

PHILIPS

HD920X

Manuali i përdorimit

TABELA E PËRMBAJTJES

E rëndësishme	3
Hyrje	7
Përshkrim i përgjithshëm	7
Përpara përdorimit të parë	7
Përgatitja për përdorim	8
Përdorimi i pajisjes	8
Tryeza e ushqimit	8
Skuqja me ajër	10
Skuqja e patateve të shtëpisë	13
Pastrimi	13
Tryeza e pastrimit	15
Vendruajtja	15
Riciklimi	15
Garancia dhe mbështetja	15
Zgjidhja e problemeve	16

E rëndësishme

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

Rrezik

- Gjithmonë futini përbërësit për skuqje brenda koshit, për të parandaluar kontaktin e tyre me rezistencat e nxehtësie.
- Mos i mbuloni 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 zhytni kurrë pajisjen në ujë apo në ndonjë lëng tjetër, as mos e shpëlani në rubinet.
- Mos lejoni futjen e ujit ose të ndonjë lëngu tjetër brenda në pajisje, për të shmangur goditjen elektrike.
- Mos futni kurrë sasi më të madhe ushqimi sesa niveli maksimal që tregohet te koshi.
- Mos e prekni kurrë pjesën e brendshme të pajisjes ndërkohë që është duke punuar.
- Gjithmonë sigurohuni që rezistenca të jetë e lirë dhe brenda saj nuk ka ngecur asnjë ushqim.
- Mos e përdorni pajisjen nëse spina, kordoni elektrik ose vetë pajisja është e dëmtuar.

Paralajmërim

- Përpara se ta vini në punë pajisjen kontrolloni nëse tensioni i treguar në pajisje përkon me tensionin e rrjetit elektrik lokal.
- Nëse kordoni elektrik është i dëmtuar, ai duhet ndërruar nga "Philips", nga një pikë servisi e autorizuar nga "Philips" ose nga persona me kualifikim të ngjashëm, në mënyrë që të shmangni rreziqet.
- 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, përveçse kur janë mbi 8 vjeç dhe nën mbikëqyrje.
- Mbajeni pajisjen dhe kordonin larg vendeve ku mund të arrihet nga fëmijët më të vegjël se 8 vjeç.
- Mbajeni kordonin elektrik larg sipërfaqeve të nxehta.
- Pajisjen lidhjeni 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.
- Mos e mbështetni pajisjen në mur ose në pajisje të tjera. Lini të paktën 10 cm hapësirë të lirë në pjesën e pasme dhe anësore



dhe 10 cm hapësirë të lirë mbi pajisje. Mos vendosni asgjë mbi pajisje.

- Mos e përdorni pajisjen për asnjë qëllim tjetër që nuk përshkruhet në manualin e përdoruesit.
- 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, bëni kujdes nga avulli dhe ajri i nxehtë kur hiqni tiganin nga pajisja.
- Sipërfaqet e arritshme mund të nxehen gjatë përdorimit.
- Tigani, koshi dhe aksesoret brenda fritezës me ajër nxehen gjatë përdorimit. Bëni kujdes kur t'i prekni.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë një stufe të nxehtë me gaz apo mbi të të gjitha llojet e stufave elektrike dhe pianurave elektrike ose në një furrë të nxehtë.
- Mos përdorni kurrë përbërës me peshë të lehtë ose letër pjekjeje në pajisje.
- Mos e vendosni pajisjen mbi apo pranë materialeve që marrin flakë, si për shembull mbulesë tavoline ose perde.
- Mos e lini pajisjen në punë pa mbikëqyrje.
- Hiqni menjëherë pajisjen nga priza nëse shihni të dalë prej saj tym i zi. Prisni që të ketë mbaruar lëshimi i tymit përpara se të hiqni tiganin nga pajisja.
- Ruajtja e patateve: Temperatura duhet të jetë e përshtatshme për varietetin e patates 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 spinën e pajisjes në prizë dhe mos e prekni panelin e kontrollit me duar të lagura.
- Kjo pajisje është projektuar për t'u përdorur në temperaturë ambienti midis 5°C dhe 40°C.

Kujdes

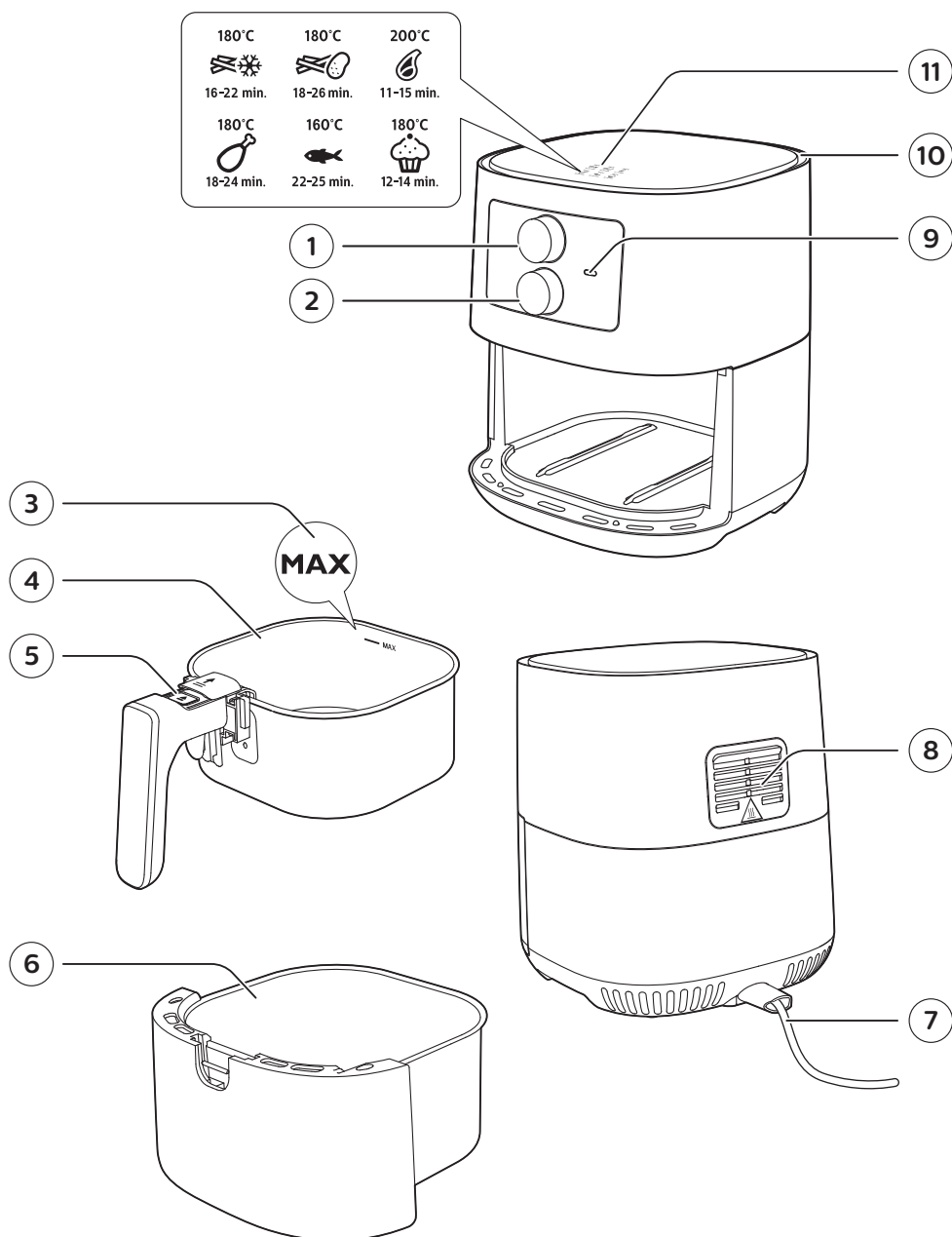
- Kjo pajisje është parashikuar vetëm për përdorim të zakonshëm në shtëpi. Ajo nuk është menduar për përdorim në ambiente si kuzhinat profesionale apo dyqane, zyra, ferma ose ambiente të tjera pune. Ajo as nuk është menduar për përdorim nga klientët në hotele, motele, ambiente për fjetje dhe mëngjes dhe mjedise të tjera banimi.
- Gjithmonë dërgojeni pajisjen te qendër shërbimi e autorizuar nga "Philips" për kontroll ose riparim. Mos tentoni ta riparoni vetë pajisjen, përndryshe garancia bëhet e pavlefshme.
- 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 vendoseni dhe përdoreni pajisjen mbi një sipërfaqe të thatë, të qëndrueshme, të niveluar dhe horizontale.
- 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 verdhë 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).
- 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.

6 SHQIP



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 është friteza e vetme me ajër me teknologjinë unike Rapid Air për skuqjen e ushqimeve tuaja të preferuara me pak apo aspak vaj dhe me deri në 90% më pak yndyrë.

Teknologjia Philips Rapid Air e gatuan ushqimin në tërësi si dhe dizajni ynë në formë ylli deti për rezultate perfekte nga kafshata e parë deri tek e fundit.

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 fritezën me ajër, vizitoni **www.philips.com/kitchen** ose shkarkoni programin NutriU* falas për IOS® ose Android™.

* Programi NutriU mund të mos ofrohet në shtetin ku ndodheni. Në këtë rast jeni të lutur të hapni faqen vendore të internetit të Philips për frymëzim.

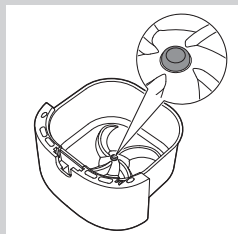
Përshkrim i përgjithshëm

- 1 Çelësi i kohëmatësit
- 2 Çelësi i temperaturës
- 3 Treguesi MAX
- 4 Koshi
- 5 Butoni i lirit të koshit
- 6 Tigani
- 7 Kordoni elektrik
- 8 Vrimat e daljes së ajrit
- 9 Tregues i energjisë
- 10 Hyrja e ajrit
- 11 Tryeza e ushqimit

Përpara përdorimit të parë

- 1 Hiqni të gjithë materialin e paketimit.
- 2 Hiqni ngjitëset ose etiketat (nëse ka) nga pajisja.
- 3 Pastrojeni mirë pajisjen përpara përdorimit të parë, siç tregohet në kapitullin e pastrimit.

Përgatitja për përdorim



1 Vëreni pajisjen mbi një sipërfaqe të qëndrueshme, horizontale, të rrafshët dhe rezistente ndaj nxehtësisë.



Shënim

- Mos vendosni asgjë sipër ose në anët e pajisjes. Kjo mund të ndërpresë rrjedhën e ajrit dhe të ndikojë në rezultatin e skuqjes.
- Mos e vendosni pajisjen e ndezur pranë apo poshtë objekteve që mund të dëmtohen nga avulli, si muret dhe dollapët.
- Lëreni tapën e gomës në tigan. Mos e hiqni përpara gatimit.

Përdorimi i pajisjes

Tryeza e ushqimit

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



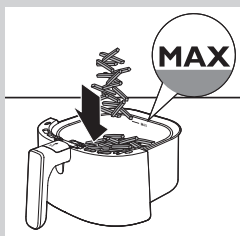
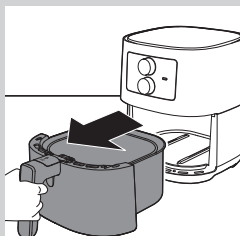
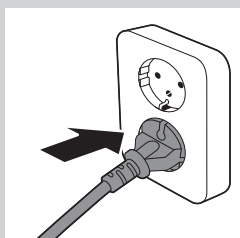
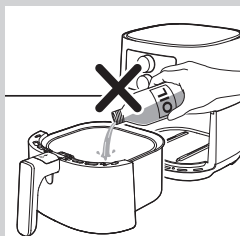
Shënim

- 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	Sasia min.-maks.	Ora (min)	Temperatura	Shënim
Patate të holla të ngrira (7x7 mm/0.3x0.3 in)	200-500g / 7-18 oz	16-22	180°C/350°F	• Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Patate të skuqura shtëpie (10x10 mm/0.4x0.4 in trashësi)	200-500g / 7-18 oz	18-26	180°C/350°F	• Tundini, kthejini ose trazojini 2-3 herë ndërmjet
Kroketa të ngrira pule	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Role të ngrira	200-600g / 7-21 oz	10-15	200°C/400°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Hamburger (rreth 150 g/5 oz)	1-3 qofte	15-20	200°C/400°F	
Copë mishi	800 g / 28 oz	50-55	150°C/300°F	• Përdorni aksesoren e pjekjes
Thela mishi pa kockë (rreth 150 g/5 oz)	1-2 thela	11-15	200°C/400°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë

Përbërësit	Sasia min.–maks.	Ora (min)	Temperatura	Shënim
Salsiçe të holla (rreth 50 g/1.8 oz)	1-6 copë	9-13	200°C/400°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kofshë pule (rreth 125 g/4.5 oz)	2-6 copë	18-24	180°C/350°F	• Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Gjoks pule (rreth 160 g/6 oz)	1-3 copë	20-25	180°C/350°F	
Peshk i tërë (rreth 300-400 g/ 11-14 oz)	1 peshk	15-20	200°C/400°F	
Filetë peshku (rreth 200 g/7 oz)	1-3 (1 shtresë)	22-25	160°C / 325°F	
Perime të përziera (të prera trashë)	200-600 g/ 7-21 oz	10-20	180°C/350°F	• Caktoni kohën e gatimit sipas dëshirës • Tundini, kthejini ose trazojini deri në gjysmë
Kekë të vegjël (rreth 50 g/1.8 oz)	1-7	12-14	180°C/350°F	• Përdorni kupa kekësh të vegjël
Kek	500 g/18 oz	50-60	160°C/325°F	• Përdorni tepsi keku
Bukë/simite të paragatuara (rreth 60 g/ 2 oz)	1-4 copë	6-8	200°C/400°F	
Bukë shtëpie	500 g / 18 oz	50-60	150°C/300°F	• Përdorni aksesoren e pjekjes • Forma mund të jetë sa më e rrafshët të jetë e mundur për të parandaluar takimin e rezistencës nga buka gjatë fryrjes.

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 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.

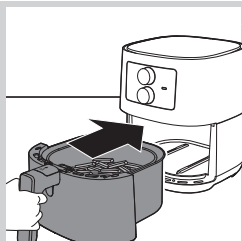
1 Futeni spinën në prizë.

2 Hiqeni tiganin me koshin nga pajisja duke tërhequr dorezën.

3 Vërini 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.

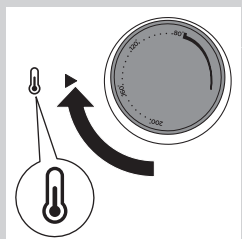


4 Vendoseni tiganin me koshin sërish në fritezë.

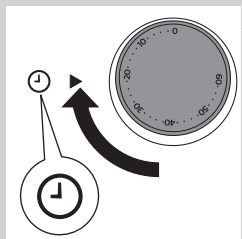


Kujdes

- Mos e përdorni tiganin pa koshin brenda.
- Mos e prekni tiganin apo koshin gjatë dhe për njëfarë kohe pas përdorimit, pasi nxehen shumë.



5 Ktheni çelësin e temperaturës në temperaturën e kërkuar.



6 Ktheni çelësin e kohëmatësit në kohën e kërkuar të gatimit, për të ndezur pajisjen.



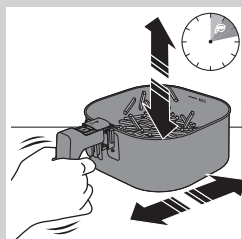
Shënim

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



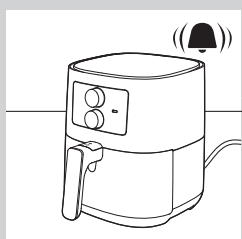
Këshillë

- Gjatë gatimit, nëse ju duhet të ndryshoni temperaturën ose kohën e gatimit, kthejini çelësat në cilësimin e kërkuar.



Shënim

- Disa përbërë kërkojnë tundje ose kthim në gjysmën e kohës së gatimit (shikoni "Tabelën e ushqimeve"). Për të tundur përbërësit, nxirrni tiganin me koshin, vendosini në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë, vendosni kapakun dhe shtypni butonin e lirimit të koshit për ta hequr koshin dhe për ta tundur mbi lavaman. Pastaj rifuteni koshin në tigan dhe vendosini sërish në pajisje.
- Nëse e caktoni kronometrin në gjysmën e kohës së gatimit dhe dëgjoni zilen e kronometrit është koha për të tundur ose kthyer përbërësit. Sigurohuni ta ricaktoni kronometrin për kohën e mbetur të gatimit.

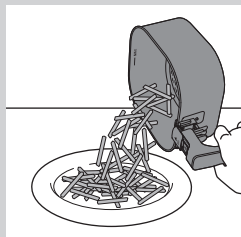
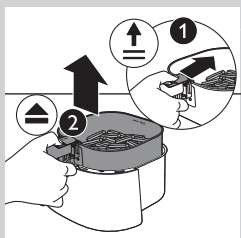
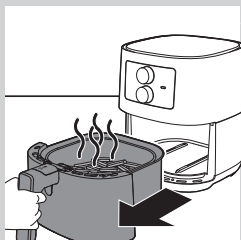


7 Kur dëgjoni zilen e kronometrit, koha e gatimit ka përfunduar.



Shënim

- Mund dhe ta fikni manualisht pajisjen. Për ta bërë këtë, kthejini çelësin e kohëmatësit në 0 (në drejtim kundërorar); kjo kërkon ca më shumë forcë se kthimi në drejtim orar.



8 Nxirreni tiganin dhe kontrolloni nëse janë gati përbërësit.



Kujdes

- Tiganin e fritezës është i nxehtë pas procesit të gatimit. Vendoseni gjithnjë në një sipërfaqe rezistente ndaj nxehtësisë (p.sh. këmbje etj.) kur e hiqni tiganin nga pajisja.



Shënim

- Nëse përbërësit nuk janë ende gati, thjesht futeni tiganin sërish në fritezë nga doreza dhe shtoni disa minuta të tjera.

9 Për të hequr përbërësit e vegjël (p.sh. patatat e skuqura), ngrijeni koshin jashtë tiganin duke rrëshqitur së pari kapakun dhe pastaj duke shtypur butonin e lirimit të koshit.



Kujdes

- Pas procesit të gatimit, tiganin, koshin, hapësira e brendshme dhe përbërësit janë të nxehtë. Në varësi të llojit të përbërësve në fritezë, mund të dalë avull nga tiganin.

10 Zbrazeni përmbytjen e koshit në tas ose në një pjatë. Hiqeni gjithnjë koshin nga tiganin për të zbrazur përmbytjen, 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.
- 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. Mbani doreza të sigurt për furrë për derdhjen e tepicës së vajit apo yndyrës së përdorur. Kthejeni koshin në tigan.

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



Shënim

- Përsërisni hapat 3 deri 10 nëse dëshironi të përgatisni një grup tjetër.

Skuqja e patateve të shtëpisë

Për patate fantastike shtëpie në fritezë:

- Zgjidhni një varietete patatesh të përshtatshme për skuqje, p.sh. patate të freskëta, (pak) miellëse.
- Është më mirë t'i skuqni patatet me ajër në racione deri 500 g/18 oz për rezultat të njëtrajtshëm. Patatet e mëdha priren të jenë më pak krokante se të voglat.

- 1 Qërojini patatet dhe pritini të holla (1 x 1 cm/0.4 x 0.4 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 një lugë gjelle vaj gatimi në tas, vendosini patatet në tas dhe trazojini derisa patatet të vishen me vaj.**
- 5 Hiqini patatet nga tasi me gishta ose një kapëse kulluese që vaji 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 Hidhni patatet e prera në kosh.**
- 7 Skuqini patatet e prera dhe tundeni koshin 2-3 herë gjatë gatimit.**

Pastrimi



Paralajmërim

- Lëreni koshin, tiganin dhe brendësinë e pajisjes që të ftohet plotësisht përpara se të filloni pastrimin.
- Tigani, koshi 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.

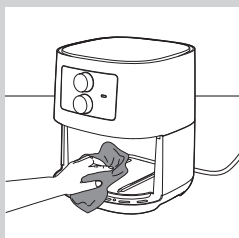
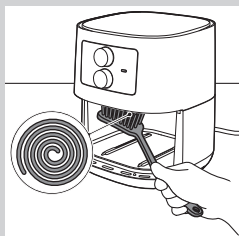
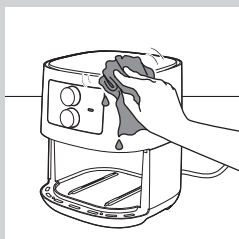
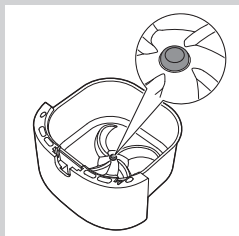
- 1 Kthejni çelësin e kohëmatësit në 0, hiqni spinën nga priza dhe lëreni pajisjen të ftohet.**



Këshillë

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

- 2 Hidhni yndyrën ose vajin e përdorur nga fundi i tiganit.**



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



Shënim

- Vëreni tiganin me tapën e gomës në enëlarëse. Mos e hiqni tapën e gomës përpara pastrimit.



Këshillë

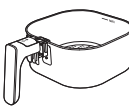
- Nëse mbetjet e ushqimit ngjisin në tigan apo kosh, mund t'i njomni me ujë të nxehtë dhe detergjent enësh për 10-15 minuta. Njomja i liron mbetjet ushqimore dhe lehtëson heqjen e tyre. Sigurohuni që të përdorni një lëng larës që mund të shpërbëjë vajin dhe yndyrën. Nëse ka njolla yndyre në tigan ose 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.

- 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 jogërres.

Tryeza e pastrimit

			
	✓	✓	✗
	✓	✓	✗

Vendruajtja

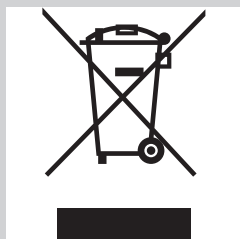
- 1 Hiqeni pajisjen nga priza dhe lëreni të ftohet.
- 2 Sigurohuni që të gjitha pjesët të jenë të pastra dhe të thata përpara se t'i ruani.



Shënim

- Mbajeni gjithmonë fritezën horizontalisht kur e transportoni. Sigurohuni gjithashtu që ta mbani tiganin në pjesën e parme të pajisjes pasi tigani me koshin mund të rrëshqasë jashtë pajisjes nëse anohet gabimisht për poshtë. Kjo mund të sjellë dëmtimin e këtyre pjesëve.
- Sigurohuni gjithnjë që pjesët e heqshme të fritezës 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 prekni gjatë përdorimit qëndrojnë mjaftueshëm të ftohta për t'i prekur.
		Tigani, koshi 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 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 faqen 14 të këtij manuali përdorimi, për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.
	Përbërës të llojeve të caktuara mund të jetë nevoja të tunden deri në gjysmën e kohës së gatimit.	Ndiqui udhëzimet në faqen 14 të këtij manuali përdorimi, për të përgatitur patate të skuqura shtëpie.
Friteza nuk ndizet.	Pajisja nuk është në prizë.	Kontrolloni nëse spina është futur siç duhet në prizën e murit.
	Disa pajisje janë të lidhura në një prizë.	Friteza ka fuqi të lartë. Provoni një prizë tjetër dhe kontrolloni siguresat.

Problemi	Shkaku i mundshëm	Zgjidhja
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.	Po gatواني përbërës të yndyrshëm.	Derdheni me kujdes tepricën e vajit ose të yndyrës nga tigan dhe vazhdoni me gatimin.
	Tigani përmban ende mbetje të yndyrshme nga përdorimi i mëparshëm.	Tymi i bardhë shkaktohet nga mbetjet e yndyrshme që ngrohini tiganin. Pastrojeni gjithnjë me kujdes tiganin dhe koshin 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.
	Marinadat, lëngjet e ndryshme ose të mishit spërkaten në yndyrën e përdorur.	Takojeni ushqimin derisa të thahet përpara se ta vendosni në kosh.

