

**PHILIPS**

**HD920X**

# Vartotojo vadovas

## TURINYS

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| <b>Svarbu</b>                           | <b>3</b>  |
| <b>Įvadas</b>                           | <b>7</b>  |
| <b>Bendrasis aprašymas</b>              | <b>7</b>  |
| <b>Prieš naudodami pirmą kartą</b>      | <b>8</b>  |
| <b>Paruošimas naudoti</b>               | <b>8</b>  |
| <b>Prietaiso naudojimas</b>             | <b>8</b>  |
| Maisto lentelė                          | 8         |
| Kepimas karštu oru                      | 10        |
| Naminių bulvyčių kepinimas              | 13        |
| <b>Valymas</b>                          | <b>13</b> |
| Valymo lentelė                          | 15        |
| <b>Laikymas</b>                         | <b>15</b> |
| <b>Perdirbimas</b>                      | <b>15</b> |
| <b>Garantija ir pagalba</b>             | <b>15</b> |
| <b>Trikčių diagnostika ir šalinimas</b> | <b>16</b> |

## Svarbu

Prieš pradėdami naudotis prietaisu atidžiai perskaitykite šią svarbią informaciją ir saugokite ją, nes jos gali prireikti ateityje.

### Pavojus

- Norimus kepti produktus visada dėkite į krepšelį, kad jie neprisiliestų prie kaitinimo elementų.
- Neuždenkite oro įleidimo ir oro išleidimo angų, kol prietaisas veikia.
- Neužpildykite keptuvo aliejumi, nes gali kilti gaisro pavojus.
- Niekada nemerkkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį ir neskalkaukite jo tekančiu vandeniu.
- Siekdami išvengti elektros smūgio, neleiskite, kad į prietaisą patektų vandens ar bet kokio kito skysčio.
- Niekada nedėkite didesnio maisto kiekio nei ant krepšelio nurodytas didžiausias lygis.
- Niekada nelieskite prietaiso vidaus, kol jis veikia.
- Visada įsitikinkite, kad šildytuvas yra laisvas ir jame nėra įstrigusio maisto.
- Nenaudokite prietaiso, jei pažeistas kištukas, maitinimo laidas arba pats prietaisas.

### Įspėjimas

- Prieš įjungdami prietaisą, patikrinkite, ar ant prietaiso nurodyta įtampa atitinka vietinio elektros tinklo įtampą.
- Jei pažeistas maitinimo laidas, jį turi pakeisti „Philips“ darbuotojai, „Philips“ įgaliotasis techninės priežiūros centras arba kiti panašios kvalifikacijos specialistai, kitaip kyla pavojus.
- Šį prietaisą gali naudoti 8 metų ir vyresni vaikai bei asmenys, kurių fiziniai, jutimo ir protiniai gebėjimai yra silpnesni, arba neturintieji patirties ir žinių su sąlyga, kad jie bus išmokyti saugiai naudotis prietaisu ir prižiūrėti siekiant užtikrinti, jog jie saugiai naudotų prietaisą, ir supažindinti su susijusiais pavojais. Vaikai negali žaisti su šiuo prietaisu. Valyti ir taisyti prietaiso jaunesni nei 8 metų vaikai be suaugusiųjų priežiūros negali.
- Laikykite prietaisą ir jo laidą jaunesniems nei 8 metų vaikams nepasiekiamoje vietoje.
- Saugokite maitinimo laidą nuo karštų paviršių.
- Prietaisą junkite tik į įžemintą sieninį el. lizdą. Visada įsitikinkite, kad kištukas tinkamai įkištas į sieninį elektros lizdą.
- Šis prietaisas negali būti naudojamas su išoriniu laikmačiu ar atskira nuotolinio valdymo sistema.
- Nestatykite prietaiso prie sienos ar kitų prietaisų. Palikite mažiausia 10 cm laisvos vietos gale, abiejose pusėse ir virš prietaiso. Niekada nedėkite ant prietaiso viršaus.
- Nenaudokite prietaiso kitiems tikslams, išskyrus aprašytus šiame naudotojo vadove.
- Kepant karštu oru, karšti garai išleidžiami per oro išleidimo angas. Rankas ir veidą laikykite saugiu atstumu nuo garų ir



oro išleidimo angų. Taip pat saugokitės garų ir oro nuimdami keptuvą nuo prietaiso.

- Naudojimo metu prieinami paviršiai gali įkaisti.
- „Airfryer“ viduje esantis keptuvas, krepšelis ir priedai naudojant įkaista. Būkite atsargūs juos liesti.
- Nedėkite prietaiso ant arba šalia karštos dujinės viryklės, bet kokio tipo elektrinės viryklės, elektrinių virimo plokščių arba į šildomą orkaitę.
- Niekada į prietaisą nedėkite lengvų produktų ar kepimo popieriaus.
- Nestatykite prietaiso ant arba šalia lengvai užsidegančių medžiagų, pvz., staltiesės arba užuolaidų.
- Nepalikite prietaiso veikti be priežiūros.
- Jei matote iš prietaiso sklindančius tamsius dūmus, nedelsdami išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Palaukite, kol nustos kilti dūmai, ir tik tada ištraukite keptuvą iš prietaiso.
- Bulvių laikymas: temperatūra turi tikti laikomų bulvių veislei ir būti aukštesnė nei 6 °C, kad sumažėtų pavojus, jog į paruoštą maistą pateks akrilamido.
- Nejunkite prietaiso ir nesinaudokite valdymo pultu šlapiomis rankomis.
- Prietaisas yra skirtas naudoti, kai aplinkos temperatūra yra 5–40 °C.

### Dėmesio

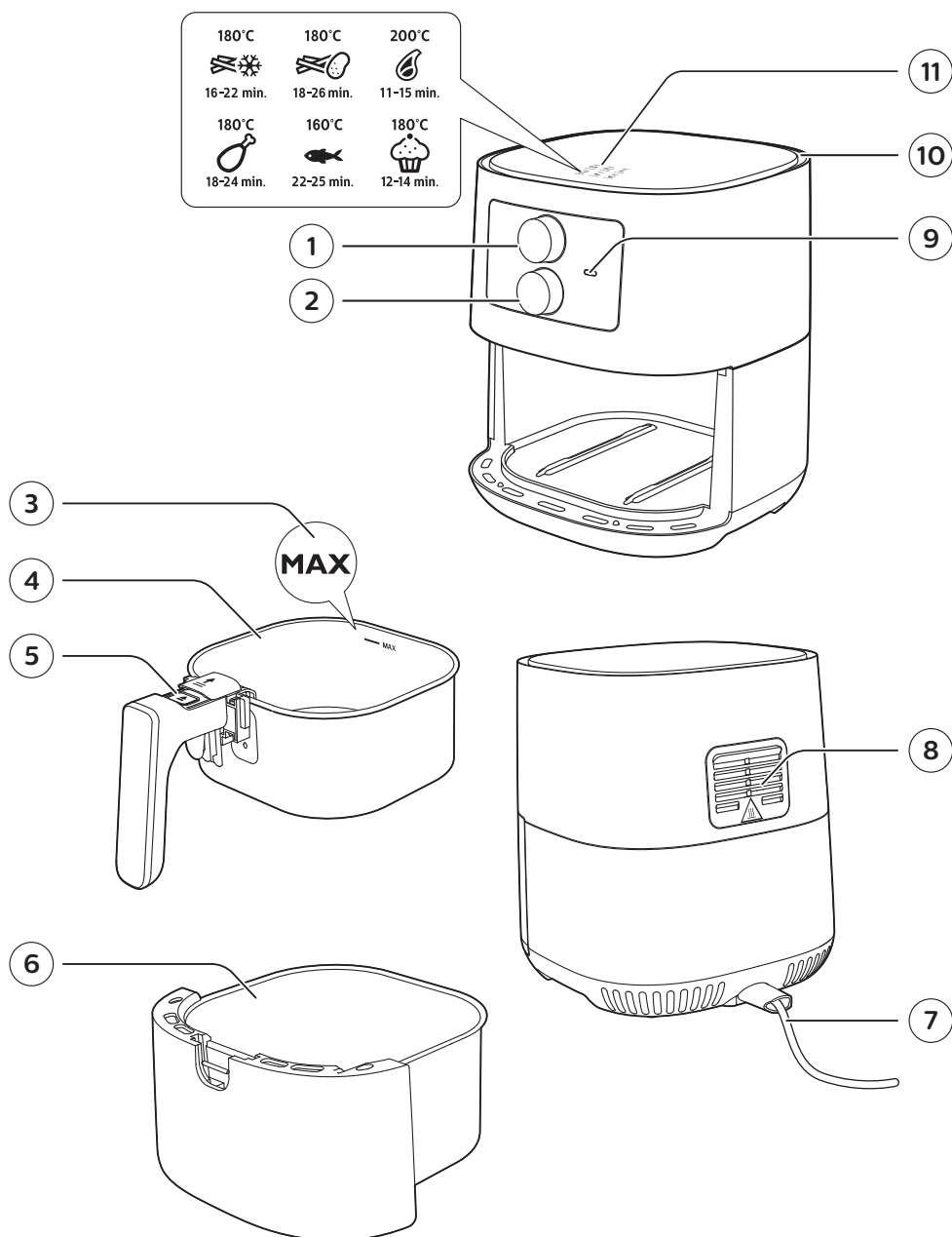
- Šis prietaisas skirtas tik įprastai naudoti buityje. Jis neskirtas naudoti tokioje aplinkoje kaip parduotuvių, biurų, ūkių personalo virtuvėse arba kitoje darbo aplinkoje. Jis taip pat neskirtas naudoti klientams viešbučiuose, moteliuose, įstaigose, kuriose teikiama nakvynė su pusryčiais, ir kitoje apgyvendinimo aplinkoje.
- Prietaisą apžiūrėti ar taisyti pristatykite tik į „Philips“ įgaliotąjį techninės priežiūros centrą. Nebandykite prietaiso taisyti patys, priešingu atveju garantija nebegalios.
- Jei prietaisą naudosite netinkamai ar profesionaliems arba pusiau profesionaliems tikslams, arba jei jį naudosite ne pagal vartotojo vadovo instrukcijas, garantija nebegalios ir „Philips“ jokiais aplinkybėmis nebus atsakinga už kilusią žalą.
- Prietaisą dėkite ir naudokite tik ant sauso, stabilaus, lygaus ir horizontalaus paviršiaus.
- Baigę naudoti, būtinai išjunkite prietaisą iš maitinimo tinklo.
- Palikite prietaisą atvėsti apie 30 min. prieš jį valydami ar tvarkydami.
- Įsitinkinkite, kad šiame prietaise paruošti produktai yra geltonos aukso spalvos, o ne tamsūs ar rudi. Pašalinkite sudegusius likučius. Šviežių bulvių neskrudinkite aukštesnėje nei 180 °C temperatūroje (tam, kad sumažėtų akrilamido išskyrimas).
- Būkite atsargūs valydami viršutinę gaminimo skyriaus dalį: karštas kaitinimo elementas ir metalinių dalių kraštai.

- Visada įsitikinkite, kad „Airfryer“ viduje esantis maistas iki galo iškepęs.
- Visada įsitikinkite, kad kontroliuojate „Airfryer“ veikimą.
- Gaminant riebią maistą iš „Airfryer“ gali sklisti dūmai.

### **Elektromagnetiniai laukai (EML)**

Šis „Philips“ prietaisas atitinka visus taikomus standartus ir nuostatas dėl elektromagnetinių laukų poveikio.

## 6 LIETUVIŲ



## Įvadas

Sveikiname įsigijus „Philips“ gaminį ir sveiki atvykę! Norėdami pasinaudoti „Philips“ siūloma pagalba, užregistruokite savo gaminį adresu **[www.philips.com/welcome](http://www.philips.com/welcome)**.

„Philips Airfryer“ yra vienintelis „Airfryer“ prietaisas su unikalia „Rapid Air“ technologija, kad iškeptumėte mėgstamą maistą naudodami nedaug aliejaus arba visai be aliejaus ir maiste būtų iki 90 % mažiau riebalų.

Su „Philips Rapid Air“ technologija maistas kepamas iš visų pusių, kaip ir mūsų jūrų žvaigždės dizaino prietaise, kad maistas būtų tobulas nuo pirmo iki paskutinio kąsnio.

Dabar galite mėgautis tobulai iškeptu maistu – traškiu išorėje ir minkštu viduje. Kepkite keptuvėje, ant grotelių, orkaitėje ir kepinkite – paruoškite įvairių skanių patiekalų sveikai, greitai ir lengvai.

Norėdami sužinoti daugiau įkvepiančių receptų ir gauti daugiau informacijos apie „Airfryer“, apsilankykite **[www.philips.com/kitchen](http://www.philips.com/kitchen)** arba atsisiųskite nemokamą „NutriU“ programėlę, skirtą „iOS®“ ar „Android™“ įrenginiams.

\*Jūsų šalyje „NutriU“ programėlė gali neveikti.

Tokiu atveju įkvėpimo semkitės vietinėje „Philips“ interneto svetainėje.

## Bendrasis aprašymas

- 1 Laikmačio rankenėlė
- 2 Temperatūros reguliavimo rankenėlė
- 3 Žymė MAX (maksimali riba)
- 4 Krepšys
- 5 Krepšelio atlaisvinimo mygtukas
- 6 Keptuvas
- 7 Maitinimo laidas
- 8 Oro angos
- 9 Maitinimo indikatorius
- 10 Oro įleidimas
- 11 Maisto lentelė

## Prieš naudodami pirmą kartą

- 1 Nuimkite visas pakavimo medžiagas.
- 2 Nuo prietaiso nuimkite visus lipdukus ar etiketes (jei tokių yra).
- 3 Prieš naudodami prietaisą pirmą kartą, kruopščiai nuvalykite prietaisą, kaip nurodyta valymo skyriuje.

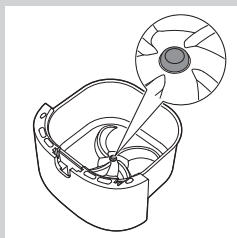
## Paruošimas naudoti

- 1 Prietaisą pastatykite ant stabilaus, lygaus, horizontalaus ir karščiui atsparaus paviršiaus.



### Pastaba

- Nieko nedėkite ant prietaiso viršaus ar iš šonų. Tai trukdo oro srautui ir turi įtakos kepimo karštu oru rezultatui.
- Nedėkite veikiančio prietaiso šalia arba po daiktais, kuriuos gali sugadinti garai, pvz., prie sienų ir po spintelėmis.
- Palikite guminį kamštį keptuve. Prieš ruošdami maistą jo neišimkite.



## Prietaiso naudojimas

### Maisto lentelė

Toliau pateikta lentelė padės pasirinkti pagrindinius nustatymus gaminamam maisto tipui.



### Pastaba

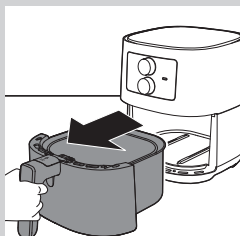
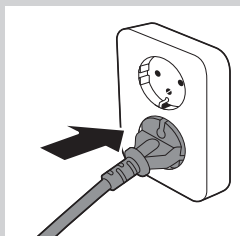
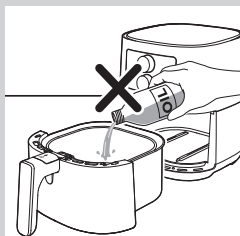
- Turėkite omeny, kad šie nustatymai yra siūlomi. Produktų kilmė, dydis, forma ir prekių ženklas gali skirtis, todėl mes negalime užtikrinti geriausių nustatymų jūsų produktams.
- Ruošdami didesnę maisto kiekį (pvz., keptas bulvytes, krevetes, kulšeles, šaldytus užkandžius), pakratykite, pasukite ar pamaišykite produktus krepšelyje 2–3 kartus, kad iškeptų vienodai.

| Produktai                                            | Min.–maks. kiekis   | Laikas (min.) | Temperatūra     | Pastaba                                    |
|------------------------------------------------------|---------------------|---------------|-----------------|--------------------------------------------|
| Plonos šaldytos bulvytės (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 col.) | 200–500 g / 7–18 oz | 16–22         | 180 °C / 350 °F | • Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite      |
| Naminės bulvytės (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 in storio)  | 200–500 g / 7–18 oz | 18–26         | 180 °C / 350 °F | • Papurtykite, 2–3 kartus pamaišykite      |
| Šaldyti vištienos gabaliukai                         | 200–600 g / 7–21 oz | 10–15         | 200 °C / 400 °F | • Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |
| Šaldyti suktinukai                                   | 200–600 g / 7–21 oz | 10–15         | 200 °C / 400 °F | • Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti |



| Produktai                                                | Min.– maks. kiekis  | Laikas (min.) | Temperatūra     | Pastaba                                                                                                                |
|----------------------------------------------------------|---------------------|---------------|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mėsainis (apie 150 g / 5 oz)                             | 1–3 paplotėliai     | 15–20         | 200 °C / 400 °F |                                                                                                                        |
| Mėsos kepsnys                                            | 800 g / 28 oz.      | 50–55         | 150 °C / 300 °F | • Naudokite kepimo priedą                                                                                              |
| Mėsos pjausniai be kaulų (apie 150 g / 5 oz)             | 1–2 pjausniai       | 11–15         | 200 °C / 400 °F | • Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti                                                                             |
| Plonos dešrelės (apie 50 g / 1,8 oz)                     | 1–6 vnt.            | 9–13          | 200 °C / 400 °F | • Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti                                                                             |
| Vištienos kulšėlės (apie 125 g / 4,5 oz)                 | 2–6 vnt.            | 18–24         | 180 °C / 350 °F | • Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti                                                                             |
| Vištienos krūtinėlė (apie 160 g / 6 oz)                  | 1–3 vnt.            | 20–25         | 180 °C / 350 °F |                                                                                                                        |
| Visa žuvis (apie 300–400 g / 11–14 oz)                   | 1 žuvis             | 15–20         | 200 °C / 400 °F |                                                                                                                        |
| Žuvies filė (apie 200 g / 7 oz)                          | 1–3 (1 sluoksnis)   | 22–25         | 160 °C / 325 °F |                                                                                                                        |
| Įvairios daržovės (stambiai pjaustytos)                  | 200–600 g / 7–21 oz | 10–20         | 180 °C / 350 °F | • Gaminimo laiką nustatykite pagal savo skonį<br>• Pakratykite, pamaišykite įpusėję gaminti                            |
| Bandelės (apie 50 g / 1,8 oz)                            | 1–7                 | 12–14         | 180 °C / 350 °F | • Naudokite keksiukų indelius                                                                                          |
| Pyragas                                                  | 500 g / 18 unc.     | 50–60         | 160 °C / 325 °F | • Naudokite pyrago formą                                                                                               |
| Iš anksto paruošta duona / suktinukai (apie 60 g / 2 oz) | 1–4 vnt.            | 6–8           | 200 °C / 400 °F |                                                                                                                        |
| Naminė duona                                             | 500 g / 18 oz       | 50–60         | 150 °C / 300 °F | • Naudokite kepimo priedą<br>• Forma turi būti kiek įmanoma plokštesnė, kad kildama duona neliestų kaitinimo elemento. |

## Kepimas karštu oru



### Dėmesio

- Tai yra „Airfryer“ prietaisas, kuris veikia naudodamas karštą orą. Nepilkite į keptuvą aliejaus, kepimo ar kito skysčio.
- Nelieskite karštų paviršių. Prietaisą imkite tik už rankenų. Karštą keptuvą imkite virtuvinėmis pirštinėmis.
- Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
- Pirmą kartą naudojamas prietaisas gali skleisti šiek tiek dūmų. Tai normalu.
- Prietaiso įkaitinti nereikia.

1 Kištuką įkiškite į sieninį el. lizdą.

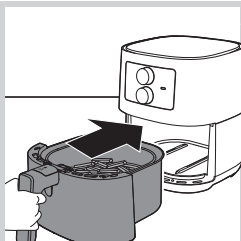
2 Išimkite keptuvą su krepšeliu iš prietaiso traukdami už rankenos.

3 Produktus sudėkite į krepšelį.



### Pastaba

- Naudojant „Airfryer“ galima paruošti įvairiausių patiekalų. Vadovaukitės maisto lentelėje nurodytų kiekio ir gaminimo laiko rekomendacijų.
- Neviršykite kiekio, nurodyto maisto lentelėje, ir niekada nepripildykite krepšelio virš žymės „MAX“, nes dėl to gali nukentėti galutinio rezultato kokybė.
- Jeigu norite ruošti skirtingus produktus tuo pačiu metu, prieš pradėdami juos ruošti, būtinai patikrinkite skirtingų produktų ruošimo laiką ir temperatūrą.

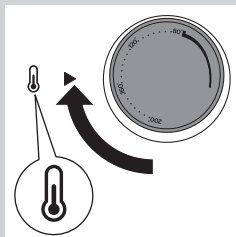


#### 4 Įdėkite keptuvą su krepšeliu atgal į „Airfryer“.

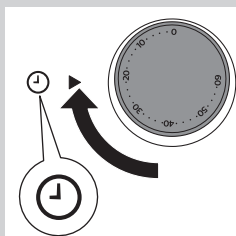


##### Dėmesio

- Niekad nenaudokite keptuvo be krepšelio jame.
- Nelieskite keptuvo ar krepšelio kepdami ir kurį laiką panaudoję, nes jie labai įkaista.



#### 5 Pasukite temperatūros nustatymo rankenėlę iki reikiamo temperatūros nustatymo.



#### 6 Norėdami įjungti prietaisą, pasukite laikmačio rankenėlę iki reikiamo kepimo laiko.



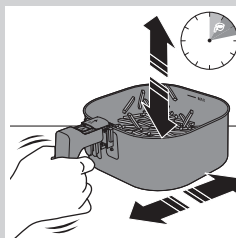
##### Pastaba

- Skirtingo maisto rūšims skirtus pagrindinius gaminimo nustatymus rasite maisto lentelėje.



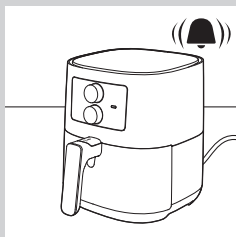
##### Patarimas

- Jei reikia pakeisti maisto ruošimo temperatūrą arba laiką ruošiant maistą, pasukite valdymo rankenėles į reikiamą nustatymą.



##### Pastaba

- Tam tikrus produktus reikia pakratyti arba apversti įpusėjus kepimo laikui (žr. maisto lentelę). Norėdami papurtyti produktus, ištraukite keptuvą su krepšeliu, padėkite juos ant karščiui atsparaus paviršiaus, nustumkite dangtį ir paspauskite krepšelio atlaisvinimo mygtuką, kad išimtumėte krepšelį, tada papurtykite krepšelį, laikydami jį virš kriauklės. Tuomet įdėkite krepšelį į keptuvą ir įstatykite juos atgal į prietaisą.
- Jei nustatysite laikmatį pusei gaminimo laiko, pasigirdus laikmačio skambučiui reikės pakratyti arba apversti produktus. Nepamirškite nustatyti laikmačio likusiai gaminimo trukmei.

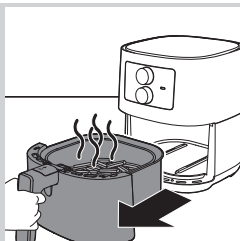


#### 7 Praėjus maisto ruošimo laikui, pasigirsta laikmačio skambutis.



##### Pastaba

- Prietaisą taip pat galite išjungti rankiniu būdu. Norėdami tai padaryti, pasukite laikmačio rankenėlę iki 0 (prieš laikrodžio rodyklę); sukti reikia stipriau nei pagal laikrodžio rodyklę.



**8 Ištraukite keptuvą ir patikrinkite, ar produktai paruošti.**



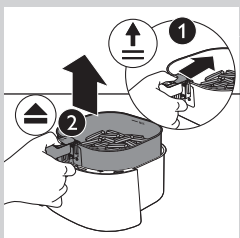
### Dėmesio

- Pabaigus gaminti „Airfryer“ keptuvas yra karštas. Visada dėkite keptuvę ant karščiui atsparaus paviršiaus (pvz., trikojo padėklo ir pan.), kai išimate ją iš prietaiso.



### Pastaba

- Jeigu produktai dar neiškepę, paprasčiausiai, laikydami už rankenos, įstumkite keptuvą atgal į „Airfryer“ ir pridėkite keletą papildomų minučių.

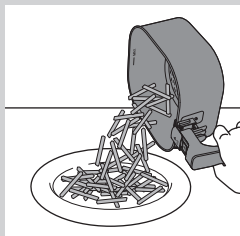


**9 Norėdami išimti smulkius produktus (pvz., gruzdintas bulvytes), pirmiausia nustumkite dangtį, tada paspaudę krepšelio atlaisvinimo mygtuką iškelkite krepšelį iš keptuvo.**



### Dėmesio

- Pasibaigus gaminimo procesui, keptuvas, krepšelis, vidinis korpusas ir produktai yra karšti. Atsižvelgiant į „AirFryer“ sudėtų produktų tipą, iš keptuvo gali veržtis garai.



**10 Ištuštinkite krepšelį į dubenį arba į lėkštę. Visada, norėdami išimti turinį, išimkite krepšelį iš keptuvo, nes keptuvo dugne gali būti karšto aliejaus.**



### Pastaba

- Norėdami išimti didelius arba trapius produktus, juos iškelkite naudodami žnyples.
- Aliejaus perteklius arba iš produktų išbėgę riebalai surenkami keptuvo dugne.
- Priklausomai nuo kepamų produktų rūšies, gali būti, kad norėsite atsargiai išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus iš keptuvo iškepę kiekvieną porciją ar prieš pakratydami, ar įdėdami krepšelį į keptuvą. Krepšelį padėkite ant karščiui atsparaus paviršiaus. Norėdami išpilti aliejaus perteklių ar išbėgusius riebalus, dėvėkite orkaitės pirštines. Įdėkite krepšelį atgal į keptuvą.

Kai viena produktų porcija paruošta, „AirFryer“ iš karto yra parengtas kitai porcijai kepti.



### Pastaba

- Norėdami paruošti kitą porciją, kartokite 3–10 veiksmus.

## Naminių bulvyčių kepimas

Namuose ruošų bulvyčių kepimas „Airfryer“

- Pasirinkite bulves, tinkančias gruzdinti, pvz., šviežias, (šiek tiek) miltingas bulves.
- Kad iškeptų vienodoi, geriausia bulvytes gruzdinti porcijomis iki 500 g / 18 unc. Didesnės bulvytės nebus tokios traškos kaip mažesnės.

- 1 Nuskusite bulves ir supjaustykite lazdelėmis (1 x 1 cm / 0,4 x 0,4 col. storio).**
- 2 Bent 30 min. pamerkite bulvių lazdeles į dubenį su vandeniu.**
- 3 Išpilkite bulvytes iš dubens ir nusauskite jas indų rankšluosčiu arba popieriniu rankšluosčiu.**
- 4 Į dubenį įpilkite 1 valgomąjį šaukštą aliejaus, suberkite bulvių lazdeles ir maišykite, kol lazdelės pasidengs aliejumi.**
- 5 Išimkite lazdeles iš dubens pirštais arba virtuvės įrankiu su tarpais, kad aliejaus perteklius liktų dubenyje.**



### Pastaba

- Nepakreipkite dubens, kad supiltumėte visas lazdeles į krepšelį iš karto, nes aliejaus perteklius sutekės į keptuvo dugną.

- 6 Sudėkite lazdeles į krepšelį.**
- 7 Kepkite bulvių lazdeles ir kepdami 2–3 pakratykite krepšį.**

## Valymas



### Ispėjimas

- Prieš valydami palaukite, kol krepšelis, keptuvas ir prietaiso vidus iki galo atvės.
- Keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus yra padengti nekimbančia danga. Nenaudokite metalinių virtuvės įrankių ar šiurkščių valymo medžiagų jiems valyti, nes jie gali pažeisti nekimbančią dangą.

Po naudojimo visada išvalykite prietaisą. Pašalinkite aliejų ir riebalus iš keptuvo dugno kiekvieną kartą panaudoję.

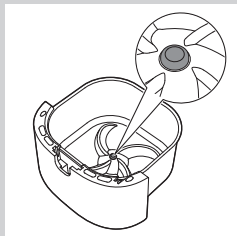
- 1 Pasukite laikmačio rankenėlę į 0, ištraukite kištuką iš sieninio el. lizdo ir palikite prietaisą atvėsti.**



### Patarimas

- Išimkite keptuvą ir krepšelį, kad „Airfryer“ greičiau atvėstų.

- 2 Išpilkite išbėgusius riebalus ar aliejų iš keptuvo dugno.**



- 3 Išplaukite keptuvą ir krepšelį indaplovėje. Taip pat galite juos plauti karštu vandeniu su indų plovikliu ir nešiurkščia kempine (žr. „Valymo lentelė“).**



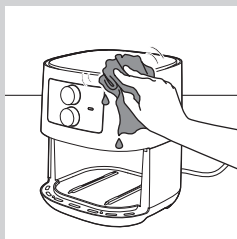
### Pastaba

- Įdėkite keptuvą su guminių kamščiu į indaplovę. Prieš valydami neištraukite guminio kamščio.

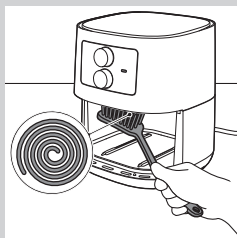


### Patarimas

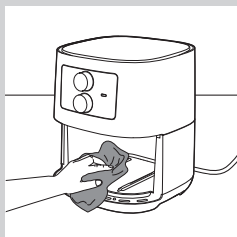
- Jei ant keptuvo ar krepšelio yra prikibusių maisto likučių, galite juos 10–15 min. pamirkyti karštame vandenyje su indų plovimo skysčiu. Pamirkus atsilaisvina maisto likučiai ir juos lengviau nuvalyti. Būtina naudoti indų plovimo skystį, kuris skaido riebalus. Jei ant keptuvo ar krepšelio yra riebalų dėmių ir jų nepavyksta pašalinti karštu vandeniu ir indų plovimo skysčiu, naudokite riebalus šalinantį skystį.
- Jei reikia, prie kaitinimo elemento prikepusius maisto likučius galima pašalinti minkštu arba vidutinio kietumo šepetėliu. Nenaudokite plieninės vielos šepėčių arba šepetėlių su kietais šereliais, nes taip galite pažeisti kaitinimo elemento dangą.



- 4 Prietaiso išorę nuvalykite drėgna šluoste.**

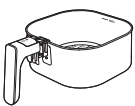


- 5 Nuplaukite kaitinimo elementą valymo šepetėliu, kad pašalintumėte maisto likučius.**



- 6 Išplaukite prietaiso vidų karštu vandeniu ir nešiurkščia kempine.**

## Valymo lentelė

|                                                                                   |  |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |
|  | ✓                                                                                 | ✓                                                                                 | ✗                                                                                 |

## Laikymas

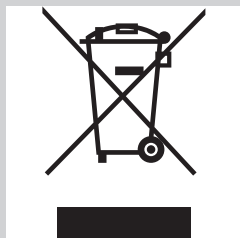
- 1 Prietaisą išjunkite iš elektros tinklo ir palikite atvėsti.
- 2 Prieš padėdami prietaisą įsitikinkite, kad visos dalys yra švarios ir sausos.



## Pastaba

- Nešdami „Airfryer“ laikykite jį horizontaliai. Įsitikinkite, kad laikote prietaiso priekyje esantį keptuvą, nes netychia pakreipus prietaisą žemyn keptuvas ir krepšelis gali išslysti iš prietaiso. Taip galite sugadinti šias dalis.
- Prieš nešdami ir (arba) padėdami „Airfryer“ visada įsitikinkite, kad išimamos dalys yra užfiksuotos.

## Perdirbimas



- Šis simbolis reiškia, kad šio gaminio negalima išmesti kartu su įprastomis buitinėmis atliekomis (2012/19/ES).
- Laikykitės jūsų šalyje galiojančių taisyklių, kuriomis reglamentuojamas atskiras elektros ir elektronikos gaminių surinkimas. Tinkamai išmetus galima nuo neigiamo poveikio apsaugoti aplinką ir žmonių sveikatą.

## Garantija ir pagalba

Jei reikia informacijos ar pagalbos, apsilankykite [www.philips.com/support](http://www.philips.com/support) arba perskaitykite atskirą visame pasaulyje galiojančios garantijos lankstinuką.

## Trikčių diagnostika ir šalinimas

Šiame skyriuje trumpai aprašomos dažniausios problemos, kurių kyla naudojantis šiuo prietaisu. Jei toliau pateikta informacija nepadės išspręsti problemos, apsilankykite **[www.philips.com/support](http://www.philips.com/support)**, ten rasite dažnai užduodamų klausimų sąrašą, arba kreipkitės į savo šalies klientų aptarnavimo centrą.

| Problema                                              | Galima priežastis                                                        | Sprendimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Šio prietaiso išorė naudojant įkaista.                | Viduje esantis karštis perduodamas išorinėms sienelėms.                  | Tai normalu. Visos rankenėlės ir valdymo rankenėlės naudojimo metu neįkaista tiek, kad jų negalėtumėte paliesti.                                                                                                                                                                                                                                  |
|                                                       |                                                                          | Įjungus prietaisą, keptuvas, krepšelis ir prietaiso vidus visada įkaista, kad maistas būtų paruoštas tinkamai. Prilietus šios dalys yra karštos.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                       |                                                                          | Jei įjungtą prietaisą paliksite ilgesniam laikui, kai kurios vietos labai įkais ir jų nebus galima paliesti. Tokios prietaiso vietos pažymėtos nurodyta piktograma:<br><br>Jei saugositės šių vietų ir jų neliesite, naudojimasis prietaisu bus visiškai saugus. |
| Nepavyksta tinkamai pagaminti namuose ruošų bulvyčių. | Naudojote netinkamo tipo bulves.                                         | Kad pasiektumėte geriausių rezultatų, naudokite šviežias ir miltingas bulves. Jei bulves reikia laikyti, jokių būdų nelaikykite jų šaltoje vietoje, pvz., šaldytuve. Rinkitės tas bulves, kurių pakuotėje nurodyta, kad jos tinkamos gruzdinimui.                                                                                                 |
|                                                       | Per didelis produktų kiekis krepšelyje.                                  | Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šio naudotojo vadovo 14 puslapyje pateiktų instrukcijų.                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                       | Tam tikrų tipų produktus reikia pakratyti, kai įpusėja jų kepimo laikas. | Norėdami paruošti namines bulvytes, laikykitės šio naudotojo vadovo 14 puslapyje pateiktų instrukcijų.                                                                                                                                                                                                                                            |
| „Airfryer“ neįsijungia.                               | Prietaisas neįjungtas į tinklą.                                          | Patikrinkite, ar kištukas tinkamai įkištas į sieninį lizdą.                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                                       | Vienu metu į tinklo lizdą sujungti keli prietaisai.                      | „AirFryer“ pasižymi didele galia. Pabandykite įjungti į kitą tinklo lizdą ir patikrinkite saugiklius.                                                                                                                                                                                                                                             |



| Problema                                        | Galima priežastis                                                                                                                                                                                | Sprendimas                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| „Airfryer“ viduje matosi kelios šveitimo dėmės. | „Airfryer“ keptuvo viduje gali atsirasti mažų dėmelių dėl atsitiktinio prisilietimo ar dangos subraižymo (pvz., kai valymui naudojami aštrūs įrankiai arba galima subraižyti įstatant krepšelį). | Tokių pažeidimų galite išvengti tinkamai nuleisdami krepšelį į keptuvą. Jei krepšelį įstatysite pakreiptą kampu, jo kraštai gali liestis prie keptuvo sienelių ir palikti mažus dangos įbrėžimus. Jei taip nutiks, atminkite, kad tai nėra pavojinga, nes visas medžiagas galima saugiai naudoti su maistu. |
| Iš prietaiso kyla balti dūmai.                  | Ruošiate riebius produktus.                                                                                                                                                                      | Atsargiai išpilkite aliejaus ar riebalų perteklių iš keptuvo ir tęskite gaminimą.                                                                                                                                                                                                                           |
|                                                 | Keptuve vis dar yra riebalų likučių nuo ankstesnio naudojimo.                                                                                                                                    | Baltus dūmus sukelia keptuve kaistantys riebalai. Visada po kiekvieno naudojimo kruopščiai išvalykite keptuvą ir krepšelį.                                                                                                                                                                                  |
|                                                 | Maistas netinkamai apvoliotas džiovėsiuose ar padengtas kitu sluoksniu.                                                                                                                          | Dėl ore esančių smulkių dalelių gali kilti baltas dūmas. Tinkamai prispauskite džiovėsius ar kitą sluoksnį prie maisto.                                                                                                                                                                                     |
|                                                 | Ant riebalų patekęs marinatas, skystis ar mėsos sultys taškosi.                                                                                                                                  | Prieš dėdami į krepšelį maistą nusauskite.                                                                                                                                                                                                                                                                  |

