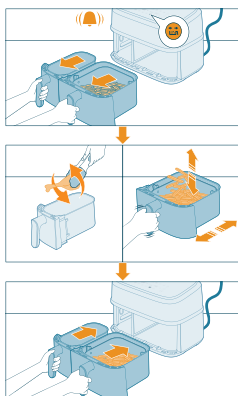
- Poți activa sau dezactiva mementoul de agitare în orice moment în timpul preparării, alegând tava respectivă și apoi apăsând butonul memento pentru agitare.



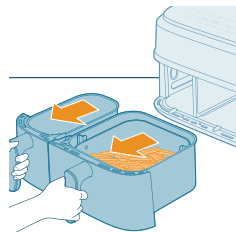
13 Apasă butonul Start/Stop pentru a porni procesul de preparare.

Notă:

- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Consultă tabelul de alimente pentru setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.
- Poți modifica setările de preparare în orice moment în timpul procesului de gătire, selectând tava și apoi făcând clic pe butoanele sus sau jos.
- Dacă vrei ca ambele tăvi să întrerupă prepararea, apasă butonul Start/Stop.
- Apasă din nou butonul Start/Stop. Ambele tăvi continuă prepararea.
- Dacă vrei ca o singură tavă să întrerupă prepararea, selectează mai întâi tava respectivă și apoi apasă butonul Start/Stop.
- Apasă din nou butonul Start/Stop și tava respectivă continuă prepararea.
- Când scoți o tavă, aparatul trece automat în modul pauză. Procesul de preparare continuă atunci când pui tava înapoi în aparat.
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul de alimente”). Pentru a agita ingredientele, scoate tava cu coșul și scutur-o deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.



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



15 Trage tava afară și verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenție

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

Note

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

Sfat

- Îți poți menține mâncarea caldă în Airfryer setând temperatura la 80 de grade și adaptând timpul cât dorești să păstrezi mâncarea caldă. Îți recomandăm să nu ții mâncarea la cald mai mult de 30 de minute, deoarece calitatea acesteia se poate reduce.
- Dacă alimente precum cartofii prăjiți devin prea puțin crocante în modul de păstrare la cald, fie poți scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poți prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.

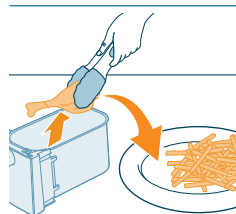
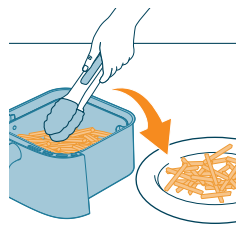
16 Scoate cu grijă ingredientele (de exemplu, cartofii prăjiți) din tavă cu un clește pentru grătar.

Atenție

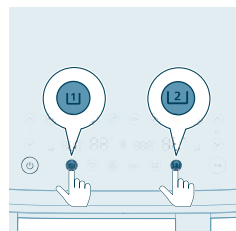
- Nu înclina tava când scoți ingredientele, deoarece coșul poate cădea din tavă.
- După procesul de preparare, tava, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanații de abur din tavă.

Note

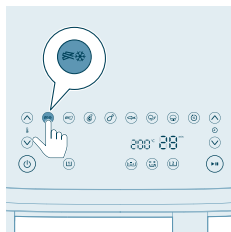
- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un clește.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul în tavă. Așază coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor când verși excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu coșul înapoi în tavă.



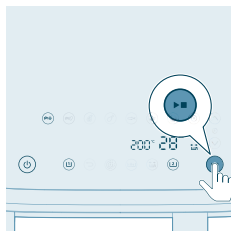
Gătitul cu o presetare



- 1 Urmează pașii de la 1 la 6 din secțiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.
- 2 Selectează tava pe care dorești să o folosești la preparare.

**3 Alege presetarea.****Sfat**

- Pentru a comuta la altă presetare, apasă butonul de revenire și selectează presetarea dorită.

**4 Începe procesul de preparare apăsând butonul Start/Stop.****Note**

- Poți găti cu o presetare într-o tavă și cu setări manuale în cealaltă tavă. De asemenea, poți găti cu presetări diferite în fiecare tavă și poți alege funcția de timp pentru a finaliza procesul de preparare pentru ambele tăvi în același timp.

Notă: În tabelul următor poți găsi mai multe informații despre presetări.

Tava mare

Presetările	Pic-to-gra-mă	Temperatură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Gustări din cartofi congelați		200°C	28	800 g/28 oz	- Gustări din cartofi congelați, cum ar fi cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit și îți solicită să agiți tava de două ori în timpul gătitului.
Cartofi prăjiți proaspeți		180°C	32	800 g/28 oz	- Folosește cartofi făinoși. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiați gros. - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit și îți solicită să agiți tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui		200°C	25	8-10 ciocănele	- 120 g-130 g/4-5 oz pentru fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Pește întreg		180°C	22	600 g/ 21 oz	- Pește întreg de 300 g/11 oz fiecare; se întoarce o dată în timpul gătitului
Cotlete		200°C	20	600 g/ 21 oz	- Felie cu o grosime de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz fiecare felie - Până la 3 cotlete fără os - Întoarce o dată

Presetările	Pic- to- gra- mă	Tempera- tură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Amestec de legume		180°C	22	1000 g/ 35 oz	- Tăiate în bucăți mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Prăjitură		140°C	50	1000 g/ 35 oz	- Pentru tava mare, folosește vasul de gătit XL (199 x 189 x 80 mm)
Reîncălzire		160°C	5	-	- Reglează timpul în funcție de produsul alimentar și de cantitatea de alimente

Tava mică

Presetările	Pic- to- gra- mă	Tempera- tură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Gustări din cartofi congelați		200°C	25	300 g/ 11 oz	- Gustări din cartofi congelați, cum ar fi cartofi prăjiți congelați, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit și îți solicită să agiți tava de două ori în timpul gătitului.
Cartofi prăjiți proaspeți		180°C	30	300 g/ 11 oz	- Folosește cartofi făinoși. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiați gros. - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i și apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit și îți solicită să agiți tava de două ori în timpul gătitului.
Ciocănele de pui		200°C	28	4-5 ciocănele	- 120 g-130 g/4-5 oz pentru fiecare bucată. - Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării
Pește întreg		180°C	23	300 g/ 11 oz	- Pește întreg de 300 g/11 oz fiecare; se întoarce o dată în timpul gătitului
Cotlete		200°C	20	400 g/ 14 oz	- Felie cu o grosime de 2-2,5 cm, 200 g/7 oz fiecare felie - Până la 2 cotlete fără os - Întoarce o dată
Amestec de legume		180°C	25	400 g/ 14 oz	- Tăiate în bucăți mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)

Presetările	Pic-to-gra-mă	Tempera-tură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Prăjitură		160°C	20	6 forme de briose	- Folosește forme de briose
Reîncălzire		160°C	5	-	- Reglează timpul în funcție de produsul alimentar și de cantitatea de alimente

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți

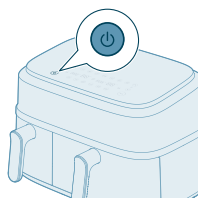
Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

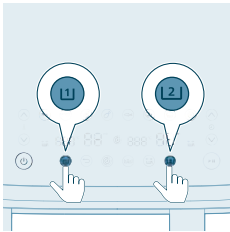
- Pentru tava mare ai nevoie de 800 g/28 oz, iar pentru tava mică de 300 g/11 oz de cartofi curățați.
- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiți, de ex., cartofi proaspeți, (ușor) făinoși.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porții de până la 800 g/28 oz, pentru un rezultat uniform. În cantități mai mari, cartofii tind să fie mai puțin crocanți decât în porții mai mici.

- 1 Curăță cartofii de coajă și taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).
- 2 Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă timp de cel puțin 30 de minute.
- 3 Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.
- 4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiați în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți cu ulei.
- 5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu creștături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

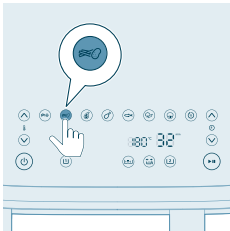
Note

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiați baghete în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.
- 6 Pune cartofii tăiați în coș.
 - 7 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

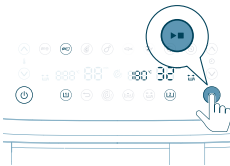




8 Alege o tavă.



9 Selectează presetarea pentru „Cartofi prăjiți de casă”.



10 Începe procesul de preparare apăsând butonul Start/Stop.

11 Scutură tava de două ori când auzi semnalul sonor al mementoului de agitare.

Tabelul de alimente

Tabelul de mai jos te ajută să selectezi setările de bază pentru tipurile de alimente pe care dorești să le prepari.

Notă

- Reține că aceste setări au doar un caracter de sugestii. Deoarece ingredientele diferă ca origine, formă, dimensiune și marcă, nu putem garanta cea mai bună setare pentru ingredientele tale.
- Atunci când pregătești o cantitate mai mare de alimente (de ex., cartofi prăjiți, creveți, ciocănele, gustări congelate), agită, întoarce sau amestecă ingredientele din tavă de 2 sau de 3 ori pentru a obține un rezultat uniform.

Ingrediente	Tava mare				Notă
	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură		
Cartofi pai congelați subțiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	200-800 g/7-28 oz	14-31	200°C	-	Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe- ratură	Notă
Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	200-800 g/7-28 oz	20-40	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Bucăți congelate de pui	200-600 g/7-21 oz	10-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachetele de primăvară congelate	200-600 g/7-21 oz	10-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	1-4 chiftele	11-18	200°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Chiftele	1200 g/ 42 oz	55-60	150°C	- Folosește accesoriul de copt
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	1-4 cotlete	15-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz)	2-10 buc.	11-15	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-10 buc.	17-27	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-5 buc.	15-25	180°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pui întreg	1200 g/ 42 oz	60-70	180°C	
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1-3 buc.	20-25	180°C	
File de pește (circa 200 g/7 oz)	1-5 buc.	25-32	160°C	
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	200-1000 g/7-28 oz	10-22	180°C	- Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioșe (circa 50 g/1,8 oz)	1-9 forme	13-15	160°C	- Folosește forme de brioșe
Prăjitură	500 g/ 18 oz	50-60	140°C	- Folosește vasul de gătit XL - Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Temperatură	Notă
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-6 buc.	6-8	200°C	
Pâine preparată în casă	550 g/ 28 oz	45-55	150°C	- Folosește vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate

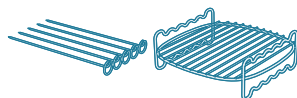
Ingrediente	Tava mică Cantitate min. – max.	Timp (min)	Temperatură	Notă
Cartofi pai congelați subțiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	100-300 g/4-11 oz	14-28	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Cartofi prăjiți de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	100-300 g/4-11 oz	20-30	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Bucăți congelate de pui	100-300 g/4-11 oz	9-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachețele de primăvară congelate	100-300 g/4-11 oz	9-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Hamburger (circa 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 oz	16-21	200°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Cotlete fără os (circa 150 g/5 oz)	150-300 g/5-11 oz	15-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cârnați subțiri (circa 50 g/1,8 oz)	2-6 buc.	11-15	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Ciocănele de pui (circa 125 g/4,5 oz)	2-5 buc.	17-28	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui (circa 160 g/6 oz)	1-3 buc.	20-30	180°C	- Întoarce la jumătatea timpului de preparare
Pește întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 bucată	20-25	180°C	
File de pește (circa 200 g/7 oz)	1-2 buc.	25-32	160°C	

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Temperatură	Notă
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	200-400 g/7-14 oz	12-25	180°C	- Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioșe (circa 50 g/1,8 oz)	2-6 forme	13-20	160°C	- Folosește forme de brioșe
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-3 buc.	6-8	200°C	

Accesoriile

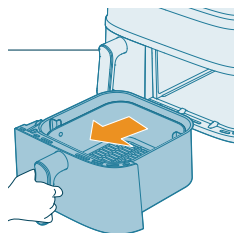
Utilizarea grătarului cu două niveluri

Grătarul cu două niveluri și suportul de frigărui vin cu următoarele modele: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



Grătarul cu două niveluri este un accesoriu util care permite gătitul pe două niveluri, dar este compatibil numai cu tava mare.

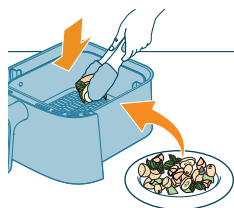
1 Scoate tava mare din aparat.



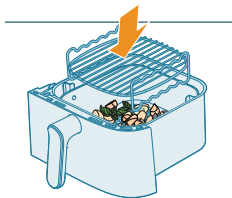
2 Introdu alimentele dorite în coș.

Notă:

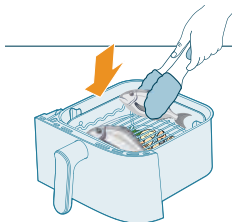
- Consultă tabelul de alimente de mai jos pentru a vedea ce alimente se recomandă a fi gătit pe grătarul cu două niveluri.



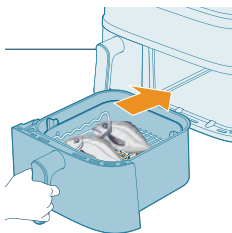
3 Așează grătarul cu două niveluri deasupra alimentelor din coș.



4 Adaugă a doua porție de alimente pe grătarul cu două niveluri.



5 Introdu tava în aparat și reglează timpul și temperatura conform specificațiilor din tabelul următor. După ce ai terminat, apasă pe butonul Start.

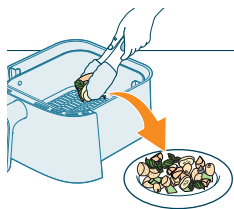
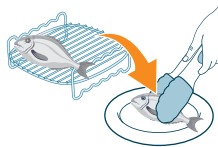


Preparate	Greutate (brută)	Timpul de preparare	Temperatu- ră	Notă
Bucăți congelate de pui	300 g/11 oz	17-20 min.	180°C	
Cartofi pai congelați	400 g/14 oz			
Aripi de pui congelate	450 g/16 oz	16-20 min.	200°C	
Chifteluțe de pui congelate	350 g/12 oz			
Știuleți de porumb	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min.	180°C	- 3 bucăți de știuleți
Cartofi wedges	500 g/18 oz			
Doradă	500-600 g/18-21 oz	18-20 min.	200°C	- 2 bucăți de pește întreg
Cartof copt (în patru bucăți)	350 g/12 oz			

Ciuperci întregi	200 g/7 oz	12-14 min.	200°C	
Creveți mari nedecorticați	400 g/14 oz			
Brânză sau tofu la grătar	250 g/9 oz	15-18 min.	180°C	- Întoarce brânza sau tofu pe grătar la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume	500 g/18 oz			

Notă:

- Alimentul situat sus în tabel trebuie plasat deasupra grătarului cu două niveluri iar al doilea aliment dedesubt.



- 6** După finalizarea procesului de gătire, utilizează mănuși de cuptor și clești pentru a scoate cu atenție alimentele din coș.

Atenție

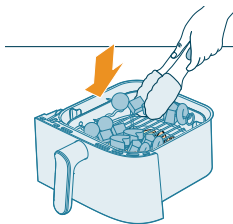
- **Ai grijă atunci când scoți grătarul cu două niveluri, deoarece devine fierbinte în timpul gătitului.**

Utilizarea frigăruilor

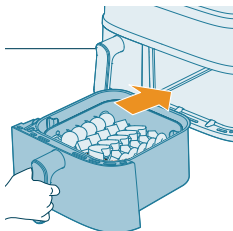
Frigăruile pot fi utilizate în combinație cu grătarul cu două niveluri.

- 1** Introdu carnea și legumele dorite pe frigărui.



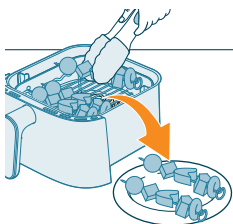


2 Așează frigăruile în canelurile desemnate de pe grătarul cu două niveluri.



3 Reintrodu tava în aparat.

4 Setează ora și temperatura în funcție de tabelul specificat și începe procesul de gătire.



5 După finalizarea gătirii, utilizează mănuși de cuptor și clești pentru a scoate cu atenție alimentele din coș.

Consultă tabelul pentru recomandări specifice privind timpii de preparare și temperaturile.

Conținutul coșului	Porția	Timpul de preparare	Temperatură	Notă
5 frigărui cu mâncare	5 frigărui	15-18 min.	180°C	- Pune legumele amestecate pe fundul tăvii, iar frigăruile deasupra grătarului cu două niveluri.
Amestec de legume	500 g			

Utilizarea setului pentru mic dejun

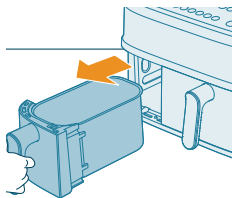
Setul pentru mic dejun este livrat cu următoarele modele: NA350/03, NA350/08.



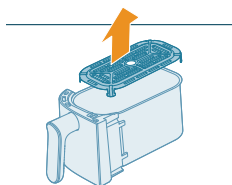
Setul pentru mic dejun permite gătitul simultan a până la patru ouă și patru bucăți de pâine prăjită.

Atenție

- Pentru a scoate în siguranță ouăle gătite și pâinea prăjită din setul pentru mic dejun, utilizează întotdeauna clești pentru a preveni orice risc potențial de ardere.



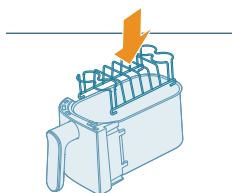
1 Scoateți tava mică mic din aparat.



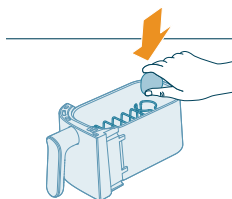
2 Scoate placa inferioară din tavă.

Notă:

- Dacă placa inferioară nu este scoasă, este posibil ca feliile de pâine prăjită să nu se potrivească corespunzător în tavă.



3 Pune setul pentru mic dejun în tava mică.



4 Pune până la patru ouă în setul pentru mic dejun și introdu tava înapoi în aparat.

5 Reglează ora și temperatura în funcție de tabelul de alimente de mai jos și apasă butonul de pornire.

Set pentru micul dejun

Cantitatea

Timpul de preparare

Temperatura

Notă

Ouă fierte tare

4 ouă

10-12 min.

Ouă fierte moi

4 ouă

8-10 min.

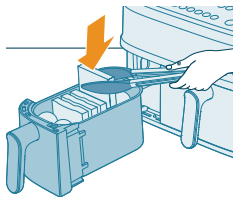
Pâine prăjită

5 buc.

5-6 min.

180°C

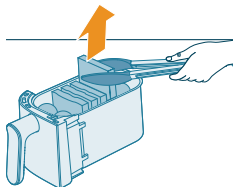
- Gătește ouăle mai întâi. Adaugă pâinea prăjită la jumătatea procesului de gătire.



- 6** La jumătatea procesului de gătit, adaugă feliile de pâine prăjită în setul pentru mic dejun și continuă să gătești.

Sugestie:

- la în considerare activarea memento-ului de agitare pentru a nu uita să adaugi pâinea prăjită.
- Dacă pâinea prăjită nu se potrivește în tavă, tai-o pe jumătate.



- 7** După ce gătitul este complet, utilizează clești pentru a scoate cu atenție ouăle și pâinea prăjită.

Te rugăm să consulți tabelul de mai jos pentru perioadele și temperaturile specifice de preparare.

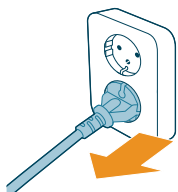
Curățarea

Avertisment

- Lasă coșul, tava și interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.
- Tava și coșul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

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

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



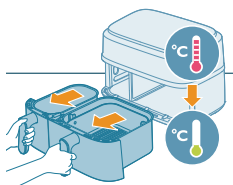
Sfat

- Scoate tava și coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

- 2** Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.

- 3** Curăță tava și coșul în mașina de spălat vase. De asemenea, poți să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curățare”).

Sfat

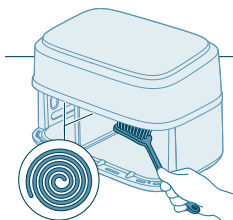


- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coș, le poți înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul și grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coș sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă și detergent lichid de vase, utilizează o soluție de degresant lichid.
- Dacă este necesar, resturile de alimente lipite pe elementul de încălzire pot fi îndepărtate cu ajutorul unei perii cu peri moi spre medii. Nu utiliza o perie de sârmă sau o perie cu peri dure, deoarece aceasta poate deteriora învelișul elementului de încălzire.

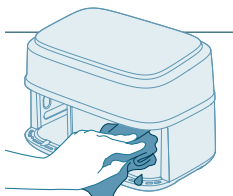
- 4** Pentru a preveni zgârieturile, șterge ușor exteriorul aparatului cu o cârpă neșifonată, curată și moale. Începe cu o cârpă ușor umezită și continuă cu una uscată, dacă este necesar.



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

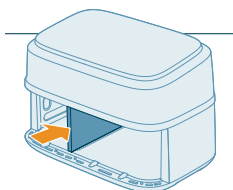


- 6** Curăță interiorul aparatului cu apă caldă și un burete neabraziv.

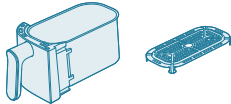
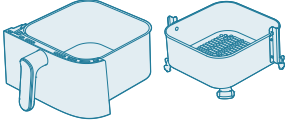
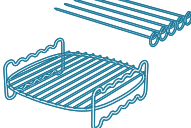


Note

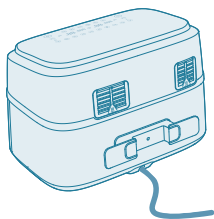
- Dacă scoți neintenționat separatorul, care se află între tava mică și cea mare, în timpul curățării, asigură-te că îl pui înapoi în modul corect.



Tabel de curățare

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
NA350/03 NA350/08 	✓	✓	✓
NA352/04 NA352/08 NA352/24 NA353/14 	✓	✓	✓

Depozitarea



- 1 Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.
- 3 Înfășoară cablul în jurul suportului de cablu de pe partea din spate a aparatului.

Note

- Când transporti Airfryer, ține-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a tăvilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detașabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detașabilă 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.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coșul și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:
		Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conține indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă, urmează instrucțiunile 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 ștecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Poți preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coșului în tavă. Dacă introduci coșul în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
lese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenție excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăță bine întotdeauna tava și coșul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Uscă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.
Ecranul Airfryer afișează „E1”.	Aparatul s-a stricat/este defect.	Apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
	Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece.	Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puțin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afișajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistență telefonică Philips sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.
Ecranul Airfryer afișează „E4–E12”.	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.

2025 © 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.

(04/2025)

