PHILIPS

NA32X, NA33X
NA34X

# Cuprins

**Important** 400
**Reciclarea** 402
**Garanţie şi asistenţă** 403
**Introducere** 403
**Descriere generală** 403
**Înainte de prima utilizare** 405
**Pregătiri înainte de prima utilizare** 405
**Utilizarea aparatului** 405
**Curăţarea** 420
**Depozitarea** 422
**Depanare** 422

# 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 tavă 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 ştecărul, 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 tavă.
- Asigură-te întotdeauna că elementul de încălzire este liber şi că nu există alimente blocate în acesta.

## Avertisment

- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de Philips, reprezentantul său de service sau de personal calificat în domeniu pentru a evita orice pericol.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare, protejată de un întrerupător cu scurgere în pământ.
- Asigură-te întotdeauna că ştecărul este bine introdus în priza de perete.
- Acest aparat nu este destinat operării prin intermediul unui cronometru exterior sau al unui sistem separat de telecomandă.

- Este posibil ca zonele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au 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.
- 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 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.
- Scoate imediat aparatul din priză dacă din acesta iese fum negru. Aşteaptă să nu mai iasă fum înainte de a scoate tava din aparat.
- Nu conecta cablul de alimentare al aparatul şi nu opera panoul de control cu mâinile ude.

## 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.
- Asigură-te întotdeauna că ai controlul asupra aparatului Airfryer, inclusiv atunci când utilizezi funcţia de la distanţă sau pornirea întârziată.
- Când găteşti alimente grase, Airfryer poate să producă fum. Ai mare grijă când foloseşti funcţia de control de la distanţă sau pornirea întârziată.
- Asigură-te că o singură persoană foloseşte funcţia de control de la distanţă la un moment dat.
- Ai grijă când găteşti alimente uşor perisabile cu funcţia de pornire întârziată (se pot acumula bacterii).

## Câmpuri electromagnetice (EMF)

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

## Oprire automată

- această aplicaţie dispune de funcţie de oprire automată. Dacă nu apeşi niciun buton în interval de 20 de minute, aparatul se opreşte automat. Pentru a opri manual aparatul, apasă butonul de pornire/oprire.

# Reciclarea

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

# Garanţie şi asistenţă

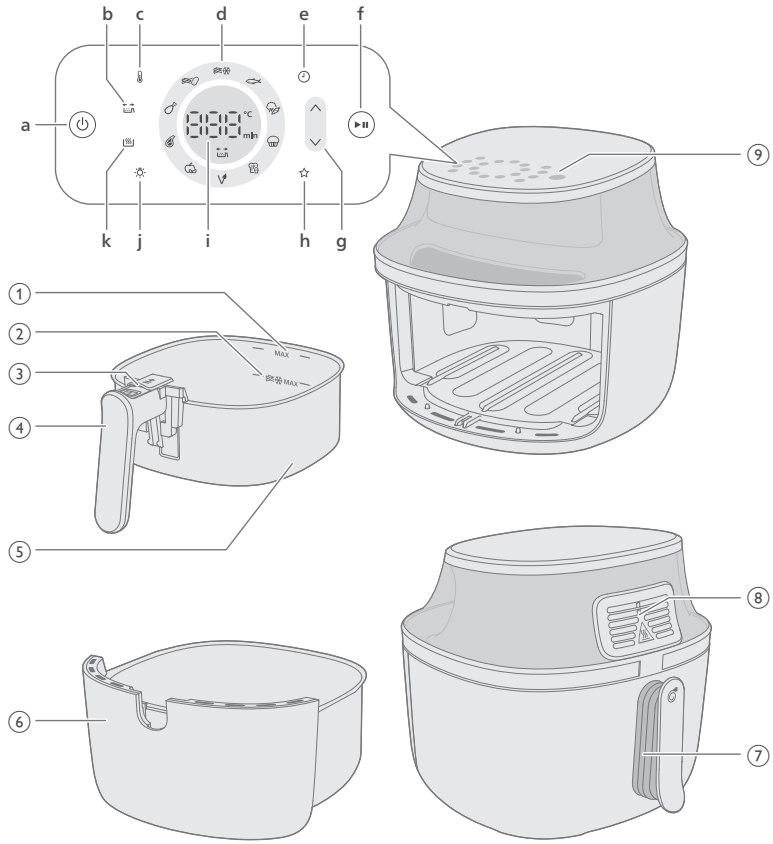
Versuni oferă o garanție de doi ani pentru acest produs după cumpărare. Garanția nu este valabilă dacă un defect este cauzat de utilizarea incorectă sau de întreținerea necorespunzătoare. Garanția noastră nu afectează drepturile dvs. legale în calitate de consumator. Pentru mai multe informații sau pentru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

# Introducere

Felicitări pentru achiziţie şi bun venit la Philips!

Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.

# Descriere generală




1 Indicator MAX pentru ingrediente
2 Indicator MAX pentru gustări din cartofi congelaţi
3 Buton detaşare
4 Mâner coş
5 Coş

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

      Aparatul Airfryer are un memento de agitare care îţi reaminteşte să agiţi, să amesteci sau să întorci alimentele în timpul preparării pentru a asigura gătirea uniformă, în special pentru alimentele compuse din multe bucăţi, cum sunt cartofii prăjiţi, sau atunci când găteşti alimente, precum ciocănele de pui, care trebuie întoarse.

      Mementoul pentru agitare se va activa automat. Poţi dezactiva mementoul pentru agitare din setări apăsând butonul.
   c Buton pentru temperatură

      Poţi seta temperatura de gătit între 40° şi 200° Celsius în modul de gătit manual.

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

      Când temperatura este setată la peste 100°C, poţi seta un timp de preparare de maximum trei ore.
   d Butoane presetate

      Consultă „Gătirea cu o presetare” pentru detalii despre funcţiile presetate.
   e Buton pentru timp

      Poţi seta un timp de preparare cuprins între 1 minut şi 24 de ore.
   f Butonul Start/pauză
   g Buton de creştere şi scădere pentru controlul temperaturii şi timpului
   h Setarea preferată

      Aparatul Airfryer are un mod de salvare a setării preferate. Selectează temperatura şi timpul de preparare preferate, apoi apasă şi menţine apăsat butonul de salvare a preferinţelor. Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor. Dacă vrei să modifici setarea preferată, parcurge din nou paşii anteriori.
   i Afişare stare

      Afişează timpul rămas şi temperatura pentru preparare.
   j Buton de lumină

      Poţi apăsa butonul de lumină pentru a-l activa din nou. Când aprinzi lumina, aceasta va rămâne aprinsă până când aparatul se opreşte automat. De asemenea, poţi stinge lumina apăsând butonul.
   k Buton de păstrare la cald

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

# Înainte de prima utilizare

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

# 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

## 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**

- Asigură-te că nu depăşeşti indicaţia de nivel MAX de pe coş atunci când prepari cartofi prăjiţi pentru a obţine rezultate uniforme.
- 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.

## NA32X (număr model)

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

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

## NA33X (număr model)

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

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

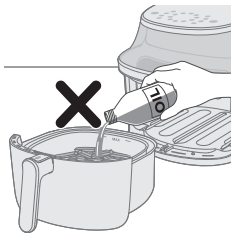
## NA34X (număr model)

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

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

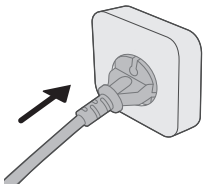
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Amestec de legume (tăiate în bucăţi mari) | 1400 g | 180°C | 12 - 14 | Setează timpul de preparare după gust - agită, întoarce sau amestecă de 2 ori în timpul preparării |
| Brioşe (aproximativ 50 g/1,8 oz per formă de hârtie) | 9 forme | 160°C | 15 - 18 | |

## Prăjirea cu aer fierbinte

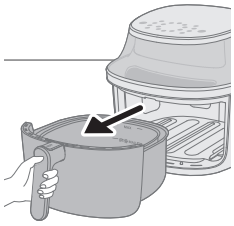


**Atenţie**

- **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.**



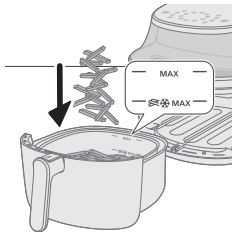
**1** Introdu ştecărul în priză.



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

**Atenţie**

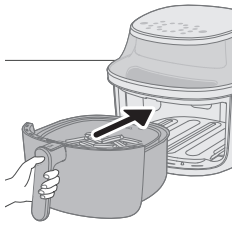
- **Nu scoate tava într-un unghi înclinat pentru a evita zgârierea acesteia.**




**4** Pune ingredientele în tigaie.

**Notă**

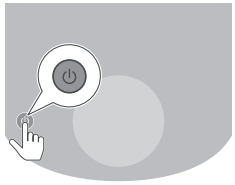
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantităţile adecvate şi duratele de preparare aproximative.
- Nu depăşi cantitatea indicată în secţiunea „Tabelul cu alimente" şi nu umple tava dincolo de indicaţia „MAX", deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.
- Nu depăşi indicatorul MAX cu pictograma cartofi prăjiţi pentru gustări congelate pe bază de cartofi şi cartofi prăjiţi de casă.
- Dacă doreşti să prepari diverse ingrediente simultan, asigură-te că verifici timpului de preparare sugerat necesar pentru diferitele ingrediente înainte de a începe să le pregăteşti împreună.



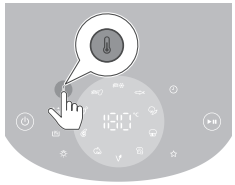
**5** Introdu tava orizontal înapoi în Airfryer.

**Atenţie**

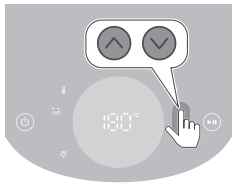
- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă coşul în aceasta.**
- **Nu atinge tava în timpul utilizării sau după un anumit timp de la utilizare, deoarece devine foarte fierbinte.**
- **Nu introdu tava într-un unghi înclinat pentru a evita zgârierea acesteia.**



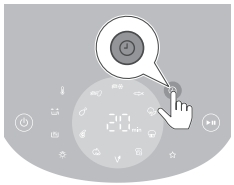
**6** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.



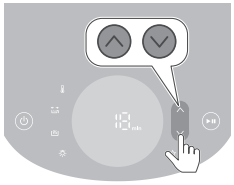
**7** Apasă butonul de temperatură.



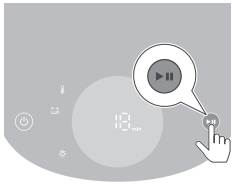
**8** Apasă butonul de mărire sau micşorare pentru a seta temperatura.



**9** Apasă butonul pentru timp.



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



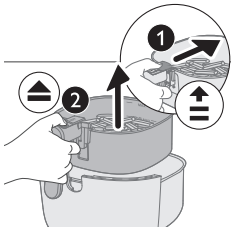
**11** Apăsaţi butonul pornire/pauză pentru a porni procesul de preparare.

**Notă**

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

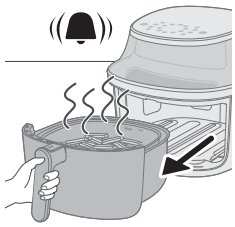
**Sfat**

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




**Notă**

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



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

**Notă**

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

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

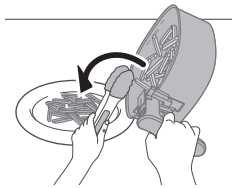
**Atenţie**

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

**Notă**

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

**14** Goleşte coşul într-un castron sau pe o farfurie.



**Atenţie**

- **După procesul de preparare, tava, carcasa interioară, fereastra şi ingredientele sunt fierbinţi. În funcţie de tipul ingredientelor din Airfryer, este posibil să existe emanaţii de abur din tavă.**

**Notă**

- 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. Pune coşul pe o suprafaţă termorezistentă. Poartă mănuşi pentru cuptor când verşi excesul de ulei sau grăsime topită. Introdu tava înapoi în aparat.
- Atunci când o şarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte şarje.
- Repetă paşii de la 3 la 12 dacă doreşti să prepari o altă şarjă.

## Utilizarea modului de păstrare la cald

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

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

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

**Notă**

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

**4** Pentru a întrerupe modul de păstrare la cald, apasă butonul start/pauză. Pentru a relua modul de păstrare la cald, apasă din nou butonul start/pauză.

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

**Sfat**

- În cazul în care cartofii prăjiţi îşi pierd forma crocantă în modului de păstrare la cald, fie reduci timpul de păstrare la cald, fie îi mai prăjeşti 2-3 minute la 180°C.
- În modul de păstrare la cald, ventilatorul şi încălzitorul aparatului pornesc intermitent.
- Modul de păstrare la cald are scopul de a menţine alimentele calde după preparare, nu de a le reîncălzi.

### Utilizarea modului de păstrare la cald pentru presetări

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

**1** Apasă butonul de păstrare la cald după selectarea unei presetări pentru a activa modul de păstrare la cald.

Modul de păstrare la cald va fi activat automat după preparare.

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

## Gătitul cu o presetare

**1** Urmează paşii de la 1 la 5 din secţiunea „Prăjirea cu aer fierbinte”.

**2** Apasă butonul pentru presetarea preferată.

Presetarea selectată se aprinde intermitent.

**3** Începe procesul de preparare apăsând butonul start/pauză.

**Notă**

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

## Personalizează setările prestabilite

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

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

- Setarea presetării ajustate este salvată.

## Restabilește setările implicite ale presetării

Pentru a reseta setările presetate personalizate, poți

**1** Selectează și apasă setarea presetată personalizată.
**2** Apasă lung butonul pentru presetare până când aparatul emite un semnal sonor.

- Setarea presetată selectată este resetată la valoarea implicită.

# NA32X (număr model)

| Prese-tările | Timp presetat (min.) | Temperatură presetată | Greutate (max.) | Observaţie |
|---|---|---|---|---|
| Cartofi pai congelaţi | 28 | 180°C | 500 g | - Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc.<br>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |
| Cartofi prăjiţi | 35 | 180°C | 500 g | - Foloseşte cartofi făinoşi<br>- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime<br>- Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.<br>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |
| Ciocănele de pui | 28 | 180°C | 6 buc. | - Până la 6 ciocănele de pui<br>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării |
| Cotlete | 14 | 200°C | 2 cotlete | - Până la 2 cotlete fără os<br>- Întoarce între |
| Fructe deshidra-tate | 90 | 75°C | 100 g | - Tăiate în felii de 2 mm<br>- Înmoaie-le 15 minute în apă şi usucă-le înainte de a le prepara<br>- Întoarce între |
| Vegan | 20 | 180°C | 9 buc. | - Până la 9 bucăţi de falafel<br>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării |
| Ouă cu pâine prăjită | 11 | 160°C | 2 ouă, 1 felie de pâine prăjită | - Se adaugă mai întâi oul 6 min., apoi pâinea prăjită 5 min. |
| Brioşe | 18 | 160°C | 5 forme | - Până la 5 forme pentru brioşe |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Amestec de legume | 12 | 180°C | 800 g | - Tăiate în bucăţi mari<br>- Foloseşte accesoriul de copt<br>- Agită de 2 ori între |
| Peşte întreg | 14 | 200°C | 300 g | - 1 peşte, 300 g fiecare |
| Păstrarea la cald | 30 | 80°C | N/A | - Temperatura nu poate fi reglată |

## NA33X (număr model)

| Prese-tările | Timp presetat (min.) | Temperatură presetată | Greutate (max.) | Observaţie |
|---|---|---|---|---|
| Cartofi pai congelaţi | 28 | 180°C | 800 g | - Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc.<br>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |
| Cartofi prăjiţi | 36 | 180°C | 800 g | - Foloseşte cartofi făinoşi<br>- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime<br>- Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.<br>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |
| Ciocănele de pui | 30 | 180°C | 8 buc. | - Până la 8 ciocănele de pui<br>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării |
| Cotlete | 16 | 200°C | 3 cotlete | - Până la 3 cotlete fără os<br>- Întoarce între |
| Fructe deshidra-tate | 90 | 75°C | 150 g | - Tăiate în felii de 2 mm<br>- Înmoaie-le 15 minute în apă şi usucă-le înainte de a le prepara<br>- Întoarce între |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Vegan | 21 | 180°C | 12 buc. | - | Până la 12 bucăţi de falafel<br>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării |
| Ouă cu pâine prăjită | 11 | 160°C | 3 ouă, 2 felii de pâine prăjită | - | Se adaugă mai întâi oul 6 min., apoi pâinea prăjită 5 min. |
| Brioşe | 18 | 160°C | 7 forme | - | Până la 7 forme pentru brioşe |
| Amestec de legume | 12 | 180°C | 1000 g | - | Tăiate în bucăţi mari<br>- Foloseşte accesoriul de copt<br>- Agită de 2 ori între |
| Peşte întreg | 16 | 200°C | 600 g | - | 2 peşte, 300 g fiecare |
| Păstrarea la cald | 30 | 80°C | N/A | - | Temperatura nu poate fi reglată |

## NA34X (număr model)

| **Prese-tările** | **Timp presetat (min.)** | **Temperatură presetată** | **Greutate (max.)** | **Observaţie** |
|---|---|---|---|---|
| Cartofi pai congelaţi | 28 | 180°C | 1000 g | - Gustări din cartofi congelaţi, cum ar fi cartofi prăjiţi congelaţi, cartofi wedges, vafe de cartofi etc.<br>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |
| Cartofi prăjiţi | 34 | 180°C | 1000 g | - Foloseşte cartofi făinoşi<br>- 10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in grosime<br>- Înmoaie-i 30 de minute în apă, usucă-i şi apoi adaugă ¼ până la 1 lingură de ulei.<br>- Agită, întoarce sau amestecă de 3 ori în timpul preparării |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Ciocănele de pui | 28 | 180°C | 10 buc. | - | Până la 10 ciocănele de pui<br>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării |
| Cotlete | 18 | 200°C | 4 cotlete | - | Până la 4 cotlete fără os<br>- Întoarce între |
| Fructe deshidra-tate | 90 | 75°C | 180 g | - | Tăiate în felii de 2 mm<br>- Înmoaie-le 15 minute în apă şi usucă-le înainte de a le prepara<br>- Întoarce între |
| Vegan | 23 | 180°C | 15 buc. | - | Până la 15 bucăţi de falafel<br>- Agită, întoarce sau amestecă în timpul preparării |
| Ouă cu pâine prăjită | 12 | 160°C | 4 ouă, 3 felii de pâine prăjită | - | Se adaugă mai întâi oul 7 min., apoi pâinea prăjită 5 min. |
| Brioşe | 18 | 160°C | 9 forme | - | Până la 9 forme pentru brioşe |
| Amestec de legume | 12 | 180°C | 1400 g | - | Tăiate în bucăţi mari<br>- Foloseşte accesoriul de copt<br>- Agită de 2 ori între |
| Peşte întreg | 16 | 200°C | 600 g | - | 2 peşte, 300 g fiecare |
| Păstrarea la cald | 30 | 80°C | N/A | - | Temperatura nu poate fi reglată |

## Gătitul cu altă presetare

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

### Salvarea setării preferate

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

**2** Apasă butonul pentru preferinţe.
**3** Apasă butonul de temperatură.
**4** Selectează temperatura.
**5** Apasă butonul pentru timp.
**6** Selectează timpul.
**7** După selectarea timpului, apasă butonul de timp pentru a accesa meniul principal.
**8** Menţine apăsat butonul timp de 2 secunde pentru a salva setările în setarea preferată.

Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor.

**9** Apasă butonul de pornire pentru a începe procesul de preparare.

### Gătitul cu o setare preferată

**1** Apasă butonul de pornire/oprire pentru a porni aparatul.
**2** Apasă butonul pentru preferinţe.
**3** Apasă butonul de pornire pentru a începe procesul de preparare.

## Prepararea în casă a cartofilor prăjiţi

Pentru a prepara cartofi prăjiţi de casă excelenţi în Airfryer:

- 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 500 g/18 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 pai toţi deodată în tavă, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantităţi prea mari.

**6** Pune cartofii pai în tavă.
**7** Prăjeşte cartofii pai şi agită-i de 2-3 ori în timpul preparării.

# Curăţarea

**Avertisment**

- **Deconectează de la priză înainte de curăţare**

- **Lasă tava şi interiorul aparatului să se răcească complet înainte de a începe curăţarea.**
- **Tava are un strat antiaderent. 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 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 într-o maşină de spălat vase. De asemenea, poţi să le cureţi cu apă fierbinte, detergent 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 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 elementul de încălzire.

**4** Curăţă partea exterioară a aparatului cu o lavetă umedă.

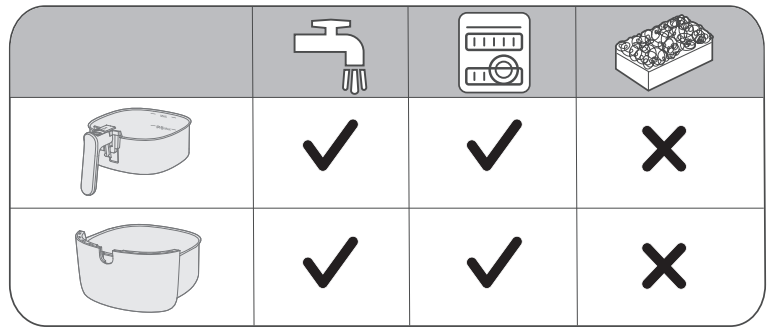
**Notă**

- Asigură-te că panoul de control este uscat după curăţare, folosind o lavetă pentru a şterge umezeala.

**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.

**7** Curăţă fereastra aparatului cu o lavetă moale.



# Depozitarea

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

**Notă**

- Atunci când transporţi aparatul Airfryer, ţine-l orizontal şi sprijină tava din partea din faţă pentru a preveni înclinarea accidentală şi eventuala deteriorare a componentelor.
- Asigură-te întotdeauna că orice componente detaşabile ale aparatului Airfryer 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 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 tavă 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. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluţie |
|---|---|---|
| Aparatul Airfryer nu porneşte. | Aparatul nu este conectat la priză. | Asigură-te că ştecărul 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. |
| 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 tavă. |
| Ecranul Airfryer afişează „E1”. | Este posibil ca Airfryer să fie depozitat într-un loc prea rece. | Dacă aparatul a fost depozitat la o temperatură ambiantă scăzută, lasă-l să ajungă la temperatura camerei timp de cel puţin 15 minute înainte de a-l reconecta.<br>Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta. |

| Problemă | Cauză posibilă | Soluţie |
|---|---|---|
| Ecranul Airfryer afişează „E9”. | Aparatul este conectat la un prelungitor defect sau reţeaua electrică este instabilă. | Scoate aparatul din priză şi conectează-l la priza de perete.<br>Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta. |
| Ecranul Airfryer afişează „E12”. | Aparatul are o eroare. | Scoate aparatul Airfryer din priză şi conectează-l din nou.<br>Dacă problema persistă, apelează serviciul de asistenţă telefonică Philips sau contactează centrul de asistenţă pentru clienţi din ţara ta. |

2024 © Versuni Holding B.V.

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

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