

PHILIPS

HD9867

Manual de utilizare

CUPRINS

Important	3
Introducere	8
Descriere generală	8
Înainte de prima utilizare	10
Pregătirea pentru utilizare	10
Pозиționarea sitei inferioare detașabile și a reductorului de grăsime	10
Tabel de alimente pentru setările manuale de timp/ temperatură	11
Utilizarea aparatului	14
Prăjirea cu aer fierbinte	14
Tabelul de alimente pentru programele Smart Chef	18
Gătitul cu programele Smart Chef	19
Prepararea în casă a cartofilor prăjiți	21
Alegerea modului de păstrare la cald	22
Salvarea setării preferate	23
Curățarea	25
Tabel de curățare	26
Depozitarea	27
Reciclarea	27
Garanție și asistență	27
Depanare	27

Important

Citește cu atenție aceste informații importante înainte de a utiliza aparatul și păstrează-le pentru consultare ulterioară.

Pericol

- Pune întotdeauna în coș ingredientele pe care dorești să le prăjești, pentru a nu permite contactul cu elementele de încălzire.
- Nu acoperi orificiile de admisie și de evacuare a aerului în timpul funcționării aparatului.
- Nu umple tava cu ulei, deoarece acest lucru poate provoca un pericol de incendiu.
- Nu introdu niciodată aparatul în apă sau în alt lichid și nici nu-l clăti sub jet de apă.
- Pentru a preveni electrocutarea, nu permite pătrunderea apei sau a altor lichide în aparat.
- Nu introdu niciodată o cantitate de alimente care depășește nivelul maxim indicat pe coș.
- Nu atinge niciodată interiorul aparatului în timpul funcționării.

Avertisment

- Înainte de a conecta aparatul, verifică dacă tensiunea indicată pe aparat corespunde tensiunii de alimentare locale.
- Nu folosi aparatul dacă ștecherul, cablul de alimentare sau aparatul însuși este deteriorat.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit întotdeauna de Philips, de un centru de service autorizat de Philips sau de

personal calificat în domeniu, pentru a evita orice accident.

- Acest aparat poate fi utilizat de către persoane care au capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care sunt lipsite de experiență și cunoștințe și copii cu vârsta minimă de 8 ani dacă sunt supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea în condiții de siguranță a aparatului și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea de către utilizator nu trebuie efectuate de copii decât dacă aceștia au vârsta de peste 8 ani și sunt supravegheați.
- Nu lăsa aparatul și cablul acestuia la îndemâna copiilor sub 8 ani.
- Nu ține cablul electric de suprafețe fierbinți.
- Conectează aparatul numai la o priză de perete cu împământare. Asigură-te întotdeauna că ștecherul 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.
- Nu așeza aparatul sprijinit de perete sau de alte aparate. Lasă un spațiu liber de cel puțin 10 cm în spate și în lateral, și 10 cm deasupra aparatului. Nu așeza nimic pe partea superioară a aparatului.
- Nu utiliza aparatul în alt scop decât cel descris în manualul de utilizare.
- În timpul prăjirii cu aer fierbinte, se eliberează abur fierbinte prin orificiile de evacuare a aerului. Nu îți apropia mâinile sau fața de abur și de orificiile de evacuare



a aerului. De asemenea, trebuie să ai grijă la aburul și la aerul fierbinte atunci când scoți tava din aparat.

- Este posibil ca suprafețele accesibile să se încălzească puternic în timpul utilizării.
- Tava, coșul și accesoriile din Airfryer vor deveni fierbinți în timpul utilizării. Fii atent(ă) când le manevrezi.
- Nu așeza aparatul pe sau lângă o sobă pe gaz fierbinte sau alte tipuri de sobe electrice și plite electrice sau într-un cuptor încălzit.
- Nu utiliza ingrediente ușoare sau hârtie de copt în aparat.
- Nu așeza aparatul pe materiale inflamabile, precum fețe de masă sau perdele, și nici în apropierea acestora.
- Nu lăsa aparatul să funcționeze nesupravegheat.
- Scoate imediat aparatul din priză dacă din acesta iese fum negru. Așteaptă să nu mai iasă fum înainte de a scoate tava din aparat.
- Depozitarea cartofilor: temperatura trebuie să fie potrivită pentru soiul de cartofi depozitați și trebuie să fie mai mare de 6 °C pentru a reduce la minimum riscul de expunere la acrilamidă din produsul alimentar preparat.
- Nu conecta cablul de alimentare al aparatul și nu opera panoul de control cu mâinile ude.

Precauție

- Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic obișnuit. Nu este conceput pentru utilizarea în medii cum ar fi bucătării ale angajaților din magazine, birouri, ferme sau alte medii de lucru. De asemenea, aparatul nu este conceput pentru utilizarea de către clienți în hoteluri, moteluri, pensiuni și alte medii rezidențiale.
- Pentru verificare sau reparații, du aparatul numai la un centru de service Philips autorizat. Nu încerca să reperi aparatul personal, deoarece acest lucru va determina anularea garanției.
- Dacă aparatul este utilizat în mod necorespunzător, în regim profesional sau semiprofesional sau fără respectarea instrucțiunilor din manualul de utilizare, garanția poate fi anulată, iar Philips își va declina orice responsabilitate pentru daunele provocate.
- Așază și utilizează întotdeauna aparatul pe o suprafață orizontală, plată, stabilă și uscată.
- Scoate întotdeauna aparatul din priză după utilizare.
- Lasă aparatul să se răcească timp de aprox. 30 de minute înainte de a-l manipula sau curăța.
- Asigură-te că ingredientele preparate în acest aparat devin galben-auriu și nu închise la culoare sau maro. Îndepărtează resturile arse. Nu prăji cartofi proaspeți la o temperatură de peste 180°C (pentru a reduce la minimum generarea de acrilamidă).

- Ai grijă când cureți partea superioară a camerei de preparare: elementul de încălzire și marginile pieselor metalice sunt fierbinți.

Câmpuri electromagnetice (EMF)

Acest aparat Philips respectă toate standardele și reglementările aplicabile privind câmpurile electromagnetice.

Închidere automată

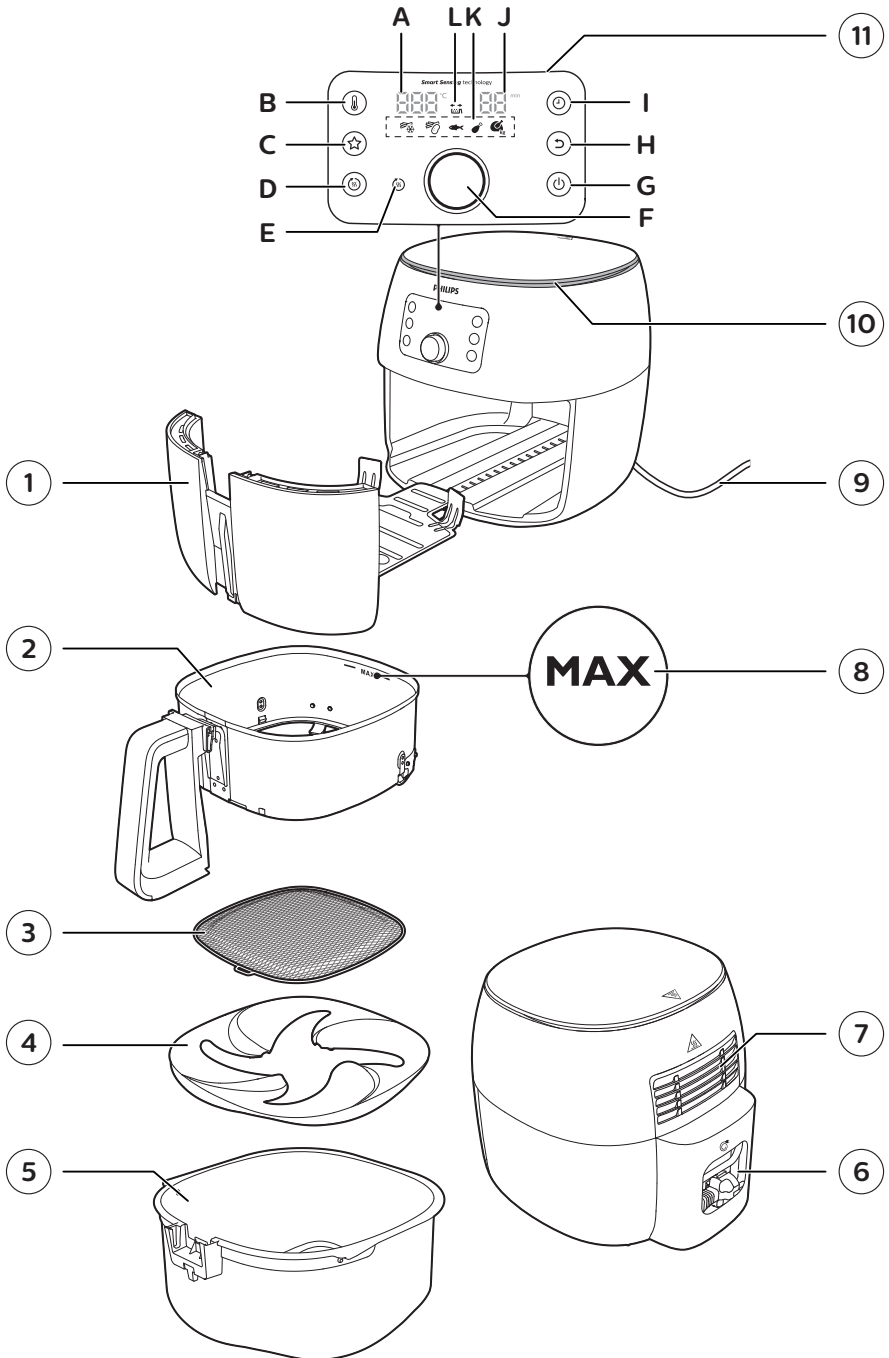
Acest aparat este echipat cu o funcție de oprire automată. Când durata cronometrului a expirat, aparatul se va opri automat. Dacă nu apeși niciun buton în interval de 30 de minute, aparatul se oprește automat. Pentru a opri manual aparatul, apasă butonul de pornire/oprire.

Introducere

Felicitări pentru achiziție și bun venit la Philips!
 Pentru a beneficia pe deplin de asistența oferită de Philips, înregistrează-ți produsul la **www.philips.com/welcome**.
 Cu Philips Airfryer te poți bucura acum de alimente prăjite perfect, crocante pe dinafară și moi la interior. Prăjește, prepară la grătar, rumenește și coace pentru a prepara o varietate de mâncăruri gustoase într-un mod sănătos, rapid și ușor.
 Pentru mai multă inspirație, rețete și informații despre Airfryer, accesează **www.philips.com/kitchen** sau descarcă aplicația gratuită NutriU pentru iOS® sau Android™.
 *Este posibil ca aplicația NutriU să nu fie disponibilă în țara ta.
 În acest caz, descarcă aplicația Airfryer.

Descriere generală

- 1 Sertar
- 2 Coș cu sită inferioară detașabilă
- 3 Sită inferioară detașabilă
- 4 Reductor de grăsimi
- 5 Tavă
- 6 Compartiment pentru păstrarea cablului
- 7 Orificii de ieșire a aerului
- 8 Indicator MAX
- 9 Cablu de alimentare
- 10 Fanta de admisie a aerului
- 11 Panou de control
 - A Indicator de temperatură
 - B Buton pentru temperatură
 - C Buton preferate
 - D Buton de păstrare la cald
 - E Indicator de păstrare la cald
 - F Buton rotativ QuickControl (Control rapid)
 - G Buton de pornire/oprire
 - H Buton de revenire
 - I Butonul cronometrului
 - J Indicarea orei
 - K Programe Smart Chef: cartofi pai congelați/cartofi prăjiți de casă/pește întreg/ciocănele de pui/pui întreg
 - L Indicator pentru agitarea ingredientelor

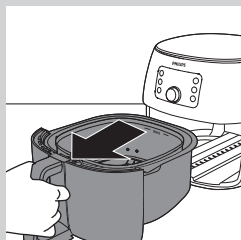


Inainte de prima utilizare

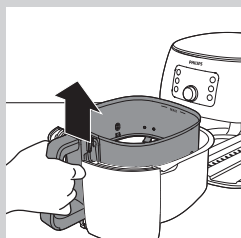
- 1 Îndepărtează toate materialele de ambalare.
- 2 Îndepărtează toate autocolantele sau etichetele de pe aparat (dacă este cazul).
- 3 Curăță bine aparatul înainte de prima utilizare, conform indicațiilor din capitolul cu instrucțiuni de curățare.

Pregătirea pentru utilizare

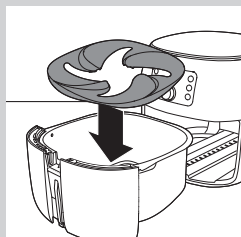
Poziționarea sitei inferioare detașabile și a reductorului de grăsime



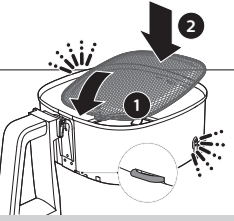
- 1 Deschide sertarul trăgând mânerul.



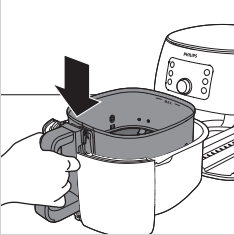
- 2 Scoate coșul ridicând mânerul.



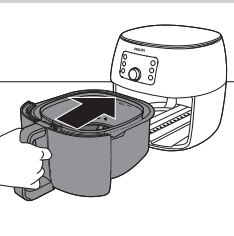
- 3 Așază reductorul de grăsime în tavă.



- 4 Introdu sита inferioară detașabilă în locașul din partea dreaptă de jos a coșului. Apasă pe sита inferioară detașabilă până când se fixează (cu un clic pe ambele părți).



- 5 Introdu coșul în tavă.



- 6 Glisează sertarul înapoi în Airfryer, ținându-l de mâner.



Notă

- Nu utiliza niciodată tava fără reductorul de grăsime sau fără coșul montat.

Tabel de alimente pentru setările manuale de timp/ temperatură

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



Notă

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

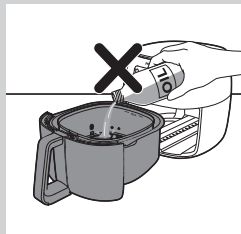
12 ROMÂNĂ

Ingrediente	Cantitate min.- max.	Țimp (min.)	Temperatură	Notă
Cartofi prăjiți de casă(12 x 12 mm/0,5 x 0,5 in.)	200-1400 g 7-49 oz	18-35	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Înmoaie cartofii 30 de minute în apă rece sau 3 minute în apă călduță (40 °C/104 °F), usucă-i, apoi adaugă 1 lingură de ulei la 500 g/18 oz. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cartofi wedges făcuți în casă	200-1400 g 7-49 oz	20-42	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Înmoaie 30 de minute în apă, usucă și apoi adaugă 1/4 până la 1 lingură de ulei. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Gustări congelate (bucăți de pui)	80-1300 g/ 3-46 oz (6-50 buc.)	7-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gata atunci când capătă o culoare galben-aurie și sunt crocante la exterior. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Gustări congelate (rulouri de primăvară mici, în jur de 20 g/0,7 oz)	100-600 g/ 4-21 oz (5-30 buc.)	14-16	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gata atunci când capătă o culoare galben-aurie și sunt crocante la exterior. Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Piept de pui Circa 160 g/6 oz	1-5 buc.	18-22	180 °C/350 °F	
Aripioare inferioare de pui cu pesmet	3-12 buc. (1 strat)	10-15	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Adaugă ulei în pesmet. Gata atunci când sunt galben-aurii.
Aripioare de pui Circa 100 g/3,5 oz	2-8 buc. (1 strat)	14-18	180 °C/350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Cotlete de carne fără os Circa 150 g/6 oz	1-5 cotlete	10-13	200 °C/ 400 °F	
Hamburger Circa 150 g/6 oz (diametru 10 cm/4 in.)	1-4 chiftele	10-15	200 °C/ 400 °F	
Cârnați groși Circa 100 g/3,5 oz (diametru 4 cm/1,6 in.)	1-6 buc. (1 strat)	12-15	200 °C/ 400 °F	

Ingrediente	Cantitate min.- max.	Țimp (min.)	Temperatură	Notă
Cârnați subțiri Circa 70 g/2,5 oz (diametru 2 cm/0,8 in.)	1-7 buc.	9-12	200 °C/ 400 °F	
Friptură de porc	500-1000 g/ 18-35 oz	40-60	180 °C/350 °F	• Așteaptă 5 minute înainte de a o tăia.
Pește file Circa 120 g/4,2 oz	1-3 (1 strat)	9-20	160 °C/325 °F	• Pentru a evita lipirea, așează partea cu pielea în partea de jos și adaugă puțin ulei.
Fruite de mare Circa 25-30 g/0,9-1 oz	200-1500 g/ 7-53 oz	10-25	200 °C/ 400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Prăjitură	500 g/18 oz	28	180 °C/350 °F	• Utilizează tava pentru prăjitură.
Brioșe Circa 50 g/1,8 oz	1-9	12-14	180 °C/350 °F	• Utilizează cupe pentru brioșe din silicon rezistente la temperaturi ridicate.
Tartă (diametru 21 cm/8,3 in.)	1	15	180 °C/350 °F	• Utilizează o tavă de copt sau un vas pentru cuptor.
Pâine pre-prăjită/rulouri de pâine	1-6	6-7	180 °C/350 °F	
Pâine proaspătă	700 g/25 oz	38	160 °C/325 °F	• Forma trebuie să fie cât mai plată pentru a evita contactul între pâine și elementul de încălzire atunci când pâinea crește.
Rulouri proaspete Circa 80 g/2,8 oz	1-6 buc.	18-20	160 °C/325 °F	
Castane	200-2000 g/ 7-70 oz	15-30	200 °C/400 °F	• Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire
Amestec de legume (tăiate în bucăți mari)	300-800 g/ 11-28 oz	10-20	200 °C/ 400 °F	• Setează timpul de preparare în funcție de preferințele personale. • Agită, întoarce sau amestecă la jumătatea timpului de gătire

Utilizarea aparatului

Prăjirea cu aer fierbinte



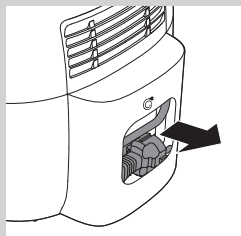
! Precauție

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

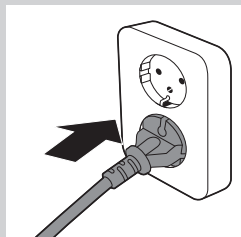
- 1 Așază aparatul pe o suprafață plană, stabilă, orizontală și termorezistentă. Asigură-te că sertarul poate fi deschis complet.

☰ Notă

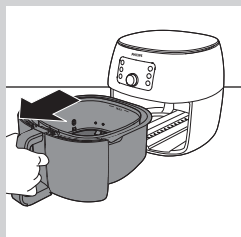
- Nu așeza nimic pe partea superioară sau pe cele laterale ale aparatului. Aceasta poate afecta fluxul de aer și rezultatul prăjirii.



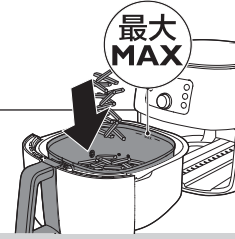
- 2 Scoate cablul de alimentare din compartimentul de depozitare din partea din spate a aparatului.



- 3 Introdu ștecherul în priză.



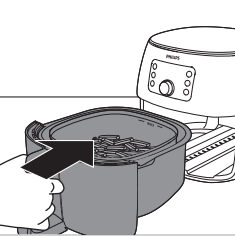
- 4 Deschide sertarul trăgând mânerul.



5 Pune ingredientele în coș.

Notă

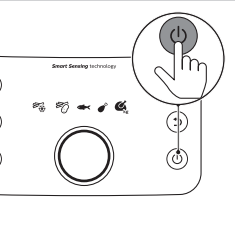
- Aparatul de gătit Airfryer poate prepara o gamă largă de ingrediente. Consultă tabelul cu alimente pentru cantitățile adecvate și duratele de preparare aproximative.
- Nu depăși cantitatea indicată în secțiunea „Tabelul cu alimente” și nu umple excesiv coșul dincolo de indicația „MAX”, deoarece aceasta poate afecta calitatea rezultatului final.
- Dacă dorești să prepari diverse ingrediente simultan, asigură-te că verifici timpului de preparare sugerat necesar pentru diferitele ingrediente înainte de a începe să le pregătești împreună.



6 Glisează sertarul înapoi în Airfryer, ținându-l de mâner.

! Precauție

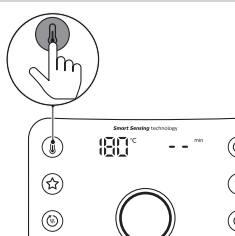
- **Nu utiliza niciodată tava fără să aibă reductorul de grăsime sau coșul în aceasta. Dacă încălzești aparatul fără coș, folosește mănuși de cuptor pentru a deschide sertarul. Marginile și interiorul sertarului devin foarte fierbinți.**
- **Nu atinge tava, reductorul de grăsime sau coșul în timpul utilizării și un anumit timp după utilizare, deoarece acestea devin foarte fierbinți.**



7 Apasă butonul pornire/oprire (⏻) pentru a porni aparatul.

Notă

- Pentru a începe cu programele Smart Chef, consultă capitolul „Gătirea cu programele Smart Chef”.

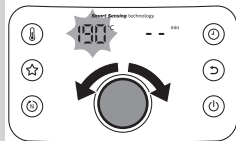


8 Apasă butonul de temperatură (🌡️).

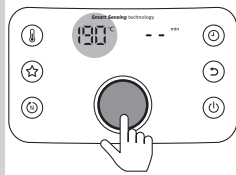
- ↳ Indicatorul pentru temperatură luminează intermitent pe ecran.

Notă

- Dacă apeși mai întâi butonul cronometrului (⌚), aparatul va începe să gătească imediat după confirmarea timpului de preparare.

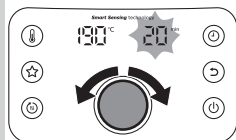


- 9 Rotește butonul QuickControl pentru a alege temperatura de preparare dorită.



- 10 Apasă butonul QuickControl pentru a confirma temperatura selectată.

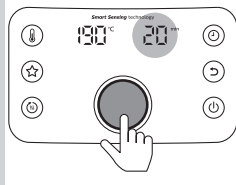
- ↳ După confirmarea temperaturii, indicatorul de timp începe să lumineze intermitent pe ecran.



- 11 Rotește butonul QuickControl pentru a alege timpul de preparare dorit.

Notă

- Dacă apeși butonul preferate (☆), vei salva această temperatură de preparare și durata de preparare ca setări de preparare preferate. Toate setările salvate anterior vor fi suprascrise. Pentru mai multe detalii, consultă capitolul „Salvarea setării preferate”.
- Consultă tabelul de alimente pentru setările manuale de timp/temperatură pentru diferitele tipuri de preparate.

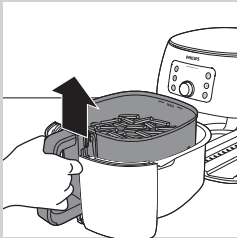
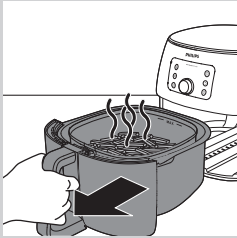
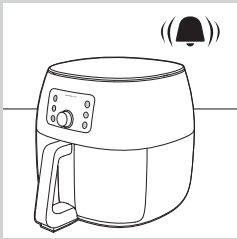
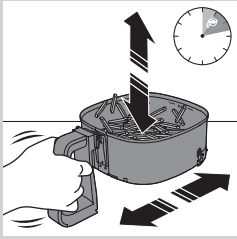


- 12 Apasă butonul QuickControl pentru a confirma timpul selectat.

- 13 Aparatul începe prepararea după confirmarea timpului de gătire.

Sfat

- Pentru a întrerupe procesul de preparare, apasă butonul QuickControl. Pentru a relua procesul de preparare, apasă din nou butonul QuickControl.
- Pentru a schimba temperatura sau timpul de preparare în timpul gătitului, repetă pașii 8-10.
- Pentru a anula orice proces în curs și a reveni la meniul principal, apasă butonul de revenire (↩).



Notă

- Dacă nu setezi timpul de preparare necesar timp de 30 minute, aparatul se oprește automat, din motive de siguranță.
- Dacă selectezi „- -” ca indicator de timp, aparatul intră în modul de preîncălzire.
- Unele ingrediente trebuie agitate sau întoarse la jumătatea timpului de preparare (consultă „Tabelul cu alimente”). Pentru a agita ingredientele, apasă butonul QuickControl pentru a întrerupe prepararea, deschide sertarul, ridică coșul din tavă și agită-l deasupra chiuvetei. Apoi, introdu tava și coșul înapoi în aparat și apasă butonul QuickControl pentru a relua prepararea.
- Dacă ai setat cronometrul la jumătate din timpul de preparare, când auzi clopoțelul este momentul ca ingredientele să fie agitate sau întoarse. Ai grijă să resetezi cronometrul la durata de preparare rămasă.

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

15 Deschide sertarul trăgând de mâner și verifică dacă ingredientele sunt gata.

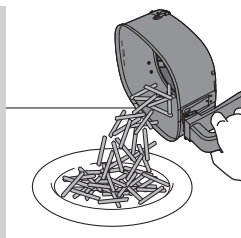
Notă

- Dacă ingredientele nu sunt încă gata, pur și simplu introdu sertarul înapoi în Airfryer, ținând de mâner, apoi adaugă câteva minute în plus la timpul setat.

16 Pentru a îndepărta ingredientele mici (de ex., cartofii pai), ridică coșul din tavă de mâner.

! Precauție

- După procesul de preparare, tava, reductorul de grăsime, coșul, carcasa interioară și ingredientele sunt fierbinți. În funcție de tipul ingredientelor din Airfryer, din tavă poate să iasă abur.



- 17** Golește coșul într-un castron sau pe o farfurie. Întotdeauna scoate coșul din tavă pentru a goli conținutul deoarece este posibil ca în partea de jos a tăvii să existe ulei încins.

Notă

- Pentru îndepărtarea ingredientelor mari sau fragile, utilizează un clește.
- Excesul de ulei sau grăsimea topită din ingrediente este colectat(ă) în partea inferioară a tăvii, sub reductorul de grăsime.
- În funcție de tipul de ingrediente preparate, este posibil să vrei să scurgi cu atenție excesul de ulei sau de grăsime din tavă după fiecare șarjă preparată, înainte de a agita sau de a reintroduce coșul în tavă. Așază coșul pe o suprafață termorezistentă. Poartă mănuși pentru cuptor, ridică tava de pe șine și așază-o pe o suprafață termorezistentă. Scoate cu grijă reductorul de grăsime din tavă, utilizând un clește cu vârfuri din cauciuc. Scurge excesul de ulei sau de grăsime topită. Reintrodu reductorul de grăsime în tavă, tava în sertar și coșul în tavă.

Atunci când o șarjă de ingrediente este gata, Airfryer este gata instantaneu pentru prepararea unei alte șarje.







Notă

- Repetă pașii de la 4 la 17 dacă dorești să prepari o altă șarjă.

Tabelul de alimente pentru programele Smart Chef

Notă

- Acest aparat este destinat exclusiv utilizării în interior. Pornește programele de preparare automată cu aparatul la temperatura camerei – nu preîncălzi.
- Distribuie întotdeauna uniform alimentele în coș.
- Întoarce/scutură alimentele dacă aparatul indică acest lucru. Menține sertarul deschis cât mai puțin timp posibil.
- Nu utiliza accesorii. Asigură-te că reductorul de grăsime este montat corespunzător în aparat.
- Deoarece alimentele diferă ca proveniență, dimensiuni și marcă, asigură-te că sunt suficient de bine gătite înainte de a le servi.

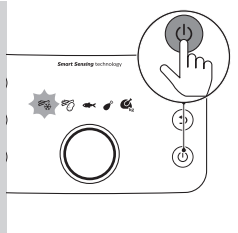
Programe Smart Chef pentru			Indicații
 Cartofi congealați	Subțiri (7x7 mm) Medii (10x10 mm) Gustări din cartofi congealați	200-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Folosește cartofi prăjiți congealați direct din congelator. Nu îi dezgheța înainte de preparare. Programul este conceput pentru cartofi prăjiți congealați subțiri (7 x 7 mm) și medii (10 x 10 mm). Dacă ai cumpărat cartofi prăjiți destinați special friteuzelor Airfryer, urmează instrucțiunile de pe ambalaj.
 Cartofi prăjiți de casă	Tăiați de casă (10 x 10 mm)	500-1400 g	<ul style="list-style-type: none"> Folosește cartofi făinoși, cruzi. Nu găti în prealabil cartofii. Nu folosi cartofi păstrați la mai puțin de 6 °C. Pentru rezultate optime, urmează rețeta pentru cartofi proaspeți.
 Pește	File de somon	2-5 buc. (150-200 g/buc.) până la 750 g	<ul style="list-style-type: none"> Nu găti pește congelat. Programul este conceput pentru fileul de somon de aproximativ 150-200 g.
	Pește întreg	1-4 buc. (300-1600 g)	
	Pește plat	1 buc. (până la 800 g)	
 Ciocănele	Ciocănele Piept de pui	2-16 buc. (200-2000 g) 1-5 buc. (până în 150 g/ buc.)	<ul style="list-style-type: none"> Programul este conceput pentru ciocănele proaspete (necongelate). Dacă vrei să gătești picioare întregi de pui, adaugă manual 5-10 minute de preparare după terminarea programului Smart Chef.
 Un pui întreg	Pui întreg Jumătate de pui	1000-1800 g >1000 g	<ul style="list-style-type: none"> Gătește numai pui crud în Airfryer. Nu găti pui congelat. Programul este conceput pentru un pui întreg.

Gătitul cu programele Smart Chef

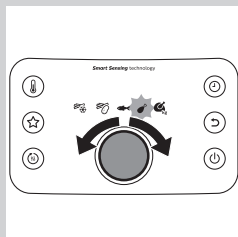
Condimentează ingredientele după cum dorești. Pune alimentele în coș și glisează coșul în interiorul aparatului.

Notă

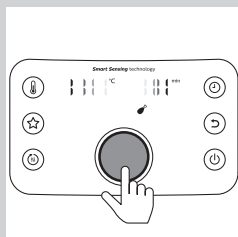
- Nu folosi miere, siropuri sau alte ingrediente cu zahăr pentru a condimenta, deoarece alimentele se vor rumeni foarte mult.



- 1 Apasă butonul de pornire/oprire (🔌) pentru a porni aparatul.



- 2 Pentru a schimba programul Smart Chef, rotește butonul QuickControl până când pictograma dorită luminează intermitent.



- 3 Pentru a confirma programul Smart Chef, apasă butonul QuickControl.

- ↳ Aparatul calculează automat temperatura și timpul de preparare ideale. După câteva minute, ecranul afișează prima estimare a temperaturii și timpului de preparare. În acest timp, aparatul a început deja să prepare. Când timp ecranul afișează barele care luminează intermitent și temperatura/timpul alternativ, aparatul continuă să calculeze timpul de preparare și va regla automat acest timp în timpul gătitului.

Notă

- Pentru a prepara un pui întreg, cântărește puiul înainte de a-l pune în coș. Alege greutatea rotind butonul QuickControl și apăsându-l pentru a confirma.
- Nu trage sertarul cât timp cât aparatul calculează timpul de preparare, fapt indicat de barele care luminează intermitent pe afișaj. În caz contrar, programul Smart Chef se va opri și aparatul va reveni la meniul principal. Continuă să gătești cu modul manual, deoarece repornirea programului Smart Chef cu alimente gătite parțial va duce la o estimare greșită a timpului de preparare.
- Imediat ce faza de calcul s-a încheiat, vei vedea temperatura și timpul afișate continuu (fără bare care luminează intermitent) și poți deschide sertarul pentru a verifica starea alimentelor.



- 4 Când auzi clopoțelul și vezi indicatorul de agitare a alimentelor luminând intermitent, deschide sertarul și întoarce ingredientele sau scutură coșul cu ingrediente. Apoi, introdu tava înapoi în aparat, prin glisare.

- 5 Când auzi clopoțelul, iar cronometrul a trecut la 0, mâncarea este gata.



Notă

- Dacă mâncarea este nefăcută sau dacă alimentele nu ajung la nivelul de rumenire preferat, continuă gătitul câteva minute în plus, apăsând butonul cronometrului (vezi pașii 11-12 din capitolul „Utilizarea aparatului”).

Prepararea în casă a cartofilor prăjiți



Pentru a prepara cartofi prăjiți de casă excelenți în Airfryer:

- 1 Curăță cartofii de coajă și taie-i bețișoare (10 x 10 mm/0,4 x 0,4 in. grosime).
- 2 Înmoaie cartofii tăiați într-un bol cu apă caldută (~40 °C/100 °F) timp de 3 minute.
- 3 Golește vasul și folosește un prosop de vase sau de hârtie pentru a usca cartofii tăiați.
- 4 Toarnă 1-3 linguri de ulei de gătit în vas, pune cartofii pai în vas și amestecă-i până când sunt acoperiți cu ulei.
- 5 Scoate cartofii pai din vas cu degetele sau cu o ustensilă de bucătărie cu creștături, astfel încât excesul de ulei rămâne în vas.



Notă

- Nu înclina vasul pentru a turna cartofii tăiați baghete în coș toți deodată, pentru a nu lăsa uleiul să curgă în tavă în cantități prea mari.

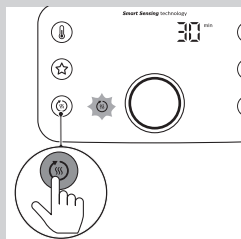
- 6 Pune cartofii tăiați în coș.
- 7 Pornește programul Smart Chef pentru cartofii prăjiți de casă . Când este necesară scuturarea cartofilor prăjiți, vei auzi clopoțelul cronometrului, iar pictograma de agitare  va lumina intermitent pe afișaj.



Notă

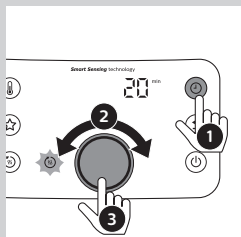
- Pentru cantitățile corecte, consultă capitolul „Tabelul de alimente pentru programele Smart Chef”.

Alegerea modului de păstrare la cald



1 Apasă buton de păstrare la cald (🕒) (poți activa oricând modul de păstrare la cald).

↳ Indicatorul de păstrare la cald se aprinde cu efect intermitent.



↳ Cronometrul de păstrare la cald este setat la 30 de minute. Pentru a modifica timpul de păstrare la cald (1-30 min.), apasă butonul pentru cronometru (⌚), rotește butonul QuickControl și apoi apasă-l pentru a confirma. Nu poți regla temperatura de păstrare la cald.

2 Pentru a întrerupe modul de păstrare la cald, apasă butonul QuickControl. Pentru a relua modul de păstrare la cald, apasă din nou butonul QuickControl.

3 Pentru a ieși din modul de păstrare la cald, apasă butonul de revenire (↶) sau butonul de pornire/oprire (🔌).

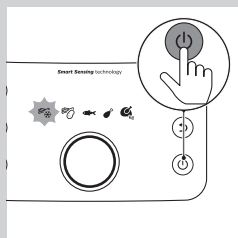
Sfat

- Dacă alimentele precum cartofii prăjiți devin prea puțin crocante în modul de păstrare la cald, fie poți scurta durata de păstrare la cald oprind aparatul mai devreme, fie le poți prepara timp de 2-3 minute la o temperatură de 180 °C.

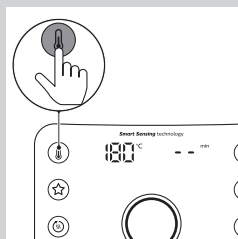
Notă

- Dacă activezi modul de păstrare la cald în timpul preparării (indicatorul de păstrare la cald se aprinde), aparatul menține alimentele calde timp de 30 de minute după scurgerea duratei de preparare.
- În modul de păstrare la cald, ventilatorul și încălzitorul din interiorul aparatului pornesc din când în când.
- Modul de păstrare la cald este conceput pentru a menține preparatul cald imediat după gătitul acestuia în Airfryer. Acesta nu este destinat pentru reîncălzire.

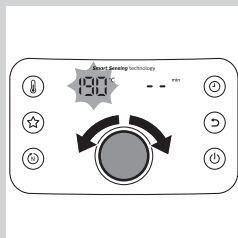
Salvarea setării preferate



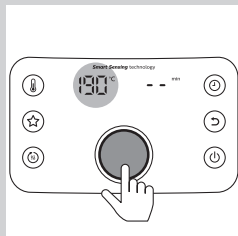
1 Apasă butonul de pornire/oprire (🔌) pentru a porni aparatul.



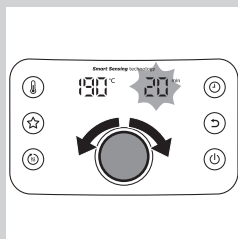
2 Apasă butonul de temperatură (🌡️).



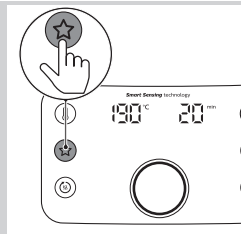
3 Rotește butonul QuickControl pentru a selecta temperatura.



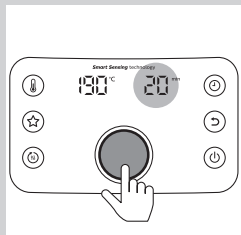
4 Apasă butonul QuickControl pentru a confirma temperatura selectată.



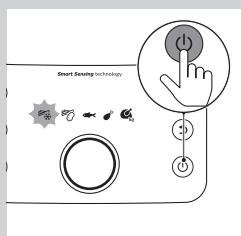
5 Rotește butonul QuickControl pentru a selecta timpul.



- 6 Apasă butonul preferate (☆) pentru a salva setările. Vei auzi un semnal sonor scurt după salvarea setărilor.

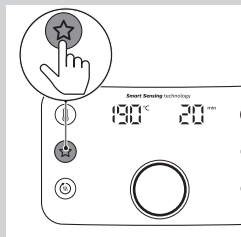


- 7 Apasă butonul QuickControl pentru a porni procesul de preparare.

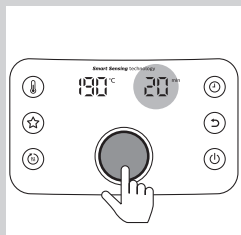


Gătitul cu o setare preferată

- 1 Apasă butonul de pornire/oprire (⏻) pentru a porni aparatul.



- 2 Apasă butonul preferate (☆).



- 3 Apasă butonul QuickControl pentru a porni procesul de preparare.

Notă

- Poți suprascrise setarea preferată aplicând procedura menționată mai sus.
- Apăsarea butonului preferate în modul manual va suprascrise setarea preferată. Pentru a aplica setarea preferată, apasă butonul de revenire pentru a ieși mai întâi din modul manual.
- Pentru a ieși din modul preferat, apasă butonul de revenire (↶).
- În timpul preparării cu modul preferat, vei putea modifica temperatura sau timpul apăsând butonul pentru temperatură sau cronometru. Modificarea nu va suprascrise setarea preferată stocată.


Curățarea



Avertisment

- Lasă coșul, tava, reductorul de grăsime și partea interioară a aparatului să se răcească complet înainte de a începe curățarea.
- Scoate reductorul de grăsime din tavă folosind clești cu vârf din cauciuc. Nu scoate reductorul de grăsime utilizând degetele deoarece grăsimea sau uleiul fierbinte se colectează sub reductorul de grăsime.
- Tava, coșul, reductorul de grăsime și interiorul aparatului au o suprafață antiaderentă. Nu utiliza ustensile de bucătărie din metal sau materiale de curățare abrazive, deoarece pot deteriora suprafața antiaderentă.

Curăță aparatul după fiecare utilizare. Îndepărtează uleiul și grăsimea din partea inferioară a tăvii, după fiecare utilizare.

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



Sfat

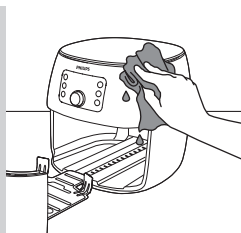
- Scoate tava și coșul pentru a permite răcirea mai rapidă a aparatului Airfryer.

- 2 Scoate reductorul de grăsime din tavă folosind clești cu vârf din cauciuc. Elimină grăsimea topită sau uleiul din partea inferioară a tăvii.
- 3 Curăță tava, coșul și reductorul de grăsime într-o mașină de spălat vase. Poți, de asemenea, să le cureți cu apă fierbinte, detergent lichid de vase și un burete neabraziv (consultă tabelul cu instrucțiuni de curățare).



Sfat

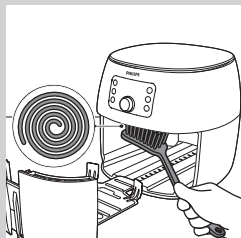
- Dacă resturile alimentare se lipesc de tavă, de reductorul de grăsime sau de coș, le poți introduce în apă fierbinte cu detergent lichid de vase timp de 10-15 minute. Prin înmuiere se slăbesc resturile alimentare, devenind mai ușor de îndepărtat. Asigură-te că utilizezi un detergent lichid de vase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



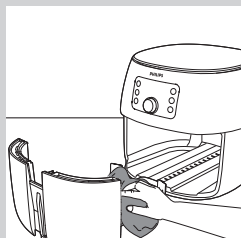
4 Curăță exteriorul aparatului cu o lavetă umedă.

Notă

- Asigură-te că nu rămâne umezeală pe panoul de control. După curățarea panoului de control, usucă-l cu o lavetă.






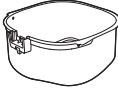


5 Curăță elementul de încălzire cu o perie de curățare pentru a îndepărta toate resturile de alimente.



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

Tabel de curățare

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Depozitarea

- 1 Scoate ștecherul din priză și lasă aparatul să se răcească.
- 2 Înainte de depozitare, asigură-te că toate componentele sunt curate și uscate.
- 3 Introdu cablul în compartimentul de depozitare.



Notă

- Ține întotdeauna aparatul Airfryer în poziție orizontală atunci când îl transporti. Asigură-te că, de asemenea, ții sertarul din partea frontală a aparatului, deoarece poate aluneca afară din aparat dacă este accidental înclinat în jos. Aceasta poate duce la deteriorarea sertarului.
- Asigură-te întotdeauna că componentele detașabile ale aparatului Airfryer, de ex., sita detașabilă inferioară etc., sunt fixate înainte de transport și/sau depozitare.

Reciclarea



- Acest simbol înseamnă că produsul nu poate fi eliminat împreună cu gunoiul menajer obișnuit (2012/19/EU).
- Urmează regulile din țara ta pentru colectarea separată a produselor electrice și electronice. Eliminarea corectă ajută la prevenirea consecințelor negative asupra mediului și sănătății umane.


Garanție și asistență

Dacă ai nevoie de informații sau de asistență, te rugăm să vizitezi www.philips.com/support sau să consulți broșura de garanție internațională separată.


Depanare

Acest capitol descrie cele mai frecvente probleme pe care le poți avea la utilizarea aparatului. Dacă nu poți rezolva problema cu ajutorul informațiilor de mai jos, accesează www.philips.com/support pentru o listă de întrebări frecvente sau contactează centrul de asistență pentru clienți din țara ta.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Partea exterioară a aparatului se încinge în timpul utilizării.	Căldura din interior radiază înspre pereții exteriori.	Acest lucru este normal. Toate mânerele și butoanele rotative pe care trebuie să le atingi rămân suficient de reci pentru a putea fi atinse.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
		Tava, coșul, reductorul de grăsime și interiorul aparatului se încing întotdeauna la pornirea aparatului, pentru a asigura prepararea adecvată a alimentelor. Aceste piese sunt întotdeauna prea fierbinți pentru atingere.
		Dacă lași aparatul pornit prea mult timp, unele porțiuni devin prea fierbinți pentru a fi atinse. Aceste porțiuni sunt marcate pe aparat cu următoarea pictogramă:  Cât timp cunoști care sunt zonele fierbinți și eviți să le atingi, aparatul poate fi utilizat în perfectă siguranță.
Cartofii mei prăjiți de casă nu ies conform așteptărilor.	Nu ai folosit tipul corect de cartofi.	Pentru a obține cele mai bune rezultate, folosește cartofi făinoși proaspeți. Dacă trebuie să depozitezi cartofii, nu-i depozita în medii reci, precum frigiderul. Alege cartofii din pachete care conțin indicația că sunt adecvați pentru prăjire.
	Cantitatea de ingrediente din coș este prea mare.	Urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare pentru a pregăti cartofi prăjiți în casă (consultă „Tabelul de alimente pentru programele Smart Chef” sau descarcă aplicația gratuită Airfryer).
	Anumite tipuri de ingrediente trebuie să fie agitate la jumătatea timpului de preparare.	Urmează instrucțiunile din acest manual de utilizare pentru a pregăti cartofi prăjiți în casă (consultă „Tabelul de alimente pentru programele Smart Chef” sau descarcă aplicația gratuită Airfryer).
Aparatul Airfryer nu pornește.	Aparatul nu este conectat la priză.	Asigură-te că ștecherul este bine introdus în priză.
	Mai multe aparate sunt conectate la aceeași priză.	Airfryer are o mare putere. Încearcă o altă priză și verifică siguranțele.
După pornirea unui program Smart Chef, aparatul a oprit faza de calcul.	Temperatura camerei de preparare este prea ridicată, fie deoarece aparatul este preîncălzit, fie pentru că nu s-a răcit suficient între două șarje.	Ține sertarul deschis câteva minute pentru a-l răci. Închide-l și pornește din nou programul Smart Chef.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
	Sertarul este deschis în timpul fazei de calcul.	Închide sertarul și continuă să gătești în modul manual.
	Sertarul nu este închis corect.	Asigură-te că sertarul este închis corespunzător.
	Niciuna dintre cele de mai sus.	Scoate aparatul din priză și lasă-l să se răcească un minut sau două înainte de a-l reconecta. Repornește programul Smart Chef.
Aparatul nu mai gătește cu programul Smart Chef.	Sertarul este deschis în timpul fazei de calcul.	Nu trage sertarul cât timp cât aparatul calculează timpul de preparare, fapt indicat de barele care luminează intermitent pe afișaj.
În interiorul aparatului Airfryer se văd unele zone exfoliate.	Mici zone pot apărea în interiorul tăvii aparatului Airfryer din cauza atingerii sau a zgârierii accidentale a stratului de acoperire (de ex., în timpul curățării cu unelte de curățare dure și/sau în timpul introducerii coșului).	Poți preveni deteriorarea prin coborârea corespunzătoare a coșului în tavă. Dacă introduci coșul în poziție înclinată, partea sa laterală se poate lovi de peretele tăvii, determinând exfolierea unor mici porțiuni de strat de acoperire. În acest caz, reține că nu este niciun pericol, deoarece toate materialele utilizate sunt compatibile cu produsele alimentare.
lese fum alb din aparat.	Gătești ingrediente grase, iar reductorul de grăsime nu este fixat în tavă.	Toarnă cu grijă orice exces de ulei sau de grăsime din tavă, introdu reductorul de grăsime în tavă, iar apoi continuă prepararea.
	Tava conține încă reziduuri grase de la utilizarea anterioară.	Fumul alb este produs de reziduurile grase care se încălzesc în tavă. Curăță întotdeauna bine tava, coșul și reductorul de grăsime, după fiecare utilizare.
	Stratul de acoperire sau de pane nu s-a lipit în mod adecvat de alimente.	Mici bucăți de pane aeriene pot cauza fum alb. Apasă ferm stratul de pane sau de acoperire, pentru a te asigura că se lipește.
	Marinata, sucurile lichide sau de carne stropesc din ulei sau grăsimea topită.	Usucă alimentele cu un șervet înainte de a le introduce în coș.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
<p>Afișajul meu indică 5 linii, după cum este ilustrat în imaginea de mai jos.</p>  The image shows two digital displays. The first display shows '5.00' and the second display shows '00'. Both displays have a horizontal line through the middle of each digit, indicating a fault or error state. <p>5.00 00</p>	<p>Caracteristica de siguranță a fost activată din cauza supraîncălzirii aparatului.</p>	<p>Scoate aparatul din priză și lasă-l să se răcească timp de 1 minut înainte de a-l reconecta.</p>

