

PHILIPS

Seria HD9650

Manuali i përdorimit

TABELA E PËRMBAJTJES

E rëndësishme	3
Hyrje	6
Përshkrim i përgjithshëm	6
Përpara përdorimit të parë	8
Përgatitja për përdorim	8
Vendosja e rrjetës së heqshme fundore dhe e kolektorit të yndyrës	8
Tryeza e ushqimit	9
Përdorimi i pajisjes	12
Skuqja me ajër	12
Kalimi në një preset tjetër gjatë gatimit	16
Përdorimi i modalitetit manual	17
Ndryshimi i temperaturës ose kohës së gatimit në çfarëdo kohe	18
Zgjidhni modalitetin e mbajtjes ngrohtë	19
Skuqja e patateve të shtëpisë	20
Pastrimi	21
Vendruajtja	22
Riciklimi	22
Garancia dhe mbështetja	23
Zgjidhja e problemeve	23

E rëndësishme

Lexoni me kujdes këtë informacion të rëndësishëm përpara se ta vini në punë pajisjen dhe ruajeni për referencë në të ardhmen.

Rrezik

- Mos e zhytni kurrë pajisjen në ujë dhe as mos e shpëlani në çezmë.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehtë.
- Mos i mbulonit vrimat e hyrjes dhe të daljes së ajrit ndërkohë që pajisja është duke punuar.
- Mos e mbushni tiganin me vaj pasi ky veprim mund të përbëjë rrezik për zjarr.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Gjithmonë sigurohuni që nxehtësi është e lirë dhe brenda tij nuk ka ngecur asnjë ushqim.

Paralajmërim

- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", agjenti i tij i servisit apo persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangen rreziqet.
- Pajisjen lidhni vetëm me priza të tokëzuara. Sigurohuni gjithnjë që spina të futet siç duhet në prizë.
- Kjo pajisje nuk është menduar të vihet në përdorim me anë të një kohëmatësi të jashtëm apo një sistemi të veçantë për komandimin nga distanca.
- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Kjo pajisje mund të përdoret nga fëmijë të moshës 8 vjeç e lart dhe nga persona me aftësi të kufizuara fizike, ndijuese ose mendore, apo që kanë mungesë përvoja dhe njohuri vetëm nëse ata mbikëqyren ose udhëzohen për përdorimin e sigurt të pajisjeve dhe nëse kuptojnë rreziqet e përfshira. Fëmijët nuk duhet të luajnë me pajisjen. Pastrimi dhe mirëmbajtja nga përdoruesi nuk duhen kryer nga fëmijët, përveç nëse janë më të mëdhenj se 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët e moshës nën 8 vjeç.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme, në të dyja anë e pajisjet dhe sipër saj. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.
- Gjatë skuqjes me ajër të nxehtë del avull i nxehtë nga vrimat e daljes së ajrit. Mbani duart dhe fytyrën në distancë të sigurt larg avullit dhe vrimave të daljes së ajrit. Gjithashtu tregohuni



të kujdesshëm për avullin e nxehtë kur nxirrni tiganin nga pajisja.

- Mos përdorni kurrë përbërës të lehtë ose letër paketimi në pajisje.
- Sipërfaqet e aksesueshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patateve që ruhet dhe ajo duhet të jetë mbi 6°C për të minimizuar rrezikun e ekspozimit të akrilamidit në ushqimet e përgatitura.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos hidhni kurrë vaj në tigan.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambiente midis 5°C dhe 40°C.
- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër përveç atij të përshkruar në këtë manual dhe përdorni vetëm aksesore origjinale të Philips.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Tigani, koshi dhe reduktuesi i yndyrës nxehen gjatë përdorimit të pajisjes dhe janë të nxehtë edhe pas përdorimit të saj, kështu që veproni me kujdes.
- Përpara se ta përdorni pajisjen për herë të parë, pastrojini mirë pjesët që bien në kontakt me ushqimin. Referojuni udhëzimeve në manual.

Kujdes

- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Shkëputeni gjithmonë pajisjen nga priza nëse e lini të pamonitoruar dhe përpara se ta montoni, çmontoni, ta vendosni në ruajtje ose përpara se ta pastroni.
- Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe horizontale, të drejtë dhe të qëndrueshme.
- Nëse pajisja përdoret në mënyrë të papërshtatshme apo për qëllime profesionale ose gjysmë-profesionale apo nuk përdoret sipas udhëzimeve në këtë manual përdorimi, garancia bëhet e pavlefshme dhe "Philips" refuzon çdo lloj përgjegjësie për dëmin e shkaktuar.

- Gjithmonë dërgojeni pajisjen në pikë servisi të autorizuar nga Philips për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- Hiqeni gjithnjë pajisjen nga priza pas përdorimit.
- Lëreni pajisjen të ftohet për rreth 30 minuta përpara se ta përdorni apo ta pastroni atë.
- Sigurohuni që përbërësit e përgatitur në këtë pajisje të dalin në ngjyrë të verdhtë të artë në vend të një ngjyre të verdhë të errët apo ngjyrë kafe. Largoni mbetjet e djegura. Mos skuqni patate të freskëta në temperaturë mbi 180°C (për të minimizuar krijimin e akrilamidit).
- Mos shtypni butonin e lëshimit të shportës gjatë lëkundjes.
- Bëni kujdes kur pastroni pjesën e sipërme të dhomës së gatimit: rezistenca e nxehtë, skajet e pjesëve metalike.
- Sigurohuni gjithmonë që ushqimi në fritezën me ajër është skuqur plotësisht.
- Sigurohuni gjithmonë që keni nën kontroll fritezën me ajër.
- Kur gatواني ushqime me yndyrë, nga friteza me ajër mund të dalë tym.

Fushat elektromagnetike (EMF)

Kjo pajisje "Philips" është në përputhje me të gjitha standardet dhe rregulloret e zbatueshme lidhur me fushat elektromagnetike.

Fikja automatike

Kjo pajisje është e pajisur me një funksion fikjeje automatike. Kur kalon koha e kronometrit, pajisja fiket automatikisht. Për ta fikur manualisht pajisjen, shtypni butonin e ndezjes/fikjes.

Hyrje

Urime për blerjen dhe mirë se vini te Philips!

Për të përfituar plotësisht nga mbështetja që ofron Philips, regjistroni produktin në faqen **www.philips.com/welcome**. Philips Airfryer XXL përdor ajër të nxehtë për të skuqur ushqimin tuaj të preferuar me pak apo aspak vaj. Është krijuar për të skuqur në formë krokante dhe të fortë me sasi minimale yndyre. Duke kombinuar ngrohësin dhe motorin e fuqishëm me teknologjinë Twin TurboStar, ajri i nxehtë në Airfryer XXL përsillet me të shpejtë, si ciklon – në të gjithë koshin e gatimit. Kjo e nxjerr yndyrën nga ushqimi dhe e mbledh të gjithën në kolektorin e yndyrës në fund të Airfryer.

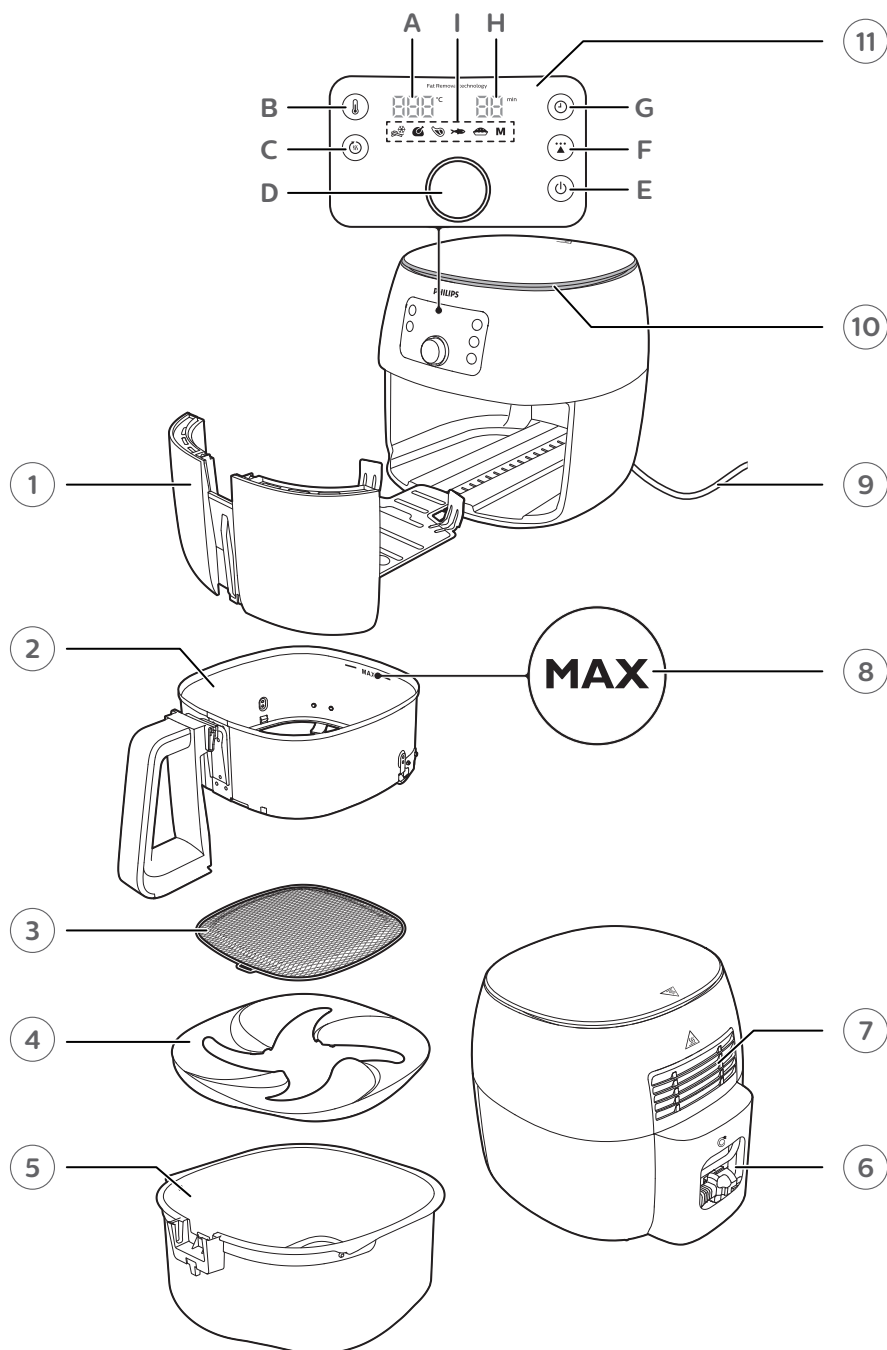
Yndyra e lëshuar nga ushqimi mblidhet në një vend në fund të tiganit për hedhje dhe pastrim të lehtë.

Mund të shijoni një ushqim të skuqur më së miri – krokante nga jashtë dhe i butë nga brenda – me skuqje, skarë dhe pjekje për të përgatitur një larmi gatimesh të shijshme në një mënyrë të shëndetshme, të shpejtë dhe të lehtë.

Për më shumë frymëzim, receta dhe informacion për Airfryer, vizitoni **www.philips.com/kitchen** ose shkarkoni Airfryer App për IOS® ose Android™.

Përshkrim i përgjithshëm

- 1 Sirtari
- 2 Kosh me rrjetë të heqshme fundore
- 3 Rrjeta e heqshme fundore
- 4 Kolektori i yndyrës
- 5 Tigani
- 6 Foleja e mbajtjes së kordonit
- 7 Vrimat e daljes së ajrit
- 8 Treguesi MAX
- 9 Kordoni elektrik
- 10 Hyrja e ajrit
- 11 Paneli i kontrollit
 - A. Tregimi i temperaturës
 - B. Butoni i temperaturës
 - C. Butoni i mbajtjes ngrohtë
 - D. Disku QuickControl
 - E. Butoni i ndezjes/fikjes
 - F. Butoni i preseteve
 - G. Butoni i kohëmatësit
 - H. Tregimi i kohës
 - I. Presetet: Patate të skuqura/ushqime çasti të ngrira, pulë, mish, peshk, pjekje dhe manuale

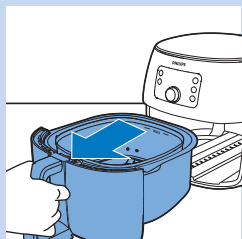


Përpara përdorimit të parë

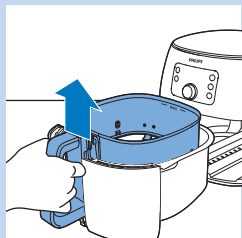
- 1** Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2** Hiqni ngjitëset ose etiketat nga pajisja.
- 3** Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë, siç tregohet në tabelën e pastrimit.

Përgatitja për përdorim

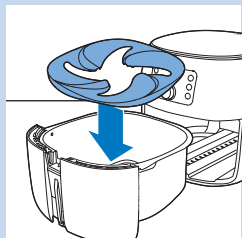
Vendosja e rrjetës së heqshme fundore dhe e kolektorit të yndyrës



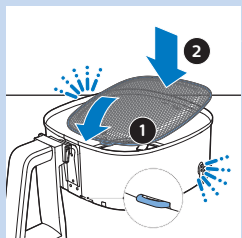
- 1** Hapni sirtarin duke tërhequr dorezën.



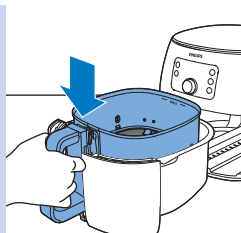
- 2** Hiqni koshin duke ngritur dorezën.



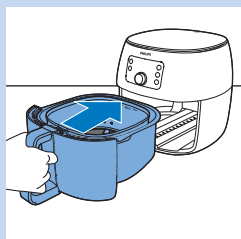
- 3** Vendoseni kolektorin e yndyrës në tigan.



- 4** Futni rrjetën e heqshme fundore në folenë në anën djathtë poshtë të koshit. Shtyjeni rrjetën fundore për poshtë derisa të puthitet në vend ("klik" në të dy anët).



5 Vendoseni koshin në tigan.



6 Tërhiqeni sirtarin mbrapsht në Airfryer nga doreza.

Shënim

- Mos e përdorni kurrë tiganin pa pasur brenda kolektorin e yndyrës apo koshin.

Tryeza e ushqimit

Tryeza më poshtë ju ndihmon të zgjidhni cilësimet bazë për llojet e ushqimit që dëshironi të përgatisni.

Shënim

- Vini re se këto cilësime janë sugjerime. Duke qenë se përbërësit ndryshojnë në origjinë, madhësi, formë, si dhe markë, ne nuk mund të garantojmë cilësimin optimal për përbërësit tuaj.
- Kur përgatisni sasi të mëdha ushqimi (p.sh. patate, karkaleca, kofshë pule, ushqime të ngrira), tundini, kthejini ose trazojini përbërësit në kosh 2 a 3 herë për të arritur rezultate të njëtrajtshme.

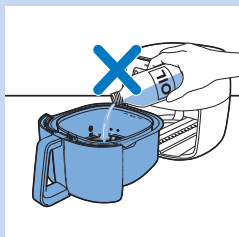
 Përbërësit	Min.- maks.	Koha (min)	Temperatura	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë	Shënim
 Patate të holla të ngrira (7x7 mm)	200-1400 g	13-32	180°C	Po	
 Patate të trasha të ngrira (10x10 mm)	200-1400 g	13-33	180°C	Po	
 Patate shtëpie (10x10 mm)	200-1400 g	18-35	180°C	Po	Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni 1/4 deri 1 lugë gjelle vaj.

	Përbërësit	Min.- maks. maks.	Koha (min)	Tempe ratura	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë	Shënim
	Copa patatesh shtëpie	200-1400 g	20-42	180°C	Po	Zhytini 30 minuta në ujë, thajini dhe pastaj shtoni 1/ 4 deri 1 lugë gjelle vaj.
	Ushqime çasti të ngrira (kroketa pule)	80-1300 g (6-50 copë)	7-18	180°C	Po	Gati kur të jenë të verdha si ar dhe krokante nga jashtë.
	Ushqime çasti të ngrira (role të vogla rreth 20 g)	100-600 g (5-30 copë)	14-16	180°C	Po	Gati kur të jenë të verdha si ar dhe krokante nga jashtë.
	Pulë e plotë	1200-1500 g	50-55	180°C		Evitoni cikjen e rezistencës nga këmbët.
	Gjoks pule Rreth 160 g	1-5 copë	18-22	180°C		
	Kofshë	200-1800 g	18-35	180°C	Po	
	Fileta krokante pule me thërrime buke	3-12 copë (1 shtresë)	10-15	180°C		Shtoni vaj te thërrimet e bukës. Gati kur të jenë në të verdhë si ar.
	Krahë pule Rreth 100 g	2-8 copë (1 shtresë)	14-18	180°C	Po	
	Thela mishi pa kockë Rreth 150 g	1-5 thela	10-13	200°C		
	Hamburger Rreth 150 g (diametër 10 cm)	1-4 qofte	10-15	200°C		
	Salsiçe të trasha Rreth 100 g (diametër 4 cm)	1-6 copë (1 shtresë)	12-15	200°C		
	Salsiçe të holla Rreth 70 g (diametër 2 cm)	1-7 copë	9-12	200°C		

	Përbërësit	Min.- maks. maks.	Koha (min)	Tempe ratura	Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë	Shënim
	Rosto derri	500-1000 g	40-60	180°C		Lëreni të pushojë për 5 minuta përpara se ta prisni.
	Peshk i tërë Rreth 300-400 g	1-2	18-22	200°C		Priteni bishtin nëse nuk e nxë koshi.
	Fileta peshku Rreth 120 g	1-3 (1 shtresë)	9-12	200°C		Për të evituar ngjitjen, vendoseni anën e lëkurës në fund dhe shtoni ca vaj.
	Butakë Rreth 25-30 g	200-1500 g	10-25	200°C	Po	
	Kek	500g 18 oz	28	180°C		Përdorni tepsi keku.
	Kekë të vegjël Rreth 50 g	1-9	12-14	180°C		Përdorni kupa silikoni nxehtësiduruese për kekë të vegjël.
	Lakror (diametër 21 cm)	1	15	180°C		Përdorni tepsi për pjekje ose tavë furre.
	Bukë e thekur/role buke të paragatuara	1-6	6-7	180°C		
	Bukë e freskët	700 g	38	160°C		Forma mund të jetë sa më e rrafshët të jetë e mundur për të parandaluar takimin e rezistencës nga buka gjatë fryrjes.
	Role të freskëta Rreth 80 g	1-6 copë	18-20	160°C		
M	Gështenja	200-2000 g	15-30	200°C	Po	
M	Perime të përziera (të prera trashë)	300-800 g	10-20	200°C	Po	Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës.

Përdorimi i pajisjes

Skuqja me ajër



Kujdes

- Kjo është një fritezë që punon me ajër të nxehtë. Mos e mbushni tiganin me vaj, yndyrë skuqjeje apo ndonjë lëng tjetër.
- Mos i prekni sipërfaqet e nxehta. Përdorni dorezat ose rrotullat. Kapeni tiganin e nxehtë dhe kolektorin e yndyrës me doreza të sigurta për furrë.
- Kjo pajisje është vetëm për përdorim shtëpiak.
- Kjo pajisje mund të lëshojë njëfarë tymi kur e përdorni për herë të parë. Kjo është normale.
- Nuk është e nevojshme që pajisja të ngrohet paraprakisht.

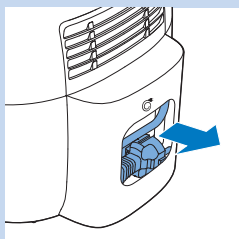


1 Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë. Sigurohuni që sirtari të mund të hapet tërësisht.

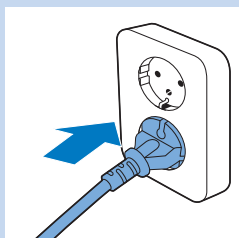


Shënim

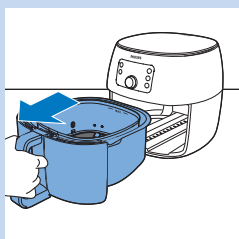
- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.



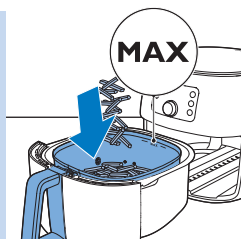
2 Tërhiqni kordonin elektrik nga foleja e mbajtjes së kordonit mbrapa pajisjes.



3 Futeni spinën në prizë.



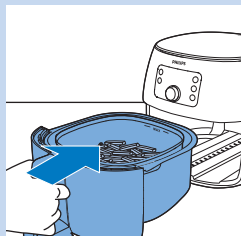
4 Hapni sirtarin duke tërhequr dorezën.



5 Vëriini përbërësit në kosh.

Shënim

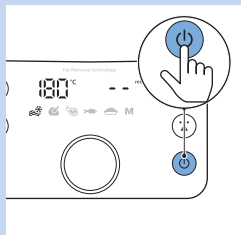
- Friteza mund të përgatisë një larmi të gjerë përbërësish. Shikoni "Tabelën e ushqimeve" për sasi të duhura dhe kohët e përafërta të gatimit.
- Mos e tejkaloni sasinë e përcaktuar në "Tabelën e ushqimeve" dhe mos e tejmbushni koshin përtej treguesit "MAX" pasi mund të ndikoni në cilësinë e rezultatit përfundimtar.
- Nëse dëshironi të përgatisni përbërës të ndryshëm njëherësh, sigurohuni të kontrolloni kohën e sugjeruar të gatimit të kërkuar për përbërës të ndryshëm përpara se të filloni t'i gatuar njëherësh.



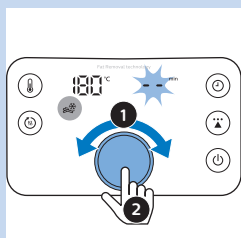
6 Tërhiqeni sirtarin mbrapsht në Airfryer nga doreza.

Kujdes

- Mos e përdorni kurrë tiganin pa pasur brenda kolektorin e yndyrës apo koshin. Nëse e ngrohni pajisjen pa koshin, përdorni dorezat e furrës për të hapur sirtarin. Skajet dhe brendësia e sirtarit bëhen shumë të nxehta.
- Mos e prekni tiganin, kolektorin e yndyrës apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.

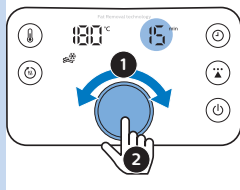


7 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes (⏻) për të ndezur pajisjen.



8 Për të ndryshuar presetin, rrotulloni diskun QuickControl në cilësimin e dëshiruar.

- ➔ Për të konfirmuar presetin e zgjedhur, shtypni diskun QuickControl. Treguesi i kohës së gatimit pulson në ekran.



9 Për të ndryshuar kohën e gatimit, rrotulloni diskun QuickControl në cilësimin e dëshiruar.

- ➔ Për të konfirmuar kohën e zgjedhur të gatimit, shtypni diskun QuickControl.

Shënim

- Shihni tabelën e ushqimeve me cilësimet bazë të gatimit për lloje të ndryshme ushqimi.

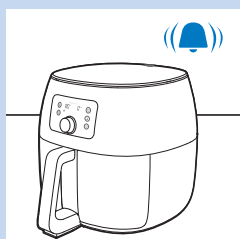
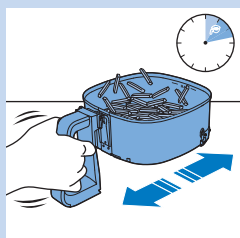
10 Pajisja fillon të gatujë pas konfirmimit të kohës së gatimit.

Këshillë

- Për ta pushuar procesin e gatimit, shtypni diskun QuickControl. Për ta vazhduar procesin e gatimit, shtypni sërish diskun QuickControl.

Shënim

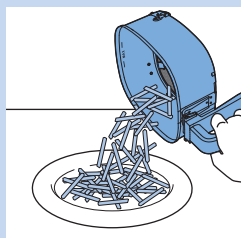
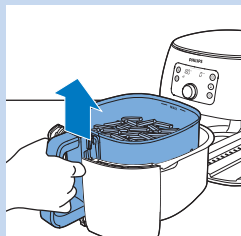
- Nëse nuk e caktoni kohën e kërkuar të gatimit brenda 30 minutave, pajisja fiket automatikisht për arsye sigurie.
- Nëse zgjidhet "--" si tregues i kohës, pajisja kalon në modalitetin e parangrohjes.
- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të tundur përbërësit, shtypni diskun QuickControl për të pushuar gatimin, hapni sirtarin dhe nxirri koshin nga tigani, dhe shkendeni mbi lavaman. Pastaj rrëshqiteni tiganin me kosh sërish në pajisje dhe shtypni diskun QuickControl për të rifilluar gatimin.
- Nëse e caktoni kronometrin në gjysmën e kohës së gatimit, kur të dëgjoni zilen e kronometrit është koha për të tundur ose kthyer përbërësit. Sigurohuni ta ricaktoni kronometrin për kohën e mbetur të gatimit.



11 Kur dëgjoni zilen e kronometrit, koha e caktuar e përgatitjes ka përfunduar.



12 Hapni sirtarin duke tërhequr nga doreza dhe kontrolloni nëse përbërësit janë gati.



Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht futeni sirtarin sërish në Airfryer nga doreza dhe shtoni disa minuta të tjera mbi kohën e caktuar.

13 Për të hequr përbërësit e vegjël (p.sh. patatat e skuqura), nxirreni koshin nga tigani me anë të dorezës.

! Kujdes

- Pas procesit të gatimit, tigani, kolektori i yndyrës, koshi, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në fritezë, mund të dalë avull nga tigani.

14 Zbrazeni përmbajtjen e koshit në tas ose në një pjatë. Hiqeni gjithnjë koshin nga tigani për të zbrazur përmbajtjen, pasi mund të ketë vaj të nxehtë në fund të tiganit.

Shënim

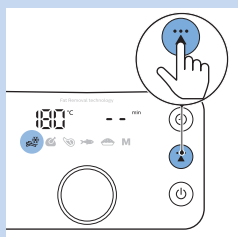
- Për të hequr përbërës të mëdhenj ose të brishtë, përdorni një palë kapëse për ngritjen e përbërësve.
- Vaji i tepërt ose yndyra e përdorur nga përbërësit mblidhen në fund të tiganit poshtë kolektorit të yndyrës.
- Në varësi të llojit të përbërësve në gatim, mund të dëshironi ta derdhni me kujdes vajin ose yndyrën e përdorur jashtë tiganit pas çdo grupi ose përpara tundjes a rifutjes së koshit në tigan. Vendoseni koshin në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë. Duke mbajtur doreza të sigurta për furrë, nxirreni tiganin nga kanalet e veta dhe vendoseni në një sipërfaqe nxehtësiduruese. Hiqeni me kujdes veçuesin e yndyrës nga tigani, duke përdorur kapëse me maja gome. Derdhni vajin e tepërt ose yndyrën e përdorur. Kthejeni veçuesin e yndyrës në tigan, tiganin në sirtar dhe koshin në tigan.

Kur një grup përbërësish janë gati, friteza është në çast gati për të bërë grupin e radhës.

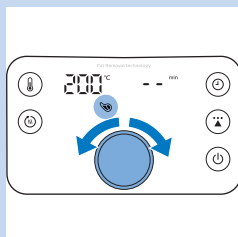
Shënim

- Përsërisni hapat 1 deri 14 nëse dëshironi të përgatitsni një grup tjetër.

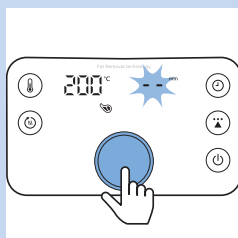
Kalimi në një preset tjetër gjatë gatimit



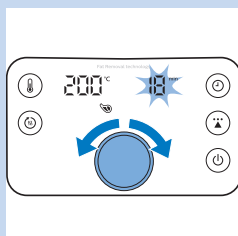
1 Shtypni butonin e presetit (☺).



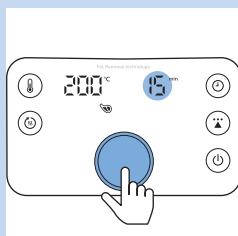
2 Rrotullojeni diskun e QuickControl për të zgjedhur një preset tjetër.



3 Për të konfirmuar presetin e zgjedhur, shtypni diskun QuickControl. Treguesi i kohës së gatimit pulson në ekran.

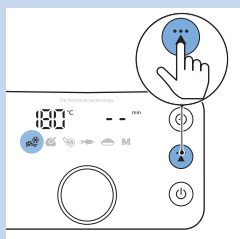


4 Për të ndryshuar kohën e gatimit, rrotulloni diskun QuickControl.

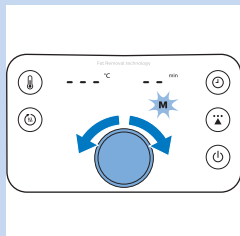


➔ Për të konfirmuar kohën e zgjedhur të gatimit, shtypni diskun QuickControl.

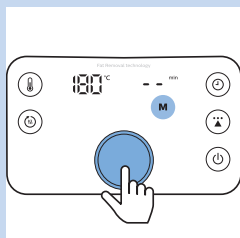
Përdorimi i modalitetit manual



- 1** Shtypni butonin e presetit (☹️).

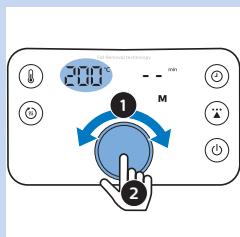


- 2** Rrotulloni diskun QuickControl për të zgjedhur modalitetin manual (**M**).



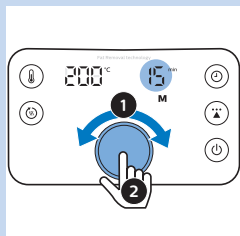
- 3** Shtyjeni diskun QuickControl për të zgjedhur modalitetin manual.

↳ Temperatura standarde është 180°C.



- 4** Për të ndryshuar temperaturën, rrotulloni diskun QuickControl.

↳ Për të konfirmuar temperaturën, shtypni diskun QuickControl.



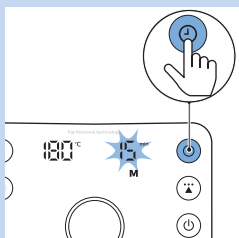
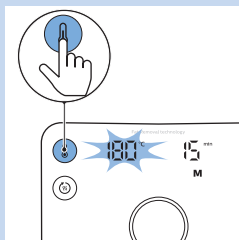
- 5** Pas konfirmimit të temperaturës, treguesi i kohës "--" fillon të pulsojë.

- 6** Për të ndryshuar kohën e gatimit, rrotulloni diskun QuickControl.

↳ Për të konfirmuar kohën e gatimit, shtypni diskun QuickControl.

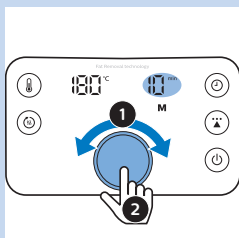
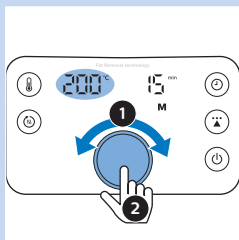
Ndryshimi i temperaturës ose kohës së gatimit në çfarëdo kohe

1 Shtypni butonin e temperaturës (ⓘ) ose të kronometrit (⌚).



2 Për të ndryshuar temperaturën ose kohën e gatimit, rrotulloni diskun QuickControl.

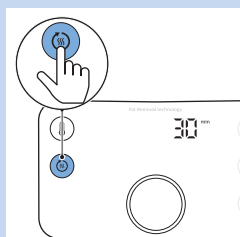
↳ Për të konfirmuar temperaturën ose kohën e gatimit, shtypni sërish diskun QuickControl ose butonin e temperaturës/kronometrit.



Shënim

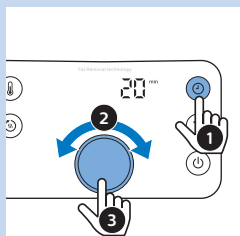
- Nëse nuk e shtypni diskun QuickControl apo butonin e temperaurës/kronometrit për të konfirmuar ndryshimet, ato do të konfirmohen automatikisht pas 10 sekondash.

Zgjidhni modalitetin e mbajtjes ngrohtë



- 1** Shtypni butonin e mbajtjes ngrohtë (☺) (mund ta aktivizoni në çfarëdo kohe modalitetin e mbajtjes ngrohtë).

↳ Butoni i mbajtjes ngrohtë ndizet me efekt pulsimi.



↳ Kronometri i mbajtjes ngrohtë caktohet në 30 minuta. Për të ndryshuar kohën e mbajtjes ngrohtë (1-30 min), shtypni butonin e kronometrit (⌚), rrotulloni diskun QuickControl dhe pastaj shtypeni për ta konfirmuar. Mund të rregulloni temperaturën e mbajtjes ngrohtë.

- 2** Për të pushuar modalitetin e mbajtjes ngrohtë, shtypni diskun QuickControl. Për ta vazhduar modalitetin e mbajtjes ngrohtë, shtypni sërish diskun QuickControl.

- 3** Për të dalë nga modaliteti i mbajtjes ngrohtë, shtypni një nga butonat e mëposhtëm: butonin e presetit, butonin e temperaturës ose butonin e ndezjes/fikjes.



Këshillë

- Nëse ushqimet si patatat e skuqura humbasin vetinë krokante gjatë modalitetit të mbajtjes ngrohtë, ose shkurtoni kohën e mbajtjes ngrohtë duke e fikur pajisjen më herët ose bëjini krokante për 2-3 minuta në temperaturë 180°C.



Shënim

- Nëse e aktivizoni modalitetin e mbajtjes ngrohtë gjatë gatimit (butoni i mbajtjes ngrohtë ndizet me efekt pulsimi), pajisja e mban ushqimin ngrohtë për 30 minuta pas kalimit të kohës së gatimit.
- Gjatë modalitetit të mbajtjes ngrohtë, ventilatori dhe ngrohësi brenda pajisjes ndizen herë pas here.
- Modaliteti i mbajtjes ngrohtë është projektuar për mbajtjen ngrohtë të gatimit menjëherë pas gatimit në Airfryer. Nuk synohet për ringrohje ushqimi.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në fritezë:

- Zgjidhni një variete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
- Është më mirë t'i skuqni patatet me ajër me deri në 1000 gramë për rezultat të njëtrajtshëm. Patatet e mëdha priren të jenë më pak krokante se të voglat.
- Shkunderi koshin 2-3 herë gjatë procesit të skuqjes me ajër.

- 1** Qërojini patatet dhe pritini në shirita (8x8mm / 0.3 in trashësi).
- 2** Njomini patatet e prera në një tas me ujë për të paktën 30 minuta.
- 3** Zbrazeni tasin dhe thajini patatet e prera me një pecetë enësh ose letre.
- 4** Hidhni gjysmë lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet e prera në tas dhe trazojini derisa të vishen me vaj.
- 5** Hiqini patatet e prera nga tasi me gishta ose me kapëse kulluese që vaji i tepërt të mbetet në tas.



Shënim

- Mos e anoni tasin për t'i hedhur të gjitha patatet e prera njëherësh në kosh, që të evitoni derdhjen e vajit të tepërt në tigan.

- 6** Vëriini patatet e prera në kosh.
- 7** Skuqini patatet e prera dhe shkunderi koshin në gjysmë të procesit të skuqjes me ajër. Shkunderi 2-3 herë nëse përgatisni mbi 500g patate.



Shënim

- Shikoni kapitullin "Tabela e ushqimeve" për sasi të dhe kohët e duhura të gatimit.

Pastrimi



Paralajmërim

- Lërimi koshin, tiganin, kolektorin e yndyrës dhe brendësinë e pajisjes që të ftohen plotësisht përpara se të filloni pastrimin.
- Hiqeni kolektorin e yndyrës nga tigani, duke përdorur kapëse me maja gome. Mos e hiqni me gishta pasi nën kolektorin e yndyrës mbledhet yndyrë ose vaj i nxehtë.
- Tigani, koshi, kolektori i yndyrës dhe brendësia e pajisjes kanë një veshje jongjitëse. Mos përdorni enë kuzhine metalike ose materiale gërryese pastrimi, pasi mund të dëmtoni veshjen jongjitëse.

Pastroni pajisjen pas çdo përdorimi. Hiqni vajin dhe yndyrën nga fundi i tiganit pas çdo përdorimi.



- 1 Shtypni butonin e ndezjes/fikjes (⏻) për të fikur pajisjen, hiqeni nga priza dhe lëreni të ftohet.



Këshillë

- Hiqni tiganin dhe koshin për ta lënë Airfryer të ftohet më shpejt.



- 2 Hiqeni veçuesin e yndyrës nga tigani, duke përdorur kapëse me maja gome. Hidheni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.

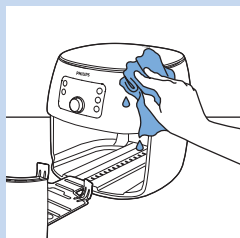


- 3 Pastrojini tiganin, koshin dhe kolektorin e yndyrës në enëlarëse. Gjithashtu mund t'i pastroni me ujë të nxehtë, solucion për larjen e enëve dhe një sfungjer jogërryres (shihni "Tabelën e pastrimit").

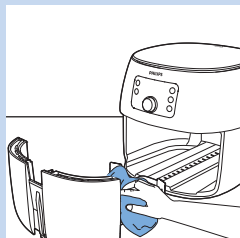
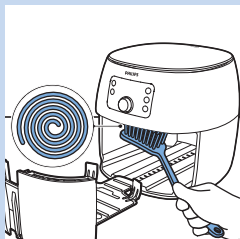


Këshillë

- Nëse mbetjet e ushqimit ngjisin në tigan, kolektorin e yndyrës apo kosh, mund t'i njomni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan, kolektorin e yndyrës ose në kosh dhe nuk keni pasur mundësi t'i hiqni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh, përdorni sgrasator.
- Nëse është nevoja, mbetjet ushqimore të ngjitura pas rezistencës mund të hiqen me një furçë me fije të vuta deri mesatare. Mos përdorni furçë me tel apo me fije të forta, pasi mund të dëmtoni veshjen e rezistencës.



- 4 Fshijeni pjesën e jashtme të pajisjes me një leckë të njomë.



Shënim

- Sigurohuni që të mos mbetet lagështi mbi panelin e kontrollit. Thani panelin e kontrollit me një leckë pasi ta keni pastruar.

5 Pastrojeni rezistencën me një furçë pastrimi për të hequr mbetjet e mundshme të ushqimit.

6 Pastrojeni brendësinë e pajisjes me ujë të nxehtë dhe sfungjer jogërryes.

Vendruajtja

1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.

2 Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata para se të ruhen.

3 Futeni kordonin në folenë e vet mbajtëse.

Shënim

- Mbajeni gjithmonë fritezën horizontalisht kur e transportoni. Sigurohuni gjithashtu që ta mbani sirtarin në pjesën e parme të pajisjes pasi mund të rrëshqasë jashtë pajisjes nëse anohet gabimisht për poshtë. Kjo mund të sjellë dëmtimin e sirtarit.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të Airfryer, p.sh. rrjeta e heqshme fundore etj., të fiksohen përpara se ta transportoni dhe/ose magazinoni.

Riciklimi



- Ky simbol do të thotë që produkti nuk duhet të hidhet me mbeturinat normale të shtëpisë (2012/19/BE).
- Ndiqni rregullat shtetërore për hedhjen e veçuar të produkteve elektrike dhe elektronike. Hedhja e duhur ndihmon në parandalimin e pasojave negative ndaj mjedisit dhe shëndetit të njeriut.

Garancia dhe mbështetja

Nëse ju duhet informacion apo mbështetje teknike, vizitoni **www.philips.com/support** ose lexoni fletëpalosjen e posaçme të garancisë botërore.

Zgjidhja e problemeve

Ky kapitull përmbledh problemet më të shpeshta që mund të hasni me pajisjen. Nëse nuk keni mundësi ta zgjidhni problemin me informacionin e mëposhtëm, vizitoni **www.philips.com/support** për një listë të pyetjeve të shpeshta ose kontaktoni me qendrën e shërbimit të klientit për shtetin tuaj.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
Pjesa e jashtme e pajisjes nxehet gjatë përdorimit.	Nxehtësia brenda rrezaton në muret e jashtme.	Kjo është normale. Të gjitha dorezat dhe pullat që duhet të preknin gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.
		Tigani, koshi, kolektori i yndyrës dhe brendësia e pajisjes mund të nxehen gjithnjë kur pajisja ndizet për t'u siguruar që ushqimi të gatuhet siç duhet. Këto pjesë janë gjithmonë shumë të nxehta për t'u prekur.
		Nëse e lini pajisjen të ndezur për një kohë më të gjatë, disa zona nxehen shumë për t'u prekur. Këto zona janë shënuar në pajisje me ikonën e mëposhtme:  Për sa kohë që jeni të vetëdijshëm për zonat e nxehta dhe shmangni prekjen e tyre, pajisja është plotësisht e sigurt për t'u përdorur.
Patatet e skuqura të shtëpisë nuk dalin ashtu siç i prisja.	Nuk keni përdorur llojin e duhur të patateve.	Për rezultate optimale, përdorni patate të freskëta (disi) miellëse. Nëse ju duhet t'i ruani patatet për më vonë, mos i mbani në ambient të ftohtë, si p.sh. frigoriferi. Zgjidhni patate paketimi i të cilave pohon se janë të përshtatshme për skuqje.
	Sasia e përbërësve në kosh është shumë e madhe.	Ndiqui udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie (shihni "Tabelën e ushqimeve" ose shkarkoni falas Airfryer App).

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
	Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.	Ndiqui udhëzimet në këtë manual përdorimi për të përgatitur patate të skuqura shtëpie (shihni "Tabelën e ushqimeve" ose shkarkoni falas Airfryer App).
Friteza nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kur e ndizni pajisjen, do të dëgjoni zhurmën e ventilatorit që punon. Nëse nuk e dëgjoni këtë zhurmë, kontrolloni nëse e keni futur siç duhet pajisjen në prizë.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Friteza ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.
Dalloj disa zona të rrjepura brenda fritezës sime.	Disa njolla të vogla mund të shfaqen brenda tiganit të fritezës për shkak të prekjes ose gërvishtjes së rastësishme të veshjes (p.sh. gjatë pastrimit me mjete të forta pastrimi dhe/ose gjatë futjes së koshit).	Mund ta parandaloni dëmtimin duke e ulur me kujdes koshin në tigan. Nëse e futni koshin me kënd, ana e tij mund të përpiqet kundër mureve të tiganit duke shkaktuar ciflosjen e veshjes. Nëse ndodh diçka e tillë, vini re se kjo nuk është e rrezikshme pasi të gjitha materialet e përdorura janë të sigurta për përdorim ushqimor.
Del tym i bardhë nga pajisja.	Nëse gatueri përbërës me yndyrë dhe kolektori i yndyrës nuk ndodhet në tigan.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigan, vendoseni kolektorin e yndyrë në tigan dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohin tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin, koshin dhe kolektorin e yndyrës pas çdo përdorimi.
	Buka ose kuvertura nuk ngjitet mirë me ushqimin.	Thërrime të vogla buke mund të shkaktojnë tym të bardhë. Shtypeni mirë mbulimin me bukë ose kuverturën me ushqimin për t'u siguruar që të ngjisin.
	Lëngjet e marinadës, të lëngshme ose të mishit spërkaten në yndyrën ose yndyrën e përpunuar	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.
Ekranin im tregon 5 viza siç ilustrohet në figurën e mëposhtme.	Funksioni i sigurisë është aktivizuar për shkak të mbinxehjes së pajisjes.	Hiqeni pajisjen nga priza dhe mësoni të ftohet për 1 minutë pasi ta rifutni në prizë.



