

PHILIPS

HD9257

Lietotāja rokasgrāmata

SATURA RĀDĪTĀJS

Svarīgi	3
Ievads	6
Vispārīgs apraksts	6
Pirms pirmās lietošanas reizes	8
Sagatavošana lietošanai	8
Ierīces lietošana	8
Pārtikas tabula	8
Cepšana ar karsto gaisu	10
Siltuma uzturēšanas režīma izvēle	14
Gatavošana ar priekšiestatījumu	15
Pārslēgšana uz citu priekšiestatījumu	16
Mājās gatavoti frī kartupeļi	17
Tīrīšana	18
Tīrīšanas tabula	19
Uzglabāšana	20
Otrreizējā pārstrāde	20
Garantija un atbalsts	20
Traucējummeklēšana	20

Svarīgi

Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet šo svarīgo informāciju un saglabājiet to, lai vajadzības gadījumā varētu ieskatīties tajā arī turpmāk.



Bīstami!

- Nenovietojiet ierīci uz karstas gāzes plīts vai blakus tai vai uz jebkura veida elektriskās plīts un elektriskās plīts virsmas, kā arī karstā cepeškrāsnī.
- Cepšanai paredzētās sastāvdaļas vienmēr ievietojiet grozā, lai tās nesaskartos ar sildelementiem.
- Nenosprostojiet gaisa ieplūdes un izplūdes atveres, kad ierīce darbojas.
- Nepiepildiet pannu ar eļļu, jo tas ir ugunsbīstami.
- Nekad neiegremdējiet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā, un neskalojiet to tekošā krāna ūdenī.
- Lai izvairītos no elektrotrieciena, uzmanieties, lai ierīcē neiekļūst ūdens vai kāds cits šķidrums.
- Nekad nelieciet ierīcē pārtikas daudzumu, kas pārsniedz grozā norādīto maksimālo līmeni.
- Nekādā gadījumā nepieskarieties ierīces iekšpusei, kad ierīce darbojas.
- Vienmēr pārlicinieties, ka sildītājs ir brīvs un ka tajā nav iesprūduši pārtika.
- Neizmantojiet ierīci, ja ir bojāta tās kontaktdakša, elektrības vads vai pati ierīce.

Brīdinājums!

- Ja strāvas vads ir bojāts, tā nomaiņa jāveic Philips, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai novērstu bīstamību.
- Pievienojiet ierīci tikai iezemētai elektrotīkla sienas kontaktrozetei. Vienmēr pārlicinieties, vai kontaktdakša ir stingri ievietota sienas kontaktrozetē.
- Šī ierīce nav paredzēta darbināšanai ar ārēju taimeru vai atsevišķu tālvadības sistēmu.
- Ierīcei darbojoties, saskares virsmas var sakarst.
- Bērni ir jāuzrauga, lai novērstu rotaļāšanos ar ierīci.
- Šo ierīci nedrīkst izmantot personas (tai skaitā bērni) ar fiziskiem, maņu vai garīgiem traucējumiem vai ar nepietiekamu pieredzi un zināšanām, kamēr par viņu drošību atbildīgā persona nav īpaši viņus apmācījusi šo ierīci izmantot.
- Ierīces tīrīšanu un apkopi nedrīkst veikt bērni bez pieaugušo uzraudzības.
- Nenovietojiet ierīci pret sienu vai citām ierīcēm. Atstājiet vismaz 10 cm brīvas vietas ierīces abās pusēs un virs tās. Nenovietojiet nekādus priekšmetus uz ierīces.
- Cepšanas ar karsto gaisu laikā pa gaisa izplūdes atverēm izplūst karsts tvaiks. Turiet rokas un seju drošā attālumā no



tvaiķa un gaisa izplūdes atverēm. Sargieties no karstā tvaiķa un gaisa, kad noņemat pannu no ierīces.

- Nekādā gadījumā ierīcē neizmantojiet vieglas sastāvdaļas vai cepampapīru.
- Kartupeļu glabāšana: temperatūrai jābūt atbilstoši kartupeļu šķirnei, un tai jābūt virs 6 °C, lai samazinātu akrilamīda iedarbības risku iepriekš sagatavotajā pārtikā.
- Nekādā gadījumā nepiepildiet pannu ar eļļu.
- Šī ierīce ir izstrādāta izmantošanai apkārtējās vides temperatūrā no 5°C līdz 40°C.
- Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam pārbaudiet, vai uz tās norādītais spriegums atbilst elektrotīkla spriegumam jūsu mājā.
- Neglabājiet elektrības vadu tuvu karstām virsmām.
- Nenovietojiet ierīci uz viegli uzliesmojošiem materiāliem vai to tuvumā, piemēram, uz galdauta vai aizkaru tuvumā.
- Neizmantojiet ierīci citiem nolūkiem, izņemot tos, kas aprakstīti šajā rokasgrāmatā, un izmantojiet tikai oriģinālos Philips piederumus.
- Neatstājiet ieslēgtu ierīci bez uzraudzības.
- Panna, grozs un tauku mazinātājs ierīces darbības laikā un pēc tās darbības ir karsti, tāpēc, tos lietojot, vienmēr ievērojiet piesardzību.
- Pirms ierīces pirmās lietošanas, rūpīgi notīriet daļas, kas būs saskarē ar produktiem. Skatiet norādījumus šajā rokasgrāmatā.

levēribai

- Ierīce ir paredzēta tikai parastai lietošanai mājās. Tā nav paredzēta lietošanai veikalos, darbinieku virtuvēs, birojos, fermās vai citās darba telpās. Tāpat tā nav paredzēta izmantošanai klientiem viesnīcās, moteļos, pansijās un citās apmešanās vietās.
- Vienmēr nododiet ierīci Philips autorizētam servisa centram, ja nepieciešama apskate vai remonts. Nemēģiniet patstāvīgi labot ierīci, jo citādi garantija kļūs nederīga.
- Ja ierīce tiek izmantota neatbilstoši vai profesionālā/ pusprofesionālā nolūkā, vai arī ja tā netiek izmantota atbilstoši lietotāja rokasgrāmatā sniegtajām instrukcijām, garantija zaudē spēku, un Philips neuzņemsies atbildību par iespējamiem bojājumiem.
- Vienmēr novietojiet un lietojiet ierīci tikai uz sausas, stabilas un horizontālas virsmas.
- Pēc lietošanas vienmēr atvienojiet ierīci no sienas kontaktligzdas.
- Ļaujiet ierīcei atdzist apmēram 30 minūtes, pirms to pārvietot vai notīrīt.
- Gatavojiet sastāvdaļas, līdz tās kļūst zeltaini dzeltenas, nevis tumšas vai brūnas. Izņemiet sadegušos atlikumus. Negatavojiet

svaigus kartupeļus temperatūrā virs 180°C (lai samazinātu akrilamīda izdalīšanos).

- Uzmanieties, tīrot gatavošanas nodalījuma augšdaļu: karsts sildelements, metāla daļu mala.
- Vienmēr pārlicinieties, ka ēdiens Airfryer ierīcē tiek pagatavots līdz galam.
- Vienmēr nodrošiniet, ka jums ir kontrole pār savu Airfryer ierīci.
- Gatavojot treknu ēdienu, Airfryer var izdalīt dūmus.

Elektromagnētiskie lauki (EML)

Šī ierīce atbilst piemērojamajiem standartiem un noteikumiem, kas attiecas uz elektromagnētisko lauku iedarbību.

Automātiska izslēgšanās

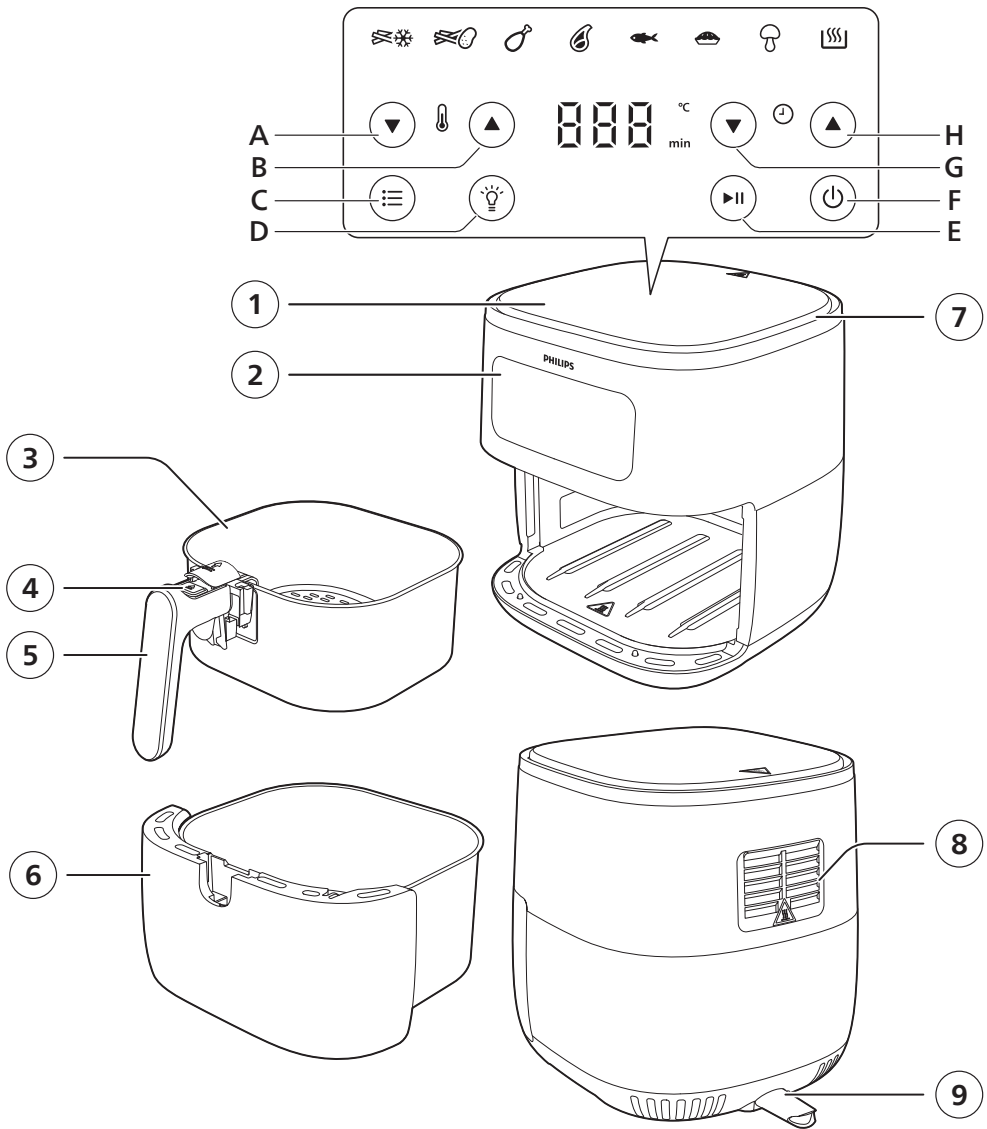
Šī ierīce ir aprīkota ar automātiskas izslēgšanās funkciju. Ja 20 minūšu laikā nenespiežat pogu, ierīce automātiski izslēdzas. Lai ierīci izslēgtu manuāli, nospiediet ieslēgšanas / izslēgšanas pogu.

levads

Apsveicam ar pirkumu un laipni lūdzam Philips!
 Lai pilnībā izmantotu Philips piedāvātā atbalsta iespējas, reģistrējiet produktu vietnē **www.philips.com/welcome**.
 Philips Airfryer ir vienīgā Airfryer ierīce ar unikālu Rapid Air tehnoloģiju, lai pagatavotu jūsu iecienītākos ēdienus ar nelielu eļļas daudzumu vai bez tās un līdz pat 90% mazāk tauku.
 Philips Rapid Air tehnoloģija vienmērīgi pagatavo ēdienu no visām pusēm, pateicoties mūsu jūrasvaigznes formas dizainam, lai nodrošinātu izcilus rezultātus no pirmā kumosa līdz pēdējam.
 Tagad varat baudīt perfekti pagatavotu ceptu ēdienu — kraukšķīgu no ārpuses un mīkstu iekšpusē —, fritēt, grilēt, apgrauzdēt un cept, lai pagatavotu dažādus garšīgus ēdienus veselīgā, ātrā un vienkāršā veidā.
 Lai iegūtu iedvesmu, receptes un papildinformāciju par Airfryer, apmeklējiet tīmekļa vietni **www.philips.com/kitchen** vai lejupielādējiet bezmaksas NutriU lietotni* sistēmai iOS® vai Android™.
 * NutriU lietotne var nebūt pieejama jūsu mītnes valstī.
 Šādā gadījumā, lūdzu, apmeklējiet vietējo Philips tīmekļa vietni, lai gūtu iedvesmu.

Vispārīgs apraksts

- 1 Vadības panelis
 - A Temperatūras samazināšanas poga
 - B Temperatūras palielināšanas poga
 - C Izvēlnes poga
 - D Apgaismojuma poga
 - E Poga Sākt/pauzēt
 - F Ieslēgšanas/izslēgšanas poga
 - G Laika samazināšanas poga
 - H Laika palielināšanas poga
- 2 Caurspīdīgs lodziņš
- 3 Grozs
- 4 Groza atbrīvošanas poga
- 5 Groza rokturis
- 6 Panna
- 7 Gaisa ieplūde
- 8 Gaisa izplūdes atveres
- 9 Strāvas padeves vads



Pirms pirmās lietošanas reizes

- 1 Noņemiet visu iepakojuma materiālu.
- 2 Noņemiet no ierīces visas uzlīmes vai etiķetes (ja tādas ir).
- 3 Rūpīgi notīriet ierīci pirms sākotnējās lietošanas reizes, kā norādīts sadaļā par tīrīšanu.

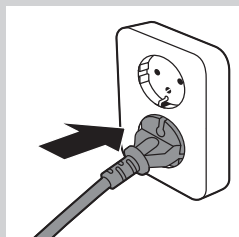
Sagatavošana lietošanai

- 1 Novietojiet ierīci uz stabilas, horizontālas, līdzenas un siltumizturīgas virsmas.



Piezīme.

- Nenovietojiet neko uz ierīces vai tās sānos. Tas var traucēt gaisa plūsmu un ietekmēt gatavošanas rezultātu.
- Nenovietojiet ieslēgtu ierīci pie vai zem priekšmetiem, kurus tvaiks varētu sabojāt, piemēram, sienām un bufetes.
- Atstājiet gumijas aizbāzni pannā. Neizņemiet to pirms ēdiena gatavošanas.



Ierīces lietošana

Pārtikas tabula

Tālāk sniegtajā tabulā ietverta informācija par dažādu ēdienu veidiem piemērotiem pamata iestatījumiem.



Piezīme.

- Ņemiet vērā, ka šie iestatījumi ir tikai ieteikumi. Tā kā produkti atšķiras pēc izcelsmes, lieluma, formas un zīmola, nevaram garantēt vislabāko iestatījumu jūsu produktiem.
- Gatavojot lielāku ēdiena daudzumu (piemēram, kartupeļus, garšaugus, stilbiņus, saldētas uzkodas), groza sastāvdaļas sakrati, apgrieziet vai samaisa 2–3 reizes, lai ēdiens pagatavotos vienmērīgi.

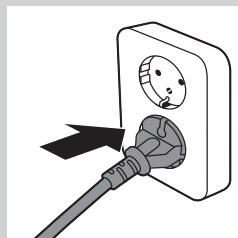
Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Plāni saldēti frī kartupeļi (7 x 7 mm / 0,3 x 0,3 collas)	200–800 g / 7–28 oz	17–38	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
Mājās gatavoti frī kartupeļi (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas)	200–800 g / 7–28 oz	25–45	180 °C / 350 °F	• Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Saldēti vistas gabaliņi mīklā	200–600 g / 7–21 oz	9–23	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Saldētas pildītās pankūkas	200–600 g / 7–21 oz	9–23	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Hamburgers (apmēram 150 g / 5 oz)	1–5 kotletes	16–21	200 °C / 400 °F	
Gaļas kukulītis	1000 g/35 unces	65–70	150°C / 300°F	<ul style="list-style-type: none"> Izmantojiet cepšanas piederumu
Gaļas karbonādes bez kaula (apmēram 150 g / 5 oz)	1–4 karbonādes	15–20	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Tievas desiņas (apmēram 50 g / 1,8 oz)	2–10 gab.	11–15	200 °C / 400 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Cāļa stilbiņi (apmēram 125 g / 4,5 oz)	2–8 gab.	20–27	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
Vistas krūtiņa (apmēram 160 g / 6 oz)	1–5 gab.	15–25	180 °C / 350 °F	
Vesela vista	1000 g / 35 oz	60–70	180 °C / 350 °F	
Vesela zivs (apmēram 300–400 g / 11–14 oz)	1–2 zivis	20–25	200 °C / 400 °F	
Zivs fileja (apmēram 200 g / 7 oz)	1–5 (1 slānis)	25–32	160 °C / 325 °F	
Dārzeņu sajaukums (rupji sagriezti dārzeni)	200–800 g / 7–28 oz	14–23	180 °C / 350 °F	<ul style="list-style-type: none"> Gatavošanas laiku iestatiet atbilstoši vēlmēm Gatavošanas procesa vidū sakratiet, apgrieziet vai samaisiet

10 LATVIEŠU

Sastāvdaļas	Min.–maks. daudzums	Laiks (min.)	Temperatūra	Piezīme.
Smalkmaizītes (aptuveni 50 g / 1,8 oz)	1-9	13–15	180 °C / 350 °F	• Izmantojiet smalkmaizīšu formiņas
Kūka	500 g / 18 unces	40–45	160 °C / 325 °F	• Izmantojiet kūku pannu
Iepriekš sagatavota maize/smalkmaizītes (apmēram 60 g / 2 oz)	1–6 gab.	6–8	200 °C / 400 °F	
Mājās gatavota maize	800 g / 28 oz	45–55	150 °C / 300 °F	• Izmantojiet cepšanas piederumu • Formai jābūt pēc iespējas plakanai, lai izvairītos no tā, ka maize uzpūšoties saskaras uz sildelementu.

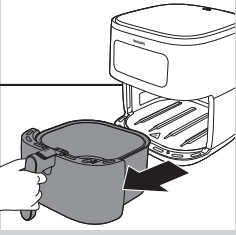
Cepšana ar karsto gaisu



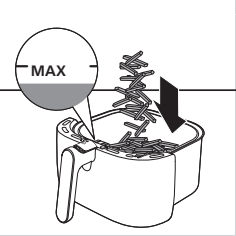
! Ievēribai

- Šī ir Airfryer ierīce, kas darbojas ar karstu gaisu. **Nepiepildiet pannu ar eļļu, cepšanas taukiem vai jebkādu citu šķidrumu.**
- **Nepieskarieties karstām virsmām.** Izmantojiet rokturus vai pogas. Rīkojoties ar karstu pannu, lietojiet karstumizturīgus virtuves cimdus.
- Ierīce ir paredzēta tikai mājas lietošanai.
- Lietojot ierīci pirmo reizi, tā var izdalīt dūmus. Tas ir normāli.
- Ierīci nav nepieciešams iepriekš uzildīt.

- 1 Iespraudiet kontaktdakšu sienas ligzdā.



2 Izņemiet pannu ar grozu no ierīces, velkot aiz roktura.

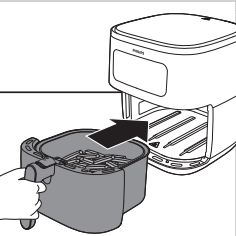


3 Ielieciet produktus grozā.



Piezīme.

- Airfryer var pagatavot lielu produktu klāstu. Skatiet pārtikas tabulu, lai uzzinātu pareizu daudzumu un aptuveno gatavošanas laiku.
- Nepārsniedziet pārtikas tabulā norādīto daudzumu un nepārpildiet grozu virs MAX atzīmes, jo tas var ietekmēt rezultātu.
- Ja vēlaties vienlaikus pagatavot vairākus produktus, skatiet ieteicamo gatavošanas laiku šiem produktiem, pirms sākat gatavošanu.

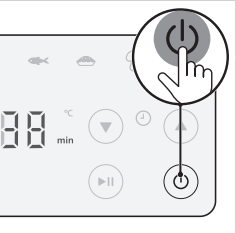


4 Ievietojiet pannu ar grozu atpakaļ Airfryer ierīcē.



Ievēribai

- Nekādā gadījumā neizmantojiet pannu, ja grozs ir izņemts.
- Lietošanas laikā un kādu laiku pēc tā nepieskarieties pannai vai grozam, jo tie stipri sakarst.

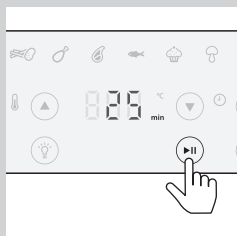


5 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai ierīci ieslēgtu.



6 Nospiediet temperatūras palielināšanas vai samazināšanas pogu, lai izvēlētos temperatūru.

12 LATVIEŠU



7 Nospiediet laika palielināšanas pogu, lai izvēlētos nepieciešamo laiku.

8 Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt/pauze.

Piezīme.

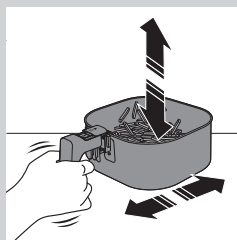
- Gatavošanas laikā temperatūra un laiks tiek rādīti pārmaiņus.
- Pēdējā gatavošanas minūte tiek skaitīta sekundēs.
- Dažādu ēdienu veidu pagatavošanas iestatījumus skatiet pārtikas tabulā.
- Pēc gatavošanas procesa uzsākšanas, ierīcē automātiski ieslēdzas gaisma. Gaisma pēc dažām minūtēm izslēdzas. Varat to gatavošanas laikā atkārtoti ieslēgt, nospiežot apgaismojuma pogu.

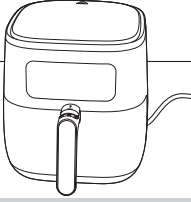
Padoms

- Ja vēlaties mainīt gatavošanas laiku vai temperatūru gatavošanas laikā, jebkurā laikā nospiediet attiecīgo palielināšanas vai samazināšanas pogu.
- Lai uz brīdi apturētu gatavošanas procesu, nospiediet pogu Sākt/pauze. Lai atsāktu gatavošanas procesu, vēlreiz nospiediet pogu Sākt/pauze, lai turpinātu gatavošanu.
- Izvelkot pannu ar grozu no ierīces, tā automātiski pārslēdzas uz pauzes režīmu. Gatavošanas process atsākas, kad panna ar grozu ir ievietota atpakaļ ierīcē.

Piezīme.

- Ja 30 minūšu laikā netiek iestatīts nepieciešamais gatavošanas laiks, drošības apsvērumu dēļ ierīce automātiski izslēdzas.
- Daži produkti ir jāsakrata vai jāapgriež gatavošanas laikā (skatiet pārtikas tabulu). Lai sakratītu sastāvdaļas, izvelciet pannu ar grozu no ierīces, novietojiet to uz karstumizturīgas virsmas, pabīdiet vāku un nospiediet groza atbrīvošanas pogu, lai izņemtu grozu, un sakratiet grozu virs izlietnes. Pēc tam ievietojiet grozu pannā un iebīdīet tos atpakaļ ierīcē.
- Ja iestatāt taimeris uz pusi no gatavošanas laika un izdzirdat taimera zvanu, pienācis laiks sakratīt vai pagriezt sastāvdaļas. Atiestatiet taimeris uz atlikušo gatavošanas laiku.

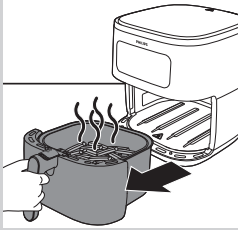




9 Kad atskan taimera zvans, iestatītais gatavošanas laiks ir beidzies.

Piezīme.

- Jūs varat apturēt gatavošanas procesu manuāli. Lai to izdarītu, nospiediet pogu Sākt/pauze.
- Kad gatavošanas process ir pabeigts, ierīcē automātiski ieslēdzas gaismā.



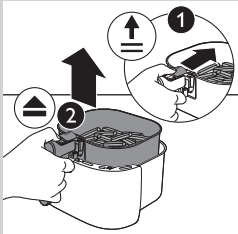
10 Izvelciet pannu un pārbaudiet, vai sastāvdaļas ir gatavas.

Ievērībai

- Airfryer pannu pēc gatavošanas procesa ir karsta. Vienmēr novietojiet pannu uz karstumizturīgas virsmas (piemēram, paliktņa utt.), kad izņemat pannu no ierīces.

Piezīme.

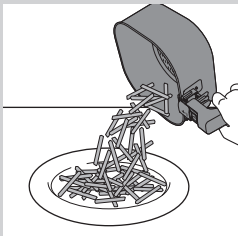
- Ja sastāvdaļas vēl nav gatavas, vienkārši iebīdīet pannu atpakaļ Airfryer ierīcē, stumjot aiz roktura, un iestatītajam laikam pievienojiet vēl pāris minūtes.



11 Lai izņemtu nelielas sastāvdaļas (piem., frī kartupeļus), izceliet grozu no pannas, pabīdot vāku un tad nospiežot groza atbrīvošanas pogu.

Ievērībai

- Pēc gatavošanas procesa beigām pannā, grozs, iekšējais korpuss un sastāvdaļas ir karstas. Atkarībā no Airfryer ievietoto produktu veida no pannas var izplūst tvaiks.



12 Iztukšojiet groza saturu bļodā vai uz šķīvja. Vienmēr izņemiet grozu no pannas, lai iztukšotu saturu, jo pannas apakšā var būt sakrājusies karsta eļļa.

Piezīme.

- Lai izņemtu lielus vai trauslus produktus, izmantojiet standziņas, lai tos izceltu.
- Liekā eļļa vai izkusušie tauki tiek savākti pannas apakšā.
- Atkarībā no gatavojamo sastāvdaļu veida, iespējams, vēlēšities pēc katras partijas vai pirms groza sakratīšanas vai nomaiņas pannā rūpīgi noliet lieko eļļu vai savāktos taukus. Novietojiet grozu uz karstumizturīgas virsmas. Uzvelciet karstumizturīgus virtuves cimds, lai nolietu lieko eļļu vai izkusušos taukus. Ievietojiet grozu atpakaļ pannā.

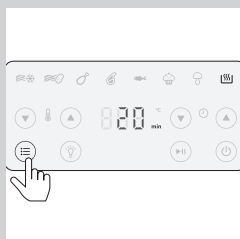
Kad sastāvdaļu porcija ir gatava, ierīci Airfryer uzreiz var izmantot nākamās porcijas pagatavošanai.

Piezīme.

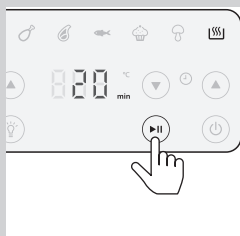
- Atkārtojiet no 3. darbības līdz 12. darbībai, ja vēlaties sagatavot citu partiju.

Siltuma uzturēšanas režīma izvēle

- 1 Nospiediet izvēlnes pogu tik reižu, cik siltuma uzturēšanas ikona mirgo.



- 2 Nospiediet pogu Sākt/pauze, lai ieslēgtu siltuma uzturēšanas režīmu.



Piezīme.

- Siltuma uzturēšanas taimeris ir iestatīts uz 30 minūtēm. Lai mainītu siltuma uzturēšanas laiku (1–60 minūtes), nospiediet laika palielināšanas vai samazināšanas pogu. Laiks tiks apstiprināts automātiski.
- Siltuma uzturēšanas režīmam nevar mainīt temperatūru.

- 3 Lai apturētu siltuma uzturēšanas režīmu, nospiediet pogu Sākt/pauze. Lai atsāktu izmantot siltuma uzturēšanas režīmu, vēlreiz nospiediet pogu Sākt/pauze.

- 4 Lai izietu no siltuma uzturēšanas režīma, nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu.

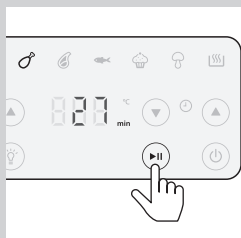
Padoms

- Ja ēdiens, piemēram, frī kartupeļi, siltuma uzturēšanas režīmā pārmērīgi zaudē kraukšķīgumu, samaziniet siltuma uzturēšanas laiku, izslēdzot ierīci agrāk, vai 2–3 minūtes apgraudzējiet to 180 °C/350 °F temperatūrā.

Piezīme.

- Siltuma uzturēšanas režīma laikā ventilators un sildītājs ierīces iekšpusē laiku pa laikam ieslēdzas.
- Siltuma uzturēšanas režīms ir paredzēts tam, lai jūsu maltīte tiktu saglabāta silta uzreiz pēc tam, kad tā ir pagatavota ar Airfryer ierīci. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.

Gatavošana ar priekšiestatījumu











- 1 Izpildiet no 1. līdz 5. darbībai nodaļā "Gatavošana ar Airfryer".
- 2 Nospiediet izvēlnes pogu. Mirgo saldētu uzskodu ikona. Nospiediet izvēlnes pogu tik reižu, cik vēlamais priekšiestatījums mirgo.
- 3 Sāciet gatavošanas procesu, nospiežot pogu Sākt/pauze.



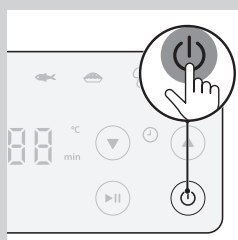
Piezīme.

- Tālāk sniegtajā tabulā ir redzama plašāka informācija par priekšiestatījumiem.

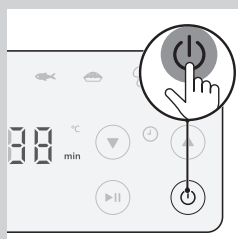
Priekšiestatījums	Priekšiestatītais laiks (min.)	Priekšiestatītā temperatūra	Svars (maks.)	Informācija
 Saldētas kartupeļu uzskodas	38	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Saldētas kartupeļu uzskodas, piemēram, saldēti frī kartupeļi, kartupeļu daiviņas, frī kartupeļu restītes u. c. • Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes
 Svaigi frī	45	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> • Izmantojiet miltainus kartupeļus • 10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collas biezi • Iemērciet ūdenī 30 minūtes, nosusiniet, tad pievienojiet no 1/4 līdz 1 ēdamkarotei eļļas • Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet 2–3 reizes

Priekšiestatījums	Priekšiestatītais laiks (min.)	Priekšiestatītā temperatūra	Svars (maks.)	Informācija
 Cāļa stilbiņi	27	180 °C / 350 °F	1000 g / 35 oz	<ul style="list-style-type: none"> Līdz 8 cāļa stilbiņiem Gatavošanas laikā sakratiet, apgrieziet vai samaisiet
 Vesela zivs, apmēram 300 g / 11 oz	25	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	
 Kūka	45	160 °C / 325 °F	500 g / 18 unces	<ul style="list-style-type: none"> Izmantojiet XL cepšanas piederumu (199 x 189 x 80 mm)
 Gaļas karbonādes	25	200 °C / 400 °F	600 g / 21 oz	<ul style="list-style-type: none"> Līdz 4 gaļas karbonādēm bez kaula
 Jaukti dārzeņi	23	180 °C / 350 °F	800 g / 28 oz	<ul style="list-style-type: none"> Rupji sagriezti Izmantojiet XL cepšanas piederumu
 Siltuma saglabāšana	30	80 °C / 175 °F	N.P.	<ul style="list-style-type: none"> Temperatūru nevar regulēt

Pārslēgšana uz citu priekšiestatījumu



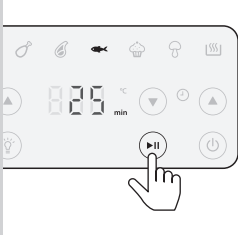
- 1 Gatavošanas procesa laikā īsi nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai apturētu gatavošanas procesu. Pēc tam ierīce ir gaidīšanas režīmā.



- 2 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu vēlreiz, lai ieslēgtu ierīci.



- 3** Nospiediet izvēlnes pogu tik reižu, cik vēlamais priekšiestatījums mirgo.



- 4** Lai sāktu gatavošanu, nospiediet pogu Sākt/pauze.



Padoms

- Lai pārslēgtos uz manuālo režīmu, kamēr tiek lietots priekšiestatījums, atkārtoti nospiediet izvēlnes pogu, līdz ir ieslēgts manuālais režīms.

Mājās gatavoti frī kartupeļi

Lai pagatavotu lieliskus frī kartupeļus Airfryer ierīcē:

- Izvēlieties frī pagatavošanai piemērotus kartupeļus, piemēram, svaigus, (mazliet) miltainus kartupeļus.
- Vislabāk gatavot frī kartupeļus porcijās līdz 800 gramiem / 28 uncēm vienmērīgam rezultātam. Lielāki frī ir mazāk kraukšķīgi nekā mazāki frī.

- 1** Kartupeļus nomizojiet un sagrieziet nūjiņās (10 x 10 mm / 0,4 x 0,4 collu biezumā).
- 2** Iemērciet kartupeļu nūjiņas ūdens bļodā vismaz uz 30 minūtēm.
- 3** Iztukšojiet bļodu un nosusiniet kartupeļu nūjiņas ar trauku dvieli vai papīra dvieli.
- 4** Ielejiet bļodā 1 ēdamkaroti cepamās eļļas, ielieciet nūjiņas bļodā un maisiet, līdz nūjiņas ir pārklātas ar eļļu.
- 5** Izņemiet nūjiņas no bļodas ar pirkstiem vai kādu caurumotu virtuves rīku, lai liekā eļļa paliktu bļodā.



Piezīme.

- Nesagāziet bļodu, lai izlietu visas nūjiņas vienlaikus, jo pannā ieplūdis lieka eļļa.

- 6** Ielieciet nūjiņas grozā.
- 7** Apcepiet kartupeļu nūjiņas un gatavošanas laikā sakratiet grozu 2–3 reizes.

Tīrīšana



Brīdinājums!

- Ļaujiet grozam, pannai un ierīces iekšpusei pilnībā atdzist, pirms sākt tīrīšanu.
- Pannai, grozam un ierīces iekšpusei ir nepiedegošs pārklājums. Neizmantojiet metāla virtuves rīkus vai abrazīvus tīrīšanas materiālus, jo varat sabojāt nepiedegošo pārklājumu.

Pēc lietošanas vienmēr iztīriet ierīci. Pēc katras lietošanas reizes iztīriet eļļu un taukus no pannas apakšdaļas un no caurspīdīgā lodziņa.

- 1 Nospiediet ieslēgšanas/izslēgšanas pogu, lai izslēgtu ierīci, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas un ļaujiet ierīcei atdzist.



Padoms

- Noņemiet pannu un grozu, lai Airfryer ātrāk atdzistu.

- 2 Atbrīvojiet pannas apakšu no savāktajiem taukiem vai eļļas.

- 3 Mazgājiet pannu un grozu trauku mazgājamajā mašīnā. Varat tos arī mazgāt karstā ūdenī, ar trauku mazgāšanas līdzekli un neabrazīvu sūkli (skatiet "Tīrīšanas tabula").



Piezīme.

- Ievietojiet pannu ar gumijas aizbāzni trauku mazgājamā mašīnā. Pirms tīrīšanas neizņemiet gumijas aizbāzni.



Padoms

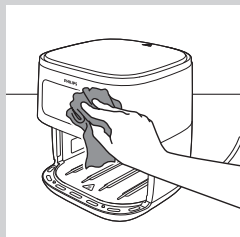
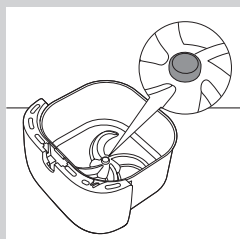
- Ja ēdiena atliekas ir pielipušas pannai vai grozam, varat tos iemērt karstā ūdenī ar trauku mazgāšanas līdzekļa piejaukumu uz 10–15 minūtēm. Izmērcēšana padara ēdiena atliekas vajīgas, un tās ir vieglāk notīrīt. Izmantojiet trauku mazgāšanas līdzekli, kas var izšķīdināt eļļu un taukus. Ja uz pannas vai groza ir tauku traipi un nevarat tos notīrīt ar karstu ūdeni un trauku mazgāšanas līdzekli, izmantojiet šķidro attaukotāju.
- Ja nepieciešams, sildelementā iestrēgušās ēdiena atliekas var iztīrīt ar mikstu vai vidēji mikstu saru birsti. Neizmantojiet tērauda stiepļu birsti vai cietu saru birsti, jo varat sabojāt sildelementa pārklājumu.

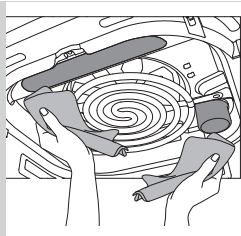
- 4 Noslaukiet ierīces ārpusi ar mitru drāniņu.



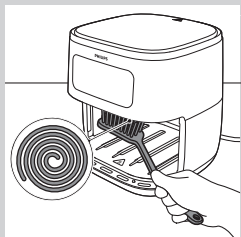
Piezīme.

- Pārļiecinieties, vai uz vadības paneļa nepaliek mitrums. Pēc tīrīšanas nosusiniet vadības paneli ar drāniņu.

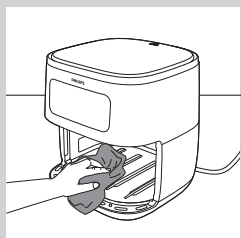




- 5 Pēc katras lietošanas reizes pēc tam, kad ierīce ir atdzisusi, iztīriet caurspīdīgā lodziņa iekšpusi un lampiņu ar mitru drānu.







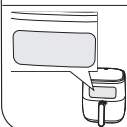


- 6 Notīriet sildelementu, izmantojot tīrīšanas suku, lai noņemtu pārtikas atlikumus.



- 7 Notīriet ierīces iekšpusi ar karstu ūdeni un neabrazīvu sūkli.

Tīrīšanas tabula

				
	✓	✓	✗	✓
	✓	✓	✗	✓
	✗	✗	✗	✓

Uzglabāšana

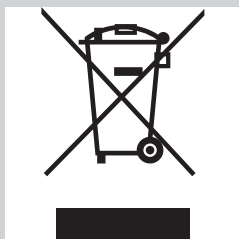
- 1 Atvienojiet ierīci no elektrotīkla, un ļaujiet tai atdzist.
- 2 Pirms novietot glabāšanā pārbaudiet, vai visas daļas ir tīras un sausas.



Piezīme.

- Pārnēsāšanas laikā vienmēr turiet Airfryer horizontāli. Pārliecinieties, vai turat pannu arī ierīces priekšpusē, jo panna ar grozu var izslidēt ārā no ierīces, to nejauši noliecot uz leju. Tādējādi varat sabojāt šīs daļas.
- Vienmēr pārliecinieties, vai Airfryer noņemamās daļas ir fiksētas, pirms pārvietot ierīci un/vai novietot to glabāšanā.

Otrreizējā pārstrāde




- Šis simbols nozīmē, ka produktu nedrīkst izmest kopā ar parastiem sadzīves atkritumiem (2012/19/ES).
- Ievērojiet savā valstī spēkā esošos likumus par atsevišķu elektrisko un elektronisko produktu utilizāciju. Pareiza utilizācija palīdz novērst negatīvu ietekmi uz vidi un cilvēku veselību.

Garantija un atbalsts

Versuni piedāvā divu gadu garantiju pēc produkta iegādes. Šī garantija nav derīga, ja defekts rodas nepareizas lietošanas vai paviršas apkopes dēļ. Mūsu garantija neietekmē tiesību aktos noteiktās patērētāja tiesības. Lai iegūtu papildinformāciju vai lai izmantotu garantiju, lūdzu, apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni www.philips.com/support.

Traucējummeklēšana

Šajā nodaļā apkopota informācija par izplatītām problēmām, kas var rasties ierīcei. Ja nevarat novērst problēmu, izmantojot tālāk sniegto informāciju, apmeklējiet vietni www.philips.com/support, lai skatītu bieži uzdoto jautājumu sarakstu, vai arī sazinieties ar klientu apkalpošanas centru savā valstī.

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
Ierīces ārpusē sakarst lietošanas laikā.	Iekšpusē esošais siltums izstarojas uz ārējām sienām.	Tas ir normāli. Visi nepieciešamie rokturi un pogas ir pietiekami vēsi, lai tiem pieskartos.
		Panna, grozs un ierīces iekšpusē vienmēr kļūst karsti, kad ierīce ir ieslēgta, lai nodrošinātu, ka ēdiens ir atbilstoši pagatavots. Šīs daļas vienmēr ir karstas.
		Ja atstājat ierīci ieslēgtu ilgāku laiku, dažas zonas kļūst pārāk karstas, lai tām pieskartos. Šīs zonas ir atzīmētas uz ierīces ar šādu ikonu:  Kamēr jūs zināt karstās zonas un tām nepieskaraties, ierīci ir pilnībā droši lietot.
Mani frī kartupeļi nav tādi, kā cerēts.	Tika izmantoti nepareizi kartupeļi.	Lai iegūtu vislabākos rezultātus, izmantojiet svaigus, miltainus kartupeļus. Ja jums jāuzglabā kartupeļi, neglabājiet tos vēsā vietā, piemēram, ledusskapī. Izvēlieties kartupeļus, uz kuru iepakojuma norādīts, ka tie ir piemēroti cepšanai.
	Grozā ir ieliktas pārāk daudz sastāvdaļas.	Izpildiet šīs lietotāja rokasgrāmatas 17. lappusē sniegtos norādījumus, lai pagatavotu mājās gatavotus frī kartupeļus.
	Noteiktas sastāvdaļas gatavošanas laikā nepieciešams samaisīt.	Izpildiet šīs lietotāja rokasgrāmatas 17. lappusē sniegtos norādījumus, lai pagatavotu mājās gatavotus frī kartupeļus.
Nevar ieslēgt Airfryer.	Ierīce nav pieslēgta elektrotīklam.	Pārbaudiet, vai kontaktdakša ir pareizi ievietota sienas kontaktligzdā.
	Vairākas ierīces ir pievienotas vienai ligzdai.	Ierīcei Airfryer ir liela jauda. Izmantojiet citu ligzdu un pārbaudiet drošinātājus.
Airfryer iekšpusē redzama lobīšanās.	Airfryer pannas iekšpusē var parādīties nelieli lobīšanās punkti, kas radušies no nejaušas pieskaršanās pārklājumam vai tā noskrāpēšanas (piemēram, tīrīšanas laikā ar rupjiem tīrīšanas rīkiem un/vai groza ievietošanas laikā).	Varat novērst bojājumus, pareizi ievietojot grozu pannā. Ja ievietojat grozu leņķī, tā sāni var atsīties pret pannas malu, un nelielas pārklājuma daļiņas var atlobīties. Šādā gadījumā ņemiet vērā, ka tas nav bīstami, jo visi izmantotie materiāli ir droši.

22 LATVIEŠU

Problēma	Iespējamais iemesls	Risinājums
No ierīces izplūst balti dūmi.	Jūs gatavojat treknus produktus.	Uzmanīgi nolejiet lieko eļļu vai taukus no pannas un pēc tam turpiniet gatavot.
	Pannā ir palikuši tauku pārpalikumi no iepriekšējās cepšanas reizes.	Baltos dūmus izraisa tauku atlikumu uzsilšana pannā. Vienmēr rūpīgi notīriet pannu un grozu pēc katras lietošanas reizes.
	Garnējums neturas uz ēdiena.	Nelieli garnējuma gabaliņi var izraisīt baltus dūmus. Stingri piespiediet garnējumu pie ēdiena, lai tas būtu cieši klāt.
	Taukos izšķakstās marināde, šķidrums vai gaļas sulas.	Pirms ievietošanas grozā, nokratiet pārtikas produkta lieko šķidrumu.
Airfryer ekrānā redzams "E1".	Ierīce ir bojāta/pastāv defekts.	Zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.
	Iespējams, Airfryer tiek uzglabāta vietā, kur ir pārāk auksts.	Ja ierīce tika uzglabāta zemā apkārtējās vides temperatūrā, vismaz 15 minūtes ļaujiet tai pielāgoties istabas temperatūrai pirms atkal pievienojat to elektrotīklam. Ja ierīce joprojām rāda "E1", zvaniet uz Philips klientu apkalpošanas nodaļu pa tālruni vai sazinieties ar klientu apkalpošanas centru jūsu valstī.



PHILIPS un PHILIPS vairoga logotips ir reģistrētas Koninklijke Philips N.V. preču zīmes, un to lietošanu nosaka licence.

Šo produktu ir izgatavojis un pārdod uzņēmums Versuni Holding B.V., un Versuni Holding B.V. ir garantijas nodrošinātājs attiecībā uz šo produktu.

2023 © Versuni Holding B.V.