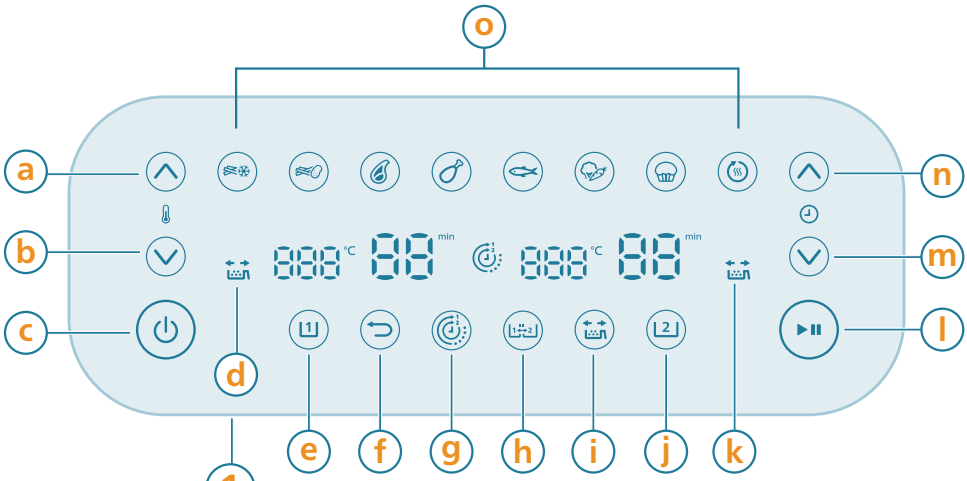
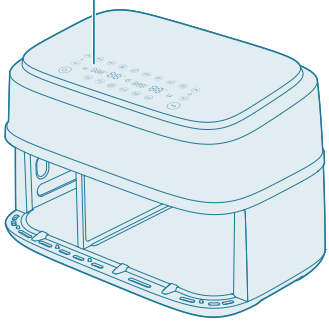
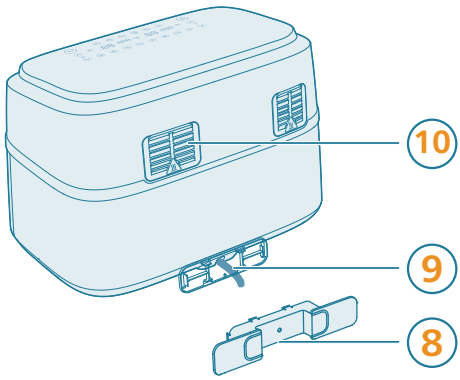
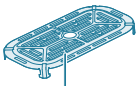
PHILIPS

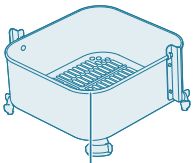
NA350, NA351
NA352, NA353

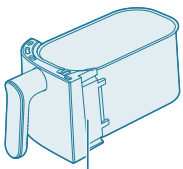

o
a
b
c
d
e
f
g
h
i
j
k
l
m
n
°C
min
°C
min

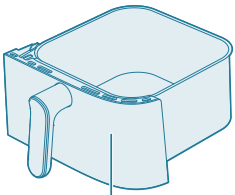

1

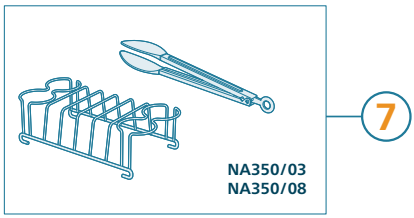

10
9
8

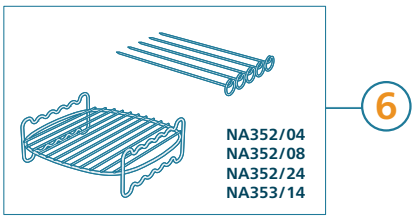

2


4


3


5


7
NA350/03
NA350/08


6
NA352/04
NA352/08
NA352/24
NA353/14

Cuprins

Important 424
Reciclarea 427
Garanţie şi asistenţă 427
Introducere 427
Descriere generală 427
Descrierea funcţiilor 428
Înainte de prima utilizare 428
Pregătiri înainte de prima utilizare 429
Utilizarea aparatului 429
Accesoriile 440
Curăţarea 445
Depozitarea 447
Depanare 447

Important

Citeşte cu atenţie aceste informaţii importante înainte de a utiliza aparatul şi păstrează-le pentru a le putea consulta ulterior.

Pericol

- Nu aşeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice şi plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu scufunda aparatul în apă şi nici nu îl clăti la robinet.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Pune întotdeauna în coş ingredientele pe care doreşti să le prăjeşti, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie şi de evacuare a aerului în timpul funcţionării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu folosi aparatul dacă ştecherul, cablul de alimentare sau aparatul este deteriorat.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcţionării.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depăşeşte nivelul maxim indicat pe coş.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi 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 ştecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat acţionării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de control de la distanţă.
- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experienţă şi cunoştinţe şi copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheaţi sau instruiţi cu privire la utilizarea în condiţii de siguranţă a aparatului şi înţeleg pericolele implicate.
- Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curăţarea şi întreţinerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii, decât dacă aceştia au vârsta de peste 8 ani şi sunt supravegheaţi.
- Nu lăsa aparatul şi cablul acestuia la îndemâna copiilor cu vârsta de sub 8 ani.
- Nu aşeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spaţiu liber de cel puţin 10 cm în spatele, în ambele părţi laterale şi deasupra aparatului. Nu aşeza nimic pe aparat.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îţi apropia mâinile sau faţa de abur şi de orificiile de evacuare a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul şi la aerul fierbinte atunci când scoţi tava din aparat.
- Nu utiliza ingrediente uşoare sau hârtie de copt în aparat.
- Suprafeţele accesibile pot deveni fierbinţi în timpul utilizării.
- Depozitarea cartofilor: Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitaţi şi 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 acelaşi circuit în acelaşi timp (de ex., fierbătoare, grătare electrice şi altele asemenea). În caz contrar, se poate întâmpla ca întrerupătorul din instalaţia ta să răspundă şi alimentarea la această priză să se defecteze.
- Aparatul este proiectat pentru a fi utilizat la temperaturi ambientale între 5 °C şi 40°C.
- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu ţine cablul electric de suprafeţe fierbinţi.
- Nu aşeza aparatul pe materiale inflamabile, precum feţe de masă sau perdele, şi nici în apropierea acestora.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în acest manual şi foloseşte numai accesorii Philips originale.
- Nu lăsa aparatul să funcţioneze nesupravegheat.

- Tava, coşul şi accesoriile plasate în interiorul camerei de preparare se încălzesc în timpul şi după utilizarea aparatului, întotdeauna mânuieşte-le cu atenţie.
- Curăţă foarte bine componentele care vin în contact cu alimentele înainte de a utiliza aparatul pentru prima oară. Consultă instrucţiunile din manual.

Atenţie

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obişnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaţilor din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienţi în hoteluri, moteluri, pensiuni şi alte medii rezidenţiale.
- Deconectează întotdeauna aparatul de la sursa de alimentare dacă îl laşi nesupravegheat şi înainte de a-l asambla, dezasambla, depozita sau curăţa.
- Aşază aparatul pe o suprafaţă orizontală, plată şi stabilă.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător sau în scopuri profesionale sau semiprofesionale ori fără respectarea instrucţiunilor din manualul de utilizare, garanţia este anulată, iar Philips refuză orice răspundere pentru dauna provocată.
- Pentru verificare sau reparaţii, du întotdeauna aparatul la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să repari aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanţiei.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească aproximativ 30 de minute înainte de a-l manevra sau curăţa.
- Prepară ingredientele în aparat până când devin galben-aurii şi nu închise la culoare sau maronii.
- Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeţi la o temperatură de peste 180 °C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).
- Ai grijă când cureţi zona superioară a camerei de gătit: Element de încălzire fierbinte, marginea pieselor metalice şi apărătoarea împotriva stropirii.
- Asigură-te întotdeauna că alimentele sunt complet gătite în Airfryer.
- Ai grijă când torni mâncarea gătită şi ai grijă să nu laşi accesoriile să cadă.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat respectă standardele şi 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 ţara ta pentru colectarea separată a produselor electrice.

Garanţie şi asistenţă

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 informaţii sau pentru invocarea garanției, vizitați site-ul nostru web **www.philips.com/support**.

Introducere

Felicitări şi bun venit în familia Philips!

Airfryer cu două coşuri îţi permite să prepari simultan două ingrediente pentru mesele tale. Poţi sincroniza timpii de preparare a ingredientelor, ceea ce înseamnă că, dacă cele două ingrediente necesită durate de preparare diferite, poţi termina gătitul în acelaşi timp. Coşurile asimetrice îţi permit să adaptezi mai bine proporţia ingredientelor care alcătuiesc preparatul. Coşul mare este perfect pentru feluri principale, cartofi prăjiţi şi orice îţi place cel mai mult. Foloseşte coşul mai mic pentru garnituri, legume şi gustări.

Acesta este livrat cu aplicaţia NutriU, care îţi oferă indicaţii pas cu pas şi sute de mese delicioase, cu setări specifice pentru Airfryer cu două coşuri. Descarcă aplicaţia folosind codul QR de pe ambalaj.

Descriere generală

1 Panou de control
   a Creşterea 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 funcţia de timp
   h Buton pentru funcţia 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 creştere a timpului
o Butoane presetate

2 Placa inferioară pentru tava mică
3 Tava mică
4 Coş pentru tava mare
5 Tava mare
6 Grătar cu două niveluri cu beţe 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 funcţiilor

Funcţia de copiere

Poţi seta timpul şi temperatura pentru o tavă şi poţi copia setarea pentru cealaltă tavă apăsând butonul funcţiei de copiere.

Funcţia de timp

Poţi seta timpul şi temperatura separat pentru fiecare tavă, iar prin selectarea butonului funcţiei de timp, ambele tăvi vor termina prepararea în acelaşi timp.

Mementoul pentru agitare

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

Presetările

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

Butonul de revenire

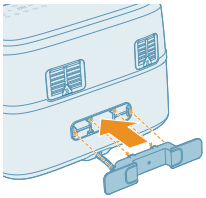
Foloseşte butonul de revenire dacă ai ales din greşeală o presetare greşită.

Notificările sonore

Uneori este emis un sunet, de exemplu, atunci când aparatul a terminat de gătit sau când este necesară o acţiune 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 Curăţă bine aparatul înainte de prima utilizare (vezi capitolul „Curăţarea”).
4 Ataşează suportul pentru cablu în zona desemnată de pe spatele dispozitivului, fixându-l cu un clic în poziţie.

Atenţie

- **Suportul pentru cablu serveşte, de asemenea, ca distanţier, creând un spaţiu între dispozitiv şi perete pentru a preveni acumularea de căldură.**

Pregătiri înainte de prima utilizare

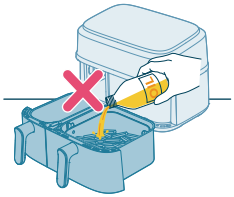
Aşază aparatul pe o suprafaţă plană, stabilă, orizontală şi termorezistentă.

Note

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

Utilizarea aparatului

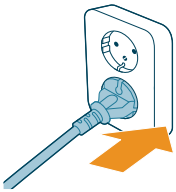
Prăjirea cu aer fierbinte

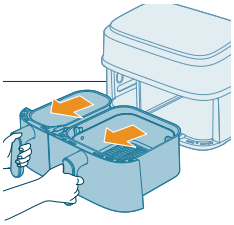


Atenţie

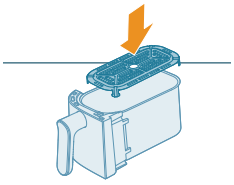
- **Acest aparat Airfryer funcţionează cu aer fierbinte. Nu umple tava cu ulei, grăsime de gătit sau alte lichide.**
- **Nu atinge suprafeţele fierbinţi. Utilizează mânerele şi butoanele. Manevrează tava fierbinte cu mănuşi pentru cuptor.**
- **Acest aparat este exclusiv pentru uz casnic.**
- **În timpul primei utilizări, acest aparat poate produce puţin fum. Acest lucru este normal.**
- **Nu este necesară preîncălzirea aparatului.**

1 Introdu ştecherul în priză.

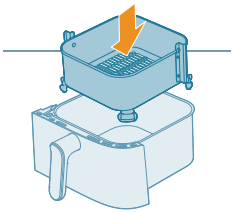




2 Scoate din aparat tava cu coşul, trăgând de mâner.



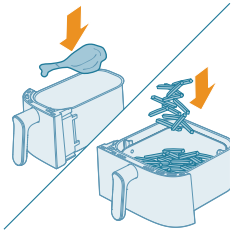
3 Pune placa inferioară în tava mică.



4 Introdu coşul în tava mare.

Note

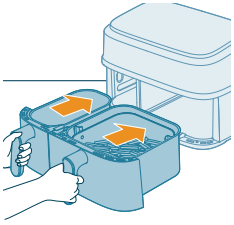
- Clapetele coşului trebuie să fie poziţionate corect pe partea dreaptă şi pe partea stângă atunci când îl introduci în tavă. Dacă îl roteşti accidental 90 de grade, coşul nu va încăpea în tavă.
- Este normal să aplici puţină forţă pentru a amplasa coşul în tavă.



5 Pune ingredientele în coş.

Note

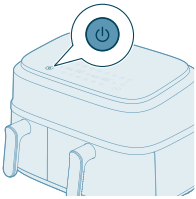
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul de alimente” şi nu umple excesiv coşul deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.



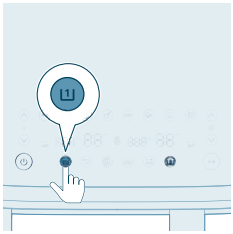
6 Introdu tăvile înapoi în Airfryer.

Atenţie

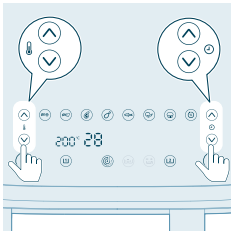
- **Nu atinge tava sau coşul în timpul utilizării şi un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinţi.**



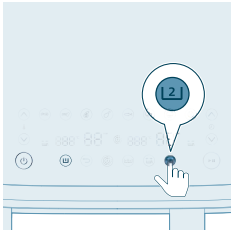
7 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



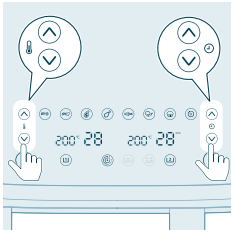
8 Selectează tava mică. Indicatorul de timp şi temperatură de pe partea stângă începe să clipească.



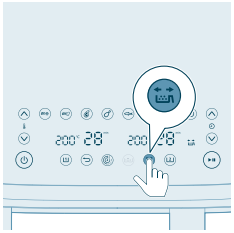
9 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.



10 Selectează tava mare.



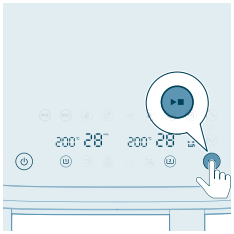
11 Apasă butonul de creştere/reducere a temperaturii şi butonul de creştere/reducere a timpului pentru a alege timpul şi temperatura necesare.



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

Note

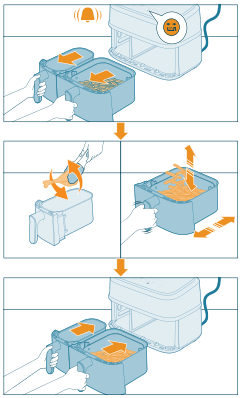
- Poţi activa sau dezactiva mementoul de agitare în orice moment în timpul preparării, alegând tava respectivă şi apoi apăsând butonul memento pentru agitare.

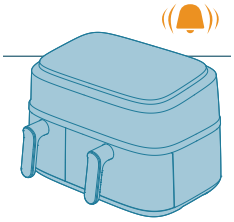


13 Apasă butonul Start/Stop pentru a porni procesul de preparare.

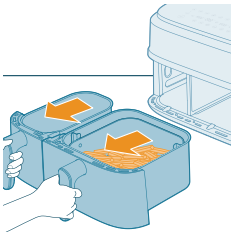
Notă:

- Ultimul minut de preparare este contorizat în secunde.
- Consultă tabelul de alimente pentru setările de bază pentru gătirea diferitelor tipuri de alimente.
- Poţi modifica setările de preparare în orice moment în timpul procesului de gătire, selectând tava şi 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 şi apoi apasă butonul Start/Stop.
- Apasă din nou butonul Start/Stop şi tava respectivă continuă prepararea.
- Când scoţi 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 coşul şi scutur-o deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava înapoi în aparat.





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



15 Trage tava afară şi verifică dacă ingredientele sunt gata.

Atenţie

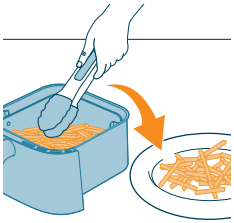
- **După procesul de preparare, tava Airfryer este fierbinte. Aşază întotdeauna tava pe o suprafaţă termorezistentă (de exemplu, un suport pentru oale etc.) atunci când o scoţi din dispozitiv.**

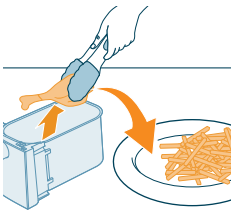
Note

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

Sfat

- Îţi poţi menţine mâncarea caldă în Airfryer setând temperatura la 80 de grade şi adaptând timpul cât doreşti să păstrezi mâncarea caldă. Îţi recomandăm să nu ţii mâncarea la cald mai mult de 30 de minute, deoarece calitatea acesteia se poate reduce.
- Dacă alimente precum cartofii prăjiţi devin prea puţin crocante în modul de păstrare la cald, fie poţi scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poţi prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.





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

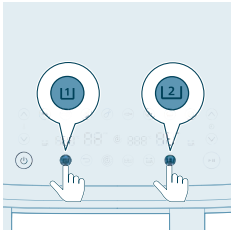
Atenţie

- **Nu înclina tava când scoţi ingredientele, deoarece coşul poate cădea din tavă.**
- **După procesul de preparare, tava, coşul, carcasa interioară şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

Note

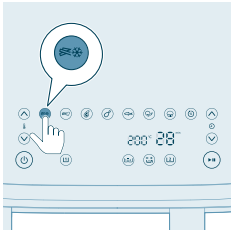
- Pentru a scoate ingredientele mari sau fragile, utilizează un cleşte.
- Excesul de ulei sau grăsime topită din ingrediente este colectat la baza tăvii.
- În funcţie de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenţie excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare şarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coşul în tavă. Aşază coşul pe o suprafaţă termorezistentă. Poartă mănuşi pentru cuptor când verşi excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu coşul înapoi în tavă.

Gătitul cu o presetare



1 Urmează paşii de la 1 la 6 din secţiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.

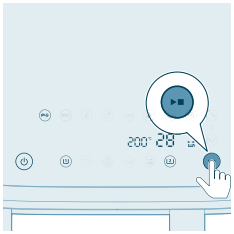
2 Selectează tava pe care doreşti să o foloseşti la preparare.



3 Alege presetarea.

Sfat

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



4 Începe procesul de preparare apăsând butonul Start/Stop.

Note

- Poţi găti cu o presetare într-o tavă şi cu setări manuale în cealaltă tavă. De asemenea, poţi găti cu presetări diferite în fiecare tavă şi poţi alege funcţia de timp pentru a finaliza procesul de preparare pentru ambele tăvi în acelaşi timp.

Notă: În tabelul următor poţi găsi mai multe informaţii despre presetări.

Tava mare

Presetările	Pictogramă	Temperatură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Gustări din cartofi congelaţi		200°C	28	800 g/28 oz	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Cartofi prăjiţi proaspeţi		180°C	32	800 g/28 oz	- Foloseşte cartofi făinoşi. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiaţi gros. - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi 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
Peşte întreg		180°C	22	600 g/ 21 oz	- Peşte 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	Pictogramă	Temperatură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Amestec de legume		180°C	22	1000 g/ 35 oz	- Tăiate în bucăţi mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)
Prăjitură		140°C	50	1000 g/ 35 oz	- Pentru tava mare, foloseşte vasul de gătit XL (199 x 189 x 80 mm)
Reîncălzire		160°C	5	-	- Reglează timpul în funcţie de produsul alimentar şi de cantitatea de alimente

Tava mică

Presetările	Pictogramă	Temperatură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Gustări din cartofi congelaţi		200°C	25	300 g/ 11 oz	- Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi tava de două ori în timpul gătitului.
Cartofi prăjiţi proaspeţi		180°C	30	300 g/ 11 oz	- Foloseşte cartofi făinoşi. - 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in., tăiaţi gros. - Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei. - Mementoul de agitare este activat în mod implicit şi îţi solicită să agiţi 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
Peşte întreg		180°C	23	300 g/ 11 oz	- Peşte 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 bucăţi mari - Amestec de legume (vinete, dovlecei, ardei, ceapă)

Presetările	Pictogramă	Temperatură	Timp (min)	Greutate (max.)	Notă
Prăjitură		160°C	20	6 forme de brioşe	- Foloseşte forme de brioşe
Reîncălzire		160°C	5	-	- Reglează timpul în funcţie de produsul alimentar şi de cantitatea de alimente

Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

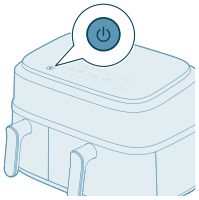
- Pentru tava mare ai nevoie de 800 g/28 oz, iar pentru tava mică de 300 g/11 oz de cartofi curăţaţi.
- Alege o varietate de cartofi adecvată pentru cartofi prăjiţi, de ex., cartofi proaspeţi, (uşor) făinoşi.
- Se recomandă prăjirea cartofilor în aer fierbinte în porţii de până la 800 g/28 oz, pentru un rezultat uniform. În cantităţi mai mari, cartofii tind să fie mai puţin crocanţi decât în porţii mai mici.

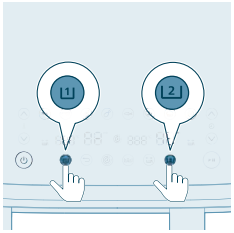
1 Curăţă cartofii de coajă şi taie-i pai (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 grosime).
2 Înmoaie cartofii tăiaţi într-un bol cu apă timp de cel puţin 30 de minute.
3 Goleşte vasul şi foloseşte un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiaţi.
4 Toarnă o lingură de ulei de gătit în vas, pune cartofii tăiaţi în vas şi amestecă-i până când sunt acoperiţi cu ulei.
5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu crestături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.

Note

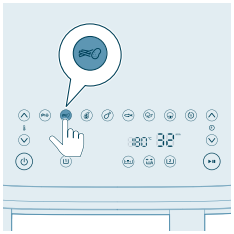
- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiaţi baghete în coş toţi deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantităţi prea mari.

6 Pune cartofii tăiaţi în coş.
7 Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.

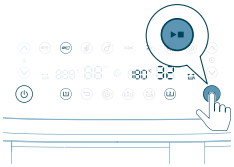




8 Alege o tavă.



9 Selectează presetarea pentru „Cartofi prăjiţi 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 doreşti să le prepari.

Notă

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

Tava mare

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (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 prăjiţi 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
Bucăţi 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	- Foloseşte 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
Cârnaţi subţiri (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	
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1-3 buc.	20-25	180°C	
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	1-5 buc.	25-32	160°C	
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	200-1000 g/7-28 oz	10-22	180°C	- Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioşe (circa 50 g/1,8 oz)	1-9 forme	13-15	160°C	- Foloseşte forme de brioşe
Prăjitură	500 g/ 18 oz	50-60	140°C	- Foloseşte vasul de gătit XL - Verifică dacă prăjitura este coaptă înainte de a o scoate

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	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	- Foloseşte vasul de gătit XL - Forma aluatului trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine şi elementul de încălzire atunci când pâinea creşte - Verifică dacă pâinea este coaptă înainte de a o scoate

Tava mică

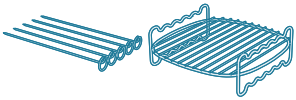
Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Cartofi pai congelaţi subţiri (7 x 7 mm/0,3 x 0,3 in.)	100-300 g/4-11 oz	14-28	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Cartofi prăjiţi de casă (10x10 mm/0,4x0,4 in. grosime)	100-300 g/4-11 oz	20-30	180°C	- Agită, întoarce sau amestecă de două ori în timpul preparării
Bucăţi congelate de pui	100-300 g/4-11 oz	9-20	200°C	- Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Pachetele 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
Cârnaţi subţiri (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
Peşte întreg (circa 300-400 g/11-14 oz)	1 bucată	20-25	180°C	
File de peşte (circa 200 g/7 oz)	1-2 buc.	25-32	160°C	

Ingrediente	Cantitate min. – max.	Timp (min)	Tempe-ratură	Notă
Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari)	200-400 g/7-14 oz	12-25	180°C	- Setează timpul de preparare în funcţie de preferinţele personale - Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Brioşe (circa 50 g/1,8 oz)	2-6 forme	13-20	160°C	- Foloseşte forme de brioşe
Pâine/chifle precoapte (circa 60 g/2 oz)	1-3 buc.	6-8	200°C	

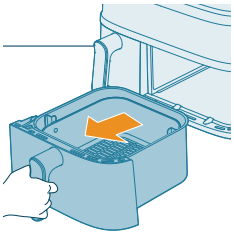
Accesoriile

Utilizarea grătarului cu două niveluri

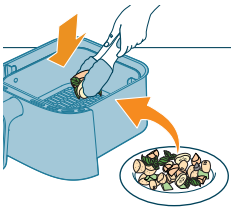
Grătarul cu două niveluri şi suportul de frigărui vin cu următoarele modele: NA352/04, NA352/08, NA352/24, NA353/14.



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



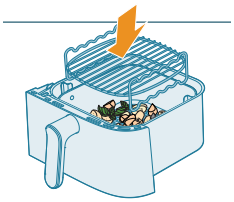
1 Scoate tava mare din aparat.



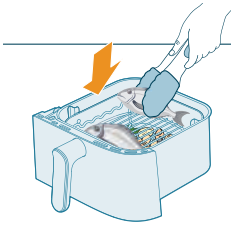
2 Introdu alimentele dorite în coş.

Notă:

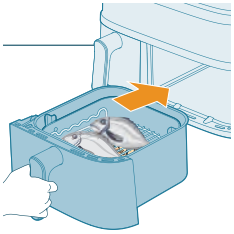
- Consultă tabelul de alimente de mai jos pentru a vedea ce alimente se recomandă a fi gătite pe grătarul cu două niveluri.



3 Aşează grătarul cu două niveluri deasupra alimentelor din coş.



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



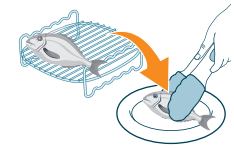
5 Introdu tava în aparat şi reglează timpul şi temperatura conform specificaţiilor din tabelul următor. După ce ai terminat, apasă pe butonul Start.

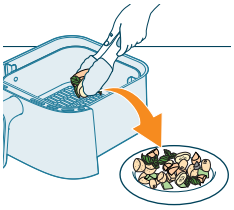
Preparate	Greutate (brută)	Timpul de preparare	Temperatură	Notă
Bucăţi congelate de pui	300 g/11 oz	17-20 min.	180°C	
Cartofi pai congelaţi	400 g/14 oz			
Aripi de pui congelate	450 g/16 oz	16-20 min.	200°C	
Chifteluţe de pui congelate	350 g/12 oz			
Ştiuleţi de porumb	800-1000 g/28-35 oz	24-28 min.	180°C	- 3 bucăţi de ştiuleţi
Cartofi wedges	500 g/18 oz			
Doradă	500-600 g/18-21 oz	18-20 min.	200°C	- 2 bucăţi de peşte întreg
Cartof copt (în patru bucăţi)	350 g/12 oz			

Ciuperci întregi	200 g/7 oz	12-14 min.	200°C	
Creveţi mari nedecorticaţi	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 mănuşi de cuptor şi cleşti pentru a scoate cu atenţie alimentele din coş.

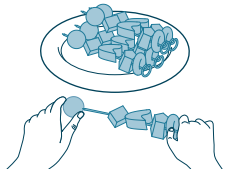
Atenţie

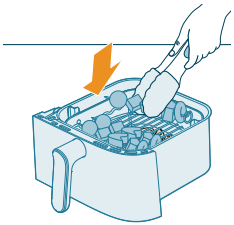
- **Ai grijă atunci când scoţi grătarul cu două niveluri, deoarece devine fierbinte în timpul gătitului.**

Utilizarea frigăruilor

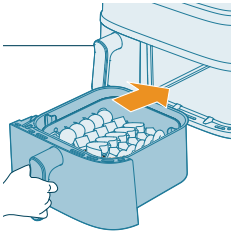
Frigăruile pot fi utilizate în combinaţie cu grătarul cu două niveluri.

1 Introdu carnea şi legumele dorite pe frigărui.

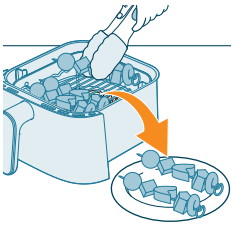




2 Aşează frigăruile în canelurile desemnate de pe grătarul cu două niveluri.



3 Reintrodu tava în aparat.
4 Setează ora şi temperatura în funcţie de tabelul specificat şi începe procesul de gătire.



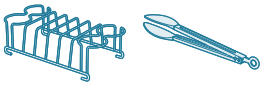
5 După finalizarea gătirii, utilizează mănuşi de cuptor şi cleşti pentru a scoate cu atenţie alimentele din coş.

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

Conţinutul coşului	Porţia	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

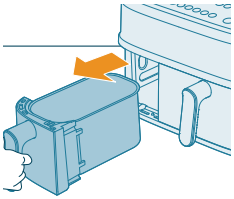
Setul pentru mic dejun este livrat cu următoarele modele: NA350/03, NA350/08.



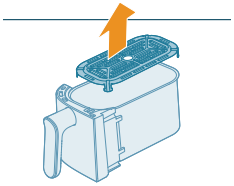
Setul pentru mic dejun permite gătirea simultană a până la patru ouă şi patru bucăţi de pâine prăjită.

Atenţie

- **Pentru a scoate în siguranţă ouăle gătite şi pâinea prăjită din setul pentru mic dejun, utilizează întotdeauna cleşti pentru a preveni orice risc potenţial de ardere.**



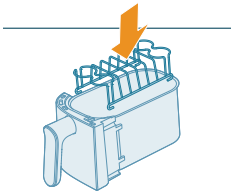
1 Scoateţi tava mică mic din aparat.



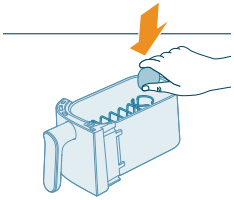
2 Scoate placa inferioară din tavă.

Notă:

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



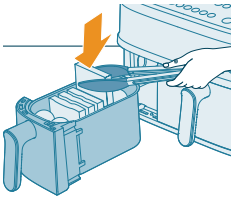
3 Pune setul pentru mic dejun în tava mică.



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

5 Reglează ora şi temperatura în funcţie de tabelul de alimente de mai jos şi apasă butonul de pornire.

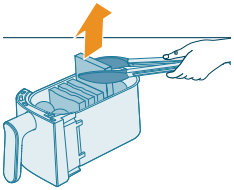
Set pentru micul dejun	Cantitatea	Timpul de preparare	Temperatura	Notă
Ouă fierte tare	4 ouă	10-12 min.	180°C	- Găteşte ouăle mai întâi. Adaugă pâinea prăjită la jumătatea procesului de gătire.
Ouă fierte moi	4 ouă	8-10 min.		
Pâine prăjită	5 buc.	5-6 min.		



6 La jumătatea procesului de gătire, adaugă feliile de pâine prăjită în setul pentru mic dejun şi continuă să găteşti.

Sugestie:

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



7 După ce gătitul este complet, utilizează cleşti pentru a scoate cu atenţie ouăle şi pâinea prăjită.

Te rugăm să consulţi tabelul de mai jos pentru perioadele şi temperaturile specifice de preparare.

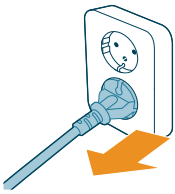
Curăţarea

Avertisment

- **Lasă coşul, tava şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.**
- **Tava şi coşul aparatului au o suprafaţă antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curăţare abrazive, deoarece pot deteriora suprafaţa antiaderentă.**

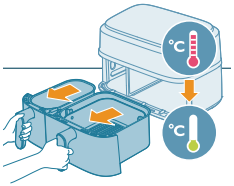
Curăţă aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul şi grăsimea de pe fundul tăvii după fiecare utilizare.

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



Sfat

- Scoate tava şi coşul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.



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

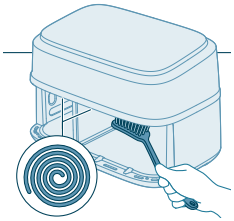
3 Curăţă tava şi coşul în maşina de spălat vase. De asemenea, poţi să le cureţi cu apă fierbinte, detergent lichid de vase şi un burete neabraziv (consultă „Tabelul de curăţare”).

Sfat

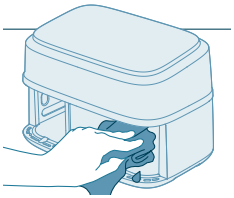
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă sau coş, le poţi înmuia în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai uşor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase care poate dizolva uleiul şi grăsimea. Dacă pe tigaie sau pe coş sunt pete de grăsime care nu au putut fi eliminate cu apă caldă şi detergent lichid de vase, utilizează o soluţie 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 duri, deoarece aceasta poate deteriora învelişul elementului de încălzire.

4 Pentru a preveni zgârieturile, şterge uşor exteriorul aparatului cu o cârpă neşifonată, curată şi moale. Începe cu o cârpă uşor umezită şi continuă cu una uscată, dacă este necesar.

5 Curăţă elementul de încălzire cu o perie de curăţare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.

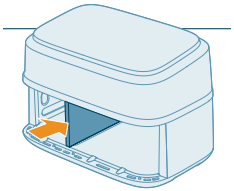


6 Curăţă interiorul aparatului cu apă caldă şi un burete neabraziv.

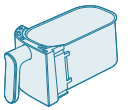
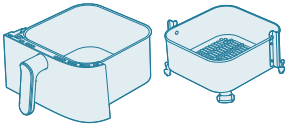
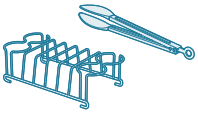
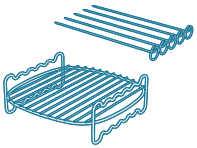


Note

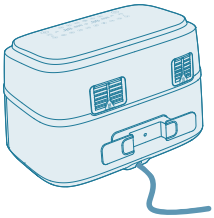
- Dacă scoţi neintenţionat separatorul, care se află între tava mică şi cea mare, în timpul curăţării, asigură-te că îl pui înapoi în modul corect.



Tabel de curăţare

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

Depozitarea



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

Note

- Când transporţi Airfryer, ţine-l întotdeauna orizontal pentru a preveni căderea accidentală a tăvilor, ceea ce ar putea să le deterioreze.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detaşabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detaşabilă inferioară etc., sunt fixate înainte de transport şi/sau depozitare.

Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poţi avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poţi rezolva problema cu ajutorul informaţiilor de mai jos, accesează **www.philips.com/support** pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereţii exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele şi butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.
		Tava, coşul şi interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinţi pentru atingere.
		Dacă laşi aparatul pornit prea mult timp, unele porţiuni devin prea fierbinţi pentru a fi atinse. Aceste porţiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:
		Cât timp cunoşti care sunt zonele fierbinţi şi eviţi să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranţă.
Cartofii mei prăjiţi de casă nu ies conform aşteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obţine cele mai bune rezultate, foloseşte cartofi făinoşi proaspeţi. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conţine indicaţia că sunt adecvaţi pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coş este prea mare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă, urmează instrucţiunile din acest manual de utilizare.
Aparatul Airfryer nu porneşte.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ştecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeaşi priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză şi verifică siguranţele.

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
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 curăţării cu unelte de curăţare dure şi/sau în timpul introducerii coşului).	Poţi preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coşului în tavă. Dacă introduci coşul în poziţie înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porţiuni de strat de acoperire. În acest caz, reţine că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
Iese fum alb din aparat.	Prepari ingrediente grase.	Varsă cu atenţie excesul de ulei sau grăsime din tavă, apoi continuă prepararea.
	Tava conţine încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. După fiecare utilizare, curăţă bine întotdeauna tava şi coşul.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăţi de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipeşte.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un şervet înainte de a le introduce în coş.
Ecranul Airfryer afişează „E1”.	Aparatul s-a stricat/este defect.	Apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara 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 puţin 15 minute înainte de a-l reconecta. Dacă afişajul indică în continuare „E1”, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta.
Ecranul Airfryer afişează „E4–E12”.	Este posibil ca dispozitivul să aibă o defecţiune.	Încearcă să deconectezi şi reconectezi dispozitivul la priză. Dacă aceasta nu rezolvă problema, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara 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)